



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*



*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

Progetto PYRGI

Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo

COMPONENTE 5 COMUNICAZIONE

Prodotto 38. Fiere di settore



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE
TOSCANA



Collectivité
Territoriale de
CORSE
Cullettività
Territoriale di
CORSICA

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nel corso del progetto, il partner Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola (CeRSAA) di Albenga ha partecipato, con attività di stand, alle manifestazioni di seguito elencate:

- 1) Mand'Ommu, edizioni 2011 e 2012
- 2) Fiori, Frutta, Qualità, edizioni 2010, 2011, 2012.

Delle manifestazioni di cui sopra si riporta una breve descrizione nelle pagine seguenti.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dans le cadre du projet, les partenaires du Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CERSAA) de Albenga ont organisé un stand d'information lors des expositions citées ci-après et décrites brièvement dans les pages suivantes:

- 1) Mand'Ommu (Les Mains de l'Homme), éditions 2011 et 2012 ;
- 2) Fiori, frutta, qualità (Fleurs, Fruits, Qualité), éditions 2010, 2011, 2012.





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DECRIZIONE DEL PRODOTTO – MAND’OMMU

All’interno della componente 5, azione 5.3, il partner Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA) ha partecipato alla rassegna di artigianato “Mand’Ommu” (letteralmente: Le mani dell’uomo), che nel 2012 è giunta alla sua XVII edizione.

La rassegna, organizzata dal Consorzio Promotur, in collaborazione con il Comune di Celle Ligure, Confartigianato del Comune di Savona e le associazioni di categoria, si svolge nel mese di luglio in Galleria Crocetta nel comune di Celle Ligure.

La fiera ha tra i suoi obiettivi la promozione di alcuni mestieri che stanno scomparendo, quali la realizzazione di ceste, la lavorazione del cuoio, l’arte antica della lavorazione di carta e vetro.

La manifestazione rappresenta anche un’eccellenza dal punto di vista enogastronomico: parte della rassegna è dedicata a prodotti alimentari, come olio, miele, dolci, birra, vino, nonché formaggi, tra cui la toma di pecora Brigasca, annoverato tra i presidi Slow Food.

Nel corso delle edizioni 2011 e 2012 il Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola ha promosso, nell’ambito del suo stand, il progetto PYRGI attraverso: l’illustrazione del progetto alle persone interessate che si sono fermate allo stand nel corso della manifestazione, la distribuzione del materiale divulgativo realizzato (ad es. le schede di prodotto e le ricette, prodotto 23), l’affissione di poster illustrativi.

La manifestazione e contestualmente il progetto PYRGI, sono stati infine pubblicizzati su diverse testate online; si veda a questo proposito il prodotto “Dicono del Pyrgi” (prodotto 29I).

DESCRIPTION DU PRODUIT – MAND’OMMU

Dans la section 5, action 5.3, les partenaires du Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola de Albenga ont participé à la XVIIe édition de l'exposition d'artisanat “Mand'Ommu”, ce qui signifie dans le dialecte local “les mains de l'homme”. Cet événement est organisé par l'Association Promotur, en collaboration avec la Mairie de Celle Ligure, Confartigianato de Savone (Confédération de l'artisanat de Savone) et les associations professionnelles du secteur agricole, et a lieu tous les ans au mois de juillet dans la Galleria Crocetta à Celle Ligure.

L'exposition a pour but notamment de promouvoir des métiers en voie de disparition tels que la fabrication artisanale de paniers, le travail du cuir, l'art ancien du papier et du verre, mais elle accueille également l'excellence gastronomique régionale. Une partie de la manifestation est en effet consacrée à des produits alimentaires comme l'huile, le miel, la bière, le vin, des gâteaux et des fromages typiques tels que la tomme de brebis brigasque, qui compte parmi les sentinelles Slow Food en Italie.

Lors des éditions 2011 et 2012, les partenaires du CERSAA ont organisé un stand d'information et contribué à la promotion du projet Pyrgi en le présentant aux visiteurs intéressés, en distribuant le matériel de vulgarisation réalisé (p.e. les fiches des produits





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

et les recettes, produit n.23), et en affichant des posters qui illustraient les contenus du projet.

Enfin, plusieurs quotidiens en ligne ont donné une large diffusion à cette exposition et au projet Pyrgi, comme en témoigne le produit n.291 "Dicono del Pyrgi" (À propos du Pyrgi).





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38a.1
XVI edizione MAN D'OMMU
13-17 luglio 2011





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38a.2
XVII edizione MAN D'OMMU
18-22 luglio 2012



9 Partners del Progetto Pyrgi



Camera di Commercio
Savona

Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola
Azienda Speciale della CCIAA di Savona - Regione Rollo, 98 - 17031 Albenga
Tel / fax +39.0182.554949 / +39.0182.50712
info@cersaa.it www.cersaa.it

Il Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA) è un'azienda speciale della CCIAA di Savona attiva dal 1961 e rappresenta il segno concreto di un progetto, lungo ormai 50 anni, di sostegno reale al mondo delle imprese, che con loro ha attraversato con successo decenni di profonde trasformazioni tecnologiche, economiche e sociali.



Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei - Università di Sassari
Via De Nicola, 9 - 07100 Sassari
mmulas@uniss.it



Dipartimento di Scienze Farmaceutiche - Università di Pisa
Lungarno Pacinotti 43/44, 56100, PISA
lupi@farm.unipi.it



UR GEQA 20230 San Giuliano - INRA - UR 1103
147 rue de l'université 75 PARIS cedex 07
pally@corse.inra.fr



Azienda agricola Le Giaire
Regione gaire 17- via garibaldi 22 calizzano
legiaire@legiaire.it



Università di Genova - DIMES - DICTFA
Via Leon Battista Alberti, 2 (GE) 16132 GENOVA
pitalug@pharmatox.unige.it



Comune di Celle Ligure
Servizio Tributi-Attività produttive - Sistema Gestione Ambientale- Personale
Via Boagno n. 11-Savona-17015 Celle Ligure
calipede@comuncelle.it



Hybrida srl
Strada Villetta 19, IM, 18038, Sanremo
info@hybrida.it

Si può vivere lo sviluppo del Progetto Pyrgi anche in televisione, o in streaming da www.cersaa.it, seguendo la trasmissione "Agricoltura news"



Camera di Commercio
Savona

Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola



Comune di
Celle Ligure



MARITTIMO-E-IL-MARITIME
Liguria - Liguria - Liguria



"Consorzio Promotur"
Organizzazione di eventi

IL PROGETTO PYRGI SBARCA A MANDOMMU

sedicesima rassegna dell'artigianato "vivo" ligure

LUNGOMARE CROCETTA
ZONA EX-FERROVIARIA COPERTA
CELLE LIGURE
DAL 13 AL 17 LUGLIO 2011
TUTTE LE SERE DALLE 20 ALLE 24



Il progetto PYRGI sbarca a MANDOMMU



Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del mediterraneo

Valorizzazione di produzioni "di nicchia" attraverso l'individuazione delle migliori pratiche produttive per accrescerne qualità e salubrità e delle situazioni che potrebbero essere di pregiudizio per il loro sviluppo;

Sfruttamento di specie vegetali comunemente coltivate nell'area del Mediterraneo a scopo ornamentale e alimentare quali fonte di sostanze naturali potenzialmente utilizzabili a scopo farmaceutico o per la riduzione dell'impatto ambientale in sostituzione di tradizionali composti (agrofarmaci, farmaci) di natura chimica;

Promozione dello sviluppo economico dell'occupazione attraverso lo sfruttamento e la rivalutazione di prodotti ad oggi poco valorizzati;

Miglioramento genetico attraverso metodi convenzionali per la crescita dell'offerta di prodotti ad uso ornamentale o estrattivo ottenuti a partire da germoplasma autoctono, o naturalizzato;

Impulso allo sviluppo imprenditoriale.



MARITTIMO - IT ER - MARITIME
VICENZA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSICA
"LA COOPERAZIONE
NEL CUORE DEL MEDITERRANEO"

*La Cooperazione al cuore
Del Mediterraneo*

*La Cooperation au coeur
de la Méditerranée*



"Pyrgi"

Strategia d'impresa in settori di nicchia
per l'economia agroindustriale del Mediterraneo

L'Alto Mediterraneo e i territori della Sardegna, della Corsica, della Liguria e della fascia costiera della Toscana sono i custodi di grandi tesori vegetali autoctoni, o importati dall'uomo nel corso di millenni di migrazioni e transumanze. Oggi costituiscono l'asse portante delle tradizioni agroalimentari e delle produzioni ad uso ornamentale di questo territorio, nonché la fonte ancora tutta da scoprire di sostanze importanti per il settore farmaceutico.

L'attenzione per la salute ed il benessere del consumatore, nonché la riscoperta e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari dal grande passato e dal possibile futuro, ci hanno invitato a percorrere la non semplice via della valorizzazione e dell'arricchimento della biodiversità del Mediterraneo e di alcune produzioni di nicchia. Agrumi, basilico, piante aromatiche e officinali sono il nostro punto di partenza per individuare, attraverso azioni ambientalmente sostenibili, sia prodotti agroalimentari che riprendono le tradizioni del territorio, sia estratti naturali utilizzati a scopo farmaceutico, nutraceutico o agrofarmaceutico, ovvero prodotti capaci di sostituire i tradizionali composti (farmaci per la cura dell'uomo e delle piante) di natura chimica.

È un percorso non semplice, ma necessario per lo sviluppo economico del territorio e per l'incremento della qualità, della salubrità e delle potenzialità di impiego delle produzioni agricole.



Il Basilico

Il BASILICO, (*Ocimum basilicum*) secondo la classificazione operata da Linneo, è il re delle piante aromatiche della Liguria.

Il basilico è conosciuto in occidente fin dai tempi dei tempi ma le sue origini sono indiane. In tempi antichi si pensava che la pianta avesse il potere di respingere i serpenti, inoltre si credeva che fosse utile per curare l'infermità mentale, l'itterizia e la lebbra. Tutt'oggi la medicina indiana considera il basilico un ottimo depurativo a livello sia fisico che mentale ed emotivo.

