

# EVOÈ

## FESTIVAL

ARTE GASTRONOMICA  
E PRODOTTI D'ECCELLENZA



TERZA EDIZIONE

**EVOE' CHALLENGE**  
CONCORSO ALLIEVI  
ISTITUTI ALBERGHIERI

**SHOW COOKING**  
CON CHEF  
PROFESSIONISTI



**PRESENTAZIONI  
E DEGUSTAZIONI**  
DI ECCELLENZE  
AGROALIMENTARI

**EVENTI SPECIALI**  
SELEZIONE CAMPIONATO  
PESTO AL MORTAIO  
CROXETTI DEL DOGE

**COOKBOOK 2025** ★ IL RICETTARIO IN OMAGGIO

**RECCO** ★ 29 E 30 MARZO 2025  
PIAZZA NICOLOSO ★ ORE 10.00 - 12.30 E 14.30 - 18.30



## CRESCENZA DA FORNO INVERNIZZI

L'invernizzina da forno è la ricetta studiata appositamente per garantire la massima resa e le migliori performance in cottura:

confezione da  
**1KG**

si fonde  
perfettamente  
**in modo uniforme**

resiste alle **elevate temperature** dei forni professionali

non sborda, non sporca il forno e **non rilascia siero**

Fornisce una **consistenza piacevolmente filante**, mantenendo un sapore sufficientemente neutro da essere abbinabile a diversi altri ingredienti.

PRODOTTA CON  
LATTE DI ORIGINE  
**ITALIANO**  
LAVORATO ENTRO 24 ORE  
DAL RICEVIMENTO



**IDEALE PER LA FOCACCIA  
AL FORMAGGIO**

SUGGERIMENTO DI UTILIZZO

**EVOÈ**  
TERZA EDIZIONE



**FESTIVAL**  
ARTE GASTRONOMICA  
E PRODOTTI D'ECCELLENZA

**Sabato 29 e domenica 30 marzo 2025 - Ingresso libero**

**Apertura ore 10.00** - Un grande evento in onore al patrimonio gastronomico italiano.

### IL PROGRAMMA DI SABATO 29 MARZO

**ore 10.30 - 12.30 "Evento da non perdere"**

**EVOÈ CHALLENGE** • *Piatto della tradizione e innovazione regionale*

Concorso tra gli allievi di tre istituti professionali alberghieri.

**ore 14.30**

**PREMIAZIONI EVOÈ CHALLENGE**

a seguire sino alle ore 18.00

**EVOÈ COOKING SHOW E PRESENTAZIONI**

In alternanza sul palco si esibiranno gli chef professionisti seguiti da presentazioni di Consorzi e produttori d'eccellenze agroalimentari presenti nella Showroom di Evoè.

**ore 18.00 - 18.30**

**FOCACCIA DI RECCO I.G.P. FINAL SHOW**

Preparazione in diretta dei nostri chef-focacciai con piccola degustazione finale

### IL PROGRAMMA DI DOMENICA 30 MARZO

**ore 11.00 - 12.30 "Evento da non perdere"**

**SELEZIONE**

**11.MO CAMPIONATO MONDIALE  
DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO**



Dieci concorrenti si sfideranno nella realizzazione del miglior pesto al mortaio.

**ore 14.30**

**PREMIAZIONE DEL VINCITORE DELLA SELEZIONE**

a seguire sino alle ore 18.00

**EVOÈ COOKING SHOW E PRESENTAZIONI**

In alternanza sul palco si esibiranno gli chef professionisti seguiti da presentazioni di Consorzi e produttori d'eccellenze agroalimentari presenti nella Showroom di Evoè.

**ore 16.30 "Evento da non perdere"**

**PRESENTAZIONE RICETTA**

**"CROXETTI DEL DOGE"**



COMUNE DI GENOVA



Esecuzione di Matteo Losio (Bruxaboschi 1860) con Federico Bisso (Da ö Vittorio) della ricetta ideata da Umberto Curti per il progetto "Rolli Experience".

**ore 18.30 - 19.00**

**FOCACCIA DI RECCO I.G.P. FINAL SHOW**

Preparazione in diretta dei nostri chef-focacciai con piccola degustazione finale

presentano: **TINTO e LUCIO BERNINI**



IL CUORE  
NELLA TUA FOCACCIA  
LO METTIAMO NOI.



