



Regione Liguria
Comune di Finalborgo
Provincia di Savona

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE 29/30 APRILE E 1° MAGGIO FINALBORGO SV 2022

vendì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

ORGANIZZAZIONE: OROARGENTO - #UNAHANHUELCERCHIO - TEL. 010.68986807 info@saloneagroalimentareligure.org

WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG



COMUNICATO STAMPA 29 aprile 2022

Consegnato il Premio Amadeo Peter Giannini – Sezione Agricoltura a Francesco Bruzzo

Premio Amadeo Peter Giannini Sezione Agricoltura 2022

A Francesco Bruzzo

Motivazioni

Francesco Bruzzo, capo Panel della Commissione di assaggio dell'olio della Camera di Commercio di Genova, riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole, è stato membro di Giunta della Camera di Commercio di Genova dal 1995 al 2005. Attualmente Presidente della Società Economica di Chiavari, è l'imprenditore che ha permesso, con successo e soddisfazione, di raggiungere in Liguria il **riconoscimento della DOP** per l'**olio extra vergine di oliva "Riviera Ligure"** nel 1997, grazie a **una capillare azione di mediazione tra le differenti esigenze produttive della nostra regione**, che ha consentito, l'approvazione di un disciplinare con **tre sotto zone produttive**, unico in Italia.

La sua azione ha permesso quindi di raggiungere il traguardo dell'inserimento della denominazione "Riviera Ligure" nel registro europeo delle DOP il 24.01.1997.

Il suo impegno è anche stato determinante per il percorso di trasformazione del sistema delle Camere di Commercio liguri in Organismo di controllo e certificazione dei prodotti a marchio comunitario DOP e IGP e non solo.

L'azione svolta da Francesco Bruzzo, è stata **dirompente ed al contempo innovativa** sul nostro territorio, con un ruolo di **Pioniere del nostro oro di Liguria**, l'olio Riviera Ligure DOP.

Francesco Bruzzo ha seguito le orme della “visione” di Amadeo Peter Giannini portando nella nostra Liguria la Denominazione di Origine Protetta, certificazione che ha consentito la valorizzazione della filiera olivicola ligure.

La Liguria è entrata nel mondo delle DOP grazie anche al consolidato ruolo che Francesco Bruzzo ha avuto all’interno del Consorzio di Tutela, in qualità di Presidente per diversi anni, che ha accompagnato e curato con dedizione lo sviluppo e tutela della DOP “Riviera Ligure”, come l’agricoltore attua con il suo ulivo e la terra.

L’azione svolta da Francesco Bruzzo ha portato ad oggi, alla consegna del Premio Amadeo Peter Giannini – Sezione Agricoltura, in onore di un imprenditore - produttore, che ha scritto la storia del sistema agroalimentare ligure e dell’olio “Riviera Ligure” DOP.

Centro Studi Amadeo Peter Giannini – Camera di Commercio di Genova

Tema 2022: La Sostenibilità. La chiave del cambiamento.

Dal 29 aprile al primo maggio si svolgerà a Finalborgo la diciottesima edizione del Salone dell’Agroalimentare Ligure. Il 2022 vedrà una forte presenza istituzionale sia a livello di attività informative sia a livello di allestimenti di stand divulgativi ed informativi. La Regione Liguria, partner dell’evento, allestirà uno spazio dedicato al marchio regionale Assaggia La Liguria dedicato ai tre consorzi che caratterizzano il nostro territorio: i *Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure e dell’Enoteca Regionale della Liguria in collaborazione con Camera di Commercio Riviere di Liguria*. Si tratterà di uno stand interattivo con proiezioni video a ciclo continuo per viaggi emozionanti, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo – territorio testimoniato dai nostri prodotti tipici e dalle DOP dei nostri vini, del Basilico Genovese e dell’Olio Riviera Ligure.

Presso l’Arena LAB dedicata ad Assaggia la Liguria ci saranno tre giornate di incontri e animazione.

“Il Salone dell’Agroalimentare Ligure in questi anni ha promosso la cultura del territorio – ha affermato il vice presidente della Regione Liguria con delega all’Agricoltura Alessandro Piana - dalle eccellenze del gusto sino alle grandi sfide congiunturali come la sostenibilità, il grande filo conduttore dell’edizione 2022. Il successo delle iniziative dal punto di vista imprenditoriale e dell’opinione pubblica sulle questioni etiche, di produzione e di rafforzamento dell’intera filiera, ci permettono di rilanciare il comparto con consapevolezza. La nuova frontiera della nostra agricoltura ribadisce quei valori fondanti che da sempre ci caratterizzano, incominciando dal presidio del territorio sino alla veicolazione trasparente dei metodi di produzione e delle materie prime, sinonimo di qualità e di garanzia alimentare. Il Salone dell’Agroalimentare è il trionfo della nostra alimentazione, della cultura del cibo. Per questo con il marchio Assaggia La Liguria ci impegniamo a sostenere le aziende, i Consorzi e tutta la produzione agricola: promuovere i nostri prodotti è una leva essenziale di marketing territoriale, decisiva anche sul fronte della ricettività sempre più connessa all’offerta enogastronomica”.

Il Salone diventa maggiorenne e dedica alle scuole ed ai giovani un ampio spazio per la valorizzazione delle professioni legate al comparto agroalimentare e turistico. In questa occasione il pubblico potrà conoscere da vicino attività formative proposte dai diversi istituti liguri ed

assaggiare i piatti e prodotti tipici proposti, sia presso gli stand sia in occasione dei laboratori di degustazione.

