



Arriva Meditaggiasca, l'imperdibile appuntamento che celebra l'Oliva Taggiasca

Giunta alla sesta edizione Meditaggiasca è l'atteso e consolidato evento nato per celebrare la Taggiasca che quest'annosi rinnova: nella data, perché si svolgerà domenica 2 settembre nel bellissimo Chiostro del Convento di San Domenico a Taggia invece che in primavera, e nell'impostazione dell'evento che avrà un programma ancora più ricco. Domenica 2 settembre sono previste le iniziative a cura del Comune di Taggia: incontri/seminari di guida all'assaggio dell'olio e delle olive in salamoia e altri eventi ludico sportivi per poi chiudere la giornata con la suggestiva Cena di Beneficenza nel Chiostro del Convento. Parteciperanno all'evento quattro chef d'eccezione: Maurizio Trentini di Magorabin di Torino; Andrea Larossa dell'omonimo ristorante La Rossa di Alba, Dennis Cesco Resia di Villa D'Amelia e il notissimo Claudio Tiranini della Spurcacciuna di Savona. Sarà quindi una serata di altissimo profilo gastronomico. Meditaggiasca si presenterà anche nella sua tradizionale impostazione con gli espositori di olive taggiasche e prodotti tipici nel Chiostro e il cooking show nel Refettorio del Convento. Oltre agli chef della sera precedente avremo altri grandi protagonisti: Jumpei Kuroda del "Alli due Buoi Rossi" di Alessandria, chef stellato; Christian Milone de I Zappatori di Pinerolo, chef stellato; Gabriele Boffa executive chef sotto l'egida del geniale e pluristellato Enrico Bartolini, nel ristorante gastronomico del La Locanda Del Sant'Uffizio di Penango; Enrico Marmo de I Balzi Rossi di Ventimiglia, Manuel Marchetta del Miramare di Sanremo. In sintesi un parterre di chef famosi che saranno presentati dal noto giornalista critico gastronomico Luigi Cremona con accanto i migliori produttori del territorio in una location d'eccezione. Tutto questo grazie al contributo e sostegno del Comune di Taggia.

PROGRAMMA MEDITAGGIASCA 2 SETTEMBRE 2018

Domenica 2 settembre 2018 si svolgerà a Taggia la VI° Edizione della Manifestazione denominata "Meditaggiasca", in una veste rinnovata al fine di coinvolgere maggiormente la città, i suoi operatori commerciali per promuovere l'evento a diversi livelli.

Di seguito il programma nel dettaglio:

DOMENICA 2 SETTEMBRE:

Ore 09,30 in Taggia - Piazza Trinità - 1° Edizione gara podistica amatoriale a scopo benefico denominata "Meditaggiasca Run Nordic Walking (Corro per Sara)" organizzata dalla "Running Free Arma Taggia A.S.D." e "BAS ANWI Ponente Ligure".

Trattasi di due distinti percorsi, a scelta dei partecipanti, una camminata in direzione Ponte Romanico - Villa Curlo e una corsa nel centro storico.

Tutti i proventi date dalle iscrizioni raccolte in loco prima della partenza saranno devoluti all'associazione benefica a sostegno della famiglia della giovane Sara Lucà per le spese mediche.



Premiazioni entro le 12,30 con premi offerti dai produttori locali. (Vedasi a tal proposito l'avviso pubblico con relativo modulo di adesione pubblicato all'Albo Pretorio e allegato alla presente per Vs. opportuna conoscenza).

Ore 16,00 nel centro storico di Taggia - Ex Oratorio Santa Teresa - Convegno dal titolo "L'Oлива Taggiasca nello scenario mondiale degli oli d'oliva".

Saranno presenti tre esperti riconosciuti a livello internazionale nel mondo dell'olio di oliva e delle olive da tavola, che descriveranno il territorio e la tradizione della cultivar taggiasca affrontando anche le tematiche delle potenzialità promozionali dell'olio e dei prodotti tipici all'interno di un mercato sempre più attento ed esigente ma con uno sguardo aperto anche verso i nuovi mercati. Relatori ed interventi:

- ROBERTO DE ANDREIS - Membro Esperto del WGOT - Consiglio Oleicolo Internazionale Madrid

"Oliva Taggiasca, eccellenza del ponente ligure e opportunità sui mercati internazionali"

- ANDREA GIOMO - Euranet Inc. Jersey City U.S. "Valorizzare i territori attraverso le produzioni tipiche locali. Nuovi orizzonti"

- MARCELLO SCOCCIA - Esperto di mercati internazionali, Vice Presidente e Capo Panel ONAIO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva "L'assaggio, riconoscere la qualità e la tipicità degli oli extravergini di oliva. Nozioni base per un acquisto consapevole dell'olio extra vergine di oliva"

Ore 19,00 in Taggia - Convento di San Domenico - concerto di musica classica "Made in Taggia" ingresso libero, esibizione di compositori taggesi

Ore 21,00 In Taggia - Convento di San Domenico - cena di beneficenza (ingresso a pagamento) a cura del Centro Culturale Tabiese con la collaborazione di Witaly, evento presentato dal giornalista Luigi Cremona.

Chef stellati prepareranno piatti dedicati all'Oliva Taggiasca e la raccolta fondi verrà destinata a favore delle Confraternite dei Bianchi e dei Rossi per le attività di conservazione e recupero delle loro preziose opere artistiche oratoriali.

Taggia - dalle ore 10,00 alle ore 19,00 - Convento di San Domenico

Espositori di olive taggiasche e prodotti tipici nel chiostro e il cooking show nel Convento a cura di Witaly - ingresso gratuito per il pubblico