

Ad Andora torna “Azzurro, Pesce d’Autore”

Quattro giorni dedicati ai sapori doc andoresi e liguri: dal pescato di giornata ai prodotti della tradizione agricola, dall’olio extravergine d’oliva al Basilico Genovese Dop, dallo street food di mare alle eccellenze locali, liguri e nazionali. Dal 28 aprile al 1° maggio torna, nel Porto Turistico di Andora, “Azzurro, Pesce d’Autore”, rassegna dell’artigianato alimentare e delle produzioni tipiche locali, organizzata dal Comune di Andora e da Totem eventi che, dal 2018, è entrata a far parte del circuito degli Expo promossi dall’Azienda Speciale “PromoRiviere di Liguria” della Camera di Commercio.

L’area espositiva HOOK, mostra mercato biennale organizzata dal Circolo Nautico di Andora, annuncia il suo ritorno nel 2019 e propone stand dedicati al mondo del mare e della pesca sportiva, con la presenza di Arci pesca Fisa Liguria, di Associazioni locali e di aziende tecniche di settore e artigiani. Il Circolo Nautico presenterà anche la sua squadra agonistica di Vela che sta ben figurando nelle competizioni nazionali.

La giornata di apertura coniuga l’anno di “Andora Comune Europeo dello Sport 2018” con i temi dell’alimentazione e della promozione del pescato. L’incontro di apertura “Gente di mare tra sport e tradizione. Prospettive di un nuovo sviluppo economico per il territorio” parlerà anche del lavoro svolto dal Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese e dall’Oleoteca di Liguria, alla sua prima uscita. Relatori del convegno, oltre al padrone di casa, il sindaco Mauro Demichelis, ci saranno Enrico Lupi, Presidente Azienda Speciale PromoRiviere, l’onorevole Sara Foscolo, Paolo Ripamonti, Senatore, Presidente del Flag Savonese, la nutrizionista Anna Laura Cremonini, il velista Andrea Fanfani, unico partecipante al giro del Mondo Luongue Route 2018, socio della Lega Navale di Andora, Mirko Celestino, CT della Nazionale di MTB.

Il Flag savonese proporrà anche un pomeriggio di approfondimenti, valorizzazione e degustazione del mare con la “Giornata del Pescato” che si aprirà con il saluto dell’Assessore Regionale all’Agricoltura Stefano Mai.

L’evento andorese sarà la prima uscita dell’Oleoteca di Liguria che sarà presentata nello stand del Comune di Andora e che metterà in vetrina non soltanto la produzione di qualità delle nostre imprese, ma svolgerà un’attività di promozione e animazione con degustazioni e corsi d’assaggio dell’olio con l’Onao (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d’Oliva).

Il programma di quest’anno si preannuncia particolarmente ricco e interessante per il pubblico che oltre a visitare la mostra mercato affacciata sul porto, potrà partecipare a numerosi laboratori, fra cui quello per imparare a fare il pesto al mortaio, degustazioni guidate, aperitivi liguri. Per i bambini c’è anche uno spazio con giochi gonfiabili.

PROGRAMMA

Sabato 28/4



Alle ore 10 si aprono i cancelli e gli stand espositivi, mentre con il taglio del nastro e il saluto di Francesco Bruno, Presidente Azienda Multiservizi Andora, alle ore 11 si inaugura ufficialmente la manifestazione.

A tema il rapporto tra tradizione e sviluppo, ambiente e benessere, filiere territoriali e stile di vita sano.

Gente di mare tra sport e tradizione. Prospettive di nuovo sviluppo economico per il territorio è il titolo dell'incontro - dialogo in occasione dell'anno di Andora Comune Europeo dello Sport e della Giornata del pescato del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese.

Intervengono:

Mauro Demichelis, Sindaco di Andora

Sara Foscolo, Onorevole

Enrico Lupi, Presidente Azienda Speciale PromoRiviera di Liguria

Paolo Ripamonti, Senatore, Presidente Flag Savonese

Anna Laura Cremonini, Centro Dislipidemie Familiari Università di Genova - Intervento patrocinato dal SINU - Società Italiana di Nutrizione Umana

Andrea Fanfani, unico velista italiano partecipante Longue Route 2018, socio della Lega Navale di Andora, dove sta preparando la sua barca per il giro del mondo in solitaria

Mirko Celestino, CT della Nazionale di Mountain Bike, Associazione Andora Race

A seguire, aperitivo inaugurale offerto a tutti i visitatori a cura del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese, organismo di sviluppo che si occupa dell'area costiera, in particolare della filiera della pesca.

