



DOLCISSIMA PIETRA



Pietra Ligure, 12-13 settembre 2020
sabato 10.00/22.00 - domenica 10.00/20.00

Il 2020 vedrà un'edizione speciale di Dolcissima Pietra a causa dell'emergenza Covid-19. L'evento sarà incentrato sulle attività informative e sui prodotti di eccellenza della nostra regione. Sarà suddiviso in settori per evitare assembramenti e dare l'opportunità al pubblico di seguire l'evento in sicurezza. Le aree coinvolte saranno: Bellissima, il contenitore culturale di Dolcissima Pietra, Il Market - gli espositori delle vie del centro, La Piazza - le eccellenze liguri e le specialità, Meeting della dolcezza - i laboratori di degustazione e la Mostra Foodle e Vetrine a tema.

Bellissima Il contenitore culturale di Dolcissima Pietra



La Piazza

Le eccellenze liguri e le specialità

In Piazza San Nicolò ci saranno spazi espositivi dedicati alle specialità enogastronomiche e lo stand di Assaggia La Liguria e Stile Artigiano. Dolcissima Pietra quest'anno, grazie alla presenza del programma promozionale "Assaggia la Liguria", parlerà anche di Basilico Genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure, che possono essere ingredienti di eccellenza anche nei dessert! E anche il giusto abbinamento coi vini liguri DOP IGP, promossi dall'Enoteca Regionale, può portare scoperte sorprendenti.

Le eccellenze agroalimentari della Liguria certificate DOP sono prodotti unici, che possiedono un forte valore identitario fatto di cultura, di competenza, di autorevolezza e di presidio, che li porta ad essere un autentico patrimonio per il territorio, sotto il profilo sia intellettuale sia economico.

"Assaggia la Liguria" è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, svolto con il sostegno della Regione Liguria e del FEASR dell'Unione Europea - PSR 2014/20, che offre a consumatori e operatori un'informazione mirata a conoscere le storie di questi prodotti e i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva, offrendo il piacere di un cibo inimitabile, che rivela la storia e la cultura del territorio.



Il Viaggio

Il tema del 2020 sarà "Il Viaggio". Si parlerà di turismo e turismi, perchè diverse sono le sfaccettature di questo settore importantissimo del nostro territorio. Il Covid-19 ha di fatto impedito di viaggiare e per questo motivo saranno toccati i temi del viaggio non solo fisico, con il turismo enogastronomico, culturale, sociale, cinematografico, sportivo e altro, ma intellettuale attraverso gli incontri tematici.

Il contenitore culturale di Dolcissima Pietra dalla scorsa edizione ha preso il nome di Bellissima, nome ideato dal poeta Davide Rondoni. Bellissima sarà allestita presso Piazza San Nicolò all'interno di una tensostruttura dedicata. Gli eventi si potranno seguire in presenza e in streaming.



Assaggia La Liguria

STAND DIDATTICO

LEZIONI * DEGUSTAZIONI * ABBINAMENTI * PESTO SHOW * ANIMAZIONI * RACCONTI

Viaggi sensoriali, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio delle "nostre" DOP:

Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e vini liguri.

PROGRAMMA EVENTI presso lo stand:

Sabato ore 14.30, 18.30 e 21.30 e Domenica ore 10.30, 14.30, 18.30 "DOP, CHE STORIA!":

racconti e assaggi di Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini liguri DOP, all'insegna della dolcezza.

Show cooking a cura di "Liguria Gourmet"

Area Meeting

della dolcezza
Gli eventi ed i laboratori di degustazione

Nella tensostruttura di Piazza Vittorio Emanuele II si svolgeranno i laboratori di degustazione e gli incontri tematici. Virgilio Pronzati animerà l'area e gli incontri. Virgilio Pronzati è un giornalista specializzato in enogastronomia e già docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali della Liguria.

Da anni si interessa del pianeta vino: prima come Delegato regionale dell'AIS, poi dell'ONAV. Fa parte della Commissione di Assaggio dei vini Doc "Golfo del Tigullio" e "Valpolcevera", nonché della Commissione Nazionale dei Docg.

Socio fondatore della Delegazione Ligure del "Conservatorio delle Cucine Mediterranee".

Consulente - CTU - del Tribunale di Genova. Autore e coautore di vari libri a carattere enogastronomico.



Vetrine a tema

Mostra Foodle



Dolcissima 2020 è caratterizzata dalle illustrazioni dell'artista londinese Massimo Fenati, ligure di nascita. Lungo le vie del centro storico, presso le attività commerciali, sarà allestita una mostra dal titolo Foodle, un gioco di parole dei due termini inglesi "food", cibo, e "doodle", scarabocchio, in cui con pochi tratti a mano libera trasforma la fotografia di un piatto (generalmente dolci o prodotti di panificazione) in un oggetto diverso, con effetto umoristico. Fenati si trasferisce a Londra nel 1995. Inizialmente lavora nel campo del design, iniziando nello studio del designer inglese Jasper Morrison e poi spostandosi in altri studi tra cui Pentagram, David Chipperfield Architects e Studio Reed. Nel 2003 si mette in proprio e disegna prodotti per diverse ditte inglesi (Innermost, Livingetc, Crabtree & Evelyn e Isos Collection). Nel 2006 inizia la professione di fumettista con il primo libro di Gus & Waldo (Gus & Waldo's Book Of Love), pubblicato da Orion Books in Gran Bretagna e in altri paesi anglofoni quali Irlanda, Australia, Nuova Zelanda e Canada. A questo primo volume ne fanno subito seguito altri due e la traduzione della serie in diverse lingue straniere. I libri di Gus & Waldo sono apparsi in Brasile, Germania, Austria, Svizzera, Finlandia ed Italia. Nel 2015 ha pubblicato in Italia un nuovo libro con gli stessi personaggi dal titolo Arte Pinguina. Fenati lavora anche come animatore e con dei cortometraggi animati basati sui libri di Gus & Waldo ha vinto i premi popolarità del pubblico al festival di animazione IRIS di Rio de Janeiro, al Queersicht Film Festival di Berna e il concorso Sub-Ti per cortometraggi alla Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia nel 2009. Nel 2001 Fenati pubblica il libro di vignette 101 Uses For A Dead Meerkat con Boxtree in Gran Bretagna e nel 2013 con Arnoldo Mondadori Editore in Italia. Fenati collabora con ditte di produzione televisiva inglese e produce grafica televisiva ed animazioni per programmi per canali inglesi quali BBC e Channel 4, tra cui Malattie imbarazzanti, Stephen Fry Gadget Man e Ripper Street. Nel 2012 collabora anche con Il Fatto Quotidiano, sulle cui pagine pubblica il fumetto per bambini Cico e Toto. Dal 2014 collabora con Il Corriere della Sera, sul cui sito pubblica una rubrica gastronomica illustrata: La Cucina a Fumetti. Il suo libro più recente è La Mennulara (pubblicato in novembre 2018 da Feltrinelli Comics, la collana di fumetti di Feltrinelli), una graphic novel basata sul best-seller di Simonetta Agnello Hornby del 2002.

durante le giornate

RADIO DOLCISSIMA  A cura di J.Nice



info@dolcissimapietra.com - tel. 019.6898607 - www.dolcissimapietra.com

PROGRAMMA