Il basilico ha proprietà digestive, antispasmodiche, carminative, antisettiche. È indicato soprattutto per chi soffre di cattiva digestione, coliche e emicranie, disturbi gastrointestinali e delle vie urinarie. Per via esterna si può usare in preparati per bagni deodoranti e tonificanti. Il basilico è impiegato anche contro l'insonnia, il nervoso e lo stress. Le foglie secche tuttavia perdono le loro proprietà. Altre specie di basilico sono coltivate ed utilizzate per l'estrazione di basi aromatiche e fissativi per profumi.

Il basilico è noto per essere l'ingrediente base del pesto. Il pesto, antica salsa fredda, è il più tipico e famoso preparato della cucina genovese e ligure. Viene utilizzato principalmente come condimento per diversi tipi di pasta, sia fresca che secca.

Oggi il pesto è la salsa cruda più consumata al mondo ed è, in generale, una delle salse più consumate in Italia dopo quelle al pomodoro e al ragù. In Italia solo il 17% del pesto consumato proviene da basilico prodotto nel nostro Paese e la Liguria è il primo produttore nazionale, con oltre 60 ettari in coltivazione specializzata di cui 20 ettari in serra.

Da alcuni anni la Liguria ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il basilico, grazie alle sue caratteristiche aromatiche uniche derivanti dal connubio unico tra territorio, esposizione dei suoli, natura stessa dei terreni, vicinanza al mare delle coltivazioni e arte contadina dei produttori agricoli.

La denominazione "pesto genovese" è riservata al prodotto ottenuto dal processo di trasformazione del "Basilico Genovese" D.O.P.



Il Limone

Il LIMONE, nome scientifico *Citrus limon*, è coltivato in tutto il mondo con innumerevoli varietà, sia a scopo produttivo che ornamentale.

Conosciuto in Cina, in India e nelle civiltà mesopotamiche per le sue proprietà antisettiche, antireumatiche e tonificanti e considerato sacro nei paesi islamici, veniva per lo più impiegato come antidoto contro i veleni, come astringente contro le forme dissenteriche ed emorragiche nonché per tenere lontano il demone dalle case. Gli antichi Egizi lo utilizzavano per

imbalsamare le mummie e spesso lo riponevano nelle tombe con datteri e fichi. In Europa la prima coltivazione arriva a Genova a metà del XV secolo e da allora la sua coltivazione si è fortemente radicata, complice il mercato interno e le richieste, tra la metà del 1800 e i primi del 1900 da consumatori del sud della Francia.

In cucina, la sua buccia è molto apprezzata per la produzione di canditi; il succo viene utilizzato sia come ingrediente di vari alimenti e bevande, sia, sottoposto ad ulteriore lavorazione, nell'industria conserviera. Dal succo del limone, con l'aggiunta di acqua e zucchero, si produce la limonata.

L'olio essenziale, estratto dai semi, è impiegato principalmente nell'industria alimentare per il suo potere aromatizzante ed in quella profumiera.

PESTO

Ingredienti

6 mazzetti di basilico genovese o ligure
3 spicchi d'aglio
40 g di pinoli
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
30 g di Pecorino Sardo grattugiato
Un bicchiere di olio extravergine di oliva della Riviera Ligure
Sale grosso

Procedimento

Lavare e far asciugare su carta assorbente le foglie del basilico, con delicatezza. Mettere l'aglio mondato nel mortaio di marmo, pestarlo con il pestello di legno di ulivo fino a ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e continuare a pestare. Aggiungere le foglie di basilico e una presa di sale grosso e schiacciare, senza pestare, contro le pareti del mortaio roteando fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre rimestando, diluire con l'olio versato a filo, finché il battuto raggiungerà la densità voluta.

Vessillo e vento della cucina ligure.

Ricetta Ricetta

LIMONCINO O LIMONCELLO

Famosi il Limoncello di San Martino e il Limoncino di Muravera, in Sardegna.

Ingredienti

12 limoni
1,5 L di alcool a 95°
1,5 kg di zucchero

Procedimento

Tritare bene le bucce dei limoni e metterle in infusione nell'alcool per una settimana. In un contenitore preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua; lasciarlo raffreddare. Quindi unire lo sciroppo all'infuso delle bucce di limone e alcool. Filtrare e imbottigliare. Dopo circa 4 mesi è pronto per essere consumato.

Celle Ligure: un mare

Luglio

Martedì 12
Lungomare, dalle ore 21.15
BUSKERIS FESTIVAL
Concerto di: Scirvan (musica tradizionale ligure)
Birkin Tree (musica tradizionale)

Da Mercoledì 13 a Domenica 17
Galleria Crocetta, dalle ore 20.00 alle ore 24.00
MAND'OMMU
XVI rassegna di artigianato vivo di Liguria.

Da Mercoledì 13 a Domenica 17
Galleria Crocetta, dalle ore 20.00
NAVICELLE 2011: Atelier Didattici

Mercoledì 13
Stadio comunale G. Olmo (loc. Natta), ore 18.45
MANIFESTAZIONE DI ATLETICA

Mercoledì 13
Palco centrale (lungomare Colombo), ore 21.15
SERATA GIOVANI: Concerto della Portofino Band
Lo spettacolo sarà preceduto dalla cerimonia di consegna della **BANDIERA BLU**

Giovedì 14
Palco centrale (lungomare Colombo), ore 21.00
NAVICELLE 2011: The Good Mood - B Side
Esplorazione di suoni afro, jazz, groove e danza.

Giovedì 14
Piazza del Popolo, ore 21.00
MUSICA IN PIAZZA

Venerdì 15
Palco centrale (lungomare Colombo), ore 21.15
ORCHESTRA SPETTACOLO ZILIOI

Sabato 16
tratto di mare antistante il molo, ore 22.15
IL MARE IN FIAMME
Spettacolo pirotecnico.

Sabato 16 e Domenica 17
Loc. Pecorile, dalle ore 19.00
PECORILE SOTTO LE STELLE
Gastronomia e musica tutte le sere.

Domenica 17
Palco centrale (lungomare Colombo), ore 21.15
MONDOMARE FESTIVAL: Orchestra Bailam

Domenica 17
lungomare Colombo, dalle ore 16.00 alle ore 18.00
MARE MA NON SOLO: Cucina Solare

Lunedì 18
Ritrovo via Boagno (palazzo comunale), ore 21.00
VISITA GUIDATA CELLE LIGURE
Il itinerario: La Storia

Martedì 19
Lungomare, dalle ore 21.15
BUSKERIS FESTIVAL
Concerto di: Banda Samba (parata di percussionisti)
Abnoba (musica delle valli occitane)

Mercoledì 20
Piazza del Popolo, ore 21.00
MUSICA IN PIAZZA

Mercoledì 20
Pista di pattinaggio (via Delfino), ore 21.15
BALLO LISCIO CON IL TRIO MELODI

Da Mercoledì 20 a Domenica 31
Galleria Crocetta
CELLE E'....
Mostra di fotografia a conclusione del Laboratorio di fotografia sociale e territoriale.

Giovedì 21
Lungomare e Centro Storico
dalle ore 16.00 alle ore 19.00, e dalle ore 21.30 alle ore 23.00
NAVICELLE 2011: Una festa per grandi e piccini
Giochi tradizionali e alla sera parata del fuoco, con trampolieri, funamboli ed illusionisti.

Venerdì 22
Giardini di via Genova (Loc. Piani), ore 21.15
CONCERTO DI VITTORIO BONETTI

Sabato 23
Via Colla, dalle ore 9.00 alle ore 19.00
LE COCCOLE DI VIA COLLA
Mercatino di artigianato.

Sabato 23
Loc. Ostriche, dalle ore 17.30 alle ore 20.30
GARA DI PESCA

Sabato 23
Palco centrale (lungomare Colombo), ore 21.15
U MORTU IN CASA: Commedia dialettale

Domenica 24
Spiaggia libera in fondo a Lungomare Colombo, ore 10.00
MARE MA NON SOLO: Snorkeling

Domenica 24
Palco centrale (Lungomare Colombo), ore 21.00
NAVICELLE 2011: Rashid rondinella di mare
Viaggio tra le culture del mondo, con burattini e pupazzi.

Lunedì 25
Ritrovo via Boagno (Palazzo comunale), ore 21.00
VISITA GUIDATA DI CELLE LIGURE
Il itinerario: gli anni più recenti.

Mercoledì 27
Centro Storico, dalle ore 16.30
GIOCA SULLA STRADA, SOLO PER QUESTA VOLTA
Attività di educazione stradale e Punto Blu sulla spiaggia.

Mercoledì 27
Piazza del Popolo, ore 21.00
MUSICA IN PIAZZA

Mercoledì 27
Galleria Crocetta, ore 21.15
CONCERTO DELLA BANDA MUSICALE G. & L. MORDEGLIA

Giovedì 28
Giardini di via Genova (Loc. Piani), ore 21.00
NAVICELLE 2011: Giocolieri & Giocologgi
Spettacolo di giocoleria, cabaret, clowneria e magia.

Venerdì 29
Stadio Comunale G. Olmo (Loc. Natta), dalle ore 18.00
TRIATHLON SOTTO LE STELLE

Sabato 30
Piazza De André (angolo via Colla - Largo Giolitti), ore 21.15
INAUGURAZIONE PIAZZA DE ANDRÉ
Le quattro chitarre per De André in Canto d'Amore corispinto.

