



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI
E DELLE IMPRESE ITALIANE.

Imperia



COMUNICATO STAMPA

Sanremo: "MareCultura - La Festa del Porto, del Territorio e dell'Eccellenza Artigiana" 17/18 settembre 2022

Programma

Sabato 17 settembre

Ore 12.00 "Il mare nel bicchiere" aperitivo con il bartender Antonio Mandica

Ore 17.00 Pesce al Sale di Liguria show coking dello chef Renato Grasso in collaborazione con l'associazione I Comuni delle antiche vie del Sale.

Ore 17.30 Il mare nel dessert con lo chef pasticciere Alessandro Racca: show cooking e degustazione.

Ore 18.00 Presentazione del concorso "Il pesce fiorito" di Cna Imperia riservato agli chef che utilizzano in cucina pescato del giorno e fiori eduli in collaborazione con Ristoranti della Tavolozza e show cooking della chef Paola Chiolini della Balena Bianca di Vallecrosia.

Ore 19.00 La Birra con il sale del mare.

Ore 21.00 "Dire, fare e ... mare" Spettacolo di cabaret con Tiziano Rivero e Cesare Gallarini.

Durante la giornata di sabato sarà presente il cartoonist Tiziano Rivero che realizzerà caricature in diretta coinvolgendo il pubblico.

Domenica 18 settembre

Ore 10.00 "I profumi e i colori del mare" intervento di Russello Vincenzo, console del mare 2022 e "Il mare visto da sotto..." immagini a cura di Giulia Russello.

Ore 10.30 Cucinare in barca all'insegna del riciclo e risparmio.

Show cooking condotto dal giornalista enogastronomo Roberto Pisani con lo chef Roberto Verta.

Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*
Associazione Provinciale di Imperia

SANREMO – Via B. Asquasciati 12

COD.FISC. 80006420089

tel. 0184 – 500.309 - fax 0184 – 530.758

www.im.cna.it - segreteria@im.cna.it



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI
E DELLE IMPRESE ITALIANE.

Imperia



Ore 11.30 Presentazione del libro *Storie di Sapori e di Mare* di Ugo Carelli (Zem Edizioni).

Ore 12.00 *La Birra con il sale del mare*.

Ore 16.00 *Sulle note del mare: note e melodie* con la cantante Marina Pannuzzo.

Ore 16.30 *Pesce, pasta e ... magia: la sostenibilità dal mare alla tavola*: incontro con chef ed esperti condotto da Renata Cantamessa, la Fata Zucchina e Claudio Porchia.

Ore 17.00 Presentazione del libro *Cappuccetto Green: la sostenibilità dalla favola alla tavola*.