

## TAGGIASCA 25 maggio

Ora	Chi	Note	Ristorante	Ricette
<b>12</b>	Davide Zunino	Liguria	RESIDENCE AREGAI MARINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatina di olive nere qualità taggiasca con cremoso al cioccolato bianco e zafferano e sal maldon;</li> <li>- Gazpacho di cavolo viola con gelato alla senape antica e mostarda di olive qualità taggiasca</li> </ul>
<b>13</b>	Luca Coslovich Barman	Liguria	PRAVDA CAFE'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PICAnte</li> <li>- Liquid Gold</li> <li>- Basil Martini</li> </ul>
<b>14</b>	Roberto Rollino	Liguria	LA MERIDIANA DI SAN BARTOLOMEO AL MARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cima Gourmet</li> </ul>
<b>15</b>	Flavio Costa	Liguria	L'ARCO ANTICO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liguria.....la mia terra a Maggio</li> </ul>
<b>16</b>	Giacomo Ruffoni	Liguria	LA CONCHIGLIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lasagnette di violetto di Perinaldo e olive taggiasche in ristretto di coniglio e gamberi di Sanremo</li> </ul>
<b>17</b>	Luca Montersino	Piemonte	GOLOSI DI SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piccola crumble di pere e olive taggiasche con gelato all'olio extra vergine d'oliva e riduzione di barbaresco. (il tutto senza glutine...)</li> </ul>
<b>17.30</b>	Andrea Setti	Liguria	PASTICCERIA SETTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortino di passion fruit e olive taggiasche, con gelatine di Moscatello di Taggia</li> </ul>

## TAGGIASCA 26 maggio

Ora	Chi	Note	Ristorante	Ricette
<b>12</b>	Mauro Colagreco	Mentone - Francia	RESTAURANT MIRAZUR	- Ricetta a cura di Mauro Colagreco
<b>13</b>	Marc Lanteri	Piemonte	RISTORANTE IL BALUARDO	- Insalata di Carciofi Liguri e Asparagi olive Nere Taggiasche, pomodoro pachino e basilico cialde croccante al parmigiano
<b>14</b>	Andrea Ribaldone	Piemonte	RISTORANTE LA FERMATA	- Baccalà, olive di Taggia e yogurt.
<b>15</b>	Davide Palluda	Piemonte	ALL'ENOTECA	- Sembra un limone - Gnocchi ripieni di erbe amare, verdure nuove e olive Taggiasche - Ricetta sorpresa
<b>16</b>	Chiara Patracchini	Piemonte	RISTORANTE LA CREDENZA	- Insolito Orto - Crema di Mais
<b>17</b>	Paolo Masieri	Liguria	PAOLO E BARBARA	- Carciofo di Castelvittorio alla giudia con tagliolini di seppia marinata alle olive taggiasche