

LUNEDÌ 1 DICEMBRE

PER LE SCUOLE - Incontri con i ragazzi per sensibilizzare le nuove generazioni verso un mondo più green

PRESENTI ENTRAMBE LE GIORNATE:

il TRUCCABIMBI a cura della Crocerossa di Lavagna

CASA CARBONE apertura straordinaria Sabato h. 14-18 e Domenica h. 10-13. Il biglietto d'ingresso comprende la visita accompagnata.

LOCALI CAVOLO FRIENDS

BAR LA BITTA

[Piazza V. Veneto 1, Tel 339 3288188]

- Tris di Bruschette: Cavolo e Salsiccia / Cavolo e straciatella / Cavolo, pomodorini e acciughe

BAR RICO

[Piazza della Libertà 25, Tel 340 7988097]

- Pan cotto al cavolo Lavagnino, guanciale e polvere di porcini.

CAPANIGRA BIRRA E CUCINA

[Via Dante Alighieri 12, Tel 0185 474233]

- Gyoza lavagnini, Cavolo lavagnino, pancetta, cipolla di Zerli, salsa al vino rosso
- PIZZA al Friariello lavagnino: Fior di latte, salsiccia di Castiglione, Cavolo lavagnino saltato in padella, pomodoro ciliegino, Basilico della piana dell'Entella

FUGASSA E CAFFÈ

[Piazza V. Veneto 3]

- Tortino con i cavoli con fonduta di formaggio

GASTRONOMIA ANTICA BOTTEGA

[Via XX Settembre 13, Tel 0185 395102]

- Crespelle con baccalà mantecato e besciamella al cavolo nero

GENOA CLUB "UGO VIGNALI"

[Via Campodónico 58, per prenotazioni Tel 0185 393613]

- "Gaggette Ripiene"

H-BURGER

[Via Roma 129, Tel 0185 1635918]

- Burger Coo - Manzo con cavolo nero di Lavagna, bacon e maionese

LA BILAIA. AGRI-RISTORANTE GOURMET

[Via Priv. S. Rocco 11A, Tel 389 3430779]

- Gnocchi con il Pesto di Cavolo Nero e pancetta affumicata piccante
- Minestrone della Bilaia con scuoccuzzun
- Stoccafisso mantecato con crumble di olive su letto di verza

O FEUGO

[Via Roma 133, Tel 320 6706154]

- Polenta di Zerli con cavolo nero e olio nuovo
- Prebuggiun di cavolo lavagnino e patate nostrane
- Friscieu di cavolo navane

PANIFICIO PEZZI

[Via Roma 20, Tel 0185 392795]

- Polenta con i cavoli

PANIZZERIA MARGUG'S

[Via XXIV Aprile 26, Tel 0185 394902]

- PIZZA Stracavoli: vellutata di cavolo lavagnino, fiordilatte, pancetta e pecorino grattugiato fresco
- PIZZA Cavolina: bianca di bufala e crema al tartufo, ciuffi di crema di cavolo lavagnino e nocciole

PASTICCERIA DALLARI

[Via Montebello 31, Tel 327 6852773]

- Cavolini verdi e Tortini verde cavolo (con lamponi e pistacchio)

PASTIFICIO DASSO

[Via Roma 128, Tel. 0185 393634]

- "Picagge coi coi e patate e cundie cun l'oio nevu"
- Zuppa di cavolo broccolo di Lavagna

PASTIFICIO OLGA

[Via Roma 41, Tel 0185 392844]

- Verze Ripiene in umido

CREAZIONE RISTORANTE

[Via G. Matteotti 36, Tel 351 3388554]

- Gnocchi di patate al pesto di cavolo nero e sarazzu

RISTORANTE PIZZERIA

IL DESCO DEI FIESCHI

[Piazza della Libertà 42, Tel 0185 392765]

- Tagliolini con crema di zucca, cavolo nero e speck

TRATTORIA U PESCOU

[Via Dante Alighieri 70, Tel 0185 392727]

- Zuppa di cavolo nero con crostini all'aglio

SERATE GASTRONOMICHE A TEMA ORGANIZZATE NEI GIORNI DELL'EVENTO

Per tutte le informazioni telefonare direttamente ai locali:

O Feugo.....	Tel 340 7988097
Agri- Ristorante La Bilaia.....	Tel 389 3430779
Creazione Ristorante.....	Tel 3513388554
Pasticcio Dasso.....	Tel 0185 393634
Ristorante A Supressa	Tel 0185 471758
Ristorante Universale.....	Tel 3314666686



IN COLLABORAZIONE CON:



SI RINGRAZIANO:



CONSORZIO CENTRO STORICO ARTIGIANI E COMMERCianti



COLLABORAZIONE SPECIALE A "SONO TUTTI CAVOLI NOSTRI" DEI RAGAZZI DI ANFFAS TIGULLIO EST CHE HANNO CONTRIBUITO, CON LE LORO OPERE IN CERAMICA, A RENDERE UNICA QUESTA EDIZIONE.

