



**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. Il Santuario della Madonna Miracolosa con le sue 14 cappelle laterali, altre chiese ed oratori risalenti soprattutto al periodo **rinascimentale**, ed ancora i Palazzi Curlo, Anfossi, Asdente, Vivaldi, rendono la visita del centro storico indimenticabile e fanno di questo importante borgo una meta turistica di importanza nazionale. Ma Taggia è famosa anche per la **gastronomia** e per i suoi **prodotti tipici**: su tutti per l'**oliva taggiasca**, una varietà dalle caratteristiche uniche, elemento primario per la produzione di **olio extravergine** di oliva di qualità superiore.

Per dimostrare le straordinarie qualità gustative e salutari dell'oliva taggiasca abbiamo chiamato alcuni famosi chef come **Matteo Badaracco** di "Al Giardino degli Indoratori" di Genova, **Massimiliano Torterolo** de "La Locanda dell'Angelo" di Millesimo (SV), **Giorgio Servetto** de "La Locanda dell'Asino" di Savona, **Paolo Gatta** di "Pascià" di Inverio (NO), **Andrea Sarri** Presidente Italia dei Jeunes restaurateurs d'Europe, **Enrico Panero** del circuito ristorativo di "Eataly", **Ugo Alciati**, **Antonio Ietto** della "Locanda Miramonti" di Frabosa Soprana (CN), **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**, un capolavoro del 1500, 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 alcuni **Comuni** della Valle Argentina, *arrière pays* di Taggia, che rappresenteranno le zone geografiche più interessanti del Ponente Ligure: qui presenteranno le loro tipicità e le maestrie dei propri artigiani, i loro piatti tradizionali e le loro caratteristiche peculiari.

**Orario Cooking Show:** 12-18

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

**Telefono:** 0184.47.62.22/342.86.29.707

**Ingresso:** gratuito

