

2009-04-24 -->ARTIGIANATO

Stile Artigiano, un mare di eventi



Dunque, inizia oggi il lungo week end che da venerdì 24 a domenica 26 aprile vedrà al centro delle manifestazioni della città di Savona "Stile Artigiano – Made in Liguria". L'apertura degli spazi espositivi inizia alle 15 e termina alle 20. Nel contempo, dalle 16 ci sarà l'avvio degli eventi collaterali all'esposizione. Durante le tre giornate, gli espositori saranno coinvolti nel premio "Stand più votato dal pubblico di Stile Artigiano". L'espositore che avrà allestito lo stand più gradevole e quindi più votato dal pubblico riceverà la targa durante la

cerimonia conclusiva di Stile Artigiano. enogastronomia: pasta (tra cui un'azienda che sarà premiata nel 2009 con il prestigioso "Premio del Museo – XV edizione 2009" a cura del Museo Nazionale delle Paste Alimentari di Roma. Il premio, già assegnato, verrà consegnato a dicembre 2009 presso il Teatro Bagaglino di Roma"); birra; pasticceria tra cui: amaretti e dolci, cioccolato, confetture, gelatine; liquori e distillati; funghi e conserve; olio; caffè; pesto e salse liguri; salumi; formaggi; chinotto ed altro.

Ed ancora: Ceramica, raku, monili, candele, fotografie, sete e tessuti di Zoagli, pittura su seta on tecnica a riporto, ottoni ed arredamenti per la nautica, macramé, filigrana, pellicceria, complementi d'arredo, maglieria, sedie di Chiavari, oggettistica in legno, vetro soffiato e complementi d'arredo in vetro ed elementi naturali, abbigliamento ed accessori.

* * *

Domani, 25 aprile, la seconda giornata di "Stile-Artigiano - Made in Liguria" propone una vera e propria chicca: il "Chinotto", la famosa bevanda analcolica dal colore scuro e dal forte gusto dissetante, nato a Savona. Il chinotto è un antico agrume di origine orientale che ha trovato terreno fertile in Liguria, in particolare nel territorio che va da Varazze a Finale, in provincia di Savona. A partire dal 1877, il suo frutto fu impiegato nelle pasticcerie come prelibato candito o per gustose marmellate, mentre la sua scorza e i fiori della pianta, dalla benefiche virtù soprattutto per favorire la digestione, sono alla base della famosa bevanda. Dal settembre 2004, il chinotto di Savona è entrato a far parte dei Presidi Slow Food, con l'obiettivo di recuperarne la coltivazione e di rilanciare l'arte della canditura. Per conoscere tutti i segreti del particolare agrume, da non perdere sabato 25 aprile alle ore 10 l'appuntamento con "il Chinotto di Savona. Il prodotto dalla coltivazione alla trasformazione". Laboratorio di degustazione di chinotto e prodotti derivati dal frutto a cura di Danilo Pollero –responsabile Presidio Slow Food del Chinotto di Savona. Interverrà il produttore di chinotto Giacomo Parodi dell'Azienda Parodi di Finale Ligure.

Sabato 25 iniziano anche i laboratori per bambini e ragazzi del "Piccolo Artigiano" - dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 14 alle 18 - che proseguiranno anche domenica 26. Qui troviamo in particolare un laboratorio sulle maschere e momenti didattici misti a divertimento. Si impara, giocando, a conoscere le erbe, a fare la pasta e, naturalmente, a produrre il pesto.

Vere e proprie performance sono le dimostrazioni eseguite da maestri artigiani nell' "angolo dell'artigiano": alle ore 10.30 "L'arte del Raku", alle 11.30 "Monili d'autore", alle 16.00 la Sedia di Chiavari, famosa per essere la sedia più leggera e resistente al mondo, infine alle ore 17.30 "I Velluti di Zoagli" che vestirono le corti di tutta Europa durante tutto il Cinquecento.

Altri eventi proposti per sabato 25 aprile all'Arena Eventi del Mare alla Vecchia Darsena di Savona: alle ore 11.30 "La forza: un inno ai carboidrati". La pasta artigianale ed i suoi segreti. alle ore 15 "la purezza: Olio di Oliva ed Olio Dop" seguito alle ore 16.30 da "La dolcezza della Liguria: Amaretti di Sassello e dolci della tradizione savonese" Si termina alle ore 18 con l'imperdibile Happy Hour del

buongustaio.

