

Andora: tris vincente per la promozione delle tipicità liguri con GIROLIO, AZZURRO, HOOK

Degustazioni di olio extravergine d'oliva nelle scuole, show cooking e incontri sulla dieta  mediterranea, fiera dei prodotti d'eccellenza della Liguria, gare di pesca sportiva. Tutto proposto, dal 29 al 1° maggio, nel Porto Turistico di Andora che ospita tre manifestazioni importanti: *Azzurro, pesce d'autore*, itinerario di degustazioni e fiera delle eccellenze di terra e di mare, *Hook*, la mostra mercato dedicata al mondo della pesca sportiva e tradizionale e la prima tappa nazionale di GirOlio 2017. Il tutto con un'anteprima nelle scuole, dove il 27 ed il 28 aprile, con l'olio extravergine d'oliva dei produttori dell'associazione Città dell'Olio protagonista in tutte le mense delle scuole di Andora, con degustazioni che coinvolgeranno i bambini fra i tre e i 14 anni. Il tris di manifestazioni è organizzato dalla Totem e dal Comune di Andora. Il via ufficiale il 29 aprile, con l'apertura ufficiale delle tre manifestazioni. Dopo la cerimonia d'apertura programma alle ore 10, che prevede l'alzabandiera alla presenza delle autorità civili e militari e il giro per gli stand della Fiera, si entra subito nel vivo degli eventi sotto il tendone centrale.

 Alle ore 11.00, l'Assessore Regionale Stefano Mai, insieme a Enrico Lupi, Presidente dell'Associazione "Città dell'olio" e al sindaco di Andora Mauro Demichelis, saranno protagonisti del Talk&cooking d'apertura. Dietro ai fornelli, guidati dallo chef Enrico Calvi del Ristorante I Cacciatori di Imperia, realizzeranno un piatto tipico disquisendo su tema d'apertura di GirOlio ovvero *"L'Olio extravergine d'oliva e il Pesce Azzurro: fra mare ed entroterra, viaggio nel turismo esperienziale della pesca tradizionale e della cultura olivicola"*. Testimonial del debutto nazionale di GiroOlio 2017 sarà Mirko Celestino, campione di ciclismo su strada e di MTB, ora Cit della Nazionale MTB. In chiusura Maria Teresa Nasi, Assessore Cultura Comune di Andora presenterà anche la tappa locale della Giornata nazionale della Camminata tra gli ulivi in programma in tutta Italia il 29 ottobre a cui partecipa anche Andora. "Per la nostra cittadina Girolio, con il suo respiro nazionale, unite a Hook e alla collaudata *"Azzurro, pesce d'autore"* rappresentano un'importante occasione di promozione e visibilità per la cultura ittica e agricola del nostro territorio che diventa protagonista di tanti incontri fra esperti e pubblico, oltre che della mostra mercato. Chi verrà ad Andora, fra il 29 aprile ed 1 maggio avrà davvero un saggio di ciò che Andora, ma anche la Liguria, possono offrire, grazie anche al mercato a Km zero, ai produttori d'eccellenza che hanno aderito. Senza contare l'interesse sempre riscosso da Hook fra gli appassionati di pesca sportiva - ha dichiarato il sindaco Mauro Demichelis. Nel weekend dal 29 aprile al 1 maggio, il pubblico sarà coinvolto in numerose attività, degustazioni show cooking nello splendido scenario del Porto Turistico. L'olio extravergine d'oliva e l'antica tradizione della coltivazione olivicola sarà al centro di un ricco programma di convegni, degustazioni, mercatini dell'olio, show cooking, corsi d'assaggio, visite ai frantoi che hanno l'obiettivo di valorizzare le eccellenze olivicole ma non solo. Hook proporrà i suoi incontri legati al mondo della pesca sportiva e l'ampia esposizione di prodotti top di gamma del settore.

PROGRAMMA GIROLIO, AZZURRO PESCE D'AUTORE E HOOK



SABATO 29 APRILE

Ore 15.30 - Spazio all'iniziativa "Il Pesto del Sorriso", per la prima volta, grazie alla collaborazione tra AVS Associazione Veronica Sacchi - Volontari col naso rosso e la Scuola di pesto al mortaio itinerante di *Creuza de Mà di Andora*, l'antica arte del pesto al mortaio verrà proposta ai bambini dai clown dell'Associazione, i volontari col naso rosso che operano in contesti di sofferenza e disagio, dove il clown-dottore rappresenta un momento di allegria e sollievo.

Ore 16.30 - Mini-corso divulgativo di approccio all'assaggio a cura di ONA OO.

Ore 18.00 - La giornata di sabato, si conclude con lo show *cooking a quattro mani "Due Riviere, due Oli, una grande eccellenza"* con lo chef levantino Alessandro Dentone e con lo chef ponentino Roberto Verta per conoscere e valorizzare proprietà e migliori abbinamenti con l'Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure DOP di Levante e di Ponente. Conduce Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, autore e docente.

DOMENICA 30 APRILE

Ore 7.00 - parte la *Gara 1° Trofeo Hook Traina Costiera*.

Ore 11.00 - E' previsto l'incontro "Il mare che vorrei" con Paolo Cappucciati, subacqueo professionista, istruttore e recordman, un percorso per preservare il delicato ecosistema dell'ambiente marino con comportamenti consapevoli.

Dopo l'aperitivo alla ligure con degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente con Roberto Co, Acquacoltura Aqua di Lavagna (Ge) e Giacomo Musso, Az. Agricola Musso di Diano Borello (Im), ci sarà la premiazione 1° Trofeo Hook Traina Costiera.