Da Sabato 30 luglio a Domenica 7 agosto
Sala consiliare (Via Boagno)
MOSTRA DI SCULTURE LIGNEE

Domenica 31
Lungomare Colombo, dalle ore 9.00 alle ore 17.00
OPERAZIONE MARE PULITO

Domenica 31
Chiesa di San Michele Arcangelo, ore 21.30
ARMONIE SACRE PERCORRENDO LE TERRE DI LIGURIA
XIII Festival organistico itinerante: esibizione dell'organista Luca Scandali.

di eventi, emozioni e colori

Agosto

Lunedì 1, h. 21
ritrovo via Boagno
Visita guidata di Celle Ligure: La storia.
Centro storico, Parrocchia e Oratorio

Martedì 2
Busker's Festival
Rassegna musicale itinerante.
Terza serata, concerti: Ciaffero Band (banda clown)
Centro storico, h. 21.15; Esperando (Carlos Santana Tribute Band)
Palco centrale, h. 22.15

Mercoledì 3, Centro storico, h. 21.15
Navicelle 2011: eventi collaterali

Giovedì 4, dalle h. 18
Centro storico e Piani
Downtown music fest

Lunedì 8, h. 21
ritrovo via Boagno
Visita guidata di Celle Ligure.
Il itinerario: Gli anni più recenti. La ceramica e le attività produttive. La Crocetta e i Piani

Martedì 9
Busker's Festival
Rassegna musicale itinerante.
Quarta serata, concerti:
Banda Diavola (banda)
Centro storico, h. 21.15; Armando Corsi
Quartet (O Fado e a Vida)
Palco centrale, h. 22.15

Mercoledì 10, h. 21.15
pista di pattinaggio (via Delfino)
Ballo liscio con il Trio Melodi

Giovedì 11, h. 21
Lungomare Crocetta
Navicelle 2011: eventi collaterali

Giovedì 11, partenza h. 21
dall'Oratorio dei Disciplinati
Processione di San Lorenzo

Da venerdì 12 a domenica 14
loc. Ferrari, dalle h. 19
Sagra di San Lorenzo

Da venerdì 12 a lunedì 15
Galleria Crocetta, h. 10/23
Sotto il Solleone
Quinta rassegna di artigianato e prodotti enogastronomici

Venerdì 12, h. 21.15
Palco centrale (lungomare Colombo)
Serata Caraibica

Domenica 14
loc. Zina di Rollio, h. 8/11

Trofeo di Ferragosto Gara di pesca.
Alle h. 17.30 premiazione e rinfresco con distribuzione del pescato fritto

Domenica 14, dalle h. 21.30
Il mare in fiamme
Tradizionale luminaria sul mare

Martedì 16, lungomare Crocetta, h. 17
Navicelle 2011: eventi collaterali

Da giovedì 18 a domenica 21
Sala consiliare
Mostra Internazionale del Cinema Indipendente

Da venerdì 19 a domenica 21
Galleria e lungomare Crocetta, dalle h. 19
Sagra del Pesce Azzurro e delle focaccette

Sabato 20, via Colla, h. 9/19
Le coccole in via Colla
Mercatino di artigianato

Domenica 21 h. 10/19
Gazebo delle occasioni
Glamour e vetrine all'aperto
per le vie del centro

Lunedì 22, ritrovo via Boagno, h. 21
Visita guidata di Celle Ligure: La storia. Centro storico, Parrocchia e Oratorio

Mercoledì 24, h. 21.15
pista di pattinaggio (via Delfino)
Ballo liscio con il Trio Melodi

Giovedì 25, h. 21.15
Giardini di via Genova (loc. Piani)
Navicelle 2011: eventi collaterali

Da venerdì 26 a domenica 28
Galleria e lungomare Crocetta, dalle h. 19
Festa degli alpini

Lunedì 29, ritrovo via Boagno, h. 21
Visita guidata di Celle Ligure
Il itinerario: Gli anni più recenti. La ceramica e le attività produttive. La Crocetta e i Piani.

Settembre

Sabato 3 h. 10/19
Gazebo delle occasioni
Glamour e vetrine all'aperto
per le vie del centro

Domenica 11, Centro storico, h. 9/19
Celle in Bancarella

Da sabato 24 a domenica 25
Centro storico
Fiori frutta qualità... Quarta edizione della rassegna di ortoflorovivaismo e biotecnologie al servizio dell'ambiente

...e imperdibili appuntamenti autunnali

Il Mirto

Il nome MIRTO (*Myrtus communis*) deriva dal latino "myron", che significa "essenza profumata". Originario della Persia e dell'Europa Meridionale, è una delle piante più caratteristiche della macchia mediterranea, particolarmente presente nelle aree prossime ai litorali marini.

Noto e coltivato da tempo immemorabile, il Mirto era apprezzato dagli antichi Egizi, dai Greci e dai Romani. Nell'antica Grecia il mirto era sacro a Venere e quindi, nella tradizione letteraria, fu assunto a simbolo dell'amore e della poesia amorosa.

Nel tempo alle foglie di Mirto sono state attribuite molte proprietà: antisettiche, antifermentative, antinfiammatorie, antireumatiche, antiemorragiche, balsamiche per le vie respiratorie, diuretiche, astringenti, sedative e vulnerarie. Il mirtolo, contenuto nell'olio essenziale del Mirto, è stato anche indicato contro le febbri malariche.

Impiegato anche nella cosmesi, in tempi passati distillandone le foglie e i fiori si preparava l'acqua angelica, lozione detergente e tonica.

Oggi le foglie di Mirto sono utilizzate in cucina per aromatizzare gli arrosti e le grigliate di carne; con le bacche, ma anche con le foglie in Corsica e in Sardegna si preparano liquori con virtù digestive (il liquore di mirto rosso e bianco, propriamente detto). Il liquore di mirto rosso, anche se piuttosto dolce, conserva quel retrogusto vagamente di alloro (le Mirtacee e le Lauracee sono della stessa famiglia), mentre nel mirto bianco il sapore amaro è decisamente più deciso, ed ha marcate caratteristiche digestive.

Dal punto di vista ambientale, il Mirto è una pianta della macchia mediterranea che va tutelata per le sue caratteristiche ruderali e, quindi, di adattabilità ad ambienti sub-aridi e molto caldi.



LIQUORE DI MIRTO ROSSO

Il Mirto è un liquore popolare della Sardegna e della Corsica.

Ingredienti
3 kg di bacche di mirto
3 L di alcool a 95°
3 L di acqua
2,5 kg di zucchero

Procedimento

Mettere le bacche di mirto in un recipiente a chiusura ermetica. Coprirle con l'alcool e lasciar riposare il tutto in un posto buio e fresco per almeno 40 giorni, agitando di tanto in tanto il recipiente. Trascorso questo tempo filtrare l'alcool dalle bacche di mirto e dai residui e strizzare delicatamente le bacche con un canovaccio per ricavarne tutti i succhi e le essenze che hanno assorbito. Nel frattempo preparare uno sciroppo facendo bollire l'acqua, e sciogliendovi lo zucchero; una volta ottenuto lo sciroppo, farlo raffreddare e poi miscelarlo con l'alcool

aromatizzato. Filtrare di nuovo il tutto, imbottigliare e lasciar riposare il liquore così ottenuto per almeno un mese, meglio se due, in un luogo fresco.

Il periodo migliore per fare il liquore di mirto è senza dubbio l'inverno. Infatti, le bacche di mirto devono essere raccolte quando hanno raggiunto il loro inconfondibile colore nero e non sono ancora diventate troppo dure; ciò avviene da novembre a gennaio in dipendenza del clima e dell'esposizione dei cespugli di mirto.



Il Chinotto

Il chinotto (*Cytrus myrtifolia*) è un agrume da secoli celebrato in Liguria, dove piccole coltivazioni alimentavano un fiorente commercio.

I documenti ufficiali fanno risalire al 1932 la nascita del chinotto intesa come la bevanda arrivata sino a oggi. Merito della S. Pellegrino che decise di ricavarne da un frutto sostanzialmente poco amato e con tanta fatica, un estratto per una bibita molto originale. Autarchica, italianissima, quindi ideale per il Fascismo che naturalmente non vedeva di buon occhio la Coca-Cola.

La materia prima arrivava dalle regioni delle meridione (Calabria e Sicilia) ma soprattutto dal Savonese, la zona dove era giunto nel XVI secolo dalla Cina. Sui rami sviluppa una quantità incredibile di frutti: sono di piccole dimensioni - non pesano non più di 50-60 grammi - hanno un colore verde brillante

che vira all'arancio.

I "cugini" francesi verso la fine dell'800 si resero conto che potevano essere buonissimi e persino digestivi a patto di candirli ed ecco il boom a cavallo tra il vecchio e il nuovo secolo, sostanzialmente esaurito con la nascita della bevanda. Dalla Liguria i chinotti si esportavano in Francia soprattutto in salamoia.

Il succo di chinotto viene oggi utilizzato come componente di molte bevande digestive e di amari, ma la maggior parte viene impiegata per la produzione dell'omonima bevanda. In Liguria i frutti del chinotto vengono anche trasformati in squisiti canditi, o in frutta sciroppata.

Attualmente tale commercio si è praticamente estinto, tuttavia recentemente nel savonese il chinotto è diventato una coltivazione protetta e dal settembre 2004 è entrato a far parte dei Presidi Slow Food con l'obiettivo di recuperare la coltivazione e di rilanciare l'arte della canditura.

CHINOTTO CANDITO E SCIROPPATO

Ricetta Ricetta

Il chinotto candito è il vanto dei pasticceri liguri.

Procedimento

Immergere i chinotti interi in acqua salata: solitamente si usa l'acqua del mare, messa in botti, dove si lasciano i frutti circa 25 giorni, cambiando l'acqua ogni 5-6 giorni. Asportare uno strato di buccia rimettere i frutti in salamoia per altri 7-8 giorni. Cuocere all'ebollizione per 1/2 - 1 ora a seconda che si tratti di frutti gialli arancioni o verdi; mettere a bagno in acqua dolce 4-5 giorni, cambiando l'acqua 2-3 volte al giorno mettere a bagno nello sciroppi per 14-15 giorni. Conservare nei barattoli con lo sciroppo.

La Salvia

La SALVIA (*Salvia officinalis*) è una pianta aromatica, officinale ed anche ornamentale. Originaria dell'Europa Sud Orientale, è oggi coltivata in tutte le aree temperate del mondo, dove si è in parte naturalizzata.

Di questo genere si conosce comunemente l'*officinalis*, ma Salvia è uno dei generi più ricchi di biodiversità, potendo contare su oltre 900 specie.