Programma
FOOD & FASHION

venerdì 24 aprile

2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

L'informazione camerale prosegue su Twitter



2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

Bando della Camera per le Reti di impresa



2013-08-03

FINANZA E CREDITO

Sostegni al credito per nuovi imprenditori



2013-08-03

AGROALIMENTARE

Formazione rurale: progetti entro settembre



2013-08-03

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Contributi alle aziende per andare in fiera



2013-08-03

AMBIENTE

Due milioni di incentivi per energia rinnovabile



AGROALIMENTARE
AMBIENTE
ARTIGIANATO
CAMERE DI COMMERCIO
COMMERCIO E SERVIZI
CONGIUNTURA
CULTURA
EDILIZIA E CASA
EDITORIALI
ENTI TERRITORIALI
EVENTI
FINANZA E CREDITO
FOCUS
FONDI STRUTTURALI
FORMAZIONE
IMPRENDITORIA FEMMINILE
INDUSTRIA
INNOVAZIONE
INTERNAZIONALIZZAZIONE
ORIENTAMENTO E LAVORO
PROGRAMMAZIONE
PROGRAMMI EUROPEI
PROMOZIONE E MARKETING
REGISTRO DELLE IMPRESE
REGOLAZIONE DEL MERCATO
RESPONSABILITA' SOCIALE
SANITA'
SAVONA ECONOMICA
SCUOLA E UNIVERSITA'
STATISTICA E STUDI
TRASPORTI E INFRASTRUTTURE
TURISMO

COPYRIGHT 2011
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI SAVONA

Via Quarda Superiore, 16
17100 Savona

REDAZIONE

Ricerca nelle new s:

Invia



15.00-20.00

apertura spazi espositivi

16.00-19.00

avvio eventi collaterali all'esposizione

Arena eventi del mare - Stile Artigiano

15.00

Pronti pesto e via ...si avviano i laboratori di Stile Artigiano 09

Le Salse liguri a confronto

A cura di Virgilio Pronzati

Ore 16.30

DolceSalato

Il Formaggio di pecora brigasca ed il miele...

A cura di Virgilio Pronzati, l'Az. Il Formaggio del Boschetto di Bastia d'Albenga

(SV) e L'Az. Agricola Fornaro Luana di Quiliano (SV)

17.30

Gara eliminatória per il Campionato Mondiale di Pesto

A cura di Palatifini

L'angolo dell'artigiano

Laboratori open air di Stile Artigiano

17.00

Lo stile della Liguria in Liguria Style. Presentazione del centro ligure dedicato alle eccellenze artigianali.

A cura di Liguria Style.it

18.00

LA CERAMICA artigianale

A cura di Ceramiche Soravia SNC

18.00

taglio del nastro a cura delle Autorità presso le aree espositive

18.30 sfilata di moda "Liguria Fashion"

I prestigiosi artigiani della moda liguri presentano le linee primavera estate 2009

Presso NH Hotel - Piazza De Andrè

sabato 25 aprile

apertura spazi expo: 9.30-20.00

avvio eventi collaterali all'esposizione

Arena eventi del mare - Stile Artigiano

10.00 la chicca

Il Chinotto di Savona. Il prodotto dalla coltivazione alla trasformazione.

Laboratorio di degustazione di chinotto e prodotti derivati dal frutto savonese.

A cura di Danilo Pollero –responsabile Presidio Slow Food del Chinotto di

Savona. Interverrà il produttore di chinotto Giacomo Parodi dell'Az. Parodi di

Finale Ligure

11.30 la forza

Un inno ai carboidrati

La pasta artigianale ed i suoi segreti

A cura di Virgilio Pronzati ed il pastificio Santa Rita di Ne (Ge)

15.00 la purezza

Olio di Oliva ed Olio Dop

A cura di Virgilio Pronzati ed il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine

d'oliva DOP Riviera Ligure

16.30 la dolcezza

La dolcezza della Liguria

Amaretti di Sassello e dolci della tradizione savonese

A cura di Virgilio Pronzati, dell'Azienda Giacobbe Amaretti e l'Az. l'Amaretto di

Rocchetta di Giuseppe Buttiero

18.00

Happy Hour .

A cura del Birrifico del Golfo, Frantoio Olive Bronda, Salumificio Giacobbe,

l'Artigiana del Fungo di Rossi Luca & Alessandro

Conduce la serata Virgilio Pronzati

Tra un laboratorio e l'altro...