Ore 16.00 - Focus sull'uso dell'olio nella cosmesi con l'incontro "L'Olio Extravergine d'Oliva: protagonista non solo in cucina! I prodotti di bellezza e cura del corpo a base dell'oro di Liguria" a cura di Guido Varaldo della Varaldo Cosmetica dal 1949).

A seguire anche "Lavanda a tavola: il profumo della tradizione" lo show cooking con lo chef Loris Dolzan e con Cesare Bollani, esperto della Lavanda Officinalis di Imperia a cura dell'Associazione Lavanda Riviera dei Fiori.

A chiudere la seconda giornata della manifestazione è l'evento organizzato dall'Associazione Produttori Valli Bormida e Giovo "Le Terre di Bormia: saperi e sapori tramandati da un fiume di storia Il territorio si racconta". Un mondo di prodotti, persone, idee che camminano insieme, recuperando dalle tradizioni un patrimonio di ricchezza da tramandare. L'ultima giornata della manifestazione -

1 MAGGIO

ORE 10.30 - *Assegnazione del premio "Miglior Uliveto"* con cui "GirOlio assegna il riconoscimento e propone un incontro con il produttore per far conoscere le antiche tecniche di manutenzione degli uliveti.



Ore 11.00 - Incontro *"Dal mare al piatto: le ricette del PingOne Freschezza, gusto e amore per il mare: le ricette di pesce cucinate dal pescatore"* a cura di Salvatore Pinga, Ittiturismo PingOne di Imperia

Ore 15.30 - Video e racconti sulla vita dei cetacei saranno al centro dell'incontro delle su *"I misteri delle balene"* a cura di Claudio Tordella, Lega Navale Italiana di Andora.

Ore 16.30 - Spazio poi all'iniziativa *"Il Chinotto di Savona: il gusto unico di una grande tradizione"*. Olfatto, gusto, vista e tatto coinvolti in un'esperienza multisensoriale a base del prezioso agrume. Nell'occasione ci sarà anche la presentazione del progetto a sostegno della filiera Un Mare di Agrumi a cura di Marco Abaton - Il Chinotto nella rete di Savona.

Gran finale con lo spettacolo di cucina tradizionale del territorio a base di fiori di zucca e di prodotti a filiera corta *"Ogni tanto mangio un fiore..."* a cura di Pro Loco Andora. Ai fornelli le andoresi Barbara Alberigo e Silvia Tosi.

"Andora tappa di Giroliolo 2017 è il risultato di un percorso condiviso da tutti e voluto con forza dal coordinamento regionale delle Città dell'Olio della nostra regione - ha commentato il coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Liguria Gianni Spinelli - siamo molto orgogliosi di essere la tappa inaugurale del tour dell'extraverdine più famoso d'Italia e per essere all'altezza di questo prestigioso riconoscimento organizzeremo tre giorni di eventi che speriamo siano di grande interesse per tutti coloro che verranno in Liguria in questa occasione speciale".

Per tutta la durata della manifestazione, sarà possibile visitare Il Mercatino del Contadino, mostra mercato di prodotti a filiera corta che vedrà come protagonisti i produttori locali. A cura della Cooperativa Ortofrutticola Andorese.

La *Mostra mercato* di prodotti di eccellenza ligure ed italiana prevede una selezione di conserve ittiche e prodotti agroalimentari locali e regionali dei territori. Grande spazio agli espositori dell'Andorese e liguri.

Ventidue le postazioni di *Italian Street Food* che offrono piatti e specialità locali ed italiane, accompagnate da vini DOC e da birre artigianali selezionate.

Nell'area espositiva *Hook* saranno collocati gli stand dedicati al mondo degli amanti del mare e della pesca sportiva, con la presenza di aziende tecniche di settore ed artigiani.

Il *trenino* che propone il giro turistico della città tanto apprezzato dai bambini effettuerà una fermata al Porto.

Partenza Piazza Santa Maria - Orario: ore 10.00/12.30 • ore 16.00/19.30 - € 1,00 a tratta

Sarà allestita per le famiglie un'area dedicata ai bambini con giochi gonfiabili a tariffa esclusiva convenzionata per la manifestazione di € 2,00/ora.

Azzurro, Pesce d'Autore è una manifestazione ideata da Totem Eventi, con il contributo dell'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori.

Totem Eventi è una società di comunicazione, ideazione e gestione eventi, che ha collaborato a numerosi



Associazione Nazionale Città dell'Olio

progetti e piani di marketing turistico e territoriale in partnership con diversi Enti ed Associazioni in Liguria e in altre regioni italiane ed organizza manifestazioni di rilievo nazionale nel campo della promozione dei territori e del prodotto tipico.

L'Associazione Nazionale *La Compagnia dei Sapori* sostiene e promuove artigiani del gusto, aziende agricole e piccoli produttori dell'enogastronomia regionale italiana che fanno della qualità, del forte legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il loro punto di forza. L'Associazione sviluppa abitualmente progetti e strumenti utili allo sviluppo dei territori, sostenendone la crescita economica e culturale, attraverso ogni iniziativa promozionale, di comunicazione e di marketing e selezionerà gli espositori in base alla tipicità, l'eccellenza della produzione e la provenienza territoriale. Dall'esperienza maturata nella valorizzazione dell'agroalimentare italiano d'eccellenza e dalla collaborazione con prestigiosi professionisti (agronomi, chef, nutrizionisti, sommelier) l'Associazione ha dato vita, inoltre, al progetto Accademia dei Sapori punto di formazione ed educazione sul prodotto tipico con sede a Sestri Levante (Ge).