

## Cena di Gala tematica *I sapori dell'olio*

• **Sabato 9 Dicembre ore 20.00**

Ristorante **La Terrazza, Suite Hotel Nettuno**, Piazza Bo 23

A cura dello chef **Alessandro Dentone**, in collaborazione con Scuola Alberghiera *Città di Lavagna*, dell'Istituto Alberghiero *Marco Polo* di Camogli, della *Fondazione per la Formazione professionale turistica - Istituto professionale regionale alberghiero* di Chatillon (AO), *Istituto Professionale Alberghiero E. Ruffini* di Arma di Taggia (IM) e *Associazione Mare in Italy*.

### Menù

Aperitivo I sapori dell'olio  
Chef **Ciro Cazzato**  
Ristorante *La Terrazza*, Sestri Levante

Brandacujun con puntarelle all'agro  
**Istituto Professionale Alberghiero E. Ruffini** di Arma di Taggia (IM)

Orzotto con barbabietola mantecato al Bleu d'Aoste  
**Fondazione per la Formazione professionale turistica - Istituto professionale regionale alberghiero** di Chatillon (AO)

Filetto di branzino crudo e cotto su specchio di sedano rapa  
**Istituto Alberghiero Marco Polo** di Camogli

Bolle in scio^ ma^ (Bolle sul mare)  
**Scuola Alberghiera Città di Lavagna**

Fantasia di sorbetti ai profumi d'inverno  
Chef gelatiere **Luca Panozzo** Gelateria 100% Naturale  
Sestri Levante

**Selezione di vini del territorio** a cura di *Cantine Segesta*, Sestri Levante

**Quota di partecipazione € 35 a persona**  
**Su prenotazione tel. 0185 48 17 96**

## Pane e Olio della festa

**Ex Convento dell'Annunziata**, Baia del Silenzio

**Brunch di degustazione** a filiera corta.  
Selezione di vini offerti da *Cantine Segesta*, Sestri Levante  
Pane e gallette offerti da *Antico Forno Parchi*, Riva Trigoso.

• **Venerdì 8 e Sabato 9 Dicembre dalle ore 12.00**

### Associazione Bagnun

Menù sestri di pesce, a seconda delle disponibilità del mercato fresco del giorno: bagnun di acciughe, muscoli alla marinara, fritto di calamari, buridda di seppie.

### Accademia dei Sapori

Focaccia al formaggio, torte salate, dolci della tradizione.

• **Sabato 2, Domenica 3 e Domenica 10 Dicembre dalle ore 12.00**

### Tapullo Shop&Taste e Accademia dei Sapori

Brunch di degustazione tematico a filiera corta: protagonista l'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP.  
Bruschette, testate all'olio nuovo e al pesto, zuppe della tradizione, torte salate, salumi e formaggi del territorio con composte, biscotti e dolci tipici.

## Cene di degustazione Pane e Olio con gli chef del territorio

**Ex Convento dell'Annunziata**, Baia del Silenzio

• **Venerdì 1 Dicembre ore 20.00**

### Tipicità e territorio - La cucina della Val Graveglia

A cura di **Antica Trattoria dei Mosto** Conscenti - Ne

### Menù

Cavolo ripieno, torta baciocca della Val Graveglia, castagnaccio con formaggetta e pesto, sopressata, crostini con paté di olive.  
Polenta e cavolo con Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP e parmigiano, gallina bollita ripiena con salsa verde alle olive.

Torta di mele e uvetta con crema pasticcera.

Vini dell'Azienda Agricola *La Ricolla* di Ne.

**Quota di partecipazione € 25 a persona**

**Per info e prenotazioni**

cell 335 5392428

tel 0185 598427 orario ufficio.

• **Venerdì 8 Dicembre ore 20.00**

### Tipicità e territorio - La cucina delle valli dell'entroterra

A cura dell'**Agriturismo Il Castagneto** Castiglione Chiavarese

### Menù

Focaccia integrale con farina macinata a pietra della Val di Vara e lardo.

Bicchiere di crema di zucca, brisé all'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP con olive, santoreggia e baccalà.

Polenta nostralina di Comuneglia al cavolo nero, pecorino e Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP.

Stinco in crosta di pane alle erbe aromatiche e olive e crema di patate all'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP.  
Torta delle rose all'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP e agrumi con crema pasticcera calda.

Vini dell'Azienda Agricola *La Ricolla* di Ne.

**Quota di partecipazione € 30 a persona**

**Per info e prenotazioni**

cell 347 4702278

tel 0185 598427 orario ufficio.