Alla Salvia nel tempo sono state attribuite molte virtù, anche magiche, tanto da essere definita "Salvia salvatrice" e "Pianta sacra" (dal latino *Salvus*: salvare). Ha innumerevoli proprietà curative: battericida, diuretica, digestiva, stimolante, tonica, antispasmodica, utile in presenza di raffreddore e mal di gola e contro l'insonnia, l'artrite, le dermatiti, le gengiviti. Alcune salvie hanno anche poteri allucinogeni.

Oggi, oltre che in farmacologia, l'essenza di salvia è utilizzata anche in profumeria.

La Salvia è un elemento irrinunciabile della cucina mediterranea: arricchisce piatti di carne e di verdure, ma anche di pesce e di uova, è utilizzata in sughi e salse e per aromatizzare l'olio, il vino, l'aceto, il burro.

In Liguria è nota come protagonista della saporita Focaccia alla salvia, dal gusto deciso e intenso. Alcune varietà caratterizzate da foglie di grandi dimensioni sono utilizzate - impanate e fritte - come sorprendente antipasto.



La Salvia, assieme ad altre piante cosiddette "aromatiche" è una pianta largamente coltivata in vaso in Liguria, ed in particolare nella Piana di Albenga. Sono oltre 60 i milioni di aromatiche coltivate in quell'area, di cui quasi 6 sono i milioni di vasi di salvia che ogni anno sono esportati prevalentemente verso le Regioni Europee del Nord.

Da alcuni estratti da Salvia, il CeRSAA e l'Università di Genova stanno procedendo alla brevettazione di un prodotto attivo come fungicida che potrà essere utilizzato per la produzione agricola biologica.

FOCACCIA CON LA SALVIA

La famosa "fugassa" ligure.

Ingredienti

1 kg di farina
30 g di lievito di birra
Un mazzo di foglie di salvia fresca
2 bicchieri di olio extravergine di oliva
Sale

Procedimento

Preparare l'impasto base per la focaccia, poi rimpastare unendo le foglie di salvia tritate finemente, l'olio e il sale. Dopo che la pasta sarà lievitata stenderla nella teglia versando ancora un po' di olio in superficie. Far lievitare un'ora circa e mettere a cuocere nel forno preriscaldato per 25 minuti a 240°C.

L'arancio Pernambuco

L'ARANCIO PERNAMBUCCO, più noto come WASHINGTON NAVEL, è una varietà di Arancio dolce (*Citrus sinensis*) caratterizzata dalla presenza dell'ombelico o "navel", cioè un secondo frutto all'interno della bacca più grande formatosi per sincarpia.

Citato da Goethe nel suo «Viaggio in Italia», l'Arancio Navel è presente da secoli nel bacino del Mediterraneo e fu importato in Italia probabilmente dal Portogallo o dalla Spagna.

L'Arancia Washington Navel è a polpa bionda, quasi senza semi, dal gusto gradevolissimo, non troppo dolce, ed è ricchissima di vitamina C.

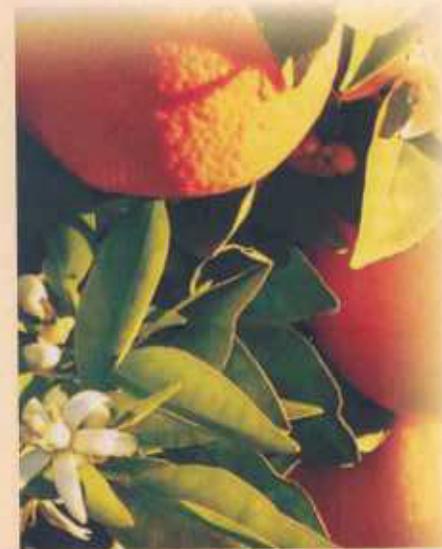
Ha proprietà dietetiche e curative, svolge un'azione disintossicante, digestiva, protettiva dei vasi sanguigni, antiemorragica e diuretica; è antinfluenzale,

antitumorale, antiossidante e contribuisce al potenziamento del sistema immunitario.

Viene impiegata in cucina nella preparazione di aperitivi, digestivi e nei primi e secondi piatti. Ottime le insalate di arance, i dolci e i dessert.

Recentemente, grazie al lavoro di molti amanti di questo tipo di arancio, sono stati messi a punto anche digestivi alcolici di grande qualità, che sanno esaltare al meglio le caratteristiche di corposità del succo e di morbidezza del sapore.

In Liguria la produzione, quasi scomparsa negli ultimi 30 anni, sta riprendendo quota, grazie all'azione di recupero portata avanti da progetti e iniziative, quali il Pyrgi.



INSALATA DI ARANCE

Ottima con l'Arancio Pernambuco

Ingredienti

Arance
Il succo di un'arancia
Aglio
Sale
Olio

Procedimento

Dopo avere sbucciato e affettato le arance, condire semplicemente con un pizzico di sale, un po' di aglio tritato e un filo d'olio d'oliva. Si può aggiungere del finocchio in fette.

Ricetta Ricetta

Il Rosmarino

Il ROSMARINO (*Rosmarinus officinalis*), regina delle piante aromatiche, è la tipica pianta mediterranea, che cresce sia coltivata che spontanea, soprattutto lungo le fasce costiere.

L'uso della pianta di rosmarino fin dall'antichità è stato da sempre legato alle sue positive proprietà terapeutiche. Sono numerosissime le leggende e le ricette proposte a base di questa pianta nel corso dei secoli. Nel Medioevo si aveva l'abitudine di realizzare oggetti di ogni tipo con il legno del rosmarino da usare come talismano tra i quali i pettini che avrebbero impedito la calvizia.

In farmacologia il Rosmarino è utilizzato per le sue proprietà antinfiammatorie, antidepressive, antiossidanti, antispasmodiche, antisettiche, cardiotoniche, carminative, diuretiche, epatoprotettive, sedative. Viene usato in cosmesi per le sue azioni deodoranti, purificanti, stimolanti e tonificanti; è utile per le pelli impure e grasse. Sotto forma di impacchi aiuta a favorire la cicatrizzazione di ferite ed è usato come analgesico negli eventi traumatici e nelle nevralgie.

In cucina si aggiunge a sughi, legumi, arrostiti, minestre per il suo aroma e per rendere le pietanze più digeribili.

Il Rosmarino, assieme ad altre piante cosiddette "aromatiche" è una delle piante più largamente coltivate in vaso in Liguria, ed in particolare nella Piana di Albenga. Sono oltre 60 i milioni di aromatiche coltivate in quell'area, di cui quasi 30 sono i milioni di vasi di rosmarino che ogni anno sono esportati prevalentemente verso le Regioni Europee del Nord. Nel settore delle aromatiche, la Liguria - con l'area di Albenga - vanta il primato nazionale di questo tipo di produzione.

CASTAGNACCIO

Dolce rustico delle campagne toscane.

Ingredienti

500 g di farina di castagne
300 g di acqua
100 g di zucchero
50 g di pinoli
100 g di uva passa
Rosmarino
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Impastare la farina di castagne nell'acqua, lavorandola con una frusta in modo che non si formino dei grumi, in una insalatiera, tanto da creare una specie di crema piuttosto densa ma scorrevole. Aggiungere i pinoli e l'uva passa fatta rinvenire in acqua tiepida. Mescolare accuratamente, versare il tutto in una teglia ben unta con l'olio d'oliva, guarnire con fogliette di rosmarino e condire con un cucchiaio di olio d'oliva fresco. Mettere in forno e cuocere, a temperatura non troppo alta per poco meno di 1 ora. Deve risultare un po' croccante, con la crosta, ma non bruciato. Servire tiepido.

MANDOMMU

rassegna dell'artigianato "vivo" ligure

MandOmmu, ovvero le mani dell'uomo e quanto di bello e utile riescono a produrre, uscendo dai loro laboratori per diventare artisti in presa diretta, capaci di esibire davanti al pubblico abilità dalle radici antiche.

MandOmmu è il lavoro manuale di abili artigiani, la cui arte consente di modellare, plasmare e creare meravigliosi oggetti, che rappresentano l'eccellenza nelle produzioni liguri, in modo particolare artigianato artistico, tipico e tradizionale di qualità.

MandOmmu è la possibilità di conoscere, tra gli altri, alcuni mestieri che ormai stanno scomparendo, dalla tecnica dell'impagliatura delle sedie alla lavorazione del cuoio, passando attraverso l'arte antica dei maestri vetrai di Altare.

MandOmmu è un percorso di scoperta del made in Liguria per regalare a chi soggiorna a Celle una chiave originale ed insolita per scoprire ed

amare la Liguria.

MandOmmu rappresenta anche l'eccellenza enogastronomica: come ogni anno una parte della rassegna è dedicata ai prodotti della terra e olio, miele, formaggi e dolci prendono per la gola il pubblico, con proposte di qualità.

MandOmmu è stupore garantito tra i banchi in un'atmosfera di festa: cinque sere per scoprire il vero lavoro artigianale, per gustare prodotti tipici, ma anche e soprattutto divertirsi con gli eventi in programma sul palco centrale. Da Il Mare in Fiamme, grande spettacolo pirotecnico, a Mondomare Festival, con il concerto dell'Orchestra Bailam, tante occasioni per divertirsi e fare festa!

