

IN COLLABORAZIONE CON



**MOSTRA FOTOGRAFICA A CURA DELL'ASSOCIAZIONE CARPE DIEM  
SALA RICCIO, PALAZZO COMUNALE SESTRI LEVANTE**

Pane, olio e acciughe  
Mostra Fotografica dal 6 all 8 dicembre  
Orari 10.00 - 12.30 e 15.30 - 18.00

**SI RINGRAZIA**

Cia • Colaietti  
Comitato Bagnun Onlus  
Maremosso • Ass. Carpe Diem  
Ass. Erbandò - 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  
Orari IAT  
lunedì, martedì, giovedì 9-13, 14-16,  
mercoledì e venerdì 9-13,  
sabato e domenica 10-13 e 14-17



**PRINCIPALI SEDI DEGLI EVENTI  
IN PROGRAMMA**

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



**INIZIATIVE COLLATERALI**

**DOMENICA 8 DICEMBRE 2024**

**MUSEL - MUSEO ARCHEOLOGICO E DELLA CITTÀ**  
• ORE 10:00

**"PANE, OLIO E ACCIUGHE, IERI E OGGI. L'ALIMENTAZIONE  
NEL CORSO DELLA NOSTRA STORIA."** Visita guidata e  
gratuita al MuSel per adulti e bambini alla scoperta  
dell'alimentazione caratteristica del territorio di Sestri  
Levante nel corso della storia, filo conduttore e  
costante nei secoli ovviamente l'olio d'oliva. Per info e  
prenotazioni Ufficio IAT tel.0185478530.

**CONCORSO DI DISEGNO DEDICATO ALLE SCUOLE  
PRIMARIE DI SESTRI LEVANTE**

Le classi partecipanti all'iniziativa hanno lavorato in  
questi mesi per realizzare un elaborato che  
sviluppasse la seguente consegna Dialogo tra terra e  
mare, tradizioni di Sestri Levante.

**OLIO IN TAVOLA!**

• **DAL 30 NOVEMBRE AL 8 DICEMBRE**

La **Ristorazione Sestrese e del Tigullio**, in collaborazione  
con **FIPE Confcommercio, Genova Gourmet e  
Federazione Cuochi della Liguria**, 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.

- **Capocotta**  
Vico Macelli, 8, (tel. 0185 189 8193)
- **Gardenie**  
Via Cristoforo Colombo, 65, (tel. 0185 189 8193)
- **Sciamadda dei Vinaccieri Ballerini**  
Via XXV Aprile, 179, (tel. 0185 177 0787)
- **Bistró**  
Piazza Giacomo Matteotti, 13, (tel. 0185 41613)
- **Tritone**  
Piazza Francesco Bo, 1, (tel. 0185 41169)
- **Bagni Liguria**  
Viale Rimembranza, 38, (tel. 0185 482131)
- **Ristorante Agricuoco**  
Via Monsignor Salvatore Vattuone, 105/A  
(tel. 351 855 6126)



**PER INFORMAZIONI**  
www.comune.sestri-levante.ge.it  
www.sestri-levante.net

**f PaneOlio & Acciughe**



TRADIZIONE  
E TERRITORIO

LABORATORI  
E SHOW COOKING

DEGUSTAZIONE A FILIERA CORTA  
E CENA TEMATICA

# Sestri Levante

## SABATO 30 NOVEMBRE 2024

**ORE 09.00 - 20.00**  
**VIA ASILO MARIA TERESA**  
**MERCATINO NON SOLO OLIO**  
A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

## DOMENICA 1 DICEMBRE

**ORE 09.00 - 20.00**  
**VIA ASILO MARIA TERESA**  
**MERCATINO PANE e OLIO**  
A Cura di Coldiretti e CIA.

**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*.

## GIOVEDÌ 5 DICEMBRE

**SALA AGAVE • EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA**  
• **ORE 18.00**  
**LE ECCELLENZE DELL'AGROALIMENTARE DEL**  
**TERRITORIO: OLIO EVO, VINI DOP GOLFO DEL TIGULLIO,**  
**PESCATO LOCALE E ACQUACOLTURA.**  
Idee di valorizzazione e di promozione, il ruolo dei cuochi e dei ristoratori come ambasciatori dell'enogastronomia del territorio.  
Talk con ospiti istituzionali condotto da **Fabio Bongiorno**.