## Tutto il periodo

**Visite guidate all'oliveto dimostrativo, al frantoio e al Museo.**

Su prenotazione (min.15 persone)

Tel. 0185 44341 Cooperativa Olivicoltori Sestresi

Tel. 0185 481605 Frantoio Bo

## Mostre

### Mostra fotografica "Pane e Olio"

Realizzata dai *Soci di Carpe Diem*.

Alla mostra sarà abbinato il concorso "Vota la foto".

Saranno premiate le tre fotografie più votate dal pubblico.

Dal 2 al 10 dicembre - orari d'ufficio - aperto dom.

e festivi

**Sala Riccio e Atrio Palazzo Comunale di Sestri Levante**, P.zza Matteotti

**Spazio culturale Palazzo Fascie**, Corso Colombo

### ArTura \_ dalla Terra al Cielo

**l'Ulivo \_ il Sasso \_ la Luce \_ il Vento**

**Isabella Tholozan**

Mostra fotografica

A cura di *ArTura \_ Territori tra Arte e Natura*

**Inaugurazione Sabato 2 ore 18.00**

Orari apertura:

Domenica 3, Venerdì 8 , Sabato 9, Domenica 10

ore 10.00 / 12.00 - 16.00 / 19.00

**Torre dei Doganieri**, Vico Macelli 3

In occasione dell'inaugurazione della mostra:

**Reading poetico *ParoleFoglie***

Con Marita Viola, Ermanno Librasi, Alfredo Gioventù

A cura di *ArTura \_ Territori tra Arte e Natura*

Orari apertura:

**Sabato 2 ore 18.30**

**Torre dei Doganieri**, Vico Macelli 3

## Attività Per Le Scuole

**Visite delle Scuole Primarie** della Città all'oliveto dimostrativo, al frantoio e al Museo, anticipate da lezioni didattiche in aula.

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri*

e della *Cooperativa degli Olivicoltori Sestresi*

### Concorso Scuole Primarie

**Di cieli azzurri / ha brividi l'olivo / e di stupore**

*(da Miniature di bosco. 101 haiku di Roberto Pagan)*

Elaborati grafici e testuali a confronto con il testo poetico

nell'esperienza dei bambini delle Scuola Primaria.

Esposizione elaborati **Ex Convento dell'Annunziata**,

Baia del Silenzio

*In collaborazione con*



VETRINE  
DELLE PRODUZIONI  
AGROALIMENTARI  
DI QUALITÀ

Programma cofinanziato con il Fondo Europeo  
per lo Sviluppo Regionale



Programma cofinanziato per le Fondi Europei  
di Sviluppo Regionale



www.vetrineagroalimentariqualita.it

### Sponsor



### Si ringrazia

Antica Trattoria dei Mosto

ArTura • Aqua Lavagna

Comitato Bagnun Onlus • Ass. Carpe Diem • Ass. O Leúdo

Ass. Pescatori Balin • Cia • Coldiretti

Coop. Olivicoltori Sestresi • Gelateria 100% naturale

Torrone Rossignotti

Scuola Alberghiera Città di Lavagna

Istituto Marco Polo di Camogli

Fondazione per la Formazione professionale turistica -

Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Chatillon (AO)

Istituto Professionale Alberghiero E. Ruffini di Arma di Taggia (IM)

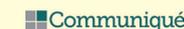
### Per informazioni

www.comune.sestri-levante.ge.it • www.sestri-levante.net

Pane&Olio Sestri Levante

Organizzazione: info@totemeventi.it

Ufficio Stampa: info@communique.it



# DALL' 1 AL 10 DICEMBRE 2017 SESTRI LEVANTE

## MOSTRA MERCATO DEGLI OLIVICOLTORI E DI PRODOTTI DI ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA, LABORATORI, SHOW COOKING, SALONE PANE E OLIO CORSI DI CUCINA, CONCORSI, MOSTRE E CENE A TEMA

### Per informazioni

www.comune.sestri-levante.ge.it

www.sestri-levante.net

Pane&Olio Sestri Levante



COMUNE  
DI SESTRI LEVANTE  
Con il Patrocinio

mediaterraneo  
PROMOZIONE E SVILUPPO TURISTICO

baiedelgusto



LA COMPAGNIA DEI SAPORI



Accademia  
dei Sapori





## Sestri Levante

### Venerdì 1 Dicembre

ore 15.00

#### Breve seminario di degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva dedicato ai professionisti della ristorazione

Assaggio comparato dei migliori Extravergine del territorio.

A cura del gruppo di Assaggio della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi* coordinato dal Capo Panel della *Camera di Commercio di Genova* dott. Francesco Bruzzo.

Solo su iscrizione - Marco Cusinato cell. 328 1321053

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

ore 17.00

#### Convegno Olivo in Liguria: Un progetto per l'olio di qualità

A cura di *Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga* e *Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa*

Intervengono: Andrea Minuto, Responsabile scientifico *Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola CeRSAA di Albenga*; Ruggero Petacchi, Ricercatore *Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna di Pisa*.