Per info: IAT Celle Ligure

tel. 019/990021, fax 019/9999798
celleligure@inforiviera.it

Ceramiche Il Tondo - Celle Ligure (SV)

Tessitura Demartini - Lorsica (GE)

Intreccio creativo - Badalucco (IM)

Pierfederici Giuseppe e Rapallo Tito - Varazze (SV)

Calzature S.P. - Celle Ligure (SV)

Otre d'Or - Andora (SV)

Museo dell'Arte Vetraria Altarese - Altare (SV)

Azienda Agricola Luca Minuto - Celle Ligure (SV)

Azienda Agrituristica Le Giaire - Calizzano (SV)

I formaggi del Boschetto - Albenga (SV)

Gruppo modellistico Cellese U.Gussu - Celle Ligure (SV)

Azienda Agricola Luana Fornaro - Quiliano (SV)

Ingegno e mestieri - San Bartolomeo di Caravonica (IM)

Creazioni Artistiche di Macramè - Chiavari (GE)

Vanessa Cavallaro Cristallerie - Altare (SV)

Centro di raccolta testimonianza ed esposizione dell'arte cartaria - Mele (GE)

Buttiero Giuseppe - Rocchetta di Cairo Montenotte (SV)

Laboratorio artistico Silvana Briano - Altare (SV)

Soffieria Artistica Amanzio Bormioli - Altare (SV)

Birrificio artigianale Charles - Altare (SV)

L'impagliatore di sedie - Erli (SV)

L'artigiano del suono - Castelbianco (SV)

Associazione di promozione sociale Menkab: il respiro del mare - Savona

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola - Albenga (SV) - "Progetto Pyrgi"

Carte di Laura - Savona

Il foglio cereo - Varazze (SV)

A cantina du peccau - Cisano sul Neva (SV)





Comune di
Celle Ligure



Consorzio Celle Promotur

Con il patrocinio della
Regione Liguria



Provincia di
Savona



Camera di Commercio
Savona



Fondazione Benefica
Francesco Spotorno
onlus



MANDOMMU

SEDICESIMA RASSEGNA
DELL'ARTIGIANATO "VIVO" LIGURE



CELLE LIGURE

LUNGOMARE CROCETTA

ZONA EX-FERROVIARIA COPERTA

DAL 13 AL 17 LUGLIO 2011

TUTTE LE SERE DALLE 20 ALLE 24



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

PYRGI: UN PROGETTO NEL CUORE DEL MEDITERRANEO

Si chiama PYRGI dal nome antico di uno dei più importanti porti etruschi noto per i traffici commerciali e gli scambi tra le culture del Mediterraneo: è da questo nome evocativo che nasce l'idea dell'ambizioso Progetto Europeo. Dalla grande esperienza del Cersaa (Centro di Sperimentazione Agricola di Albenga), azienda speciale della Camera di Commercio di Savona è nata l'opportunità di creare una sinergia, volta alla valorizzazione e l'arricchimento delle biodiversità del Mediterraneo e di alcune produzioni di nicchia.

L'alto Mediterraneo e i territori di Liguria, Toscana, Sardegna e Corsica sono i preziosi custodi di grandi tesori vegetali, autoctoni o importati dall'uomo nel corso di millenni di migrazioni e scambi commerciali e culturali: esempio tipico è il nostro chinotto, agrume dal colore verde brillante che vira all'arancio, da secoli celebrato in Liguria, dove piccole coltivazioni, in particolar modo nel Savonese, alimentavano un fiorente commercio. Da ricordare anche l'arancia pernanbucco, altro agrume importato, che nelle nostre colline ha trovato il perfetto habitat per sprigionare al meglio il suo impareggiabile aroma ed inoltre la pianta del basilico, la salvia, il rosmarino, che oltre all'utilizzo in campo agro-alimentare, sono fondamentali per l'estrazione di olii essenziali. E riscoprendo le tradizioni del passato che si potranno far gustare al consumatore i veri sapori di una volta e alle nuove generazioni conoscere profumi ed aromi particolari. Il Comune di Celle Ligure, in qualità di partner del progetto, ha il compito principale di promuovere e divulgare Pyrgi, portando a conoscenza di un maggior numero di persone quanto sia importante la valorizzazione di questi preziosi gioielli della natura.

Nella rassegna Mand'Ommu si avrà l'opportunità di vedere tutto ciò, ma non solo, si potrà toccare con mano e assaporare questi prodotti: uno stand con competenti addetti illustrerà, infatti, gli obiettivi e le strategie adottate, prestando grande attenzione al benessere e alla salute del consumatore, fondamentali principi della filosofia Pyrgi. Il progetto, inoltre, ci accompagnerà tutta l'estate nel mare di eventi, emozioni e colori che offre il Comune di Celle ai suoi ospiti. Ma non finisce qui: Pyrgi, infatti, sarà presente anche a Fiori Frutta Qualità, con conferenze, aneddoti e curiosità.



Strategia d'impresa
in settori di nicchia
per l'economia
agroindustriale
del mediterraneo



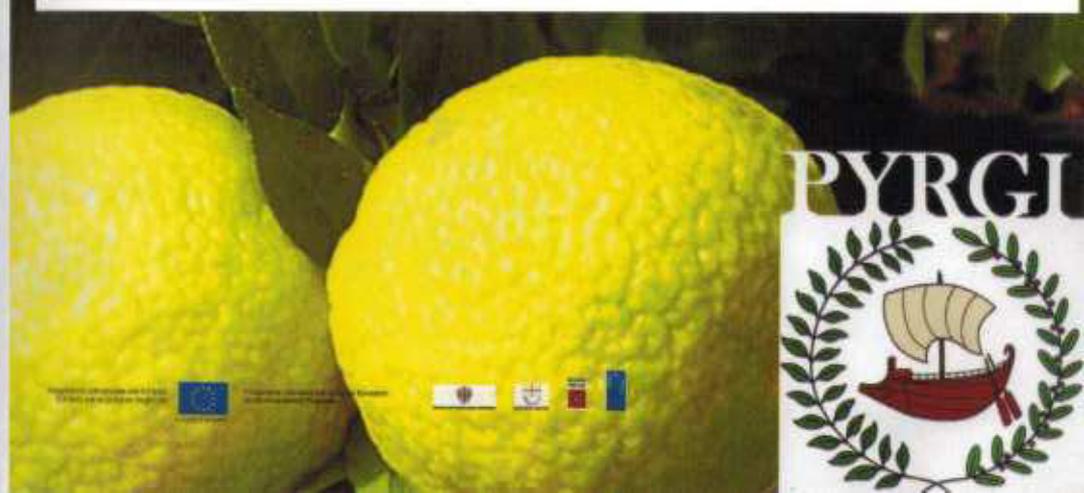
MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

CHINOTTO CANDITO E SCIROPATO

Il chinotto candito è il vanto dei pasticceri liguri.

Procedimento

Immergere i **chinotti** interi in acqua salata: solitamente si usa l'acqua del mare, messa in botti, dove si lasciano i frutti circa 25 giorni, cambiando l'acqua ogni 5-6 giorni. Asportare uno strato di buccia e rimettere i frutti in salamoia per altri 7-8 giorni. Cuocere all'ebollizione per 1/2-1 ora (a seconda che si tratti di frutti gialli-arancioni o verdi), mettere a bagno in acqua dolce per 4-5 giorni, cambiando l'acqua 2-3 volte al giorno; mettere a bagno nello sciroppo per 14-15 giorni. Conservare nei barattoli con lo sciroppo.



PYRGI





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
Del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

EVENTO
MAN D'OMMU
Celle Ligure, 13-17 luglio 2011

Registro presenze



MAND'OMMU 2011

XVI rassegna di artigianato vivo ligure

Celle Ligure
da mercoledì 13 a domenica 17 luglio 2011
galleria Crocetta, h. 20,00/24,00

Ceramiche Il Tondo
di Marcello e Andrea Mannuzza
Celle Ligure (SV)
Produzione ceramica

Gruppo modellistico Cellese U Gussu
Celle Ligure (SV)
Modellismo navale

Pierfederici Giuseppe
Rapallo Tito
Varazze (SV)
Costruzione navi in bottiglia

Museo dell'Arte Vetraria Altarese
Altare (SV)
Produzione vetro ed esposizione opere

Soffieria Artistica Amanzio Bormioli
di Raffaello Bormioli
Altare (SV)
Soffiatura vetro

Vanessa Cavallaro & C. s.n.c. Cristallerie di Altare
Altare (SV)
Incisione a ruota di cristallo e vetro

Laboratorio artistico Silvana Briano
Altare (SV)
Produzione ceramica

Azienda Agricola Luca Minuto
Celle Ligure (SV)
Creazione parchi e giardini

Ingegno e mestieri
di Fanucci Roberto e Tronchin Mara
San Bartolomeo di Caravonica (IM)
Lavorazione cuoio

Tessitura Demartini
Figli di Demartini G. di Demartini Stefania s.n.c.
Lorsica (GE)
Produzione damaschi

Creazioni Artistiche di Macramè
di Demartini Nicoletta
Chiavari (GE)
Produzione macramè e pizzo al tombolo

Intreccio creativo
di Rocca Giuseppe
Badalucco (IM)
Fabbricazione ceste

Calzature S.P.
Celle Ligure (SV)
Produzione calzature

Centro di raccolta testimonianza ed esposizione dell'arte cartaria
Mele (GE)
Produzione carta

Carte di Laura
di Tarabocchia Laura
Savona (SV)
Produzione articoli in carta

L'impagliatore di sedie
di Avolio Fernando
Erli (SV)
Impagliatura sedie

L'artigiano del suono
di Danilo Raimondo e Cristina Bolla
Castelbianco(SV)
Produzione strumenti musicali

Il foglio cereo
di Barboni Antonio & C
Varazze (SV)
Produzione cera d'api

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (Cersaa)
Albenga (SV)
Presentazione Progetto Pyrgi

Azienda Agrituristicca Le Giaire
Calizzano (SV)
Azienda agrituristicca, prodotti tipici

A cantina du peccau
Azienda Agricola Noberasco Felice di Noberasco Anna
Cisano sul Neva (SV)
Produzione vino

I formaggi del Boschetto
di Aldo Lo Manto
Albenga (SV)
Produzione formaggi

Otre d'Or
di Elena Ines
Andora (SV)
Produzione olio d'oliva e derivati

Azienda Agricola Luana Fornaro
Quiliano (SV)
Produzione miele

Buttiero Giuseppe
Rocchetta di Cairo Montenotte (SV)
Produzione dolci

Birrificio artigianale Charles
di Carlo Garzoglio
Altare (SV)
Produzione birra

Associazione di promozione sociale Menkab: il respiro del mare
Savona
Atelier didattici per bambini



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38a.2
XVII edizione MAN D'OMMU
18-22 luglio 2012





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*



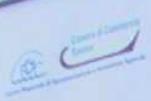


MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





LACOOPERAZI
ONEALCUORE
DELMEDITER
R A N E O

Con Pyrgi
ti porti
a casa gli
inconfondibili
aromi e
profumi del
Mediterraneo



MAND'OMMU Celle 2012



MAND'OMMU

17ª Rassegna di Artigianato "Vivo" Ligure



Comune di
Celle Ligure



Consorzio Promotur
Organizzazione di eventi



Provincia di
Savona

Con il patrocinio della
Regione Liguria



Camera di Commercio
Savona



CELLE LIGURE
GALLERIA CROCETTA
18 - 22 LUGLIO 2012
DALLE H. 20.00 ALLE H. 24.00

MAND'OMMU: ARTISTI A DOMICILIO

MAND'OMMU

5-16 luglio 1999

Per tutta la durata della rassegna,

Imelda Bassanello

dipingerà una porta del
Centro storico.