Il mortaio ed i suoi miracoli in cucina

Le Salse liguri a confronto

A cura di Virgilio Pronzati

Il Piccolo Artigiano – spazio bimbi Stile Artigiano

10.00 – 12.00

Le maschere ed i bambini. A cura dell' Ass. Vecchia Loano

14.00 -19.00

Le erbe aromatiche liguri. Impariamo giocando

L'angolo dell'artigiano

Laboratori open air di Stile Artigiano

10.30

LA CERAMICA

L'arte dei RAKU

A cura di Arteterra di Ida Daniela Bennati

11.30

Monili d'autore

A cura di Elementerre di Marisa Parodi

16.00

LA SEDIA DI CHIAVARI

A cura di Società Economica di Chiavari

17.30

I Velluti DI ZOAGLI

A cura di Cordani Velluti SRL di Zoagli (Ge)

domenica 26 aprile

apertura spazi expo: 9.30-20.00 avvio eventi collaterali all'esposizione

Arena eventi del mare - Stile Artigiano

10.00 Il risveglio

La bottega del caffè. Il caffè dalla tazzina al cocktail

Laboratorio di degustazione di caffè e dintorni...

A cura di Minuto Caffè

11.00 L'aperitivo

Pigato e dintorni

A cura di Virgilio Pronzati e L'Az. Agricola Noberasco Felice di Cisano Sul Neva

(SV)

15.00 Il Relax

Degustazione sensoriale di Cioccolato

A cura di Virgilio Pronzati e Az. Maide di Rapallo (Ge)

16.00 La merenda

Passare il pomeriggio... con dolcezza

A cura di Virgilio Pronzati, Le Bontà del Belvedere e Pasticceria Barberis Sergio

17.00 Profumo di Liguria

Le erbe aromatiche di Albenga

A cura di Giovanni Minuto, direttore tecnico-scientifico del CeRSAA di Albenga

(SV) e Virgilio Pronzati

18.00 Concludendo

Cerimonia di consegna dei diplomi di partecipazione alle aziende di Stile Artigiano

2009

E consegna della targa "Stand più votato dal pubblico di Stile Artigiano"

Tra un laboratorio e l'altro...

Il mortaio ed i suoi miracoli in cucina

Le Salse liguri a confronto

A cura di Virgilio Pronzati

Il Piccolo Artigiano – spazio bimbi Stile Artigiano

10.00 – 12.00

Le mani in pasta, laboratorio su come si preparano i principali piatti della

tradizione ligure

14.00 - 19.00

Basilico e dintorni... i piccoli cuochi imparano a fare il pesto

L'angolo dell'artigiano

Laboratori open air di Stile Artigiano

10.30 Fiori, aromi e verde decorativo. Corsi di composizione floreale

A cura di AZ. Agricola Roberto Folco

15.00 LA CERAMICA artigianale

A cura di B.F. Di Barbara Fresia

17.30 L'arte della Fotografia

A cura di Fioravante Fotografie di Fioravanti Mauro

Durante le tre giornate si alterneranno gli artigiani nelle diverse tecniche

- si terranno dei corsi sulla lavorazione del legno e la creazione di polene e di

stampi per la famosa pasta artigianale ligure i corsetti a cura dell'artista

chiavarese Franco Casoni e della Società Economica di Chiavari

- si terranno laboratori continui su: vetro, ceramica, legno, filigrana, seta, arredi

del mare, fotografia ed altri prodotti dell'artigianato made in Liguria, le aziende

coinvolte FOAN SRL di Sori, CREATTIVANDO SAS di Genova, EREDI BONGERA

MATTEO & C SNC di Campo Ligure, CERAMICHE SALA di Albissola Superiore,

FUNGAVETO DI GABRIELLA PINTONI di Rezzoaglio e Rosa Mammola di Finale

Ligure Borgo

- Laboratorio continuo sulla lavorazione del vetro a cura di Raffaello Bormioli

della Soffieria Artistica Amanzio Bormioli

La manifestazione ed i suoi eventi sono ad ingresso libero. I laboratori presso

l'Arena Eventi del Mare sono anch'essi gratuiti ma a numero chiuso per questioni

organizzative; gli interessati potranno prenotare uno o più eventi contattando la

segreteria organizzativa entro giovedì 23 aprile, dal 24 al 26 aprile le iscrizioni si

possono effettuare presso l'infopoint-meeting point fino ad esaurimento posti.

[torna indietro](#)