

MARTEDÌ 1° MAGGIO

11.00 Tutti a bordo!

L'esperienza dell'ittiturismo e le ricette del pescatore. Show cooking e degustazione a cura di **Salvatore Pinga**, *Ittiturismo PingOne di Imperia*.

12.30 L'aperitivo alla ligure

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

18.00 La sardenaira, focaccia per tradizione

Show cooking e degustazione della tradizionale focaccia ponentina. Ai fornelli l'andorese esperta di cucina locale **Barbara Alberigo**.
A cura di *Pro Loco Andora*.

ALTRI LABORATORI GRATUITI e INIZIATIVE COLLATERALI

A cura del **FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese** presso stand dedicato alla didattica

- Laboratorio di conoscenza dei pesci del nostro mare e del loro habitat. Dedicato ai ragazzi dai 6 ai 14 anni.
Tutti i giorni, ore 10.00 /12.00 - 16.00 /18.00
- Laboratorio di costruzione di esche artificiali per la pesca a mosca in mare
Tutti i giorni, ore 10.00 /12.00 - 17.00 /19.00
- Corso di lancio tecnico in mare presso la banchina del porto
Domenica 29 e lunedì 30 aprile, ore 16.00 /18.00

A cura di **Comitato di promozione della cipolla belendina** presso il proprio stand - **Tutti i giorni, ore 10.00/20.00**

- Esposizione della storia della cipolla.
- Possibilità di iscrizione al comitato e prenotazione del prodotto direttamente dai produttori
- Area giochi per bambini con il pampano del pesto



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 Andorese*.

MOSTRA MERCATO

I prodotti di eccellenza dell'enogastronomia di qualità provenienti dal territorio andorese, 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

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 della città con fermata al Porto.
Partenza Piazza Santa Maria
Orario: ore 10.00/12.30 - ore 16.00/19.30 € 1,00 a tratta

www.azzurroandora.it

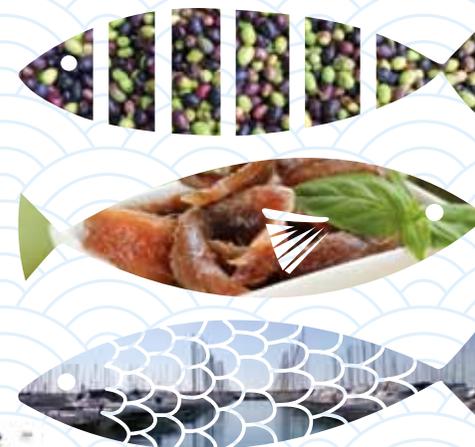
Azzurro Pesce d'Autore



RASSEGNA DELL'ARTIGIANATO ALIMENTARE
E DELLE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI

ANDORA PORTO TURISTICO 28.29.30 APRILE 1° MAGGIO 2018

DALLE ORE 10 ALLE ORE 20
STREET FOOD, MOSTRA MERCATO, DEGUSTAZIONI,
LABORATORI, SHOWCOOKING



www.azzurroandora.it

Azzurro Pesce d'Autore

Si ringrazia

SABATO 28 APRILE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

11.00 Inaugurazione ufficiale e taglio del nastro

Saluto di **Francesco Bruno**, *Presidente Azienda Multiservizi Andora*

Gente di mare tra sport e tradizione.

Prospettive di nuovo sviluppo economico per il territorio

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*

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, giro del mondo in solitaria

Mirko Celestino, *CT della Nazionale di Mountain*

Bike, Associazione Andora Race

A seguire, aperitivo inaugurale 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.

Saluto di **Stefano Mai**, *Assessore Agricoltura Regione Liguria*

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

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

18.00 Pesca sostenibile e pesca industriale: quali differenze?

I Laboratori comprendono una piccola degustazione

DOMENICA 29 APRILE

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 **ONAOO**, prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Con **Marcello Scoccia**, *Vice Presidente e Capo Panel ONAOO-CCIAA Imperia*

12.00 L'aperitivo alla ligure

Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente, con i prodotti 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 di nuove eccellenze a base di chinotto. 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 APRILE

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

Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente, con i prodotti 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'olivicoltura e la tipicità dell'olio extravergine liguri, valorizzandone le particolari caratteristiche organolettiche. Interviene **Igino Gelone**, *Assaggiatore Panel OAL*

18.30 Pestello e mortaio

Uno show cooking che coinvolge anche il pubblico: volontari pestellatori preparano il pesto al mortaio secondo tradizione, con l'esempio e la guida di **Simone Peirano**, concorrente del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio

