

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

GENOVA, 3 - 4 - 5 - 6 GIUGNO 2014

MARTEDÌ 3 GIUGNO 2014

### Mercato del Ferro: “Mortâ e Pestello in tutte le salse”

Ore 10.00 - 12.00:

- “Per fare un frutto ci vuole...” - I prodotti dell’orto, dal seme al frutto  
Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’Istituto Tecnico Agrario Marsano

Ore 16.00 - 17.30:

- “Le salse al mortaio tipiche liguri e variazioni sul tema”  
Laboratorio per adulti a cura dell’Istituto Alberghiero Bergese. Seguirà degustazione.

MERCOLEDÌ 4 GIUGNO 2014

### Mercato dello Statuto: “Dal mare alla terra”

Ore 10.00 - 12.00

- “Pesce a miglio 0” Laboratorio dedicato alle scuole a cura del Mercato del pesce Darsena (Ass. Pescatori liguri aderenti a Coldiretti Impresa Pesca)
- “Multicultura della terra - Alla scoperta dei prodotti ortofrutticoli”.  
Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’Istituto Tecnico Agrario Marsano.

GIOVEDÌ 5 GIUGNO 2014

### Mercato Orientale: “Torte salate per tutti i gusti”

Ore 10.00 - 12.00:

- “Per fare un frutto ci vuole...” - I prodotti dell’orto, dal seme al frutto  
Laboratorio dedicato alle scuole a cura dell’Istituto Tecnico Agrario Marsano

**Ore 16.00 - 17.30:**

- *“Gattafura, Pasqualina e Cappuccina: Le torte di verdura”* I segreti dell'esperta cucciniera ed i consigli della nutrizionista.  
Laboratorio a cura di *Gabriella Garibaldi* e *Linda Sacchetti*. Seguirà degustazione.

VENERDI' 6 GIUGNO 2014

**Mercato Scio: “Stoccafisso e dintorni”**

**Ore 10.00 - 12.00:**

- *“Per fare un frutto ci vuole...”* - I prodotti dell'orto, dal seme al frutto  
Laboratorio dedicato alle scuole a cura *dell'Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 16.00 - 17.30:**

- *“Sua maestà lo Stoccafisso”*. Laboratorio per adulti a cura di *Giorgio Migliori*, esperto di stoccafisso e baccalà e della *Cooperativa Olivicoltori Sestresi* (Sestri Levante). Seguirà degustazione.

**Mercato Sarzano: “Aperitivo con l'acciuga”**

**Ore 10.00 - 12.00:**

- *“Per fare un frutto ci vuole...”* - I prodotti dell'orto, dal seme al frutto  
Laboratorio dedicato alle scuole a cura *dell'Istituto Tecnico Agrario Marsano*

**Ore 16.00 - 17.30:**

- *“Sapori di Liguria: Acciughe marinate e profumate in abbinamento ai vini liguri”*  
Laboratorio per adulti a cura di *Giancarlo Marabotti della condotta Giovanni Reborà Slow Food Genova* in collaborazione con *Vitevini*. Seguirà degustazione.