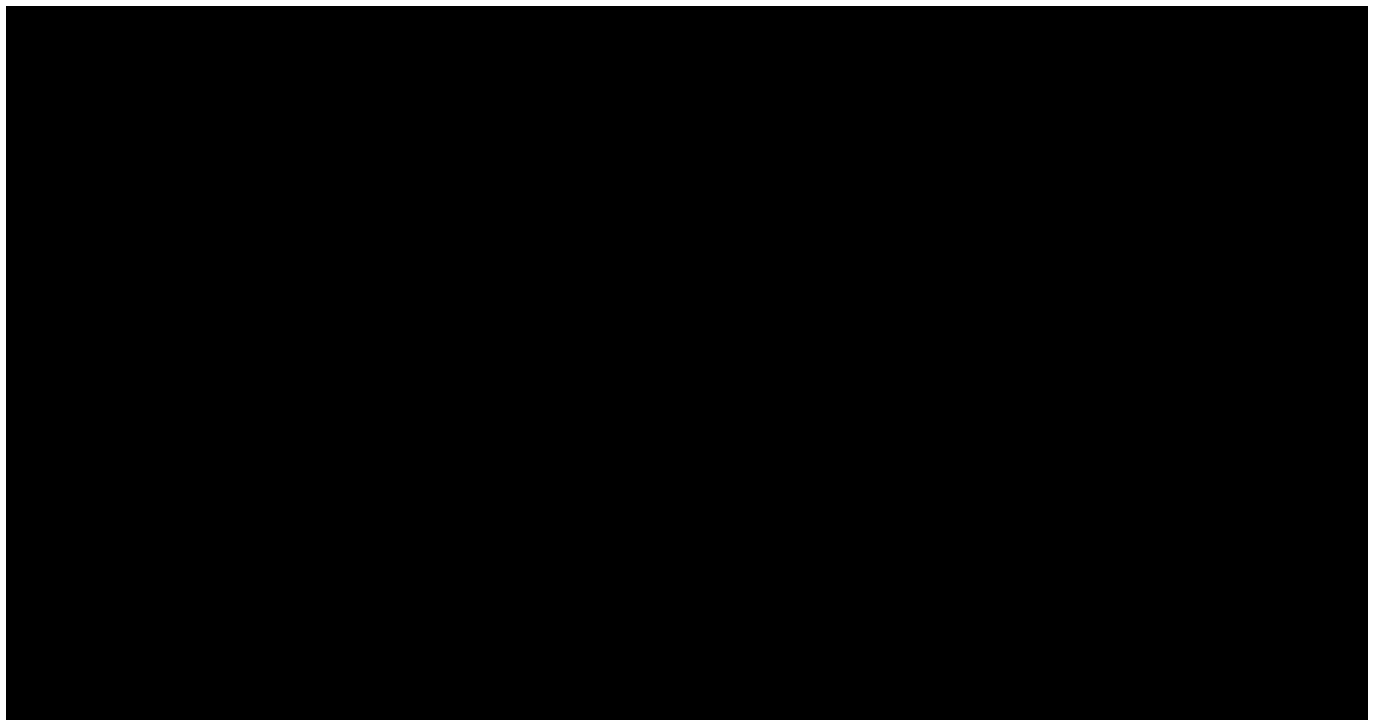


racconta i 5 presidi Slow Food della Provincia di Imperia: l'acqua di fiori di arancio amaro di Vallebona, l'aglio di Vessalico, il carciofo di Perinaldo, i fagioli di Badalucco, Conio e Pigna, la toma di pecora brigasca.

Cinque prodotti di assoluta eccellenza, raccontati insieme alle peculiarità storico-artistico-culturale dei territori e dei paesi da cui essi traggono origine.

*Un quaderno che è incontro di eccellenze del territorio: i prodotti dei presidi e gli uomini che li curano e le opere artistiche create da coloro che lo hanno vissuto ha commentato Walter Vacchino. L'Ariston è una scatola magica da cui sono nati idee e progetti che rimbalzando dalla platea al palcoscenico sono volati nel mondo, e lo spettacolo continua*



Tra i prefatori del quaderno anche Carlo Petri ni , Presidente Slow Food Internazionale, il Sindaco di Sanremo Alberto Biancheri e Sergio Tron, Presidente Slow Food Liguria.