

## Salone Agroalimentare: dal Carruggio del Pesto, alla Piazzetta della Focaccia, l'eccellenza ligure torna a Finalborgo

di **Redazione**

09 Marzo 2012 - 15:24



**Finale Ligure.** Attesa che si conferma ancora una volta alta per il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua ottava edizione, in programma a Finalborgo dal 16 al 18 marzo. La rassegna vedrà la partecipazione di 200 aziende del settore come da tradizione nel complesso di Santa Caterina, dove verranno allestite aree a tema: Carruggio del Pesto, Largo dell'Olio, Saletta dei Presidi Slow Food, Mercato del Pesce, Piazzetta della Focaccia, Cantinetta, Largo del Dolce, Largo degli Orti, Via dei Sapori, AgriPiazza, Auditorium dei Sapori, Giardino dei Sapori e dei Profumi, Saletta della Cucina Preistorica, Largo dei Fiori e degli Aromi e Largo dell'Agricoltura.

Il pubblico potrà partecipare ai molti eventi collaterali gratuiti, dai corsi di cucina ai seminari di degustazione agli incontri e conferenze, che saranno organizzati nei tre giorni della manifestazione. Tutti i visitatori potranno assaggiare ed acquistare i migliori prodotti di origine locale: dall'olio al vino, dal pandolce genovese ai baci di Alassio, dai liquori alla birra, dalle olive in salamoia ai patè, dai focaccini di Finalborgo alle torte di verdure.

Il presidente della Camera di Commercio, Luciano Pasquale, sottolinea: "Quest'anno il Salone ha significati ancora più spiccati, registrando una crescita di partecipazione delle imprese e degli operatori interessati al workshop. E' sicuramente un traguardo di successo. In questo momento di incertezza economica, il Salone offre un segnale di fiducia e di stimolo, con aziende che si mettono in gioco e in vetrina per migliorare le proprie capacità competitive. Tutto questo è ancora più importante perché riguarda produzioni

tipiche di questa provincia”.

“La manifestazione è diventato un classico di Finale che tutti attendono come l’inaugurazione della stagione di eventi che si svolgono sul nostro territorio, in particolare nel complesso di Santa Caterina - osserva il sindaco Flaminio Richeri - La sempre maggiore affluenza di produttori ci fanno capire quanto l’imprenditoria stia coltivando questo settore che è importante non solo per il suo valore economico, ma anche per il ritorno turistico. Una vetrina con l’alta qualità della produzione ligure, in questa fase di crisi economica, è adatta anche ad attirare maggiori numeri turistici”.

Così Nicola Viassolo, assessore comunale al turismo: “Ci sono 200 espositori, ma le liste d’attesa contano tanti operatori che purtroppo non riusciamo ad ospitare. Segno del successo di questa rassegna, che vede postazioni di altissima eccellenza alimentare, eventi collaterali, workshop, trenta appuntamenti tematici e tanto altro. Una commistione tra cultura, nel complesso monumentale, e industria agroalimentare che si colloca come uno dei più importanti eventi nel Nord Italia”.