



PROGRAMMA FUGASSA FESTIVAL

Sabato 26 e domenica 27 settembre 2026 | Porto Antico di Genova, piazza delle Feste

Due giornate dedicate alla focaccia genovese e alla cultura dell'arte bianca tra tradizione, incontri, laboratori, show cooking, degustazioni, musica e appuntamenti alla scoperta della storia e del territorio.

Più di 15 appuntamenti e oltre 10 stand per scoprire e assaporare focaccia e specialità dell'arte bianca dalla Liguria e da altre regioni italiane.

-

SABATO 26 SETTEMBRE

Ore 15.00 | Inaugurazione del Fugassa Festival

Apertura ufficiale della prima edizione della manifestazione e saluti istituzionali.

Ore 15.30 | Si sforna la prima focaccia!

Il primo momento simbolico del Festival: la focaccia appena sfornata dà ufficialmente il via alle due giornate al Porto Antico.

Ore 16.30 | Focaccia per tutti? Dalla ricetta tradizionale alla versione *gluten free*

Talk dedicato all'alimentazione, all'importanza della nutrizione consapevole e dell'offerta *gluten free* e al mestiere del panificatore. Con il contributo di SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), AIC Liguria (Associazione Italiana Celiaci) e Scuola di panificazione di Iscot Liguria - Confcommercio. Partecipano: prof.ssa Livia Pisciotta (presidente SINU Liguria e Sardegna), prof.ssa Raffaella Boggia (DIFAR Università di Genova), Francesco Caso (presidente AIC Liguria), Oscar Cattaneo (presidente Iscot Liguria - Confcommercio).

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 17.10 | A tu per tu con Giacomo Mojoli

La focaccia: da "cibo di strada" a motore di attrazione turistica sostenibile e de-stagionalizzata.

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 17.30 | Come nasce la vera focaccia genovese

Show cooking dedicato alla preparazione della focaccia genovese: ingredienti, lavorazione, lievitazione e cottura per scoprire dal vivo i segreti di uno dei simboli gastronomici di Genova. Con Mauro Viviani, a cura della Scuola di panificazione di Iscot Liguria - Confcommercio.

Ore 18.00 | Focaccia e gelato: due eccellenze si incontrano

Un incontro originale tra due protagonisti della tradizione, per scoprire accostamenti, sapori e nuove interpretazioni di due eccellenze del territorio. In collaborazione con Confesercenti.

Dalle 18.45 | L'aperitivo genovese: focaccia e vino bianco e il cocktail del portuale

Brindisi di apertura e intervento di Maurizio Caviglia (Segretario generale Camera di Commercio di Genova): *“Tradizione, territorio e imprese: il valore del marchio Focaccia Genovese”*.

A seguire: aperitivo curato dai Bartender di Liguria Gourmet Bartender.

Ore 21.00 | Fugassa Party con I Trilli

La prima giornata del Fugassa Festival si conclude con la musica e l'ironia della tradizione genovese nel concerto de I Trilli.

-

DOMENICA 27 SETTEMBRE

Ore 10.00 | Riapertura del Fugassa Festival

Ripartono gli stand e le attività della seconda giornata della manifestazione.

A seguire, intervento di **Alessandro Alessandri**: *“La focaccia genovese, origini e futuro: un racconto dedicato alla focaccia, alla sua produzione artigianale e al profondo legame con la vita della città”*. A cura di CNA Genova.

Ore 10.30 | Mani in pasta

Laboratorio per bambini e famiglie con Valentina Venuti (*Nondisolopane*): un appuntamento per avvicinare anche i più piccoli all'arte della panificazione attraverso un'esperienza pratica e divertente.

Ore 11.30 | Il Marchio incontra i panificatori

Un confronto dedicato al Marchio Focaccia Genovese e ai suoi protagonisti: i panificatori. Un'occasione per approfondirne valore, identità e prospettive. Intervengono: Maurizio Caviglia (segretario generale Camera di Commercio di Genova), Sergio Carozzi (direttore CLP), Gino Petrucco (presidente Associazione panificatori Confcommercio Genova).

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 12.00 | Show cooking l'Italia dei pani e delle focacce

Pane di grano saraceno all'uva. A cura di Antonio Condò, presidente panificatori Assipan Confcommercio Como.

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 14 | Focacceramica

A cura di Confartigianato.

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 14.30 | Dall'acqua al forno: Genova e la storia della focaccia*

Un racconto tra storia, città e cultura alimentare, dall'antico acquedotto genovese alla tradizione dei forni. Intervengono: Paola Martini (conservatrice Museo Diocesano di Genova), Nicola Gabellieri (professore associato in Geografia presso il Dipartimento di Antichità, Filosofia e Storia dell'Università di Genova), Salvatore Russo (presidente Federazione per la tutela e valorizzazione dell'acquedotto storico della Valbisagno).

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 15.30 | L'arte bianca in Italia: tradizione, mestiere e futuro

Talk dedicato all'arte bianca e alle trasformazioni del settore, col confronto tra Assipan nazionale, professionisti ed esperti del mondo della panificazione. Intervengono: Antonio Tassone (presidente nazionale Assipan), Alessandro Cavo (presidente Confcommercio Genova), Simona Marciano (rappresentante di seconda generazione e memoria storica dell'Associazione panificatori).

Conducono Marco Benvenuto e Sergio Rossi.

Ore 16.00 | Focaccia col formaggio del Consorzio di Recco

Show cooking dedicato alla Focaccia col formaggio del Consorzio di Recco. Con Daniela e Lucio Bernini.

Ore 16.30 | Show cooking l'Italia dei pani e delle focacce

Show cooking dedicato alle focacce speciali e regionali: ricette, ingredienti e tradizioni per raccontare le diverse espressioni dell'arte bianca italiana. Con panificatori provenienti da Puglia, Calabria, Toscana e Liguria.

Ore 17.45 | Chiusura del Fugassa Festival

Saluti conclusivi e chiusura della prima edizione della manifestazione.

-

***UN VIAGGIO NELLA STORIA DELLA FOCACCIA**

In occasione della prima edizione del Fugassa Festival il Museo Diocesano di Genova, presente con un point all'interno della manifestazione, proporrà uno speciale percorso alla scoperta delle radici storiche e culturali della focaccia.

La passeggiata partirà dal Porto Antico e attraverserà i carruggi del centro storico, seguendo toponimi e luoghi legati alle antiche attività commerciali ed enogastronomiche della città. Il percorso raggiungerà la Basilica di Santa Maria delle Vigne, dove è custodito un atto notarile che testimonia l'esistenza di un contratto d'uso del forno della basilica, per concludersi al Museo Diocesano. Qui, attraverso le opere conservate nelle collezioni, il racconto si allargherà al significato simbolico, eucaristico e sacro del pane.

Al termine del percorso, i partecipanti riceveranno un voucher per degustare gratuitamente una “slerfa” di focaccia presso gli stand del Fugassa Festival.