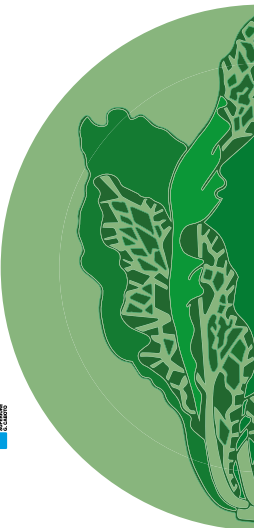
E INFINE GRAZIE ALL'ISTITUTO COMPRESIVO DI LAVAGNA E TUTTI COLORO CHE CON LE LORO ATTIVITÀ ED INIZIATIVE HANNO CONTRIBUITO AD ARRICCHIRE L'EVENTO



LAVAGNA città dei cavoli



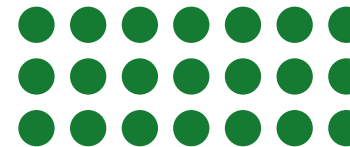
Progetto grafico a cura del corso grafica&comunicazione dell'Istituto Cabotto. Stampa: Ligurigrat (Lavagna)



SONO TUTTI CAVOLI NOSTRI

7^a

Edizione



Expo prodotti agroalimentari e tipici d'eccellenza, show cooking, conferenze, visita guidate, laboratori per grandi e piccini, tavole rotonde, degustazioni e spettacoli per bambini.

29-30 NOVEMBRE 2025 LAVAGNA

Porticato Brignardello e Corso Dante

“Sono tutti cavoli nostri” l’evento che vuole promuovere il territorio di Lavagna attraverso i suoi prodotti di eccellenza: valorizzare e promuovere il patrimonio agroalimentare significa tutelare le nostre tradizioni storico-culturali, parlare di educazione ambientale e di tutela della salute degli individui. L’importanza di mantenere e di preservare ambienti peculiari quali la nostra piana dell’Entella o le

nostre meravigliose colline è fondamentale anche per le possibilità di sviluppo economico che ne possono derivare.

In queste giornate ricche di appuntamenti si parlerà quindi non solo di cavolo lavagnino, preso come simbolo del nostro territorio, ma di Antichi Ortaggi del Tigullio, di EVO Dop, di Basilico Dop, di Dieta Mediterranea, di Nocciola Misto Chiavari.

SABATO 29 NOVEMBRE

ORE 10.00 **Taglio del Nastro ed Inaugurazione**

ORE 10,15 **TENSOSTRUTTURA**

Conferenza “Dalla Terra alla Tavola: Strategie per un Sistema Alimentare Responsabile”. Interverranno:

Il Sindaco Gian Alberto Mangiante

Monica Delle Piane -Camera di Commercio di Genova

Paolo Corsiglia- Codiretti

Giovanni Vassallo Presidente Società Gestione Mercato

Fabrizio Bottaro Segretario del Consorzio della Quarantina

Linda Sacchetti Biologa Nutrizionista

Moderatrice: Paola Pastorelli

ORE 11.30 **PORTICATO**

Aperitivo di Benvenuto

ORE 11,30 **TENSOSTRUTTURA**

Laboratorio per bambini della scuola primaria

La nuova Piramide Alimentare e Ambientale

A cura della Biologa Nutrizionista Linda Sacchetti e Katia Sinopoli e Luca Greco Docenti Magistrali in Scienze della Nutrizione Umana.

ORE 12.00 **PORTICATO**

Torneo del Pesto al Mortaio

Gli amministratori all’opera e i ragazzi di Accademia del Turismo in giuria.

A cura dello Chef Zizzi Giuseppe dell’Ass. Cuochi Genova e Tigullio coadiuvato dai ragazzi dell’ Accademia del Turismo

ORE 12,30 **PORTICATO**

Show Cooking a cura dello Chef Zizzi Giuseppe dell’Ass. Cuochi Genova e Tigullio

ORE 14,30 **PORTICATO**

Laboratorio per bambini **“Quanto è bella e buona la nostra Biodiversità!**

Gioco dell’oca della Patata Quarantina

A cura Fabrizio Bottaro del Consorzio della Quarantina

Posti limitati. Prenotazioni email iat@comune.lavagna.ge.it

ORE 15,30 **PORTICATO**

Laboratorio creativo per bambini **“Tavolata d’Arte”**

Materiali di scarto faranno da ispirazione per la realizzazione di un piatto artistico.

A cura di Silvana Ninivaggi

Posti limitati. Prenotazioni email iat@comune.lavagna.ge.it

ORE 15.00 **TENSOSTRUTTURA**

Premiazione del Premio “Miglior Uliveto”

ORE 15,30 **TENSOSTRUTTURA**

Incontro **“Il Broccolo Lavagnino questo Sconosciuto”**. Interverranno:

Francesco Musico – Coop. Agricola Lavagnin

Federica Ferretti – Tecnico di campo del progetto “Ortolig”

Anna Maria Stagno – archeologa e storica del paesaggio

Massimiliano Cassinelli – agricoltore e partecipante al progetto Ortolig.

