

IN COLLABORAZIONE CON



MAREMOSSO



SI RINGRAZIA

Ass. Pescatori Balin • Cia • Coldiretti
Civ I Caruggi di Sestri Levante • Comitato Bagnun Onlus
Maremozzo • Panificio Il Forno
Ass. Erbando - Scuole Primarie di Sestri Levante

*Pane & Olio e Sono Tutti Cavoli Nostri di Lavagna
uniti nella promozione del territorio attraverso
i propri prodotti tipici e di eccellenza.*

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

UFFICIO IAT di Sestri Levante, Palazzo Fascie
Corso Colombo 50

Aperto tutti i giorni
dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00
tel. 0185 478 530 / mail: iat@mediaterraneo.it

www.sestri-levante.net

Pane&Olio Sestri Levante



PRINCIPALI SEDI DEGLI EVENTI IN PROGRAMMA

- VIA ASILO MARIA TERESA
- PIAZZA BO
- PALAZZO COMUNALE
- PIAZZETTA MATTEOTTI
- EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
Via Portobello, Baia del Silenzio



INIZIATIVE COLLATERALI

• DOMENICA 3 DICEMBRE 2023

ORE 14:30

NEL NOME DI SAN NICOLÒ: DALLO SCAVO AL MUSEO

Visita guidata alla scoperta di San Nicolò dell'Isola per conoscerne i segreti e quanto emerso dai recenti scavi di archeologia preventiva.

Partenza da piazza Matteotti alle ore 14:30

Costo: 6,00 euro / BAMBINI E RAGAZZI: 3,00

Prenotazione obbligatoria allo IAT ai recapiti:
tel 0185/478530 - mail iat@mediaterraneo.it

• LUNEDÌ 4 DICEMBRE 2023

ORE 17:00

BIBLIOTECA DEL MARE DI RIVA TRIGOSO

FANTASTICAMENTE

Letture per bambini a tema Pane & Olio a cura di Nicoletta Salamone, Libreria Leggi e Sogna e il Sistema Bibliotecario di Sestri Levante.

PANE & OLIO 2023

MAGGIORI INFORMAZIONI

Molitura delle olive e vendita benefica dell'olio nuovo. L'olio nuovo ricavato dal frantoio mobile allestito in piazza Bo, in collaborazione con la Coop. degli Olivicoltori Sestresi, sarà venduto al pubblico e il ricavato devoluto a AISA, Associazione con sede a Sestri Levante, impegnata nella ricerca per la lotta alle Sindromi Atassiche.

CONCORSO DI DISEGNO DEDICATO ALLE SCUOLE PRIMARIE DI SESTRI LEVANTE

Le classi partecipanti all'iniziativa hanno lavorato in questi mesi per realizzare un elaborato rispondendo alle seguenti domande: *L'olio extravergine d'oliva non manca mai sulle nostre tavole ma...come ci arriva? Conosci il percorso che compiono le olive per arrivare dall'albero alla bottiglia?*



mediaterraneo
PROMOZIONE E SVILUPPO TURISTICO



In collaborazione con



DAL 2 AL 10
DICEMBRE 2023
SESTRI LEVANTE

MOSTRE MERCATO,
LABORATORI, SHOW COOKING,
PRODOTTI DI ECCELLENZA
DEL TERRITORIO, CORSI DI CUCINA,
CONCORSI, MOSTRE E CENE A TEMA

Pane&Olio Sestri Levante

PER INFORMAZIONI

www.comune.sestri-levante.ge.it
www.sestri-levante.net



Sestri
Levante

SABATO 2 DICEMBRE 2023

DAL 2 AL 10 DICEMBRE

La **Ristorazione Sestrese** ma non solo proporrà all'interno del menu alcune specialità tradizionali che vedono l'Olio EVO protagonista e si impegnano a proporre ad inizio pasto la degustazione di Olio EVO del territorio.

In Collaborazione con *Ascom e Liguria Gourmet*.

ORE 09.00 - 20.00

VIA ASILO MARIA TERESA MERCATINO NON SOLO OLIO

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

ORE 16.30

ATRIO DEL PALAZZO DEL COMUNE INAUGURAZIONE MOSTRA PANE E OLIO 2023 - LA FOTOGRAFIA COME MESSAGGIO

A cura dell'*Ass.Culturale Carpe Diem*.

Una mostra che testimonia la tradizione contadina dell'olivicoltura sestrese.

La mostra sarà abbinata al concorso "Vota la tua foto".

DOMENICA 3 DICEMBRE 2023

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

ORE 10.00 E ORE 16.00

PIAZZA BO

DIMOSTRAZIONE PRATICA DI MOLITURA DELLE OLIVE E MINI-CORSO DI ASSAGGIO AL FRANTOIO MOBILE

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri* e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

ORE 11.00

BAIA DELLE FAVOLE

RIEVOCAZIONE STORICA DI PESCA ALLA SCIABICA NELLA BAIA DELLE FAVOLE

In collaborazione con l'*Associazione Pescatori Balin*.

In caso di condizioni meteo-marine avverse questo appuntamento sarà rimandato a DOMENICA 10 dicembre.