Il 2022 vedrà una nuova importante novità: l'organizzazione del Premio Amadeo Peter Giannini – Sezione Agricoltura organizzato dal Centro Studi Amadeo Peter Giannini, con la collaborazione di Regione Liguria, Camera di Commercio di Genova e Camera di Commercio Riviera di Liguria.

Si tratta nato per la valorizzazione del made in Liguria e dedicato al filantropo Amadeo Peter Giannini che fondò prima la Banca of Italy e poi la Bank of America finanziando progetti in tutti gli ambiti dello sviluppo economico, partendo dal mondo dell'agricoltura e dell'accoglienza turistica, settore a cui si dedicò la famiglia di origini liguri, di Favale di Malvaro in provincia di Genova.

Il Premio A.P. Giannini – Sez. Agricoltura, non poteva che essere consegnato nell'ambito del Salone dell'Agroalimentare Ligure che da 18 anni valorizza e promuovere i prodotti ed i piatti del nostro territorio come principale mission. Sarà consegnato a Francesco Bruzzo, *già titolare di imprese nel settore agricolo, è stato tra i numerosi incarichi presidente della sezione agricola della Camera di Commercio di Genova, membro del CDA della Fondazione Carige, Presidente di Promotigullio, di Colfdiretti Liguria, dell'Associazione provinciale olivicola e vicepresidente della Fiera Internazionale di Genova del Gal Appennino Genovese, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure, Assaggiatore di Olio ed ha presieduto il Premio Leivi.*

Il Premio A.P. Giannini è stato consegnato nel 2021 alla famiglia di armatori genovesi Messina e a marzo scorso presso il Forum Amadeo Peter Giannini di Chiavari a Luigi Passadore, per la sezione Sistemi Bancari.

Il Premio A.P. Giannini è organizzato con la collaborazione della Camera di Commercio di Genova e della Camera di Commercio Riviere di Liguria e vedrà altri due appuntamenti nello spezzino e nell'imperiese. Oltre all'appuntamento di Genova che si svolgerà nei prossimi mesi.

Il programma di attività del Salone sarà davvero ricco, oltre all'esposizione con circa cento espositori allestita nel Complesso Monumentale di Santa Caterina, Piazza Santa Caterina e Piazza Porta Testa dove il pubblico potrà degustare prodotti e piatti tipici della tradizione, ci sarà un fitto calendario di eventi suddiviso per aree.

La Vision Plaza sarà dedicata ad Amadeo Peter Giannini che vedrà convegni e premi e le attività informative legate al tema 2022: La Sostenibilità. La chiave del cambiamento.

La collaborazione tra il Salone e l'USR, Ufficio Scolastico Regionale, continua e vedrà, oltre alla presenza di numerose scuole presso le aree espositive, anche l'organizzazione del convegno: Sostenibilità e valorizzazione dei prodotti locali. L'esperienza delle eco.Schools e la consegna del Premio Liguria da Gustare. Si tratta di un concorso video fotografico organizzato in due sessioni per le scuole e per i professionisti. La sessione dedicata alle scuole verrà premiata in occasione del Salone dell'Agroalimentare Ligure sabato 30 aprile al termine del convegno sulla sostenibilità che si terrà alle ore 15.00, presso la Vision PLaza A.P. Giannini – Auditorium Finalborgo.

Il Premio Liguria da Gustare è organizzato da: Genova Liguria Film Commission, Ufficio Scolastico Regionale, Comune di Finale Ligure, Regione Liguria, Palazzo Ducale, Centro Studi Amadeo Peter Giannini, Slow Food e Salone dell'Agroalimentare Ligure.

Questa edizione del Salone risalta anche per la crescente partecipazione dei giovani negli stand, al Convegno "Eco schools" e al concorso. Le scuole vincitrici di "Genova Liguria da gustare" hanno dimostrato una forte progettualità collegata ai saperi ed ai prodotti storici del loro territorio, che hanno raccontato con fotografie e video molto creativi". Prof. Alessandro Clavarino.

Un'altra novità sarà l'arena dedicata ai Comuni De.Co, dove Stefano Pezzini si occuperà di parlare di De.Co. e di intervistare i rappresentanti dei Comuni presenti al Salone. L'area è allestita con la collaborazione di Telegenova.

Presso la Saletta Incontri sarà allestita la mostra fotografica Fiori di Riviera a cura di Claudia Oliva. Si tratta di una rassegna di immagini di fiori fotografati durante le diverse edizioni dell'Euroflora di Genova, dove Claudia Oliva ha lavorato come fotografa per molte edizioni. Presso questa saletta si terranno incontri dedicati al miele ed ai profumi di Liguria.

Un altro spunto di grande slancio del Salone è dato dalla collaborazione pluriennale con il Museo Archeologico del Finale – Istituto Internazionale di Studi Liguri – Sezione Finalese.

Il 29 aprile alle ore 15.00 sarà inaugurata la mostra: "Il Giovane Principe va in scena". La scoperta della sepoltura di un cacciatore paleolitico nella Caverna delle Arene Candide (1942-2022).

La Sala Liguria quest'anno sarà interamente dedicata alle scuole che interpreteranno il tema della manifestazione nei diversi laboratori di degustazione proposti al pubblico. Piatti tipici, show cooking, cocktail pairing con fiori eduli, il recupero in cucina di frutti e ortaggi. Tutto incentrato sulla "Sostenibilità in cucina".

Un'altra collaborazione sarà rilanciata in occasione del Salone 2022 con il Circolo degli Inquieti che organizzeranno presso la Vision Plaza del Salone A.P. Giannini il Premio Gallesio.

Alleghiamo il programma completo.

Con cordiale preghiera di diffusione/pubblicazione

Per info e immagini

Salone Agroalimentare Ligure

info@saloneagroalimentareligure.it tel. 019 6898607