CAMMARIA  
CHE FOCACCE

[WWW.VALCOLATTE.IT](http://WWW.VALCOLATTE.IT)



**EVOÈ**  
TERZA EDIZIONE



**FESTIVAL**  
ARTE GASTRONOMICA  
E PRODOTTI D'ECCELLENZA

**Sabato 29 e domenica 30 marzo 2025 - Ingresso libero**

*Un grande evento in onore al patrimonio gastronomico italiano.*

Orari apertura "Showroom di Evoè" con presentazioni e degustazioni guidate.  
ore 10.00 - 12.30 e ore 14.30 - 18.30

**I PRODOTTI CERTIFICATI DELLA SHOWROOM DI EVOÈ**

Da "Fattore Comune a Evoè" offriamo al pubblico la possibilità di acquistare le eccellenze agroalimentari italiane tutelate dall'Unione Europea con i marchi Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP)

**EMILIA ROMAGNA**



**PIEMONTE**



**VENETO**



**LOMBARDIA**



**LOMBARDIA**



**LIGURIA**



**LIGURIA**



**LIGURIA**



**ZAFFERANO DEI GIOVI**

**LES ROUGES**

**AZ. AGR. CASCINA FORNACIA**

**I TESORI DI LEVANTE**

**BARBIERI SERGIO**

**AZ. AGR. CASONI**

**IL GIARDINO DELLE DALIE**

**IL SOTTOBOSCO DI DAL PIAN**

**AZ. AGR. CROSI**

**DOLCI DI CASA SOFIA**

**AZ. AGR. IL RICCIO**

Genova Gourmet



Liguria Gourmet

**IL PESTO GENOVESE \* ROSSI 1947**



Sabato 29 marzo 2025 - Ingresso libero

## EVENTO SPECIALE

Sabato ore 11.00 - 12.30

## EVOE' CHALLENGE

Concorso tra allievi di Istituti Professionali

con indirizzo alberghiero, ristorativo e gastronomico.

Apertura di Evoè 2025 con la "challenge" tra giovani allievi degli Istituti Professionali dedicati al settore della gastronomia.

Gli allievi, selezionati dai rispettivi Istituti, eseguiranno una portata da sottoporre al giudizio di una giuria coordinata dall'Accademia Italiana della Cucina. L'obiettivo della "Challenge" è la promozione della cultura gastronomica dei territori regionali e la valorizzazione dei prodotti di eccellenza tutelati da marchi di qualità coinvolgendo coloro che saranno i futuri protagonisti in cucina: i giovani allievi.

Gli allievi presenteranno una **ricetta del territorio creativa-innovativa** utilizzando preferibilmente prodotti DOP, IGP e certificati.

### ISTITUTO MARCO POLO DI GENOVA E CAMOGLI



### IPSSAR MIGLIORINI DI FINALE LIGURE



NUOVO POLO SCOLASTICO FINALESE  
LICEO - IPSSAR - IPSIA



### ACCADEMIA DEL TURISMO DI LAVAGNA



Si ringrazia per l'importante collaborazione la delegazione di Genova - Golfo Paradiso dell'Accademia Italiana della Cucina.



COMUNE DI GENOVA



## Domenica 30 marzo 2025 ore 16.30 - Ingresso libero EVENTO SPECIALE ★ CROXETTI DEL DOGE ★



Camera di Commercio  
Genova

**Croxetti, persa, nocciole Misto Chiavari, sarazzò,  
olio DOP Riviera Ligure: la Liguria in un piatto.**



Liguria Gourmet

*Il croxetti del Doge è un'ideazione di Umberto Curti (Ligucibario®) contestuale al progetto "Rolli Experience" del Comune di Genova, l'iniziativa culturale che celebra patrimoni e sapori della Liguria e di Genova, tra i sontuosi Palazzi dei Rolli, Patrimonio Unesco. Il legame della ricetta col territorio (presente sin dalla parola Doge) è strettissimo, i croxetti tondi stampati e le nocciole giungono dal Levante ligure, persa è il termine ligure per la maggiorana, il sarazzò, una ricotta salata e stagionata, evoca la montagna avetana, l'extravergine utilizzato è naturalmente il DOP Riviera Ligure. È una ricetta che privilegia una cuisine du marché, filiere brevi e stagionalità, reimpiega ingredienti in ottica antispreco, è veloce (45 min.), di semplice esecuzione ed è economica, esigendo poco gas ed elettricità.*

