A Vallecrosia torna il 26/27 aprile e il 13/14 settembre Il Salone Agroalimentare “ Colori e Sapori della Terra”, evento nato dalla volontà di restituire a Vallecrosia la naturale vocazione fieristico-espositiva che tanto ha caratterizzato la cittadina nella seconda metà del ventesimo secolo.

Obiettivo della manifestazione è quello di presentare nelle due stagionalità i prodotti e le attività del nostro territorio per coinvolgere sia le persone che condividono la filosofia di conoscenza del territorio attraverso i prodotti di qualità e le eccellenze enogastronomiche, sia le persone che hanno il desiderio di degustare le eccellenze sia liguri che italiane.

**Il Salone del 26 e 27 aprile**

**Area Espositiva**

Il Salone Primaverile vedrà al suo interno un vero e proprio itinerario tra i colori ed i sapori della primavera.

I primi rappresentati dalle aziende florovivaistiche e dalle aziende di macchinari ed accessori per il comparto ortofrutticolo e florovivaistico.

I secondi rappresentati dalle aziende agricole e produttrici che metteranno in mostra le loro produzioni tipiche vedi: vino, olio. miele, formaggi, salumi e prodotti da forno.

La domenica verrà allestito un “farmer market” con prodotti freschi a km”0”.

I sapori saranno anche i protagonisti in un area adibita a ristorazione denominata “Piazzetta del Gusto”.

**Area Culturale**

 Sarà localizzata nel padiglione centrale e nelle immediate vicinanze.

Nei due giorni è previsto un fitto programma di incontri, presentazioni, coking show e molto altro, tutto in tema di alimentazione.

**Eventi Collaterali**

Il Salone Agroalimentare “ Colori e Sapori della Terra”, prevede una fitta serie di eventi collaterali che si svilupperanno nelle diverse aree tematiche:

Area dedicata ai più giovani ( fattoria didattica, orto, piccoli assaggiatori e la “fabbrica dei biscotti”)

La Rassegna Gastronomica che prenderà il via il sabato coinvolgerà i ristoratori locali nella preparazione di un piatto caratterizzato dall’uso dei fiori, una giuria qualificata si recherà nei vari esercizi e stilerà una classifica che culminerà nel pomeriggio con l’assegnazione di un premio al piatto giudicato migliore.

**Staff**

L’edizione 2014 del Salone Agroalimentare 2014 nasce dalla collaborazione fra la Pro Loco di Vallecrosia con: l’Associazione “L’Arcimboldo” in persona del sig. Cesare Bollani di Diano Marina, Edizioni Zem di Vallecrosia e DolciAmo Eventi di Vallecrosia.

L’ufficio stampa è curato dalla giornalista Marisol Bertero.

Gli incontri dell’area culturale sono curati dal giornalista Claudio Porchia.

**Il programma di aprile.**

Il Salone Agroalimentare 2014 nell’edizione primaverile si svolgerà come segue:

* Sabato 26 aprile:
	+ Ore 09.00 apertura Salone al pubblico;
	+ Ore 09.30 apertura della “Grande libreria del gusto”realizzata in collaborazione della Libreria “Capo Horn” di Torino;
	+ Ore 10.00 inaugurazione del Salone da parte delle Autorità presenti;
	+ Ore 10.30 apertura mostra “Menù storici della Liguria” (tensostruttura);
	+ Ore 11.00 Convegno “Progetto lavanda” (tensostruttura);
	+ Ore 12.00 Incontro con Clara e Gigi Padovani e presentazione del loro libro “*Street food all’italiana – Il cibo di strada da leccarsi le dita* (Giunti)” e a seguire coking show (Piazzetta del Gusto);
	+ Ore 12.00 – 14.00, Bringing Up Again - L’arte del cibo, performance dell’attrice Valentina Di Donna;
	+ Ore 13.00 visita della Giuria ai ristoranti partecipanti al concorso “I fiori in cucina”;
	+ Ore 15.00 lezioni di Cake Design (tensostruttura);
	+ Ore 17.00 premiazione concorso “I fiori in cucina”;
	+ Ore 20.00 – 21.30, Bringing Up Again - L’arte del cibo, performance dell’attrice Valentina Di Donna;
	+ Ore 21.00 serata di intrattenimento con:
		- “E’ nato prima il brodo o la pastina?” intervento comico con l’attore Franco Rossi Comedy Centrale ed ex Zelig;
		- “Viva la pappa col pomodoro” con la Bayla Band;
		- Degustazione prodotti del Biscottificio Gibelli di Vallecrosia accompagnati da vini locali.
* Domenica 27 aprile:
	+ Ore 9.00 apertura Salone al pubblico;
	+ Ore 11.00 in anteprima nazionale il nuovo libro di Libereso Guglielmi, “Ricette per ogni stagione” Edizioni Zem Vallecrosia (tensostruttura);
	+ Ore 12.00 “Italia Buon Paese”: gli autori Clara e Gigi Padovani del libro sui 150 anni dell’Unità nazionale a tavola, raccontano i prodotti del Made in Italy, tra storia, tradizione e curiosità (tensostruttura); a seguire coking show (Piazzetta del Gusto);
	+ Ore 15.00 Le nuove “Salse al mortaio” dello chef Slow Food Giacomo Marabotti
	+ Ore 16.00 presentazione libro “Mangiare bene con le allergie e le intolleranze alimentari” (tensostruttura);
	+ Ore 20.00 chiusura Salone di primavera.