

Meditaggasca& Expo Valle Argentina il 23 e 24 aprile

La vetrina delle eccellenze liguri torna in primavera, appuntamento nel cuore del centro storico di Taggia

Stand di prodotti tipici, show cooking, degustazioni, musica, animazione. L'evento promosso e organizzato dall'Amministrazione Comunale di Taggia e dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio "Riviere di Liguria" con il patrocinio di Regione Liguria, A.N.C.I. Liguria e Borghi più Belli d'Italia

Meditaggasca & Expo Valle Argentina Armea torna in primavera. È questa una delle principali novità di quest'anno. L'atteso appuntamento, vetrina delle eccellenze del Ponente ligure, vi aspetta **sabato 23 e domenica 24 aprile** nel cuore del centro storico di Taggia.

Protagonisti i prodotti tipici del territorio con vendita, degustazioni, incontri a tema e un vero e proprio racconto per promuovere e valorizzare la cucina e l'enogastronomia locale. Un modo anche per promuovere la terra e i luoghi di provenienza di queste vere eccellenze culinarie: le valli Argentina e Arma con i loro borghi, la loro tradizione, cultura e storia.

Ospite d'eccellenza di questa edizione 2022 lo chef **Simone Rugiati**, celebre per i suoi famosi piatti, i suoi libri, e per essere stato protagonista in diversi programmi televisivi.

Meditaggasca sarà ancora una volta una grande piazza ambientata in un centro storico straordinario che ospiterà produttori, gli chef del territorio con le antiche ricette, ma anche profumi e colori dell'entroterra. L'organizzazione è firmata dal Comune di Taggia, Assessorato al Commercio, e dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria con il patrocinio di Regione Liguria, A.N.C.I. Liguria e Borghi più Belli d'Italia.

A coordinare l'evento Matteo Calabrese di "Eventi & Momenti" incaricato dal Comune di Taggia e seguito in prima persona dalla Consigliera Chiara Cerri (delegata a fiere e mercati).

"Questa – dichiara il sindaco di Taggia **Mario Conio** – è la terra dell'Oлива Taggiasca, dell'olio extravergine, del Moscatello di Taggia. Insieme ai produttori e alle associazioni si è fatto tanto sforzo per portare avanti un percorso di crescita. Piccole realtà familiari sono diventate negli anni importanti aziende, riuscendo però a mantenere sempre i propri valori. Grazie a loro il nostro territorio arriva sulle tavole delle famiglie italiane e nel mondo. Con Meditaggasca & Expo Valle Argentina- Armea vogliamo celebrare loro e i nostri prodotti locali, orgoglio per tutta la Liguria."

Dichiarazione di Enrico Lupi, Presidente della Camera di Commercio

"Abbiamo visto negli anni questa manifestazione crescere e siamo convinti delle potenzialità del progetto Expo & Meditaggasca. Nonostante la pausa del 2020 e le restrizioni dello scorso anno, sempre a causa della pandemia, questa sarà un'edizione da ricordare. Bene il ritorno in primavera, appoggiato e deciso insieme ai produttori, anima di questo evento. Dal territorio, dall'economia reale, dalle aziende e dagli artigiani dobbiamo partire per rilanciare il nostro patrimonio e la nostra terra unica."

Dalle 10 alle 19, nei due giorni di manifestazione, via Soleri accoglierà gli stand espositivi dei prodotti tipici e agroalimentari delle aziende del territorio della Valle Argentina-Armea; la tensostruttura di piazza Cavour sarà il riferimento per conferenze, approfondimenti, show cooking, presentazione dei piatti tradizionali. Spazio anche all'animazione con Gianni Rossi che terrà il filo delle due giornate presentando gli eventi in piazza Cavour.

“Come ormai da tradizione – spiega la Consigliera Chiara Cerri – quest’anno Meditaggiasca vedrà nuovamente la collaborazione e la partecipazione dei Comuni delle Valli Argentina e Armea. Saranno quindicoinvolti i Comuni di Badalucco, Bajardo, Castellaro, Ceriana, Molini di Triora, Montalto Carpasio, Pompeiana, Terzorio e Triora, oltre naturalmente, a Taggia. Durante le due giornate sarà distribuito un opuscolo con le ricette tradizionali che i Comuni hanno presentato la scorsa edizione. Un bel regalo per i visitatori da portare a casa e per provare questi squisiti piatti. Voglio inoltre ringraziare le Associazioni Oro di Taggia e Produttori Moscatello di Taggia, che come sempre saranno parte attiva del progetto con anche dei momenti a loro dedicati durante le due giornate. È sempre un piacere per me vedere la collaborazione tra diverse realtà e le attività locali; Meditaggiasca sarà l’occasione per veder vivere il centro storico, puntando sulla promozione della nostra economia legata all’agricoltura e al commercio. Vi aspettiamo.”

PROGRAMMA

Sabato 23 aprile 2022

Dalle ore 10,00 alle ore 19,00 Via Soleri: stand espositivi dei prodotti tipici ed agroalimentari delle aziende del territorio della Valle Argentina-Armea

Ore 12,00 Piazza Cavour: inaugurazione con la partecipazione dello chef Simone Rugiati

Dalle ore 15,00 alle ore 19,00 Piazza Cavour presso la tensostruttura con la partecipazione del presentatore Gianni Rossi:

- **ore 15,00 “L’Olio Extravergine Cultivar Taggiasca. Abbinamento e introduzione all’assaggio”** a cura dell’Associazione Oro di Taggia
- **ore 16,00 “Storie e prodotti tipici”:** incontro con lo Chef Gianni Nicosia e ospiti a sorpresa per far conoscere la storia e le tradizioni di alcune eccellenze gastronomiche del nostro territorio
- **ore 17,00 “Il Raviolo al Moscatello”** con degustazione a cura dell’Associazione Produttori Moscatello di Taggia

Domenica 24 aprile 2022

Dalle ore 10,00 alle ore 19,00 Via Soleri: stand espositivi dei prodotti tipici ed agroalimentari delle aziende del territorio della Valle Argentina-Armea

Dalle ore 11,00 alle ore 19,00 Piazza Cavour presso la tensostruttura con la partecipazione del presentatore Gianni Rossi:

- **dalle ore 11,00 alle ore 12,30: “Gli espositori si raccontano...”**
- **ore 14,30 “introduzione agli Show Cooking”** a cura dell’Istituto Alberghiero Ruffini Aicardi di Taggia
- **dalle ore 15,00 “Show Cooking Time”** lo chef Simone Rugiati in collaborazione con chef locali presenta i piatti della nostra tradizione con prodotti tipici del territorio delle Valli Argentina e Armea

Ai sensi dell’art. 9 bis del D.L. 52/2021 l’accesso nell’area della manifestazione è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di green pass base che saranno controllati a campione.