



MILANO SANREMO DEL GUSTO IL PROGRAMMA

Giovedì 28 settembre:

ORE 16:00 Inaugurazione Palaexperience Milano Sanremo del Gusto e Officina dei Sapori. A cura dei Produttori e Ristoratori dell'Itinerario Milano Sanremo del Gusto.

Venerdì 29 settembre:

ORE 16:00 Showcooking – Le mani in Pasta. Preparazione della pasta fresca ligure e dei suoi condimenti. A cura di Luigi Vidili dell'Agriturismo Le Navi in Cielo di Imperia (IM).

ORE 17:00 Showcooking – Dal mare al piatto: le ricette del PingOne. Sfilettatura e preparazione del pescato ligure. A cura di Salvatore Pinga dell'Ittiturismo PingOne di Imperia (IM).

ORE 18:30 Showcooking – I Sapori della Riviera. A cura dello chef Roberto Verta.

Sabato 30 settembre:

ORE 11:00 Officina dei Sapori – Cult'Olio: Ovvero la cultura dell'Olio Extra Vergine d'Oliva Riviera Ligure DOP Taggiasco. Laboratori di approfondimento e degustazione. A cura dell'Azienda Agricola Fattoria Didattica Il Bey (IM).

ORE 12:00 Officina dei Sapori – Il Gambero di Sanremo. Momento di approfondimento a cura di Giuseppe Gerlando dell'Imbarcazione Patrizia e del Ristorante Ittiturismo Patrizia di Sanremo (IM).

ORE 15:30 Officina dei Sapori – Il Chinotto di Savona: il gusto unico di una grande tradizione. Breve presentazione della storia e delle caratteristiche organolettiche della pianta e dei frutti del chinotto di Savona. A cura di Marco Abaton della rete di imprese Chinotto nella Rete di Savona (SV).

ORE 17:00 Showcooking.

ORE 18:00 Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio. A cura di Roberto Panizza.

ORE 19:00 Ice Cream show. A cura di Massimiliano Scotti.

ORE 19:40 Cocktail Lab. A cura di Luca Coslovich.



www.milanosanremodelgusto.it