**FORMA & INFORMA**

MARE DI AGRUMI

***VEN. 15/02***

***Comune di Savona,*** *Sala Giunta. Ore 12.*

Conferenza stampa **“Mare di Agrumi presenta Citrus”**

***16-24/02***

***Museo civico di Palazzo Gavotti***

*Traité du citrus par Georges Gallesio, auditeur au Conseil d'état et sous-préfet à Savone*, Paris, 1811.

*In memoriam, X. KAL. SEPT MDCCCXCII* [Otto lettere di Giorgio Gallesio autore della Pomona Italiana, a cura di Felice Bariola], Firenze, 1892.

Esposizione delle copie originali in collaborazione con la Biblioteca Civica A. Barrili di Savona.

*Orari di apertura: merc. 10 - 13.30; giov., ven., sab., matt. 10 - 13.30; pom. 15.30 - 18.30, dom. 10.00 - 13.30.*

***GIOV. 21/02***

***Priamar,*** *Palazzo del Commissario. Ore 14.30.*

Comitato Tecnico Scientifico e Comitato di Pilotaggio del progetto **«Marchio turistico e biotecnologie verdi per lo sviluppo di Imprese su una risorsa comune: gli AGRUMI - MARE DI AGRUMI»**

**evento non aperto al pubblico**

***Osteria Bacco,*** *Savona. Ore 20.*

Cena a invito.

***VEN. 22/02***

***Priamar,*** *Palazzo del Commissario. 8.45-13.00.*

**«MARchio turistico e biotEcnologie verDi per lo sviluppo di Imprese su una risorsa comune: gli AGRUMI - MARE DI AGRUMI»**

**PROGRAMMA**

9.00 – 9.20

Saluti di benvenuto del Sindaco di Savona Ilaria Caprioglio.

Saluti dei rappresentanti dei Partner del progetto.

***SESSIONE 1 – I risultati del progetto MARE DI AGRUMI [9.20-11.15]***

9.20 – 9.30

MARE DI AGRUMI. I risultati del progetto.

Ennio Rossi, Responsabile di progetto del Comune di Savona.

9.30-9.45

Gli agrumi, vettore di promozione dei territori.

Albert Boulanger, Camera di Commercio e industria territoriale di Bastia e dell’Alta Corsica.

9.45-10.00

L'origine degli agrumi dell'alto Mediterraneo.

Franck Curk, Istituto nazionale della ricerca Agronomica.

10.00-10.15

Nuovi prodotti dagli agrumi: da scarto a risorsa per la valorizzazione delle risorse locali.

Luisa Pistelli, Angela Zinnai, Università di Pisa.

10.15-10.30

La Pompia: la crescita di un agrume minore.

Gianni Nieddu, Comune di Siniscola.

10.30-10.45

Il Chinotto di Savona: ritorno al futuro.

Giovanni Minuto, Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola.

10.45-11.00

Il catalogo transfrontaliero sugli agrumi.

A cura del Comitato Tecnico Scientifico del Progetto Mare di Agrumi.

11.00-11.15

Il Marchio Mare di Agrumi, una *best practice* europea.

Irene Nicotra, Provincia di Livorno.

***SESSIONE 2 - Dedicato a Giorgio Gallesio [11.30-13.00]***

11.30-12.00

L’attività e le opere dedicate agli agrumi.

Dott.ssa Irma Beniamino, Accademia Nazionale di Agricoltura.

12.00-13.00

Giorgio Gallesio, viaggiatore naturalista.

Pietro Piccarolo, Vicepresidente Accademia dei Georgofili di Firenze.

13.15

*Light lunch*

***SESSIONE 3 – Il marketing turistico [15.30-17.30]***

15.30-17.30

Tavola Rotonda. Le parole della biodiversità: uno strumento di sviluppo turistico. La scuola, l’Università, il mercato.

Modera Studiowiki. Intervengono: SlowFood, CeRSAA, Campus di Savona, Fondazione Edoardo Garrone e Camera di Commercio Riviere di Liguria.

***EVENTO***

***Priamar,*** *Cortina della Batteria di San Paolo****.*** *14.30.*

**Inaugurazione “Living Lab, Il Giardino degli Agrumi”*.***

Consegna attestato “*Custode del Giardino degli Agrumi”* alle scuole primarie della città di Savona.

