

LA PASTA AL PESTO: UN PIATTO RICCO CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

INCONTRO SCIENTIFICO/DIVULGATIVO PER CONOSCERE MEGLIO LA SALSA FREDDA PIÙ CONSUMATA AL MONDO

FORTE DI SANTA TECLA — SANREMO SABATO 24 NOVEMBRE 2018

Ore 09.30

Interventi delle autorità:

Barbara Biale

Assessore al Comune di Sanremo

Teodoro Cardi

Direttore del CREA Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo, Pontecagnano

Ore 10.20

Introduce e modera Elisabetta Lupotto

Direttore del CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Giorgio Lazzaretti

Direttore del Consorzio per la tutela dell'olio DOP Riviera Ligure

L'importanza della denominazione di origine per la valorizzazione dell'olivicoltura del territorio ligure"

Giovanni Minuto

Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola, Albenga

Il percorso per giungere alla DOP

Mario Anfossi

Presidente Consorzio Basilico genovese DOP

Il basilico Genovese DOP: qualità certificata

Marco Savona

Ricercatore CREA Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo, Sanremo

Il progetto Biotech GEO – Basilico resistente alla Peronospora

Stefania Ruggeri e Valeria Turfani

Ricercatrici CREA Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

La pasta al pesto: aspetti qualitativi e nutrizionali

Ore 12.00

Dimostrazione della preparazione del Pesto con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero di Sanremo

Al termine della mattinata ci sarà un momento di incontro fra il CREA e i docenti delle scuole primarie aderenti al Programma Frutta e verdura nelle scuole

Ore 13.00

Degustazione di pasta al pesto presso i ristoranti accreditati e offerta a favore di Genova



REGIONE LIGURIA

PASTA PESTO DAY

GUSTA LA PASTA AL PESTO
E AIUTA GENOVA

Dal 19 al 25 novembre 2018
nei ristoranti aderenti per ogni piatto
di **pasta al pesto** consumato
verranno devoluti **2€ a Genova**
1 € lo dona il ristorante
1 € lo dona il cliente

#lamialiguria

f i t

scopri di più su
www.pastapestoday.it

Genova nel cuore