Venite a scoprire dove...



Foto Dini, 2012



Comune di
Celle Ligure



Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola



Camera di Commercio
Savona



MARITTIMO - FI - MARITIME
Isacco - Ligato - Sordani - Franco



PYRGI

ci porta a scoprire la luce, gli aromi e i profumi del mare nostrum

La Liguria e tutto l'alto Tirreno sono custodi di tesori vegetali come il timo, la salvia, l'arancio pambucco e il basilico genovese. La Riviera di ponente, infatti, appartiene alla stessa fascia climatica della costiera amalfitana e la sua luminosità è addirittura pari a quella di Ragusa in Sicilia. Per questi motivi, nella nostra regione hanno trovato un perfetto habitat molti vegetali, tra cui il basilico, che proviene da terre lontanissime, ma che qui, come in una magica alchimia, ha sviluppato un profumo ed un sapore inimitabili. Questo inestimabile patrimonio vegetale oggi è tutelato anche grazie all'ambizioso progetto europeo Pyrgi, coordinato dal Cersaa (Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola) di Albenga e finalizzato allo sviluppo del settore di nicchia dell'economia rurale ed agroindustriale del nord del Mediterraneo, attraverso la valorizzazione di piante spontanee e coltivate, tipiche dell'ambiente mediterraneo. Il Comune di Celle Ligure partecipa attivamente al progetto, divulgando e promuovendo la filosofia Pyrgi, salute, benessere e tutela del consumatore, anche attraverso la presenza a tutti i grandi eventi di Celle, tra cui *Mand'Ommu* e *Flori Frutta Qualità*. Nello stand del Cersaa sarà possibile approfondire la conoscenza del progetto, grazie ai competenti operatori a disposizione dei visitatori: un'opportunità per riscoprire ed apprezzare i grandi tesori del Mediterraneo, dal chinotto al rosmarino, dagli agrumi al mirto sardo e per portarsi a casa l'aroma inconfondibile del *mare nostrum*.





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – FIORI, FRUTTA, QUALITÀ

All'interno della componente 5, azione 5.3, il partner Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA) ha partecipato alla mostra mercato "Fiori, Frutta, Qualità".

La rassegna, giunta alla quinta edizione nel mese di settembre 2012, è organizzata dal Comune di Celle Ligure in collaborazione con il Consorzio Promotur, con il patrocinio di Regione Liguria, Provincia di Savona, Camera di Commercio di Savona e FAI Fondo per l'Ambiente Italiano.

Lungo il percorso, che si snoda lungo il centro storico del comune di Celle Ligure e la Galleria Crocetta, i visitatori hanno modo di osservare e acquistare piante da orto e da frutto, nonché sementi, bulbi, attrezzature per il giardinaggio, vasellame, concimi, editoria specializzata, arredo da giardino, giochi.

Nel corso delle edizioni del 2010, 2011 e 2012, ricche di eventi paralleli (conferenze, corsi, incontri, ...), il CeRSAA si è fatto promotore, nell'ambito del suo stand, del progetto Pyrgi attraverso: l'illustrazione del progetto alle persone interessate che si sono fermate allo stand nel corso della manifestazione, la distribuzione del materiale divulgativo realizzato (ad es. le schede di prodotto e le ricette, prodotto 23), l'affissione di poster illustrativi.

La manifestazione e contestualmente il progetto PYRGI, sono stati inoltre pubblicizzati su diverse testate online; si veda a questo proposito il prodotto "Dicono del Pyrgi" (prodotto 29i).

DESCRIPTION DU PRODUIT – FIORI, FRUTTA, QUALITÀ

Dans la section 5, action 5.3, les partenaires du Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola de Albenga (CERSAA) ont participé à la cinquième édition de l'exposition commerciale "Fiori, Frutta, Qualità" (Fleurs, Fruits, Qualité), qui s'est tenue en septembre 2012. Cette manifestation est organisée par la Mairie de Celle Ligure en collaboration avec l'Association Promotur et est parrainée par la Région Ligurie, la Province de Savone, la Chambre de Commerce de Savone et le FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano.

Tout au long du parcours, qui se déroule dans le centre historique de Celle ligure et dans la Galleria Crocetta, les visiteurs ont pu observer et acheter des plantes potagères et fruitières, ainsi que des semences, des bulbes, des outils pour le jardinage, de la poterie, des engrais, des ouvrages spécialisés, du mobilier de jardin, des jeux.

Au cours des éditions 2010, 2011 et 2012, dont le programme présentait de nombreux événements parallèles (conférences, cours de formation, tables rondes, etc.), les partenaires du CERSAA ont organisé un stand d'information et contribué à la promotion du projet Pyrgi en le présentant aux visiteurs intéressés, en distribuant le matériel de vulgarisation réalisé (p.e. les fiches des produits et les recettes, produit n.23), et en affichant les posters qui illustraient les contenus du projet.

Enfin, plusieurs quotidiens en ligne ont donné une large diffusion à cette exposition et au projet Pyrgi, comme en témoigne le produit n.29i "Dicono del Pyrgi" (À propos du Pyrgi).





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38b.1
III edizione FIORI FRUTTA QUALITÀ
25-26 settembre 2010





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38b.2
IV edizione FIORI FRUTTA QUALITÀ
24-25 settembre 2011





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

EVENTO

FIORI, FRUTTA, QUALITA'

Celle Ligure, 24-25 settembre 2011

Registro manifestazioni di interesse



superficie espositiva

La manifestazione si svolge nel centro storico di Celle Ligure (Savona).

ingresso

Ingresso gratuito con orario continuato sabato e domenica dalle ore 10,00 alle 19,00.

parcheggio

Circa 1000 posti auto gratuiti distribuiti e segnalati nelle zone adiacenti il centro storico.

ristoro

Per la manifestazione bar e ristoranti proporranno menù a tema a prezzo particolare. La sera aperitivo floreale in musica. Elenco degli esercizi aderenti all'iniziativa presso punto info.

come arrivare

In auto: autostrada A10 con uscita Celle Ligure, a circa 1 KM manifestazione.

In treno: fermata a Celle Ligure.

dopo aver visitato la mostra

sabato 25 e domenica 26 ore 16,00

In collaborazione con il FAI delegazione di Savona, sarà possibile visitare ed ammirare la preziosa collezione degli argenti della Parrocchia di San Michele Arcangelo. Un importante patrimonio artistico a testimonianza della grande devozione e generosità della popolazione cellese nei secoli. Visite guidate a cura Proff.ssa Flavia Folco e Lucia Marrè Brunenghi - Parrocchia San Michele Arcangelo

da venerdì 24 a domenica 26

mostra "I Fiori di Faber" gli artisti D. Gambetta, L. Guglielmi, T. Riverso, M. Tauro interpretano con opere grafiche l'omonimo libro scritto da Claudio Porchia ispirato al cantautore Fabrizio de André - Presso la Sala Consiliare

da venerdì 24 a domenica 4 ottobre

mostra "Terra, Colore e Matita" opere ceramiche di Caterina Ricci ed acquarelli botanici di Francesca Ricci - Presso SPAZIO22 di Via Boagno

sabato 25 ore 21,00.

Spettacolo Teatrale a cura dell'Associazione Comunale Sipario Cellese presenterà la commedia dialettale a tema "In scia toa di nostri vegi" - Giardino Mezzalunga.

informazioni

Informazioni accoglienza turistica IAT - Tel 019 990021



patrocini e sponsor



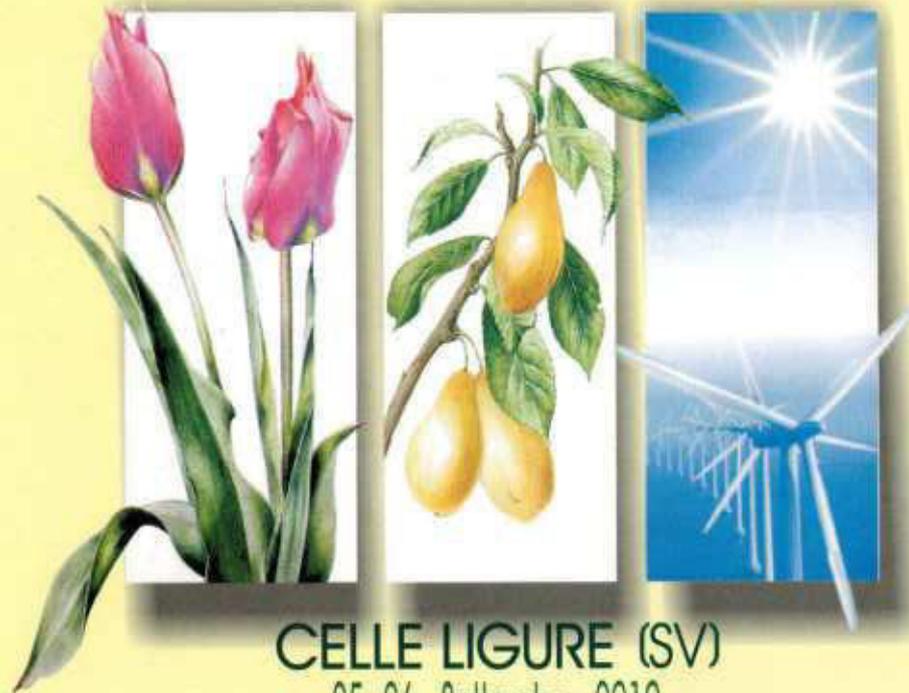
L'evento è ideato e curato per conto del Comune di Celle Ligure e del Consorzio Promotor da Simonetta Chiarugi.