Modera: Nicola Gandolfo, *presidente Coop.Olivicoltori Sestresi*

**Palazzo Fascie, Sala Bo**

ore 20.00

#### Cene di degustazione Pane e Olio con gli chef del territorio

A cura dell'*Antica Trattoria dei Mosto* - Consenti - Ne

Vini dell'Azienda Agricola *La Ricolla* di San Salvatore di Cogorno

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

### Sabato 2 Dicembre

ore 9.00

#### Apertura mostra fotografica *Pane e Olio*

Realizzata dai *Soci di Carpe Diem*.

Alla mostra sarà abbinato il concorso "Vota la foto".

Saranno premiate le tre fotografie più votate dal pubblico.

**Sala Riccio e Atrio Palazzo Comunale di Sestri Levante**

P.zza Matteotti

**Spazio culturale Palazzo Fascie** - Corso Colombo

ore 9.00

#### Prebuggiù e Prescinseua: alle radici della nostra cucina

Mini corso sulle erbe selvatiche e spunti di ricette, a cura

di Natalia Mazzoli, *Agriturismo Il Castagneto*, Castiglione Chiav.se

Costo € 10 a persona - Prenotazione obbligatoria telefonando a:

Coop Olivicoltori Sestresi 0185 44341

Agriturismo Il Castagneto 347 4702278

**Sede della Cooperativa Olivicoltori Sestresi, Via Valle Ragone**

## Tradizione e territorio

Dalle ore 9.00 alle 20.00

#### Mercatino Non solo olio

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Via Asilo Maria Teresa**

Dalle ore 12.00

#### Pane e Olio della festa

A cura di *Tapullo Shop&Taste* e *Accademia dei Sapori*

Brunch di degustazione a filiera corta

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

ore 18.00

#### Inaugurazione Mostra fotografica

**l'Ulivo\_ il Sasso\_ la Luce\_ il Vento - Isabella Tholozan**

A cura di *ArTura\_ Territori tra Arte e Natura*

**Torre dei Doganieri** - Vico Macelli, 3

ore 18.30

#### Reading poetico *ParoleFoglie*

Con Marita Viola, Ermanno Librasi, Alfredo Gioventù

A cura di *ArTura\_ Territori tra Arte e Natura*

**Torre dei Doganieri** - Vico Macelli, 3

### Domenica 3 Dicembre

Dalle ore 9.00 alle 20.00

#### Mercatino Pane e Olio

In collaborazione con le associazioni di categoria *Cia* e

*Coldiretti*, *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Via Asilo Maria Teresa**

ore 11.00 e ore 16.00

#### Dimostrazione pratica di molitura delle olive e mini-corso di assaggio al frantoio mobile

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri* e della

*Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Viale Dante, angolo Corso Colombo**

Dalle ore 12.00

#### Pane e Olio della festa

A cura di *Tapullo Shop&Taste* e *Accademia dei Sapori*

Brunch di degustazione a filiera corta

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

### Venerdì 8 Dicembre

ore 9.00 - 20.00

#### Mostra Mercato delle eccellenze enogastronomiche italiane

A cura dell'*Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori*

**Corso Colombo**

## Laboratori e show cooking

ore 10.00 - 19.00

#### SALONE PANE E OLIO

Rassegna espositiva delle produzioni agroalimentari e artigianali del territorio.

**Sala Agave - Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

In concomitanza del Salone:

- Laboratori e corsi di degustazione
- Mostra degli elaborati del Concorso per le Scuole Primarie
- Brunch e cene di degustazione a filiera corta

Dalle ore 12.00

#### Pane e Olio della festa

A cura di *Comitato Bagnun Onlus* e *Accademia dei Sapori*

Brunch di degustazione a filiera corta

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

#### Laboratori

Partecipazione gratuita

ore 16.00 **Pescato & Mangiato**

Degustazione e presentazione delle attività di

ittiturismo a cura di Erica Cammarata, *Coop*

*Pescatori Castel Dragone* di Camogli

ore 17.00 **La focaccia genovese con il Maestro panificatore**

Giulio Cassinelli A cura di *Accademia dei Sapori*

**Cucina didattica di Accademia dei Sapori**

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

ore 20.00

#### Cena di degustazione Pane e Olio con gli chef del territorio

A cura dell'*Agriturismo Il Castagneto* di Castiglione Chiavarese,

vini dell'Azienda Agricola *La Ricolla* di San Salvatore di Cogorno

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

### Sabato 9 Dicembre

ore 9.00 - 20.00

#### Mercatino Non solo olio

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Via Asilo Maria Teresa**

ore 9.00 - 20.00

#### Mostra Mercato delle eccellenze enogastronomiche italiane

A cura dell'*Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori*

**Corso Colombo**

ore 10.00 - 19.00

#### SALONE PANE E OLIO

Rassegna espositiva delle produzioni agroalimentari e artigianali del territorio.

