

## **PROGRAMMA MEDITAGGIASCA 2014**

### **SABATO 10 MAGGIO**

Ore 10.00 apertura Stand al Convento di San Domenico

Ore 10,30 Inaugurazione “Meditaggasca”

Ore 12.00 Apertura show cooking “Meditaggasca” a cura del critico enogastronomico  
Luigi Cremona

Dalle ore 12.00 alle ore 18.00 esibizione degli Chef

Ore 16: “Accostamento all’assaggio delle olive in salamoia” cura dell’Associazione “L’oro  
di Taggia” e l’Organizzazione Assaggiatori Liguri

Ore 17.00: Convegno “La Taggiasca: un’oliva dalle tante potenzialità” – a cura della C.I.A,  
relazioni su:

“L’oliva Taggiasca e le virtù del suo olio” a cura del Dr. Biagi Angello Zullo,  
Dipartimento di Agricoltura, Ambienti e Alimenti, Università degli Studi del  
Molise, Campobasso

“Uso della Taggiasca come oliva da mensa: un prodotto da valorizzare” a cura  
del Prof. Gino Ciafardini; Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti;  
Università degli Studi del Molise, Campobasso

ORE 18,00 - Chiusura giornata con l'esibizione della OpenOrchestra diretta dal Maestro  
Marco Reghezza - Convento di San Domenico

Ore 19.00 chiusura

Visite al Convento di San Domenico ore 10.30 – 15.30 – 18.00

### **DOMENICA 11 MAGGIO**

Ore 10.00 Apertura Stand

Ore 10.30 Premiazione V Concorso Olive Taggiasche in Salamoia organizzato  
dall’Associazione L’Oro di Taggia in collaborazione con il Comune di Taggia e  
la consulenza dell’O.A.L. (Organizzazione Assaggiatori Liguri)

Ore 11.30 Istituzione del Premio Meditaggasca – Conferimento del 1° Premio a  
Mauro Olivieri – Design – Food Design

Ore 11,45 Performance e degustazione della pasta CAMPOTTI di Campi di Gragnano –  
Gragnano – design Mauro Olivieri

Ore 12.00 fino alle ore 18.00 esibizione degli Chef

Ore 16: “Accostamento all’assaggio dell’olio extra vergine di oliva” cura dell’Associazione “L’oro di Taggia” e l’Organizzazione Assaggiatori Liguri

Ore 17.00 Presentazione a cura dell’Asso Lab StArT AM degli atti del convegno “In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora “ a cura di Alessandro Carassale e Luca Lo Basso - a seguire degustazione guidata del Moscatello di Taggia Doc a cura dell’AIS

Ore 18.30 Riconoscimento al progetto Valle Argentina Food Design Identity, Master Di Food Design dello IED (Istituto Europeo di Design di Roma)

Ore 19.00 chiusura

Visite guidate al Convento di San Domenico ore 10.30 – 15.30 – 18.00

*Dal 2 all’11 maggio “Assaggia la taggiasca e il suo territorio”: aperitivi con olive taggiasche nei bar, promozione con esposizione delle olive e dell’olio extra vergine di oliva di qualità taggiasca negli esercizi commerciali a cura dell’Associazione “L’Oro di Taggia” .*