Fiori Frutta Qualità

mostra mercato

Ortoflorivivismo e biotecnologie al servizio dell'ambiente



CELLE LIGURE (SV)

25-26 Settembre 2010

3ª edizione

dalle 10,00 al tramonto

www.fiorifruttaqualita.it

evento creato in collaborazione con la **Regione**, la **Provincia** e la delegazione **FAI** di Savona per promuovere e diffondere la cultura botanica legata all'utilizzo delle nuove tecnologie, delle fonti rinnovabili e al risparmio energetico.

mostra si potranno acquistare **piante da fiore**, da interno e da giardino, nuove, pregiate e riscoperte varietà messe a disposizione dai migliori vivaisti liguri e nazionali specializzati per le tecniche colturali rispettose dell'ambiente e del paesaggio.



Pregiate qualità di **piante da frutta** con una particolare attenzione sui frutti antichi appartenenti alla tradizione, che riportano a sapori dimenticati. Frutta, zucche, bacche, peperoncini, scandiranno le due giornate come ritmi antichi della natura nel suo eterno avvicinarsi delle stagioni.

esperti di biotecnologie e fonti rinnovabili da applicare all'agricoltura e al quotidiano saranno a disposizione del pubblico per rispondere ad ogni quesito e diffondere una nuova cultura di settore. Illustreranno le diverse modalità di impiego e funzionamento delle novità integranti i sistemi tradizionali proponendo la loro esperienza nell'utilizzo in privato ed in azienda, delle differenti energie rinnovabili consigliando le diverse opportunità di finanziamenti statali.

seguire il percorso segnato dai palloncini gialli, per arrivare alla scoperta di tutti i nostri espositori. Allo SPAZIO BIMBI ritirate il vostro palloncino!



Giornate Europee del Patrimonio

evento inserito nelle **Giornate Europee del Patrimonio 2010**.

In occasione **DOMENICA 26** alle **ore 10,00** - **Visita Guidata** al "Bosco Ritrovato" con passeggiata botanica accompagnati dal Dott. Giovanni Minuto alla scoperta della flora mediterranea e di alcune vetuste varietà arboree, per la valorizzazione e salvaguardia di un ritrovato patrimonio ambientale. Percorreremo sentieri che si snodano a picco sul mare in un luogo ricco di fascino ed antiche atmosfere, in un comprensorio esclusivo da tempo dimenticato e precluso al pubblico. (durata 2 ore ca.)

presso il nuovo Palazzetto dello Sport - Loc. Natta - info e prenotazione ufficio IAT - Tel. 019.990021

Gli incontri con gli esperti si terranno presso lo spazio espositivo di ciascun relatore.

SABATO 25 settembre

- ore 10,00** **Conferenza** Presentazione del progetto **PYRGI** per la tutela e valorizzazione delle erbe officinali ed aromatiche della Liguria a cura del CeRSAA (Centro Regionale Sperimentazione Agricola Albenga). - Sala Consiliare
- ore 11,30** **Inaugurazione** alla presenza delle Autorità Regionali del Giardino Mezzalunga creato in collaborazione con il maestro Libereso Guglielmi. - **Giardino Mezzalunga**
- ore 12,00** **Incontro** "Autosostentamento e indipendenza energetica"- Agr. La Spesa / Vita elettrica - **STAND N°75**
- ore 12,00** **ASSAGGI E DEGUSTAZIONI** - Pesto al mortaio. Gruppo Folkloristico Varazzese. presso Az. Agr. Paolo Calcagno **STAND N° 61**
- ore 15,30** **Conferenza** Tavola rotonda sul tema della Biodiversità con Libereso Guglielmi, Laura Dell'Aquila, Paolo Tasini e Daniele Mongera. Ovvero come prenderci cura del nostro pianeta partendo dalla salvaguardia della biodiversità e rispettando il ciclo naturale. In ricordo dell'evento, distribuzione di bustine di sementi biologici - **Sala Consiliare**.
- ore 16,30** **Incontro** dimostrazione di decorazione floreale di R. Annoni - **SIAF STAND N° 2**
- ore 17,00** **Incontro** "Gestione sostenibile delle acque di vegetazione dei frantoi". Dott. Giovanni Minuto - CeRSAA di Albenga **STAND N° 77**

DOMENICA 26 settembre

- ore 11,00** **Incontro** "I fiori nei libri" viaggio nel tempo attraverso la conoscenza dei fiori essiccati tra le pagine dei libri - presso libreria Scripta Manent. **STAND N° 11**
- ore 12,00** **Incontro** "Compostaggio domestico per il balcone" a cura Dott. Federico Valerio ITALIANOSTRA sezione di Genova - **STAND N° 76**.
- ore 12,00** **ASSAGGI E DEGUSTAZIONI**. - Pesto al mortaio. Gruppo Folkloristico Varazzese. presso Az. Agr. Paolo Calcagno **STAND N° 61**
- ore 15,30** **Conferenza** Presentazione libro "Chiacchiere di giardinaggio insolito". L'autrice Gabriella Bucciolli ci racconta attraverso immagini e parole, come ha creato un giardino nel completo rispetto della natura, con i doni che essa ogni giorno ci regala. In ricordo dell'evento, distribuzione di bustine di sementi biologici. - **Sala Consiliare**.
- ore 16,30** **Incontro** "Gazebo in vetroresina" presso COMAV - **STAND N° 66**
- ore 17,30** **Incontro** "Fonti rinnovabili. Esperienze a confronto in serra" a cura Dott. Giovanni Minuto - CeRSAA di Albenga. - **STAND N° 77**

per i bambini

Per le due giornate **laboratori gratuiti** con orario **10,30 - 12,30** e **14,00 - 17,00**

LUDOTECA MAGO MERLINO - AGORA - *Siamo piccoli ma cresceremo* Impariamo a trapiantare piantine di basilico e laboratori ludico artistici **SPAZIO BIMBI**

ECOTOYS "Costruire con HappyMais®", mattoncini in amido di mais biodegradabili. **STAND N° 90**

EUGEA (Ecologia Urbana Giardini E Ambiente) riporta la natura in città! **STAND N° 89**

SIAF (Scuola Italiana Arte Fioreale) "Bouquet per la mamma" corso propedeutico di decorazione floreale per i bambini a cura di Rosanna Annoni. - **Domenica 26 settembre ore 16,00 - SPAZIO BIMBI**



Fiori Frutta Qualità

iniziative, corsi, laboratori e dimostrazioni

SABATO

ore 10,00

CONFERENZA Presentazione al pubblico del progetto PYRGI per la tutela e valorizzazione delle erbe officinali ed aromatiche della Liguria a cura del CeRSAA (Centro Regionale Sperimentazione Agricola Albenga). Scambi culturali di prodotti alimentari tra mare e terra- Gnomo di Calizzano Corrado Giuseppe - **Sala Consiliare**

ore 11,00

INCONTRO "Autosostentamento e indipendenza energetica".- agricola La Spesa /Vita elettrica **STAND N° 75**

ore 11,30

INAUGURAZIONE alla presenza delle Autorità Regionali del Giardino Mezzalunga creato in collaborazione con il maestro Libereso Guglielmi.- **Giardino Mezzalunga**

ore 12,00

ASSAGGI DEGUSTAZIONI

Pesto al mortaio. Gruppo Folkloristico presso Az. Agr.paolo Calcagno **STAND N° 61**

ore 15,30

CONFERENZA Tavola rotonda sul tema della Biodiversità con Libereso Guglielmi, Laura Dell'Aquila biologa esperta in botanica ed erboristeria Paolo Tasini giardiniere e Daniele Mongera scrittore e giornalista di Ville Giardini. Ovvero come prenderci cura del nostro pianeta partendo dalla salvaguardia della biodiversità e rispettando il ciclo naturale. Saranno offerte in ricordo dell'evento, bustine di sementi biologici da prato fiorito.- **Sala Consiliare.**

ore 16,00

APERTURA STRAORDINARIA. In collaborazione con il FAI delegazione di Savona, sarà possibile visitare ed ammirare la preziosa collezione degli argenti della Parrocchia di San Michele Arcangelo. Un importante patrimonio artistico a testimonianza della grande devozione e generosità della popolazione cellese nei secoli. Visite guidate a cura Proff.ssa Flavia Folco e Lucia Marrè Brunenghi- Parrocchia San Michele Arcangelo

ore 16,30

INCONTRO dimostrazione di decorazione floreale "Centrotavola aromatico" di R. Annoni - SIAF **STAND N° 2**

ore 17,00

INCONTRO "Gestione sostenibile delle acque di vegetazione dei frantoi".Dott. Giovanni Minuto - Cersaa di Albenga **STAND N° 77**

ore 21,00

SPETTACOLO TEATRALE a cura dell'Associazione Comunale Sipario Cellese presenterà la commedia dialettale a tema "In scia toa di nostri vegi" - **Giardino Mezzalunga**

laboratori ed attività ludico ricreative per i bambini

LUDETECA MAGO MERLINO - AGORA'- "Siamo piccoli ma cresceremo" Impariamo a trapiantare piantini basilico e laboratori ludico artistici **SPAZIO BIMBI** dalle 10,30 -12,30 e 15,00- 17,00

ECOTOYS "Costruire con HappyMais®", mattoncini in amido di mais biodegradabili. **STAND N°90**

EUGEA (Ecologia Urbana Giardini E Ambiente) riporta la natura in città! **STAND N°89**