**Ingredienti per 4/6 persone:** 350 g di croxetti; 120 g di sarazzò; 50 g di pinoli; 50 g di Parmigiano Reggiano DOP; 40 g mollica di pane secco; 40 g di nocciole Misto Chiavari; 20 ml di olio extravergine Riviera Ligure DOP; 3 mazzi di persa (maggiorana) fresca; 1 spicchio d'aglio; latte intero e sale grosso q.b.

**Procedimento:** lavate la persa, asciugatela e staccate le foglioline dal gambo, mettetene da parte alcune per la decorazione finale. Immergete la mollica di pane secco nel latte freddo per 15 minuti, quindi strizzatela bene. Sbucciate l'aglio, tagliate lo spicchio ed eliminate l'anima centrale. Ponete l'aglio in un mortaio, unite i pinoli e pestatelo riducendolo in poltiglia; aggiungete la persa, il sale e schiacciate, brevemente, roteando il pestello e girando il mortaio, finché non otterrete un composto omogeneo. Aggiungete il parmigiano e la mollica di pane continuando a rimestare il composto. Incorporate l'olio versato a filo: dovrete ottenere una crema né troppo liscia, né troppo granulosa (se troppo densa, diluitela con qualche cucchiaino di acqua di cottura). Cuocete i croxetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Riducete le nocciole in una granella e tagliate il sarazzò a lamelle. Condite i croxetti con il pesto di persa, completate con la granella di nocciole, le lamelle di sarazzò e le foglioline di persa.

### Esecuzione della ricetta:

Matteo Losio della trattoria Bruxaboschi di Genova  
con Federico Bisso del ristorante Da ö Vittorio di Recco



# EVOÈ

TERZA EDIZIONE



# FESTIVAL

ARTE GASTRONOMICA  
E PRODOTTI D'ECCELLENZA

SHOW COOKING \* SABATO 29 MARZO ORE 15.00/18.00

## SABATO 29 MARZO

*Gli chef protagonisti  
del pomeriggio di Evoè Festival*

Alessandro **DENTONE**  
Simone **VESUVIANO** e Matteo **REBORA**  
Daniele **REBOSIO**  
Paolo **FERRALASCO**  
Matteo **COSTA**  
Israel **FELLER**  
Francesco **GIURATO**



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**ALESSANDRO DENTONE**  
Presidente Regionale  
della Liguria  
Federazione Italiana Cuochi

# EVOÈ

TERZA EDIZIONE



# FESTIVAL

ARTE GASTRONOMICA  
E PRODOTTI D'ECCELLENZA

SHOW COOKING \* SABATO 29 MARZO ORE 15.00/18.00



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**SIMONE VESUVIANO**  
**MATTEO REBORA**  
Trattoria DELL'ACCIUGHETTA  
piazza Sant'Elena 7r  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**DANIELE REBOSIO**  
Ristorante HOSTARIA DUCALE  
Salita S. Matteo, 29/R  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**PAOLO FERRALASCO**  
Ristorante ZUPP  
piazza San Matteo 8  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**MATTEO COSTA**  
LE CICALI Ristorante  
via Giuseppe Macaggi 53r  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**ISRAEL FELLER**  
Ristorante BOCCON DIVINO  
via Entella 18  
CHIAVARI



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**FRANCESCO GIURATO**  
Ristorante MANUELINA  
via Roma 29g  
RECCO

