



**SHOW COOKING**



**FIERA**



**LABORATORI**

# cucinaliguria

Cucinaliguria è un'iniziativa di CNA in collaborazione con Comune di Sestri Levante e Camera di Commercio di Genova

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI:**

CNA  
Via San Vincenzo, 2 - Genova  
Tel: +39 010 545 371  
Email: [info@cna.ge.it](mailto:info@cna.ge.it)  
Web: [www.cna.ge.it](http://www.cna.ge.it)  
[www.cucinaliguria.com](http://www.cucinaliguria.com)



## CUCINA LIGURIA

[cucinaliguria.com](http://cucinaliguria.com)



**22 - 23 - 24 ottobre**  
Sestri Levante - Baia del Silenzio  
*Ex-Convento dell'Annunziata*



**INGRESSO GRATUITO  
GREEN PASS OBBLIGATORIO**



## VENERDÌ 22/10

Apertura al pubblico: 12:00 - 21:00

**ORE 12:00**

Inaugurazione e conferenza stampa

**ORE 15:00**

La tradizione del territorio rivisitata in chiave moderna. Show cooking e preparazione di drink.

*A cura degli allievi dell'Accademia del Turismo di Lavagna*

**ORE 17:30**

Il Corzetto. Dallo stampo al piatto - storia di un'eccellenza locale.

*Show Cooking - Intaglio dello stampo a cura del Maestro Franco Casoni e preparazione e cottura del tipico corzetto a cura di Rossella Dasso - Pastificio Dasso*

**ORE 21:00**

Chiusura stand

## SABATO 23/10

Apertura al pubblico: 10:00 - 21:00

**ORE 10:00**

Apertura stand

**ORE 16:00**

DI\_SEGNI DI SAPORI - Laboratorio di ceramica per i più piccoli.  
*A cura di Daniela Mangini e Alfredo Gioventù*  
**PRENOTAZIONE TRAMITE CODICE QR**

**ORE 16:30**

Triglie, farinata e prescinsöa: un viaggio alla scoperta dei sapori, dagli scogli del Tigullio ai monti della Val d'Aveto.

*Show Cooking a cura dello Chef Alessandro Dentone - Federazione Italiana Cuochi Genova e Tigullio*

**ORE 17:00**

Laboratorio per bambini di confetteria e cioccolateria.  
*A cura del Maestro Massimo Migliaro - Le dolcezze di Paganini*

**ORE 21:00**

Chiusura Stand

## DOMENICA 24/10

Apertura al pubblico: 10:00 - 21:00

**ORE 10:00**

Apertura stand

**ORE 10:30**

DI\_SEGNI DI SASSI - Laboratorio di risseu per i più piccoli.  
*A cura di Daniela Mangini e Alfredo Gioventù*  
**PRENOTAZIONE TRAMITE CODICE QR**

**ORE 11:00**

Il Pesto al mortaio e il risotto...  
*Show cooking a cura della Chef Tina Cosenza - Ristorante Teresa e di Stefano Bruzzone de Il Pesto di Prà*

**ORE 17:00**

Liguria... Tra mare, Orto e Monti  
*Show Cooking a cura dello Chef Jorg Giubbani - Ristorante Gourmet "Orto by Jorg Giubbani" Moneglia*

**ORE 21:00**

Chiusura stand

**PRENOTATI AI  
LABORATORI!**