**ASSAGGIA & SCOPRI**

CITRUS FESTIVAL

***SAB. 23/02***

**Mercato Civico di Savona, 11.00-23.00.**

***Citrus, La Fiera degli Agrumi.***

Fiera mercato degli agrumi e dei prodotti tradizionali con eventi di *showcooking* dedicati agli agrumi e alla cucina del riciclo, laboratori di degustazione su vino e cocktail, laboratori di creatività per bambini.

**Centro storico di Savona, 16.00-22.30.**

***Citrus, La notte degli Agrumi.***

16.00 – 20.00 Piazza del Brandale. Evento.

“Ludobus Giocosamente” a cura della Cooperativa Progetto Città.

*Ore 17.00 – 22.30* Evento itinerante.

“Banda Samba e teatro di strada” a cura di Teatro Scalzo.

*Ore 18.30 e ore 21.30* Piazza del Brandale. Spettacolo.

“Mangiafuoco” a cura di Teatro Scalzo.

***DOM. 24/02***

**Piazza Sisto IV di Savona, 9.45-13.00.**

***Citrus, La Pedalata degli Agrumi.***

Percorso in bicicletta non competitivo per adulti e bambini. In collaborazione con FIAB Federazione Italiana Amanti Bicicletta.

*Ritrovo e iscrizione dalle 9.45 (costo per partecipante € 2,00 comprensivo di assicurazione obbligatoria). Partenza ore 10.00.*

**Mercato Civico di Savona, 10.00-19.00.**

***Citrus, La Fiera degli Agrumi.***

Fiera mercato degli agrumi e dei prodotti tradizionali con eventi di *showcooking* dedicati agli agrumi e alla cucina del riciclo, laboratori di degustazione su vino e cocktail, laboratori di creatività per bambini.

**SAB. 23/02 E DOM. 24/02**

**Negozi, bar e ristoranti partecipano con vetrine a tema, prodotti, aperitivi e menù dedicati a Citrus Mare di Agrumi.**

*Approfondimenti sulla Fiera degli Agrumi al Mercato Civico di Savona di sab. 23/02 e di dom. 24/02 e sulla Pedalata degli Agrumi di dom. 24/02.*

**IL MERCATO DI CITRUS**

**Degustazioni e menù a cura dei produttori del Consorzio Città del Mercato**

**Bar Mercato Civico da Ezio**

*La carta dei vini di Citrus - aperitivi*

**Macelleria del Civico**

*Tartare agli agrumi , arrosticini e hamburger*

**Salumeria Anna, Tonino e Francesco prodotti tipici regionali**

*Degustazione di formaggi con composte e marmellate di agrumi, Arancini di riso, torta al limone e crostata all’arancia*

**Da Gianni baccalà, stoccafisso e specialità regionali**

**In collaborazione con Mauro Nana Ortofrutta**

*Insalata di baccalà agli agrumi*

**Sabrina e Ivo Ortofrutta**

*Minestrone di Citrus e Torta agli agrumi*

**Marco Zanini Ortofrutta dal 1950**

*Marmellata di cipolle e arance (offrirà a tutti i visitatori la ricetta)*

**Paola Zunino Ortofrutta**

Insalata di spinaci, patate e salmone alla vinaigrette di arancia e limone con profumo di scorzette di agrumi *(offrirà a tutti i visitatori la ricetta)*

**LA FIERA DI CITRUS**

**Prodotti e degustazioni a cura di…**

**Associazione Noi per voi “La cucina del riciclo”**

*Tagliatelle di pane ai profumi di agrumi*

*Torta fantasia del riciclo*

**Valbormida Formazione Carcare (Sv)**

*Ravioli ricotta zafferano e scorza d’arancia*

*Cannolo con mousse di formaggio*

(A cura degli allievi del Corso di Cucina)

*Cocktail alcolici e analcolici agli agrumi*

(A cura degli allievi del corso di Sala e Bar)

**IPSASR Istituto Agrario di Siniscola (Nu)**

*Pompia fresca e candita, marmellate, mielate, sale aromatizzato, thè aromatizzato, seadas al formaggio*