Il FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese propone anche un pomeriggio di approfondimento, valorizzazione e degustazione dei prodotti del mare con La giornata del Pescato: tre laboratori didattici e interventi dedicati a chi vuole imparare a conoscere ed apprezzare il pesce del nostro mare.

Il pomeriggio inizia con il saluto di Stefano Mai, Assessore Agricoltura Regione Liguria, che introduce i laboratori pomeridiani, comprendenti sia una parte esplicativa e laboratoriale che un'esperienza di degustazione guidata:

- alle ore 16.00 Il pesce povero e la sua stagionalità: una ricchezza per il nostro mare

Forse non tutti sanno che c'è una stagionalità non solo per frutta e verdura, ma anche per il pesce fresco. Per poter scegliere bene e ottimizzare la spesa, seguiamo i consigli degli esperti del Flag.

- alle ore 17.00 Dal mare al piatto: laboratorio di sfilettatura del pesce fresco

Da cosa si riconosce la freschezza del pesce e come lo dobbiamo trattare per non sprecarlo e valorizzarlo



al meglio nella cucina di casa? Un incontro - laboratorio con i pescatori del territorio

- alle ore 18.00 Pesca sostenibile e pesca industriale: quali differenze?

La consapevolezza ambientale è oggi un valore che incide sulle scelte alimentari, soprattutto delle generazioni più giovani. Impariamo e distinguiamo i diversi tipi di pesca e le caratteristiche di prodotto che ne derivano.

Domenica 29/4

11.00 Mini corso di comparazione dell'Olio extravergine di Oliva

Breve corso divulgativo di approccio all'assaggio, per arricchire e affinare la propria conoscenza del prodotto, imparando ad apprezzarne meglio la qualità. A cura dell'Oleoteca Regionale della Liguria e di ONA OO , prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Interviene Marcello Scoccia, Vice Presidente e Capo Panel ONA OO-CCIAA Imperia

12.30 L'aperitivo alla ligure

Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente, a cura di Maremosso, azienda ittica di Casarza Ligure (Ge) e Aqua, allevamento di pesce in mare aperto di Lavagna (Ge).

16.00 Chinotto Tea time

Il Chinotto di Savona: un'eccellenza in continua evoluzione. Degustazione e nuove esperienze di gusto. A cura di Marco Abaton, Il Chinotto nella rete di Savona.

17.00 L'orto e il mare

Spettacolo di cucina tradizionale del territorio: brandacujùn e insalatina di baccalà e pomodoro cuore di bue. Con Claudio Londri, esperto di cucina di pesce e di piatti liguri. A cura di Pro Loco Andora

18.00 La cipolla belendina: una storia da raccontare

Una cipolla riscoperta, un abbinamento del territorio da imparare e gustare.

Con Stefano Pezzini, giornalista, e con Monica Miroglio, Covivium leader Slow Food della Condotta di zona.

A seguire, Un matrimonio che s'ha da fare! Degustazione della composta di cipolla belendina con la toma di pecora brigasca, Presidio Slow Food, e della mostarda di cipolla belendina con la ricotta di pecora brigasca.

Vini della Cantina Cascine Praié di Andora. A cura del Comitato di promozione della cipolla belendina

Lunedì 30/4

11.00 Andora, un mare da amare



Presentazione del progetto didattico a tema ambientale che ha coinvolto la seconda e la terza classe della Scuola Secondaria di Primo Grado. Esposizione dei disegni delle Scuole Primarie.

Intervengono: Fabrizio Griggio e Elisabetta Molli, docenti della Scuola Secondaria di Primo Grado di Andora; Maurizia Camoirano, consulente ambientale Eco Consulting ; Umberto Chiminazzo

Direttore Generale Certiquality, che consegna l'attestato ISO 14001 a Francesco Bruno, Presidente AMA e a Mauro Demichelis, Sindaco di Andora.

Al termine dell'incontro, merenda BIO offerta a bambini e ragazzi da CONAD - Andora

12.30 L'aperitivo alla ligure con Il Circolo Nautico Andora

Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente, a cura di Maremosso, azienda ittica di Casarza Ligure (Ge)

16.00 Lavanda da gustare

Show cooking dal profumo inconfondibile con lo chef Loris Dolzan e con Cesare Bollani,

esperto della Lavanda Officinalis di Imperia, a cura dell'Associazione Lavanda Riviera dei Fiori.