FOCACCIA DI RECCO IGP \* FINAL SHOW \* ORE 18.00/18.30



**ALBERTO OLIVARI**  
Ristorante ANGELO  
RECCO



**LORENZO E SIMONA MOLTEDO**  
Panificio MOLTEDO G.B.  
RECCO



**DANIELE CROVETTO**  
**EMANUELE D'EMILIO**  
Ristorante DA ÖVITTORIO  
RECCO



**FABIO MOLTEDO**  
Ristorante IL BOSCHETTO  
SORI



**NICO QUARTULLI**  
**MAX DE FERRARI**  
Pizzeria DEL PONTE  
RECCO



**LUIGI E SABRINA TOSSINI**  
TOSSINI  
RECCO - SORI

FOCACCIA DI RECCO IGP \* FINAL SHOW \* ORE 18.00/18.30



## DOMENICA 30 MARZO

*Gli chef protagonisti  
del pomeriggio di Evoè Festival*

Roberto **PANIZZA**  
Margherita **OLIVIERI**  
Luciano **DE ANGELIS**  
Cristiano **MURENA**  
Daniel **NEVOSO**  
Federico **BISSO**  
Matteo **LOSIO**



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**ROBERTO PANIZZA**  
Ristorante **IL GENOVESE**  
via Galata 35r  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**MARGHERITA OLIVIERI**  
Ristorante **L'INSOLITA ZUPPA**  
via Romana 7  
SANTA MARGHERITA LIGURE



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**LUCIANO DE ANGELIS**  
Ristorante **LA CAMBUSA**  
via Bottaro 2  
SANTA MARGHERITA LIGURE



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**CRISTIANO MURENA**  
Ristorante **MURENA SUITE**  
via XX Settembre 157  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**DANIEL NEVOSO**  
Ristorante **AC LOUNGE**  
AC Hotel corso Europa 1075  
GENOVA



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**FEDERICO BISSO**  
Ristorante **DA Ò VITTORIO**  
via Roma 160  
RECCO



EVOÈ  
FESTIVAL

SHOW  
COOKING

**MATTEO LOSIO**  
Trattoria **BRUXABOSCHI dal 1862**  
via Francesco Mignone 8  
GENOVA



**GIORGIO E FABIO  
BENVENUTO**  
Trattoria **EDOBAR**  
SORI



**FABRIZIO  
PASSANO**  
Ristorante **ALFREDO**  
RECCO



**MARCO CAPURRO  
KASSEM SAAD**  
Bistrot **MANUELINA**  
RECCO



**MARCO  
MURA**  
Ristorante **LINO**  
RECCO



**STEFANO E  
MAURO CONTI**  
Panificio **MOLTEDO 1874**  
RECCO



**AGOSTINO, LUIGI  
E MASSIMO  
REVELLO**  
Focacceria **REVELLO**  
CAMOGLI



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ VENETO

### SOPRESSA VICENTINA D.O.P.

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

Alla postazione del Consorzio  
Sopressa Vicentina D.O.P.  
troverete



**Salumificio DEI CASTELLI**  
Strada del Capitello, 11-13-15  
Montecchio Maggiore (VI)

Sopressa Vicentina D.O.P.



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ LOMBARDIA

### SALAME DI MORTARA I.G.P.

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

Alla postazione del Consorzio Salame d'oca di Mortara I.G.P.  
troverete



**LA CORTE DELL'OCA**  
Via Sforza 27 - Mortara (PV)  
**Salumeria GUARNASCHELLI**  
corso Cavour 8 - Mortara (PV)

Salame d'oca di Mortara I.G.P.



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ PIEMONTE

### ROCCAVERANO D.O.P.

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

Alla postazione del Consorzio  
di tutela del Roccaverano  
troverete



Azienda Agricola  
**BRICCO DELLA CROCE**  
Cessole (AT)

Roccaverano DOP



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ EMILIA ROMAGNA

### SALUMI D.O.P. PIACENTINI

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

Alla postazione del Consorzio  
Salumi DOP Piacentini  
troverete



**Salumi GROSSETTI**  
Via del Santuario, 48  
Strà di Nibbiano  
Alta Val Tidone (PC)

Salumi D.O.P. Piacentini



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ LOMBARDIA

### SILTER D.O.P.

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

Alla postazione del Consorzio  
Silter DOP  
troverete



**Az. Agricola Biologica BEZZI**  
Vicolo Plaz dell'Orto, 15  
Ponte di Legno (BS)

Silter DOP



## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ LIGURIA

### OLIO D.O.P. RIVIERA LIGURE DI LEVANTE

Presentazione dei prodotti sabato e domenica.