**Buttiero dolci per passione**

*Pasticceria e dolci agli agrumi*

**Azienda Sant’Anna srl Agricola**

*Composte, salse e gelatine di frutta e verdura*

**Luca Dalpian – Il Sottobosco**

*Marmellate, conserve e sciroppi*

**Azienda Agricola Fernandez**

*Produzione e trasformazione di agrumi*

**Besio dal 1860**

*Frutta candita, marmellate e chinotto di Savona*

**Floricoltura e Vivai Michelini**

*Piante di agrumi*

**Ottone Luca**

*Produzione di agrumi*

**Azienda Agricola Il Bey**

*Olio Extravergine di oliva taggiasca, olive in salamoia, conserve*

**La Magnolia**

*Formaggi ovini e caprini, giuncata agli agrumi*

**Il Chinotto nella rete**

*Prodotti a base di Chinotto di Savona*

**Abaton Concept Store Nicchia**

*Cosmetici, profumi e prodotti al Chinotto*

**Macelleria Salumeria Giacobbe**

*Produzione artigianale salumi e testa in cassetta con agrumi*

**Caramelle Aschieri dal 1872**

*Produzione artigianali di caramelle*

**LE DIMOSTRAZIONI DI CITRUS**

Sab. 23/02 ore 17.00 e domenica 24/02 ore 10.30.

**Stand Associazione Noi per voi “La cucina del riciclo” & Mercato della Terra di Cairo Montenotte**

*“Avanzi: storie di fame e di cultura. Il riciclo degli avanzi, di pane e non solo. Le buone abitudini contadine tra etica e bontà”.*

Con Andrea Carpi, giornalista e scrittore esperto di cucina tradizionale e Roberto Trapani, chef di Associazione Cuochi Savona e membro della Onlus “Noi per voi” impegnata nella valorizzazione e il recupero della tradizione culinaria ligure a scopo benefico.

**I LABORATORI DI CITRUS - Area laboratori**

*“Spicchi di Cucina. Tutto quello che dovete sapere sulla famiglia degli agrumi senza sprecarne neanche una goccia!”*

LEZIONE 1: succo e polpa – sab. 23/02 ore 11.00;

LEZIONE 2: bucce – sab. 23/02 ore 16.00;

LEZIONE 3: albedo e tutto intero – dom. 24/02 ore 10.00;

LEZIONE 4: all together dolce e salato – dom. 24/02 ore 16.00.

In collaborazione e con la partecipazione di Leonardo Gramegna maitre chocolatier Articioc Cioccolateria Savona.

*Quattro lezioni gratuite di un’ora e trenta ciascuna per un viaggio immersivo nel favoloso mondo degli agrumi*. A cura di Anna Marlena Buscemi, dottoressa in Scienze Gastronomiche, esperta di educazione al gusto e cuciniera per passione. Impegnata da anni nella ricerca delle radici culturali del nostro legame con il cibo, propone una didattica multidisciplinare e divertente per solleticare menti e papille. Collabora con Slow Food, di cui è docente, oltre che con diverse realtà educative e ristorative.

Sab. 23/02 ore 18.00

*“C’è un’arancia nel vino! Piccolo viaggio curioso tra vini e agrumi”.*

Nel curioso gergo della degustazione del vino, il termine *aranciato* si riferisce esclusivamente a una sfumatura di colore. Mai però che aranciato si riferisca a un profumo o a un sapore. Per quello si preferisce - anzi, si deve - usare il più generico *agrumato*. Laboratorio di degustazione a cura di Linda Nano Sommelier Coordinatrice Vinibuoni d’Italia e Paolo Peirone Sommelier.

Numero massimo partecipanti 20. Prenotazione in loco. Costo: 10 € a persona (con 5 degustazioni di vini).

Dom. 24/02 ore 11.30

*“Cocktail & Agrumi, esotismo e fascino del bere miscelato.* Dal screwdriver al sexonthebeach, passando per il Mimosa e arrivando al Negroni”.

A cura di Giovanni Giaccone, uno dei volti più noti di Genova, è giornalista televisivo e scrittore. Tra i suoi numerosi libri “Cocktailsofia” e “L’arte di bere d’estate”. Per questo e per gli innumerevoli cocktail raccontati e bevuti ama definirsi *cocktailosofo.*

Numero massimo partecipanti 20. Prenotazione in loco. Costo: 10 € a persona (con 4 degustazioni di cocktail).

**I LABORATORI CREATIVI DI CITRUS DA 0 A 99 ANNI – Area laboratori**

*“Citrus Paper Lab”* laboratorio creativo con l’uso della carta.

