

Nuova e più ricca edizione di "Azzurro pesce d'Autore"

AL PORTO TURISTICO DI ANDORA DAL 25 AL 28 APRILE

Torna "Azzurro pesce d'Autore" la rassegna enogastronomica in programma al Porto Turistico di Andora dal 25 al 28 aprile e dedicata alle eccellenze italiane nell'ambito del mercato ittico. Un evento dedicato alla degustazione di golosità del territorio savonese e non solo, grazie alla presenza di numerosi stand di street food della tradizione. Una selezione di espositori della grande mostra mercato sarà presente per la durata dell'intera manifestazione. Inoltre non mancheranno laboratori e degustazioni guidate, show cooking e momenti di approfondimento sulle tipicità e sul mondo del mare. Inoltre, questa edizione di "Azzurro Pesce d'Autore" si arricchisce con un settore espositivo dedicato alla Mostra Mercato per pescatori sportivi e naviganti HOOK! Venerdì 26 aprile dalle 10.00 in poi presso la Tenostruttura "Palazzurro" è previsto l'incontro a tema "Pesca, mare e ambiente". Si comincia con i saluti di Mauro Demichelis, Sindaco di Andora, Paolo Ripamonti, Senatore, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese ed Enrico Lupi, Presidente FLAG GAC Il Mare delle Alpi. Seguono le relazioni a cura di Franco Manti, docente di Etica Sociale dell'Università di Genova, Augusto Comes, Consigliere del Direttivo FLAG "GAC Il Mare delle Alpi", Daniela Borriello, rappresentante del FLAG "Gruppo di Azione Costiera Savonese", Barbara Esposto, Presidente del Consorzio Pescatori di Liguria per il Progetto Italia-Francia Marittimo 2014-2020 "P.R.i.S.MA.-MED" Piano Rifiuti e Scarti in Mare di pesca, acquacoltura e diporto nel Mediterraneo, Stefano Mai, Assessore all'Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca della Regione Liguria e Lorenzo Viviani, biologo, Deputato, componente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati



TUTTI I GIORNI PALAZZURRO
DOMENICA 28 APRILE
 Apertura degli spazi espositivi
 Dal mare al piatto
 La Cigalotta Bolognese
 Tutti i sensi del peperoncino
 Mini corso di degustazione etnica
 Pesca che ti passa
 Mostra e giochi nei pianti
 Tutti i giorni
PRESENZA SETTIMANALE
MERCATO DEL CONTADINO
MOSTRA MERCATO
ITALIAN STREET FOOD
SPORT FISHING CLUB
AREA BAMBINI
TRENIVO
LABORATORI E CORSI DI PESCA SPORTIVA

