

## Il mercato a Genova contiene più di quello che vedi

GENOVA, 4 - 5 - 6 DICEMBRE 2013

MERCOLEDI' 4 DICEMBRE 2013

### Mercato del Ferro: "Olio, spezie ed erbe aromatiche"

Ore 10,00 - 12,00:

- "Come si coltiva un orto?" Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell'*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

Ore 16,00 - 17,00:

- Laboratorio per adulti sull'utilizzo delle spezie e delle erbe aromatiche in cucina a cura dell'*Istituto Alberghiero Bergese*. In collaborazione con il banco *Spezie bon bon*

Ore 17,30 - 18,30

- "Alla scoperta dell'olio di oliva" Laboratorio per adulti a cura della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi*

GIOVEDI' 5 DICEMBRE 2013

### Mercato Romagnosi: "Focaccia e dintorni"

Ore 10,00 - 12,00:

- "Come si coltiva un orto?" Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell'*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

Ore 16,00 - 17,00:

- "L'orto sinergico" Laboratorio per adulti a cura dell'*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

Ore 17,30 - 18,30:

- "Sua maestà la Focaccia" Laboratorio per adulti a cura dell'*Associazione Panificatori Genova*. In collaborazione con *ISCOT Liguria*.

### Mercato Orientale: "La Cucina genovese ed il Mediterraneo"

**Ore 10,00 - 12,00:**

- “Come si coltiva un orto?” Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 16,00 - 17,00:**

- “Un orto in terrazza” Laboratorio per adulti dedicato al tema degli orti urbani a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 17,30 - 18,30:**

- “Menestrun e scucuzun - Genova e il Mediterraneo in un piatto”. Dialogo e contaminazione tra popoli e culture che si affacciano sul Mediterraneo: “La cucina dei Tabarchini” presentazione del libro del cucinosafo *Sergio Rossi* e cooking show con degustazione della ricetta a cura dell’*Istituto Alberghiero Bergese*

VENERDI’ 6 DICEMBRE 2013

**Mercato Sarzano: “Dal basilico al pesto”**

**Ore 10,00 - 12,00:**

- “Come si coltiva un orto?” Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

-

**Ore 16,00 - 17,00:**

- “L’orto sinergico” Laboratorio per adulti a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 17,30 - 18,30:**

- “Pesto al mortaio” Laboratorio per adulti a cura di Roberto Panizza, Presidente dell’*Associazione Palatifini*

**Mercato del Carmine: “Il pesce ...Ritrovato”**

**Ore 10,00 - 12,00:**

- “Come si coltiva un orto?” Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 15,30 - 16,30:**

- “Un orto in terrazza” Laboratorio per adulti dedicato al tema degli orti urbani, a cura dell’*Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 17,00 - 18,30:**

- “Il pesce del Mar Ligure” Laboratorio per adulti dedicato al pesce “povero” a cura di *Giancarlo Marabotti della condotta Giovanni Rebora Slow Food Genova*, con degustazione guidata dei vini dell’*Enoteca Regionale*. In collaborazione con *Pescatori di Liguria* e *AIS Liguria - delegazione di Genova*.