



BANDIERA BLU 2024



LABORATORIO DEL GUSTO DELLE ANTICHE VIE DEL SALE

VENERDI' 20 SETTEMBRE – PIAZZA PREVE

ORE 11.00 – LA LIGURIA IN TUTTE LE SALSE

Performance al mortaio dei giovani chef dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio, con degustazione e abbinamenti con i vini delle aziende delle cantine di Ranzo nell'ambito del progetto "Ranzo is wine"
Progetto "Orientamento" con protagonisti gli studenti della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado G.B.L. Badarò di Laigueglia.
Evento con degustazione gratuita.

ORE 17.00 – COOKING MASTER CLASS

"Alimentazione del benessere" a cura della chef Stefania Alberti del Ristorante La Sosta di Laigueglia, con protagonisti gli studenti della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado G.B.L. Badarò di Laigueglia nell'ambito del progetto d'istituto "CoMENSale".
Evento con degustazione gratuita, con la partecipazione dei giovani chef dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio.

SABATO 21 SETTEMBRE – PIAZZA PREVE

ORE 11.00 – SHOW COOKING

Laboratorio didattico sensoriale dedicato all'olio DOP Riviera Ligure di Arnasca, a cura della cooperativa olivicoltori di Arnasco, con gli chef Roberta Beltramo e Santino Viaggio.
Evento con degustazione gratuita, con la partecipazione dei giovani chef dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio.

ORE 17.00 – IL PESTO 5.0 – UN SAPORE ANTICO, UN NUOVO MODO DI CREARLO

Presentazione di Boccamatta Italia e Istituto G. Galilei di Albenga.
Collaborazione uomo-macchina, sostenibilità, automazione, innovazione nella tradizione.
Evento con degustazione gratuita, a cura dei giovani chef dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio, con protagonisti gli studenti della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado G.B.L. Badarò di Laigueglia nell'ambito del progetto "Orientamento".
In collaborazione con Calcagno Basilico e Consorzio Olio DOP Riviera Ligure.

DOMENICA 22 SETTEMBRE – PIAZZA PREVE

ORE 11.00 – COLTURA E CULTURA DEI POLIEDRICI AGRUMI

Attività a cura dei Vivai Montina e Istituto Agrario D. Aicardi di Albenga con protagonisti gli studenti della scuola Primaria e Secondaria di 1° grado G.B.L. Badarò di Laigueglia.
Cooking class sugli Agrumi con lo chef Roberto Revel a cura dei giovani barman e chef dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio.
Evento con degustazione gratuita.



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



Fondazione Compagnia di SanPaolo