|  |  |  |
|--|--|---|
| GIOVEDÌ 25 APRILE | VENERDÌ 26 APRILE | SABATO 27 APRILE |
| <p>10:00 Apertura degli spazi espositivi La giornata del Pesce Laboratori didattici e interventi dedicati a chi vuole imparare a conoscere ed apprezzare il pesce del nostro mare a cura del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese e del FLAG il Mare delle Alpi di Imperia. Alla presenza di Roberto Pinguicelli, presidente dell'Asa Costiera, in garanzia della fiera della pesca.</p> <p>10:30 Il Piaggio che passa a folla Laboratori con degustazione a cura del FLAG il Mare delle Alpi di Imperia con Salvatore Pinguicelli, direttore Piaggio di Imperia.</p> <p>10:30 L'aperitivo del pescatore A cura del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese con Michela Carbonari, Capomare di Andora (SV).</p> <p>10:30 La salvaguardia delle tradizioni Laboratori con degustazione a cura del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese con Masso Bassani, Capomare di Rapallo di Noli (SV).</p> <p>10:30 Evento di inaugurazione Aziumo 2018 Taliù Mauro Demicheli, Sindaco di Andora Francesco Basso, Presidente ANA Enrico Lagi, Presidente FLAG CAC il Mare delle Alpi Stefano Meli, Assessore all'Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca della Regione Liguria Paolo Ripamonti, Sindaco, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese</p> <p>Un piemontese al mare: il raviolo di Ansaldo Spesa cooking della chef Elvira Bongiovanni, direttamente da La prima del cuoco di BAV</p> <p>10:30 Salsiccia ripiena di capretto e fave con mince di carciofo ed ascarafò Tamburino ripieno di maiale e salsiccia con salsiccia ripiena e pisce Ricetta alla carta di piatti con olio e riduzione di vino bianco</p> | <p>10:30 Apertura degli spazi espositivi Pesce, mare e ambiente Incontro a cura del FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese e del FLAG il Mare delle Alpi di Imperia Taliù.</p> <p>Paolo Ripamonti, Sindaco, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese Enrico Lagi, Presidente FLAG CAC il Mare delle Alpi Francesco Monti, sindaco di Fregene Sociale dell'Unione degli Studi di Camoa Augusto Corneo, Direttore FLAG CAC il Mare delle Alpi Enrico Bonelli, FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese</p> <p>Barbara Ripamonti, Presidente del Consorzio Pescatori di Liguria per il Progetto Italia-Francia-Montino 2014-2020 (FIS-LEMA-MRST) Pesca Silioli e Buzari in Mare di pesca artigianale a ripieno nel Mediterraneo Stefano Meli, Assessore all'Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca della Regione Liguria Lucrezio Viviani, Sindaco, Delegato Compagnie della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati</p> <p>10:30 L'aperitivo del pescatore A cura del FLAG il Mare delle Alpi di Imperia</p> <p>10:30 Merenda 190 offerte e bambini e regali da COMAG - Andora</p> <p>Promulgazione Contratti Liguria Contratti è un progetto della Regione Liguria frutto della Carta di Governare (scuola che indica la rotazione tipica di qualità attraverso una certificazione regionale, intende tutelare sia la tradizione gastronomica ligura, promuovendo un turismo equo e di emozioni, che una clientela internazionale dei consumatori sui prodotti e i piatti locali. Tra i fini di attività del territorio, alcuni sono esposti al Progetto promulgare dei (due) contratti con regolazione. Protagonista è stato il pescatore ligure</p> <p>10:30 Ristorante Sella, Castellina (SV) Chef Paolo Sella</p> <p>10:30 Ristorante Penumbra, Alassio (SV) Chef Massimo Pellegrini</p> <p>10:30 Ristorante Pesto Rosso, Andora (SV) Chef Francesco Bigolin (sardello)</p> <p>A cura della Camera di Commercio Sileve di Liguria Ufficio Promozioni - sede di Savona</p> | <p>10:00 Apertura degli spazi espositivi Milioni di compagne di Olio Estrazione di Olio Breve corso divulgativo di approccio all'assaggio per realizzare le cartine di qualità delle olive. Convegno di Olio di Liguria. A cura del Consorzio Regionale della Liguria e di COMAG, prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Insieme a Marcello Scaccia, vice Presidente e Capo Panel COMAG-CEMA impresa</p> <p>10:30 Musica e parole, nei piatti - Cooking Tribute a Federico De Andria - A Cima Nel ventennio della dominanza del genere cantabile genovese, lo ricordiamo con i piatti liguri alle sue caviglie. Ai fornelli le aneddoti, la tradizione di cucina locale Silvia Tei e Barbara Alberigo. A cura di Paolo Sella Andora</p> <p>10:30 9 mesi in viaggio, 20.000 miglia di avventura Andrea Fanfani, unico velista italiano partecipante con la barca Italo 2018, racconta il suo giro del mondo in barca e una scoperta. A cura di Luca Rossi Andora</p> <p>10:30 Un fondo di mare attraverso i secoli I resti antichi e moderni del Donorato Ligure in corso con Marina Valenti, archeologa, e Mauro Maggi, socio storico ligure, socio a memoria della città di Spineti (Civita di Andora) (SV)</p> <p>10:30 La lavanda, nuove idee, nuove sfide per una protagonista della tradizione Nuove ricette e sperimentazioni di prodotti con la chef Luca DeLigato e con Carlo Ballarè, esperto della Lavanda Ufficiale di Imperia, a cura dell'Associazione Lavanda Riviera del Pò</p> <p>10:30 Un mare di gusto, pesce e profumi di Liguria Spesa cooking della chef Massimela Dentore, direttamente da La prima del cuoco di BAV Tigella al profumo di focaccia genovese e crema di albicorno della Val di Aosta Piccolo affresco mare e colline del Tigullio</p> |