17.00 La Taggiasca a confronto - Mini corso di degustazione oliva in salamoia

A cura dell'Oleoteca Regionale della Liguria e di OAL - Organizzazione Assaggiatori Liguri, organizzazione che sostiene l'olivicultura e la tipicità dell'olio extravergine liguri, valorizzandone le particolari caratteristiche organolettiche. Interviene Iginò Gelone, Assaggiatore Panel OAL

18.30 Pestello e mortaio

Uno show cooking che coinvolge anche il pubblico, facendo provare volontari pestellatori a preparare il pesto al mortaio secondo tradizione.

Con l'esempio e la guida di Simone Peirano, concorrente del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio

Martedì 1/5

11.00 Tutti a bordo!

L'esperienza dell'ittiturismo e le ricette del pescatore dal mare al piatto.

Show cooking e degustazione a cura di Salvatore Pinga, Ittiturismo PingOne di Imperia.

12.30 L'aperitivo alla ligure con Il Circolo Nautico di Andora

Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente, con i prodotti di Siccardi Giobatta di Varigotti (IM) e il vermentino dell'Azienda Agricola e Fattoria dDidattica Il Bey di Imperia



16.00 L'oro in cucina

Lo zafferano biologico dell'entroterra genovese. Laboratorio e piccola degustazione con Matteo Facchineri, a cura della Cooperativa Agricola Ghinghinelli di Davagna (Ge)

17.00 Le erbe aromatiche e spontanee dell'Antica Via del Sale

Per conoscere le piante aromatiche e quelle spontanee che crescono nelle nostre campagne.

Un laboratorio alla scoperta di antichi sapori, con Giuseppe Privitera, a cura dell'Azienda Agricola e Fattoria d'Didattica Il Bey di Imperia

18.00 La sardenaira, focaccia per tradizione

Spettacolo di cucina e degustazione della tradizionale e saporita focaccia ponentina. Ai fornelli l'andrese esperta di cucina locale Barbara Alberigo. A cura di Pro Loco Andora

AREE DELLA MANIFESTAZIONE

PALAZZURRO - Spazio dove si svolgono tutti gli incontri, workshop, show cooking e laboratori.

PRESENZA ISTITUZIONALE - Stand del Comune di Andora, dell'Ass. Nazionale Città dell'Olio, dell'Oleoteca Regionale e delle realtà istituzionali, associative e culturali non profit del territorio.

MERCATINO DEL CONTADINO - Tutti i giorni della manifestazione dalle ore 10.00 alle ore 20.00 filiera corta protagonista nel mercato dei produttori locali, in collaborazione con Cooperativa Ortofrutticola Andrese.

MOSTRA MERCATO - I prodotti di eccellenza dell'enogastronomia di qualità provenienti dal territorio andrese, dalla Liguria e alcune specialità da altre regioni italiane.

ITALIAN STREET FOOD - Piatti e specialità locali ed italiane, accompagnate da birre artigianali selezionate.

AREA SUB - GRANDE VASCA PER DIDATTICA SUBACQUEA

Tutti i giorni, ore 10.30 / 18.00 - Zona Palazzurro

- Battesimo subacqueo (prova di immersione con autorespiratore ad aria) con istruttori e Guide subacquee

di Sport 7 diving Club ASD

- Dimostrazioni di tecnica subacquea ed esercizi didattici con istruttori e guide subacquee della Sezione Territoriale FIAS di Albenga

- Presentazione dell'attrezzatura subacquea con istruttori e guide subacquee della Sezione Territoriale FIAS di Albenga



- Dimostrazioni di utilizzo e funzionamento delle storiche attrezzature da palombaro
- Mostra fotografica

AREA BAMBINI - Giochi gonfiabili a tariffa esclusiva convenzionata per la manifestazione € 5,00/ora.

AREA ESPOSITIVA HOOK - Stand dedicati al mondo del mare e della pesca sportiva, con la presenza di Arci Pesca Fisa Liguria, di Associazioni locali, di aziende tecniche di settore ed artigiani.

TRENINO - Giro turistico cittadino da Piazza S. Maria, con fermata al Porto.

Orario: ore 10.00/12.30 • ore 16.00/19.30 € 1,00 a tratta

www.azzurroandora.it Azzurro Pesce d'Autore

Azzurro, Pesce d'Autore è una manifestazione del Comune di Andora e dell'Unione dei Comuni della Valmerula e di Montarosio, ideata ed organizzata da Totem Eventi.

Azzurro, Pesce d'Autore fa parte del circuito degli Expo promossi dall'Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria della Camera di Commercio e gode del Patrocinio della Regione Liguria.

All'edizione 2018 dell'evento aderisce il FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese con attività di didattica e animazione legate alla promozione del settore della pesca.

Il punto vendita Conad di Andora è main sponsor dell'evento.