



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



“ASSAGGIA LA LIGURIA” AD AROMATICA 2020 PER DEGUSTARE E INCENTIVARE LE ECCELLENZE DOP DELLA NOSTRA REGIONE, PUNTA DI DIAMANTE DELL’ECONOMIA AGRICOLA, SPECIAL GUEST ANDREA DI MARCO.

Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e le DOP e IGP dei vini liguri promossi dall’Enoteca Regionale, ancora “sul campo” dal 18 al 20 Settembre a Diano Marina (IM) a “Aromatica 2020” con il programma promozionale “Assaggia la Liguria”, per comunicare, all’interno della rassegna dedicata profumi e sapori liguri, il valore della certificazione di origine per le eccellenze della Liguria a sancire il forte valore identitario di questi prodotti “simbolo” per la cultura, l’economia e il presidio ambientale, oltre che come patrimonio autorevole per una comunicazione alimentare completa e corretta.

A raccontare il gusto e “il viaggio” dei prodotti a Denominazione di Origine della Liguria, oltre ai migliori professionisti del settore come sempre, ad Aromatica sarà ospite il **comico Andrea Di Marco**, già autore e interprete dei notissimi videoclip “The Basil Journey” uscito a Gennaio 2020 e del suo sequel “Basil & Oil” appena uscito, prodotti dai Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure.

Volto di Zelig e membro dei famosissimi Cavalli Marci e oggi dei Bruciabaracche, campioni di incasso nelle serate di comicità genovesi, ha lavorato in Rai e Mediaset e dal 2015 produce serie di video che sono diventati fenomeni virali come “MOVIMENTO ESTREMISTA LIGURE - BASTA MILANESI”, “Ndrangheta” e “Risposte Italiane”, Andrea Di Marco sarà presente ad Aromatica in particolare sarà **la star dello speciale “Assaggia la Liguria show” di Venerdì alle ore 21**, e non mancheranno le sorprese!

Oltre allo spazio didattico-esperienziale e agli show, le DOP Liguri saranno protagoniste anche a tavola con due cene stellate a tema “Assaggia la Liguria” con grandissimi chef: Venerdì 18 Settembre ore 20 presso ristorante “il Nazionale” di chef Ricchebuono a Noli (SV) :

<https://www.ricchebuonochef.it/nazionale.html> e Sabato 19 Settembre ore 20 presso ristorante Il Caminetto con chef Andrea Masala, Andrea Tagliabue e Roberto Franzin a Diano Marina:
<https://aromaticadianese.it/cene-a-4-mani>

“Assaggia la Liguria” è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure, insieme all’Enoteca Regionale della Liguria, **svolto con il sostegno dalla Regione Liguria e del FEASR dell’Unione Europea – PSR 2014/20**, che offre a consumatori e operatori un’informazione mirata a conoscere le storie di questi prodotti e **i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva**, offrendo il piacere di **un cibo inimitabile** che rivela la storia e la cultura del territorio.

Programma

a cura dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure e dell’Enoteca Regionale della Liguria

STAND DIDATTICO Assaggia la Liguria

LEZIONI * DEGUSTAZIONI * ABBINAMENTI * PESTO SHOW

ANIMAZIONI * FAMILY LAB * GIOCHI

Viaggi sensoriali, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio delle “nostre” DOP: Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e vini liguri.

presso il Padiglione Eventi (p.za Martiri della Libertà)

ASSAGGIA LA LIGURIA SHOW

VINI LIGURI DOP/IGP, BASILICO GENOVESE DOP E OLIO DOP RIVIERA LIGURE: ORGOGLIO E VALORE DEL TERRITORIO. Dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla scoperta e degustazione di oli e vini dolci: storia e segreti delle nostre eccellenze e guida agli abbinamenti.

Venerdì 18 Settembre alle 21 FEATURING ANDREA DI MARCO

Sabato 19 Settembre alle 14 e Domenica 20 Settembre alle 10

CONTATTI: assaggialiguria.it anche su



basilicogenovese.it * oliorivieraligure.it * enotecaregionaleliguria.it