- **ORE 19.30**  
**INAUGURAZIONE UFFICIALE DI PANE, OLIO E ACCIUGHE 2024**, saluti istituzionali.
- **ORE 20.00**  
**CENA DI GALA TEMATICA I SAPORI DELL'OLIO**  
A cura dello chef **Alessandro Dentone** e **FEDERAZIONE CUOCHI DELLA LIGURIA**.

## VENERDÌ 6 DICEMBRE

- TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO**
- **ORE 16.00 - 19.00**  
**INCONTRI, LABORATORI E SHOW COOKING**
  - **ORE 17.00**  
**CONOSCI L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA?**  
Con assaggi e degustazioni a cura di OAL - *Organizzazione Assaggiatori Liguri* e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.
  - **ORE 18.00**  
**L'OLIO, LA CUCINA... E IL TERRITORIO!**  
Show Cooking a cura della *Federazione Italiana Cuochi - Genova e Tigullio*.  
OSPITE: **Alessandro Dentone**

## SABATO 7 DICEMBRE

**ORE 09.00 - 20.00**  
**VIA ASILO MARIA TERESA**  
**MERCATINO NON SOLO OLIO**  
A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

**TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO**  
• **ORE 10.00 - 19.00**  
**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: **Natalia Mazzoli** dell'*Agriturismo Il Castagneto a Castiglione Chiavarese*

- **ORE 12.30**  
**DISTRIBUZIONE DEL PIATTO DEL MARINAIO**, a cura dell'*Associazione Bagnun di Riva Trigoso*.
- **ORE 15.30**  
**ERBE IN CAMPO, ERBE IN TAVOLA**  
Presentazione delle Erbe spontanee delle campagne del territorio a cura di **Lella Canepa**, *Associazione Erbando, Varese Ligure*.
- **ORE 16.30**  
**ASTA DEL PESCE**  
Per la promozione del pescato locale. A cura di *Mare Mosso*
- **ORE 17.30**  
**SCUOLA DELL'ACCIUGA**  
Dimostrazione della salagione dell'Acciuga a cura di *Michele Senno*.

## DOMENICA 8 DICEMBRE

**ORE 09.00 - 20.00**  
**VIA ASILO MARIA TERESA**  
**MERCATINO NON SOLO OLIO**  
A cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*.

- TENDOSTRUTTURA PIAZZA BO**
- **ORE 10.00 - 19.00**  
**INCONTRI, LABORATORI E SHOW COOKING**
  - **ORE 11.00**  
**PESCAIMPARO**  
Laboratorio didattico sulla pesca a cura di *Luigi Sartor*.
  - **ORE 12.00**  
**L'OLIO, LA CUCINA... E IL TERRITORIO!**  
Show Cooking a cura della *Federazione Italiana Cuochi - Genova e Tigullio*.  
OSPITI: **Pino Zizzi**, docente *Istituto Marco Polo di Genova*
  - **ORE 12.00**  
**DISTRIBUZIONE DEL PIATTO DEL MARINAIO**, a cura dell'*Associazione Bagnun di Riva Trigoso*.

**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*.

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

- **ORE 15.30**  
**CONCORSO PREMIO LEIVI 2024.**  
Premiazione del miglior uliveto.
- **CONCORSO FOTOGRAFICO PANE, OLIO E ACCIUGHE**  
Premiazione dei vincitori CIV I carruggi di Sestri Levante.  
Vota la foto che ti piace di più!
- **ORE 16.30**  
**PREMIAZIONE DEL CONCORSO DI DISEGNO DEDICATO**  
**ALLE SCUOLE PRIMARIE DI SESTRI LEVANTE**

A seguire: Merenda Pane e Olio

**ORE 17.00**  
**PAN PER FOCACCIA**  
Dimostrazione di panificazione scoperta della ricetta della vera focaccia genovese. A cura del maestro panificatore **Giulio Cassinelli**.

Pane olio  
& Acciughe  
- Sestri Levante -