TRADIZIONE E TERRITORIO

GIOVEDÌ 7 DICEMBRE 2023

CONVENTO DELL'ANNUNZIATA

ORE 19.30

INAUGURAZIONE UFFICIALE DI PANE OLIO 2023, CON SALUTI ISTITUZIONALI E TALK INAUGURALE

ORE 20.30

CENA DI GALA TEMATICA I SAPORI DELL'OLIO

A cura dello chef **Alessandro Dentone** e **Federazione Cuochi della Liguria**.

Il costo della cena è di 40 Euro, per prenotazioni 340.5326318

VENERDÌ 8 DICEMBRE 2023

ORE 10.00 - 19.00

TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO INCONTRI, LABORATORI E SHOW COOKING

• ORE 11:00 E ORE 15:00

PAN PER FOCACCIA

Dimostrazione alla scoperta della ricetta della vera focaccia genovese e dei segreti della buona panificazione.
A cura del maestro panificatore **Giulio Cassinelli**.

• ORE 12.30

DISTRIBUZIONE DEL PIATTO DEL MARINAIO

A cura dell'*Associazione Bagnun di Riva Trigoso*.

• ORE 16.00

CONOSCI L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA?

Con assaggi e degustazioni a cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri* e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

• ORE 17.00

L'OLIO, LA CUCINA... E IL TERRITORIO!

Show Cooking a cura della *Federazione Italiana Cuochi - Genova e Tigullio*.

OSPITE: JORG GIUBBANI

SABATO 9 DICEMBRE 2023

ORE 09.00 - 20.00

VIA ASILO MARIA TERESA MERCATINO NON SOLO OLIO

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

LABORATORI E SHOW COOKING

ORE 10.00 E ORE 14.30

PIAZZA BO

DIMOSTRAZIONE PRATICA DI MOLITURA DELLE OLIVE E MINI-CORSO DI ASSAGGIO AL FRANTOIO MOBILE

A cura di *OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri* e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

ORE 10.00

PIAZZA BO

LA STORIA CHE UNISCE I BORGHI DI MARE!

Una guida turistica e un interprete *LIS* vi accompagneranno alla scoperta del centro storico e delle tradizioni di Sestri Levante.

L'iniziativa è gratuita con prenotazione obbligatoria chiamando l'Ufficio IAT al numero 0185.478530 oppure inviando una mail all'indirizzo iat@mediaterraneo.it entro le ore 17 di venerdì 8 dicembre.

L'appuntamento è organizzato nell'ambito del progetto **LIGURIA LEVANTE TOURISM 4ALL**.

ORE 10.00 - 19.00

TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO INCONTRI, LABORATORI E SHOW COOKING

• ORE 11.30

L'OLIO, LA CUCINA... E IL TERRITORIO!

Show Cooking a cura della *Federazione Italiana Cuochi - Genova e Tigullio*.

OSPITE: ALESSANDRO DENTONE

• ORE 12.30

DISTRIBUZIONE DEL PIATTO DEL MARINAIO.

A cura dell'*Associazione Bagnun di Riva Trigoso*.

• ORE 15.30

ERBE IN TAVOLA: UN RIPIENO DI BONTÀ

Erbe spontanee delle campagne del territorio e preparazione dei ravioli di borragine ed erbetto, a cura di *Lella Canepa, Associazione Erbanda, Varese Ligure*.

• ORE 16.30

ASTA DEL PESCE FRESCO AL MIGLIORE OFFERENTE!

A cura di *Maremosso, Casarza Ligure*.

DEGUSTAZIONI A FILIERA CORTA E CENA TEMATICA

• ORE 17.30

SCUOLA DELL'ACCIUGA

Dimostrazione della salagione dell'Acciuga a cura di *Michele Senno*.

DOMENICA 10 DICEMBRE 2023

ORE 09.00 - 20.00

VIA ASILO MARIA TERESA MERCATINO NON SOLO OLIO

A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO INCONTRI, LABORATORI E SHOW COOKING

• ORE 11.30

L'OLIO, LA CUCINA... E IL TERRITORIO!

Show Cooking a cura della *Federazione Italiana Cuochi - Genova e Tigullio*.

OSPITI: EMANUELE REVELLO E MATTEO ARMANINO

CERIMONIE DI PREMIAZIONE SALA AGAVE • CONVENTO DELL'ANNUNZIATA BAIA DEL SILENZIO

• ore 15.30 Concorso Premio Leivi 2023

Premiazione del miglior uliveto.

Concorso fotografico Pane e Olio.
Premiazione dei vincitori.

CIV I carruggi di Sestri Levante.
Vota la foto che ti piace di più!
Premiazione dei vincitori

• Ore 16.30 Premiazione del Concorso di disegno dedicato alle Scuole Primarie di Sestri Levante

A seguire:

MERENDA PANE E OLIO

Prodotti offerti dalla *Coop. Olivicoltori Sestresi* e dal *Panificio Pasticceria Il Forno di Malatto&Chiappara*, Sestri Levante e con il tradizionale torrone della *Pasticceria Rossignotti*.