SIAF (Scuola Italiana Arte Floreale) "Bouquet per la mamma" corso propedeutico di decorazione floreale per i bambini a cura di Rosanna Annoni. - Domenica 26 settembre ore 16,00 - **SPAZIO BIMBI**
max 20 bimbi con età dagli 8 ai 12 anni consigliata prenotazione presso ufficio IAT 019 990021



Fiori Frutta Qualità

iniziative, corsi, laboratori e dimostrazioni

DOMENICA

ore 10,00

VISITA GUIDATA al Bosco Ritrovato. Passeggiata botanica accompagnati dal Dott. Giovanni Minuto alla scoperta della flora mediterranea e di alcune vetuste varietà arboree, per la valorizzazione e salvaguardia di un ritrovato patrimonio ambientale. Percorreremo sentieri che si snodano a picco sul mare in un luogo ricco di fascino ed antiche atmosfere, in un comprensorio boschivo da tempo dimenticato e precluso al pubblico. (durata 2 ore ca.) Prenotazione ufficio IAT - Tel. 019990021 Ritrovo palazzetto dello Sport, Loc. Natta Vicino casello autostradale)

ore 11,00

INCONTRO "I fiori nei libri" viaggio nel tempo attraverso la conoscenza dei fiori messi ad essiccare nei libri . - presso stand libreria Scripta Manent. **STAND N° 11**

ore 12,00

INCONTRO "Compostaggio domestico per il balcone" A cura Dott. Federico Valerio ITALIANOSTRA sezione di Genova. - **STAND N° 76**

ore 12,00

ASSAGGIE DEGUSTAZIONI

Pesto al mortaio. Gruppo Folkloristico presso Az. Agr. Paolo Calcagno **STAND N° 61**

ore 15,30

CONFERENZA Presentazione libro "**Chiacchiere di giardinaggio insolito**". L'autrice Gabriella Buccioli ci racconta attraverso immagini e parole, come ha creato un giardino nel completo rispetto della natura, con i doni che essa ogni giorno ci regala. Saranno offerte in ricordo dell'evento, bustine di sementi biologici da prato fiorito. - **Sala Consiliare.**

ore 16,00

APERTURA STRAORDINARIA. In collaborazione con il FAI delegazione di Savona, sarà possibile visitare ed ammirare la preziosa collezione degli argenti della Parrocchia di San Michele Arcangelo. Un importante patrimonio artistico a testimonianza della grande devozione e generosità della popolazione cellese nei secoli. Visite guidate a cura Proff.ssa Flavia Folco e Lucia Marrè Brunenghi- Parrocchia San Michele Arcangelo

ore 16,30

INCONTRO "Gazebo in vetroresina" presso COMAV - **STAND N° 66**

ore 17,00

INCONTRO "Fonti rinnovabili. Esperienze a confronto in serra" Dott. Giovanni Minuto - CeRSAA di Albenga **STAND N° 77.** In visione un esempio in scala di serra con utilizzo di sistema fotovoltaico.

laboratori ed attività ludico ricreative per i bambini

LUDETECA MAGO MERLINO - AGORA'- "Siamo piccoli ma cresceremo" Impariamo a trapiantare piantine basilico e laboratori ludico artistici **SPAZIO BIMBI** dalle 10,30 -12,30 e 15,00- 17,00

ECOTOYS "Costruire con HappyMais®", mattoncini in amido di mais biodegradabili. **STAND N°90**

EUGEA (Ecologia Urbana Giardini E Ambiente) riporta la natura in città! **STAND N°89**

SIAF (Scuola Italiana Arte Floreale) "Bouquet per la mamma" corso propedeutico di decorazione floreale per i bambini a cura di Rosanna Annoni. - Domenica 26 settembre ore 16,00 - **SPAZIO BIMBI**
max 20 bimbi con età dagli 8 ai 12 anni consigliata prenotazione presso ufficio IAT 019 990021



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 38b.3

V edizione FIORI FRUTTA QUALITÀ

29-30 settembre 2012





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*





MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

EVENTO

FIORI, FRUTTA, QUALITA'

Celle Ligure, 29-30 settembre 2012

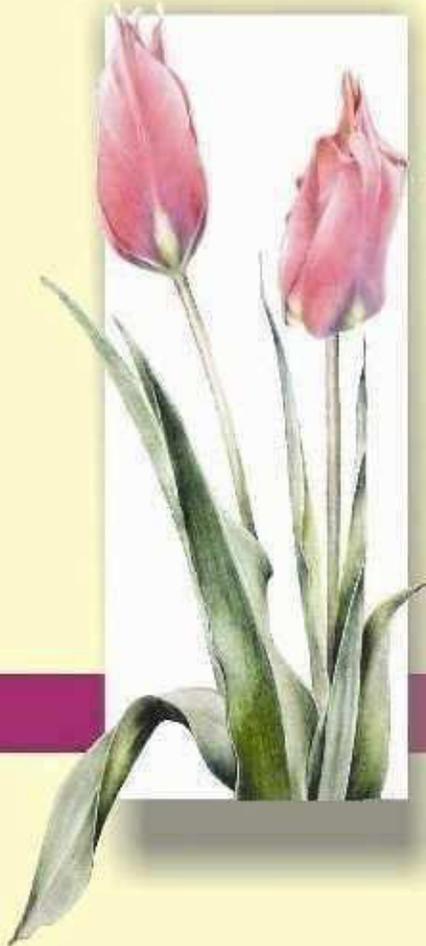
Registro manifestazioni di interesse



Nome Cognome	Ente	Indirizzo	E-mail
Giuseppe Trabattoni	-	SAVONA	
Francesco Maffei		PERUGIA	
Paolo		GR.	
Osvaldo		V.S. Rocca - SV	cis.uro@libero.it
Rosario Oliva		V. Teste, 18	Celli
Franco Caraglio		via P. Maxwell 12	Savone
Renzo Bardi		VIA SANDA 238	
[Signature]		V. delle Piume	GENOVA
Stefano Ciarrocca		VIA BENEDETTI 5	GENOVA
Guido Bruno		Via Sebene	Fazio Lina
Coello Poliva		VIA LANZA	CELLI
Clara Simoni		Via Corridoni	SV
Mario Santambrogio Savone		V. Lottino 5 SAVONA	
Mario Luciani		V. Vittorio Veneto Albino	Albino@
Roberto Ferraro		Via Focconi 115 SV	titiferr@libero.it

Nome Cognome	Ente	Indirizzo	E-mail
Jordan Comphone		C. de Vittorio Veneto 28/B SV	j.comphone@libero.it
Antonella Frusone	Comune di Arezzano	Via Sauli 34 16011 Arezzano GE	culture@comune.arenzano.ge.it
Petra Meier	u	u	p.meier@virgilio.it
COSTANEA CELIANA		VIA SERRAVALLE 60 NOVI LIGURIE	costanea.celtonek@pueat.com
GIACOMINA DELFINO	V	VIA CAMPOLUNGO 013 VARAZZE	Giacomina Delfino
OLIVA PAOLI	Comune Genova	VIA CATALANO 3 Sestri P.	oliva@imw.it
MARIA LEVATI		VIA B. CHIGIOLA GALLICE	maria.levati@libero.it
CARLA BORLA		VIA BERNABO' BREA 16030 ZOAGLI	
ANNA GARULLI		VIA CASTAGNETO 30/B 45035 RAPALLO	
STEFANO FALCO	SV	VIA QUILIANO 2/3	stefano.falco@libero.it
LYTA COMINO		Via Costa 140	comino
Oliverio Kenet		Via Costa 140	oliverio.kenet@libero.it
Gioele Celletti		Celle	
[Signature]		[Signature]	
CASINO HANE		Comit. Hane	

Nome Cognome	Ente	Indirizzo	E-mail
Porte Gioe	-	Via Marina 12	-
Porte Gioe Lolanda Nicolo		VIA MARINA	
Patrizia Ruffini		Via Orme. 14	
Terenzio Di		Varazze 50	
Maicolini		Milano	
S. Perino		Milano VARAZZE	
GIUFFRÈ RITA		DON LIGURI V. SARDI 3	hamondsiluffre@ YAMCO.IT



Fiori Frutta Qualità

nel centro storico...
ortoflorovivaismo e biotecnologie
al servizio dell'ambiente

CELLE LIGURE (SV)
29 - 30 settembre 2012





Il centro storico di **Celle Ligure** dalle **10,00** alle **19,00** ospita

Due giorni immersi in un giardino di profumi e colori.

Dai vivaisti le migliori selezioni di piante e metodi naturali per coltivarle.

Dagli esperti di biotecnologie, fonti rinnovabili da applicare all'agricoltura e al quotidiano.

Evento organizzato dal Comune di Celle Ligure patrocinato dalla Regione Liguria, dalla Provincia e dalla Delegazione FAI di Savona per promuovere e diffondere la cultura botanica e l'utilizzo della nuove tecnologie nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Espositori specializzati propongono la migliore produzione di piante poco note da giardino, da orto e da frutto, rare, insolite e curiose, proposte di sementi, bulbi e attrezzature per il giardinaggio, vasellame, editoria ed arredo giardino.

NOVITA' 2012

L'edizione 2012 è dedicata alla rosa ed in particolare alle varietà con fioritura autunnale. Il tema è declinato con la mostra ROSE D'AUTUNNO con esposizioni di piante, dipinti e documentazioni in un atmosfera per coinvolgere il visitatore attraverso la sollecitazione sensoriale.

Dalla tradizione il riscoperto "prebuggiun" di Celle Ligure, presentato nell'ambito del progetto PYRGI con il libro BUONE ERBE CELLASCHE illustrato da Libereso Guglielmi.

Garden Coach: un professionista del verde guiderà i visitatori agli acquisti, con un tour presso i migliori specialisti. Orari tour presso punto info.

SOS il dottore risponde... per le due giornate, presso CeRSAA, è a disposizione del pubblico un esperto per domande relative la salute delle piante.

Accompagneranno l'evento conferenze, presentazioni libri, laboratori per i bambini

www.fiorifruttaqualita.it



Camera di Commercio
Savona

I Sperimentazione e Assistenza Agricola



COLDIRETTI



MESTIERI DEL GIARDINO