



MEDITAGGIASCA:
una grande oliva non solo per un grande olio
Taggia - Sabato 10 e Domenica 11 Maggio 2014 ore 11 - 18

Taggia: comune antico e di nobile storia. Monumenti e strutture **rinascimentali**, palazzi storici, alta **gastronomia** e **prodotti tipici**. Regina indiscussa della tradizione di Taggia è l'**oliva taggiasca**, una varietà dalle caratteristiche uniche, elemento primario per la produzione di **olio extravergine** di oliva di qualità superiore.

Nei giorni dell'evento abbiamo chiamato alcuni famosi chef come **Althea Lattuada** de "Santi Poeti e Navigatori", **Matteo Badaracco** di "Al Giardino degli Indoratori" di Genova, **Diego Rigotti** di "Maso Franch" e attualmente rappresentante italiano al concorso internazionale "Bocuse d'Or", **Giorgio Servetto** de "La Locanda dell'Asino" di Savona, **Delio Viale** di "Da Delio" di Apricale (IM), **Igor Macchia** de "La Credenza" di Torino, **Andrea Sarri** Presidente Italia dei Jeunes restaurateurs d'Europe, **Ugo Alciati**, **Antonio Ietto** della "Locanda Miramonti" di Frabosa Soprana (CN), **Massimo Viglietti** dell'"Enoteca al Parlamento" e de "Il Palma", **Davide Cannavino** de "La Voglia Matta" di Genova e **Giacomo Ruffoni** de "La Conchiglia" di Arma di Taggia. Loro ed altri chef prepareranno delle ricette dedicate alla taggiasca e a tutti i prodotti che vengono realizzati partendo dall'oliva ligure.

Le giornate saranno coordinate e commentate da **Luigi Cremona**, noto giornalista enogastronomico che, con **Witaly**, è tra gli organizzatori della manifestazione. Saranno cooking show spettacolari, resi unici anche dalla location: il Refettorio del bellissimo **Convento di San Domenico a Taggia**, capolavoro del XVI secolo, forse la più grande pinacoteca di scuola ligure e nizzarda con al suo interno ben 12 altari, recentemente restaurato e riportato all'antico splendore.

Il **Chiostro medievale** ospiterà una **esposizione di una rigorosa selezione di produttori** di olive taggiasche, del loro olio extravergine, e di altre piccole realtà dell'agroalimentare del territorio della Liguria di Ponente, luogo di tradizioni secolari. Un modo per far entrare in contatto il pubblico interessato alle realtà agroalimentari di questo territorio, con chi realizza i prodotti tenendo fede all'antica tradizione della raccolta e della lavorazione delle olive taggiasche. Inoltre saranno presenti le tipicità e le maestrie degli artigiani dei **Comuni** della Valle Argentina, arriére pays di Taggia.

Orario Cooking Show: 12-18

Indirizzo: Piazza S. Cristoforo,7 - 18018, Taggia (IM)

Telefono: 0184.47.62.22/342.86.29.707

Ingresso: gratuito