Tutte le preparazioni di Show Cooking a Evoè Festival utilizzano Olio Extravergine  
d'oliva DOP Riviera Ligure del **Consorzio Olio DOP Riviera Ligure.**

Alle postazioni troverete  
**Olio DOP Riviera Ligure**



**Frantoio BADARACCO**  
Via dei Giustiniani 10 - Recco (GE)

**BARBIERI**  
Piazza Cavour 10 - Chiavari (GE)





## PRODOTTI D'ECCELLENZA ★ LIGURIA



**VINI D.O.C.  
DELLA LIGURIA**  
Presentazione dei prodotti  
sabato e domenica

Azienda agricola  
**CATTANEO ADORNO**  
Genova  
Cônâ - Coronata D.O.C.



Federici Valeria (Donna del Vino)  
Azienda agricola **CERROLUNGO**  
La Spezia  
Vermentino Colli di Luni D.O.C.

## ★ GENOVA GOURMET ★

Presentazione dei prodotti sabato e domenica

### ZAFFERANO DEI GIOVI

Zafferano e prodotti derivati,  
caramelle e biscotti

### LES ROUGES

Spritz in bottiglietta  
al Basilico Genovese DOP

### Azienda Agricola CASCINA FORNACIA

Sciropo e conserve di rose

### BARBIERI SERGIO

Nocciole Misto Chiavari  
crema chiavarina  
e pasticceria secca



**ITESORI DEL LEVANTE**  
Antichi ortaggi del Tigullio

Azienda Agricola  
**CASONI**  
Formaggi di Cabannina

Az. Agr. Biologica  
**IL GIARDINO  
DELLE DALIE**  
Sciropo e confettura di rose

### IL SOTTOBOSCO di Dal Pian

Sciropi, confetture  
e composte alla frutta

### Azienda Agricola I CROSI

Formaggi di Cabannina

### DOLCI DI CASA SOFIA

Canestrelli alle rose  
e pasticceria secca

### Azienda Agricola IL RICCIO

Sciropi e confetture di rose

## ★ PESTO GENOVESE ★

Preparato con i migliori ingredienti della tradizione.

**ROSSI 1947 GENOVA**  
Via Cesarea 21/r - 16122 Genova (GE)

# EVOÈ

## FESTIVAL

ARTE GASTRONOMICA E PRODOTTI D'ECCELLENZA



# COOKBOOK

## 2025

CHEF • RISTORANTI • RICETTE

## EVOE' COOKBOOK

Gli Show Cooking sono arricchiti  
dalla pubblicazione delle ricette presentate  
dagli Chef includendo i recapiti dei ristoranti  
dove prestano la loro opera.

Una piccola guida dedicata agli appassionati  
gourmet che potranno replicare a casa propria  
la ricetta illustrata negli Show Cooking oppure,  
soluzione che raccomandiamo,  
passare una serata all'insegna del buon cibo  
presso i ristoranti degli Chef di Evoè Festival.

Evoè Cookbook si completa con l'inserimento  
di un estratto del disciplinare della  
Focaccia di Recco col formaggio I.G.P. .



**Domenica 30 marzo 2025 - Ingresso libero**

## EVENTO SPECIALE

ore 11.00 - 12.30

SELEZIONE

## 11. MO CAMPIONATO DEL MONDO DI PESTO GENOVESE AL MORTAIO

Dieci concorrenti si sfideranno per la realizzazione del miglior pesto al mortaio.

Il vincitore della selezione di Evoè parteciperà alla finale  
del Campionato del mondo di pesto genovese al mortaio 2026.

I partecipanti verranno estratti a sorte tra coloro che compileranno la scheda  
di richiesta a disposizione presso l'infopoint all'ingresso del Palafofocaccia  
a partire dalle ore 10.00. Maestro di sala: ROBERTO PANIZZA.





## RINGRAZIA



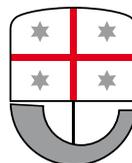
CITTÀ DI RECCO



Città Metropolitana di Genova



COMUNE DI GENOVA



REGIONE LIGURIA



Camera di Commercio  
Genova



CONFCOMMERIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



*Accoglienza in sala e assistenza agli chef  
curata dagli allievi e dai professori  
dell'Istituto Alberghiero  
Marco Polo di Genova  
(sede coordinata di Camogli)*