A cura di MED Lab, sezione corsi e laboratori dello studio MED Architetti Associati. MED Lab è un progetto culturale avviato a gennaio 2018, laboratori creativi per bambini da 0 a 99 anni sviluppati secondo il metodo Munari. Lo scopo principale non è quello di insegnare una tecnica o produrre un manufatto ma è quello di permettere ai partecipanti di esprimersi, sviluppare manualità e relazioni.

**LA PEDALATA DEGLI AGRUMI A CURA DI FIAB**

Ritrovo dalle 9.45 in Piazza Sisto IV, Savona con la propria bicicletta.

Copertura assicurativa obbligatoria: 2 €.

Percorso: circa 10 km. La bici sarà il mezzo per spostarsi da un luogo di visita all'altro nel rispetto del C.d.s.

Andata 1. Partenza ore 10.00 da Piazza Sisto IV; 2. Percorso lungo Via Santa Maria Maggiore verso Piazza Chabrol, per poi passare da Via Untoria e Vico delle Ancore in direzione del Priamar; 3. Attraversando Corso Mazzini, sfruttando il semaforo dei pedoni si accede alla Fortezza del Priamar, per uscire sul lato mare; 4. Percorso della nuova passerella per passare sotto il Priamar ed immettersi nella zona del porto turistico; 5. Raduno sotto la Torretta e partenza verso il comune di Albissola lungo la via Aurelia scortati dalla Polizia Municipale; 6. Si svolta verso Piazza San Benedetto e si percorre la salita di Via Filippo Gentile per la visita alle coltivazioni di agrumi Dalpian. Ritorno 7. Scendendo Via Filippo Gentile ci si immette lungo la Via Aurelia in direzione Savona; 8. Si percorre Via Paleocapa e si prende Vico Spinola, attraversando Piazza della Maddalena e attraversando Via Pia per giungere al Mercato Civico; 9. Spremuta al Mercato Civico offerta a tutti gli iscritti.

**Negozi e bar che partecipano**

**con vetrine a tema, prodotti**

**e aperitivi dedicati**

Articioc Cioccolateria

Via A. Aonzo 7-9R

La Pescheria

Via Nazario Sauro, 14

Al Frutteto Crai

Via Montenotte, 79

Il pane nudo

Via Pia, 20R

Il Mondo del Caffè

Via Garassino, 43

Caffè Due Merli

Via alla Maddalena, 1

Vino Teca

Piazza Maddalena, 7R

Caffè Gavotti

Piazza Chabrol

101 Caffè

Via Paleocapa, 59R

La Boulangerie

Via Paleocapa, Via Brusco, Via Pia

Ottica Joly

Via Brignoni, 21-23R

Bunci & Dada

Corso Italia, 195R

Il Pellicano

Via A. Manzoni, 36

Annasolari Bijoux

Piazza Chabrol, 1R

Simonetta D

Via P. Paleocapa, 25

Nobili Calzature

Via Verzellino, 12/R

Cose di Casa

Corso Italia, 219

Cartolibreria Liguria

Via A. Manzoni, 38R

La Feltrinelli Point

Via C. Astengo, 9

Cose di Carta

Vicolo Sacco, 10R

Luxottica

Via San Giovanni Bosco

Il Cantiere

Via Pia, 44

Spocci Arredamenti

Via Pietro Paleocapa, 43R

Maddy Bijoux

Via Pia, 42R

Velaria

Via Pia, 8

Denim Store Levi’s

Piazza Maddalena, 9R

Thun Shop

Corso Agostino Ricci, 203

Wilde Store’s

Via Pia, 47

Papeete Uomo

Via dei Mille, 30

Papeete donna e bimbo

Piazza Marconi, 19

Arlecchino Abbigliamento

Corso Italia, 137

Nicole D. Gioielli

Corso Italia, 131R

Linea Più abbigliamento

Via Pietro Paleocapa, 21R

Il Guardaroba

Via Untoria, 35R

Mondo Curvy

Via Luigi Corsi, 13R

Le Gioie di Alessia

Via Montenotte, 65R

Street Line

Via A. Manzoni, 26

Carla Quaglia Maglieria e Cashmere

Via Luigi Corsi, 30R

A. Dupanloup

Via Pietro Paleocapa, 60R

Falco Arredamento

Via Luigi Corsi, 37R

Bimbi belli

Via Pia, 44