Fabrizio Bottaro – Segretario del Consorzio della Quarantina

A cura della Coop. Agricola Lavagnina

ORE 17,30 **PORTICATO**

Show Cooking a cura dello Chef Paolo Passano

(Ristorante La Bilaia) dell’Ass. Cuochi Genova e Tigullio

DOMENICA 30 NOVEMBRE

ORE 10,30 **TENSOSTRUTTURA**

Laboratorio “ Mani che Ricreano”

Intrecci e tessiture con materiali di recupero.

Laboratorio per bambini a cura di Rita Tomasoni

Posti limitati. Prenotazioni email iat@comune.lavagna.ge.it

ORE 11.00 **PORTICATO**

Laboratorio di cucina “Il Cappon Magro”

A cura dello Chef Sabatino Perfetto “Il Gastronomo Emozionale” dell’Ass. Cuochi Genova e Tigullio

Posti limitati. Prenotazioni email iat@comune.lavagna.ge.it

ORE 12.00 **Distribuzione della Polenta co-i Coi**

A cura del consorzio Centro Storico di Lavagna

ORE 12.30 **PORTICATO**

Show Cooking a cura dello Chef Matteo Armanino

(Ristorante Villa Riviera) e dello Chef Edgar Chiappara (Ristorante Agricuoco) dell’Ass. Cuochi Genova e Tigullio

ORE 15.00 **TERRAZZA DEL PORTICATO**

Spettacolo di Burattini **“Radio Rosa – Una storia Vera”**

Una storia che parla dell’amore tra due ragazzi, Vera Vassalle e Mario Robello, e del loro amore per la libertà.

A cura del Teatrino Kerè (In caso di brutto tempo Opere Parrocchiali)

ORE 16,30 **TENSOSTRUTTURA**

“Tigullio Geoculturale e Turismo sostenibile, fra scienza, sviluppo e comunità”

Tavola Rotonda con Oenone Lloyd, Marzia Dentone, Emery Vaida,

Fausto Figone, Marco Facciolo, Adele Repetto, Francesca Assadri,

Antonella Riccardi e Viviana Bobbio. Madera Luca Garibaldo.

A cura dell’ Associazione Bricchi de Ma’ e dell’Associazione Pietre Parlanti

ORE 16,45 **“Barman per un giorno”**

Laboratorio per adulti dove si imparerà a preparare in modo professionale alcuni tra i cocktail più iconici del mondo. A cura di Aibes sezione Genova Posti limitati. Prenotazioni email iat@comune.lavagna.ge.it

EVENTI COLLATERALI

SABATO 29 NOVEMBRE

ORE 10,45 **Visita guidata gratuita** alla Basilica di S. Stefano e all’Oratorio del Carmine. Ritrovo all’ingresso del Porticato Brignardello

ORE 16.00 **Evento Fotografico “Raccontaci”**

Il linguaggio della fotografia si confronterà con quello delle parole, della musica, del cinema. Interverranno:

Monica Mazzolini – Storica dell’Arte e della Fotografia

Daniele Lazzarin - Prof. Cinematografia

Pierpaolo Romairone e Manuela Nattino - Musicisti ed Attori

Auditorium Campodonico – Via Cavour

A cura dell’Ass. Fotograficamente

ORE 21.00 **Concerto “Variazioni, dalla Liguria alla Spagna”**

Musiche di N. Paganini, M. Giuliani, L. Albéniz, F.Tarrega, J. Arcas.

Chitarra: Maestro Riccardo Guella

Apriranno il concerto alcuni allievi della Scuola di Musica Pucciarelli

A cura della Scuola Pucciarelli

Auditorium Campodonico – Via Cavour

DOMENICA 30 NOVEMBRE

ORE 11.00 **Visita guidata gratuita** al Cimitero Monumentale di Lavagna Ritrovo all’ingresso del Porticato Brignardello

ORE 15,30 **Visita guidata gratuita** al Palazzo comunale, passando per gli angoli nascosti della città. Ritrovo all’ingresso del Porticato Brignardello

ORE 16.00 **Questioni di coppia. Confronti e riflessioni letterarie nel centenario della nascita di Dario Fo”,** a cura del Gruppo di lettura Teatro & Contorni di Patrizia Ercole Auditorium Campodonico – Via Cavour

ORE 17.00 **Casa Carbone**

“Ceramiche a forma di cavolo tra l’antico e l’attualità”

Conversazione tra Frida Simonetti e Lorenzo Bagnara

Ingresso da Piazza Cordeviola

ORE 18.00 **Incontro con l’Autore**

MARIO CALABRESI presenta il suo ultimo libro **“Alzarsi all’Alba”**

Segue firmacopie insieme all’artista di copertina lavagnese Elena Di Capita Auditorium Campodonico – Via Cavour

ORE 21.00 **CAMback! Spettacolo live dei docenti del CAM - The Vocal Academy!**

Musica, talento e solidarietà per sostenere la Band degli Orsi del Gaslini.

Teatrino nel Cemento Maria Madre - Corso Genova 131

Ingresso libero con posti limitati - prenotazione gratuita sul sito www.eventbrite.it