

# InLAND Festival

la cucina bianca della Valle Arroscia

**18 settembre 2021**  
**Mendatica**

Un'esperienza per conoscere le tradizioni dell'entroterra ligure, gustare i piatti del territorio e apprendere le maestranze antiche grazie alle conoscenze di esperti del luogo.

Prenotazione obbligatoria:

[inland.festival@gmail.com](mailto:inland.festival@gmail.com)

Per maggiori informazioni

 Inland Festival

 @inlandfestival



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



INIZIATIVE DI COOPERAZIONE TERRITORIALE



**PROBIODIV**



**Università**  
**di Genova**

**DAD DIPARTIMENTO**  
**ARCHITETTURA E DESIGN**



REGIONE LIGURIA



**PARCO**  
**ALPI**  
**LIGURI**



COMUNE DI MENDATICA



# Programma:

## Sabato 18 settembre

Ore 9.30 – ritrovo a Mendatica (piazza della chiesa)

Ore 10.00 – inizio attività esperienziale per la preparazione dei piatti della cucina bianca

Ore 11.30 – presentazione della rivisitazione di un piatto della cucina bianca da parte dello chef Luca Bertora

Ore 12.30 – pranzo a base dei piatti della cucina bianca nei caruggi di Mendatica

Ore 14.30 – intervento da parte dello chef Luca Bertora e dello scrittore Giampiero Laiolo

Ore 15.00 – inizio delle attività culturali e ricreative per grandi e piccoli nelle aie del paese

Nella giornata di **Domenica 19 settembre** alle ore 17.00 a Mendatica, gli studenti universitari di design presenteranno i loro progetti sviluppati nel workshop di Inland Festival per la promozione e riqualificazione del territorio.

Contemporaneamente si terrà la presentazione della Nuova Strada della Cucina Bianca - Civiltà delle Malghe.

### Prezzi:

*Attività esperienziale e pranzo 20 €*

*oppure*

*Attività esperienziale 10 €*

*Pranzo 15€*