**Sala Agave - Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

## Degustazioni a filiera corta e cene tematiche

ore 11.00 e ore 16.00

#### Dimostrazione pratica di molitura delle olive e mini-corso di assaggio al frantoio mobile

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri*

e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Viale Dante, angolo Corso Colombo**

ore 11.00

#### Rievocazione storica di Pesca alla Sciabica

In collaborazione con l'*Associazione Pescatori Balin*

In caso di condizioni meteo-marine avverse l'evento sarà annullato

**Baia delle Favole**

dalle ore 12.00

#### Pane e Olio della festa

A cura di *Comitato Bagnun Onlus* e *Accademia dei Sapori*

Brunch di degustazione a filiera corta

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

#### Laboratori

Partecipazione gratuita

ore 16.00 **Erbando e oliando**

Showcooking con lo chef Alessandro Dentone

e Lella Canepa, *Erbando*

A cura di *Accademia dei Sapori*

ore 17.00 **Il Prebuggiù e l'olio**

Laboratorio di erbe spontanee commestibili

A cura di Lella Canepa, *Erbando*

**Cucina didattica di Accademia dei Sapori**

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

ore 17.00

#### InCanti di Natale Concerto del Gruppo Spontaneo Trallallero

Concerto itinerante tra le botteghe storiche del centro

sino all'*Ex Convento dell'Annunziata* - Baia del Silenzio

ore 20.00

#### Cena di Gala tematica *I sapori dell'Olio*

A cura dello chef Alessandro Dentone, con Scuola Alberghiera

*Città di Lavagna*, Istituto *Marco Polo* di Camogli, *Istituto*

*Professionale Regionale Alberghiero* di Chatillon (AO) e *Istituto*

*Professionale Alberghiero E. Ruffini* di Arma di Taggia (IM)

**Ristorante La Terrazza, Suite Hotel Nettuno** - Piazza Bo, 23

### Domenica 10 Dicembre

ore 9.00 - 20.00

#### Mercatino Non solo olio

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Via Asilo Maria Teresa**

## Salone dei produttori del Levante

ore 9.00 - 20.00

#### Mostra Mercato delle eccellenze enogastronomiche italiane

A cura dell'*Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori*

**Corso Colombo**

ore 10.00 - 19.00

#### SALONE PANE E OLIO

Rassegna espositiva delle produzioni agroalimentari e artigianali del territorio.

**Sala Agave - Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

Dalle ore 12.00

#### Pane e Olio della festa

A cura di *Tapullo Shop&Taste* e *Accademia dei Sapori*

Brunch di degustazione a filiera corta

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

#### Laboratori

Partecipazione gratuita. I corsi del mattino sono tradotti in Inglese



ore 11.00 **Mini - corso didattico di assaggio dell'olio**

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri*

e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

**Il futuro è già presente: l'oliva taggiasca e il suo DNA**

A cura di Giuseppe Privitera dell'*Azienda Agricola*

*Fattoria Didattica Il Bey* di Imperia



ore 12.00 **Il pesto al mortaio** con Lella Canepa, *Erbando*.

A cura di *Accademia dei Sapori*

ore 16.00 **Cavoli a merenda**

Le verdure incontrano l'olio nuovo. A cura di Cristina

Raggio dell'*Azienda Agricola Santa Giulia* di Lavagna

ore 17.00 **Un piatto d'autore**

Show cooking con Jorg Giubbani - Chef *Capocotta*

*lounge bar con cucina*. A cura di *Accademia dei Sapori*

**Cucina didattica di Accademia dei Sapori**

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio

#### Cerimonie di premiazione

ore 15.30 **Concorso Premio Leivi 2017**

premiazione miglior uliveto del Comune di Sestri Lev.

**Concorso fotografico Pane e Olio:**

premiazione dei vincitori

ore 16.00 **Concorso dedicato alle Scuole Primarie**

premiazione dei vincitori

A seguire:

Presentazione del Concorso *Bimboil* dell'*Ass.Naz.Città dell'Olio*

e **Merenda Pane e Olio** con i prodotti offerti dalla *Cooperativa*

*Olivicoltori Sestresi*, dal *Panificio Pasticceria Il Forno di*

*Malatto&Chiappara* e dalla *Pasticceria Rossignotti*

**Ex Convento dell'Annunziata** - Baia del Silenzio