

EVENTI - 19 APRILE 2019

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

DOMENICA 25 APRILE

Apertura degli spazi espositivi

10.00 Dal mare al piatto
Il secolo del gusto. Inaugurali a bordo ritrattivo e "live experience" di compassa del mondo del mare. Show cooking e degustazione a cura di **Salvatore Silega**, ricercatore Regione di Imperia.

12.00 La Cigala Bolognese, un nuovo Presidio
Slow Food del territorio: la storia della ricetta e della sistema valorizzazione che hanno portato l'antica ricetta locale al prestigioso riconoscimento. Incontro e degustazione in abbinamento ad un vino locale a cura del Comitato di Promozione della Cigala Bolognese con **Marco Gagliola** e **Giacca Pappalardo**, Presidente della Consorzio Onofriuscola Anonima.

13.00 Tutti i sensi del peperoncino
Impugnata sensoriale nell'ambito del piacere a cura dell'Ag. Agricola Via Piacente di Catinel Sanzese (SR).

16.00 Mini corso di degustazione vino in salame
A cura dell'Oleoteca Regionale della Liguria e dell'On. Organizzazione Avanguardie Liguri, organizzazione che sostiene l'olivicoltura e la tipicità dell'olio extravergine squall, valorizzazione le particolarità caratteristiche organizzate dal Consorzio **Olivo Gallesse** - Associazione Fanci GAC.

18.00 Pesca che ti passa
Prepariamo il pesce con il metodo tradizionale, il pubblico è invitato a gustare i pregi antichi mentre di interno, sotto la guida di **Simone Polacco**, concorrente dell'ultimo Campionato Mondiale di Pesca al Mare.

19.00 Musica e parole, nei piatti - Cooking Tribute a Fabrizio De André - Crozza da noi
Un'atmosfera dalla compagnia del grande cantautore genovese, la ricomponiamo con i grandi cantori alle sue canzoni. Ai finalisti le antiche tradizioni di cucina locale **Stefano Tassi** e **Barbara Silega**, a cura di Pio Lippi Andora.

TUTTI I GIORNI PALAZZURRO
Spazio di degustazione, incontri, workshop, show cooking e laboratori.

PRESENZA SETTELENALE
Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

MERCATO DEL CONTADINO
Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

MOSTRA MERCATO
Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

ITALIAN STREET FOOD
Fino a venerdì 26 aprile, nel portico, accompagnate da drink artigianali.

SPORT & VINO CLUB
Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

AREA BAMBINI
Ogni giorno dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

TRENI
Tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

LABORATORI E CORSI DI PESCA SPORTIVA
A cura di Anonima Onofriuscola Anonima, tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00 (dalle 12.00 alle 14.00) presso il porto turistico di Andora, dal 25 al 28 aprile 2019. Presentazione e degustazione di prodotti tipici del territorio con i prodotti Onofriuscola Anonima.

www.azzurroandora.it | Associazione Nazionale Città dell'Olio

azzurro pesce d'autore
RASSEGNA DELL'ARTIGIANATO ALIMENTARE E DELLE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI
ANDORA PORTO TURISTICO
25 26 27 28
APRILE 2019
DALLE ORE 10 ALLE ORE 20
STREET FOOD, MOSTRA MERCATO, DEGUSTAZIONE, LABORATORI, SHOWCOOKING

www.azzurroandora.it | Associazione Nazionale Città dell'Olio

		
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 Pingu, il più grande chef italiano che si occupa dell'uso corretto, la gestione della filiera della pesca.</p> <p>10:30 Il Piaggio che passa a filato Laboratori con degustazione a cura del FLAG il Mare delle Alpi di Imperia con Salvatore Pingu, chef del 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, Pesca e Pesca della Regione Liguria Paolo Ripamonti, Sindaco, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese</p> <p>Un piemontese al mare: il pesce di mare e il mare di mare Spesa cooking della chef Elvira Bongiovanni, direttamente da La prima del cuoco di BAI</p> <p>10:30 Salsiccia ripiena di capretto e fave con mince di carciofo ed ascaraf. Tamburello 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 Pecca, 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 Basso, Sindaco di Rapallo di Noli (SV)</p> <p>10:30 Augusto Corrao, Direttore FLAG CAC il Mare delle Alpi Enrico Lagi, Presidente FLAG CAC il Mare delle Alpi Enrico Lagi, Presidente FLAG CAC il Mare delle Alpi</p> <p>10:30 Barbara Ripamonti, Presidente del Consorzio Pescatori di Imperia per il progetto Italia Francia Mare Mediterraneo 2014-2020 (FIS-LEMA-MED) Mare Mediterraneo Stefano Meli, Assessore all'Agricoltura, Allevamento, Pesca 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 Monella 890 offre il biondo e i regali del COMAG - Andora</p> <p>Promulgazione Contratti Liguria Contratti è un progetto della Regione Liguria quale parte del Contratto di Governance (CIG) che riconosce la notorietà tipica di qualità attraverso una certificazione regionale, intende tutelare sia la tradizione gastronomica, ligura, promuovendo un turismo equo e di qualità, che una clientela internazionale dei consumatori sui prodotti e i piatti locali. Tra i beneficiari italiani del contratto aderenti europei al progetto promulgare dei (due) contratti con regolazione. Protagonista è stato il pesce liguro.</p> <p>10:30 Stefano Meli, Sindaco di Andora (SV) Chef Paolo Sola</p> <p>10:30 Stefano Penabazzone, Assente (SV) Chef Massimo Pellegrini</p> <p>10:30 Stefano Penabazzone, Assente (SV) Chef Francesco Bigolin (sindaco di)</p> <p>A cura della Camera di Commercio Sileve di Liguria Ufficio Promozioni - sede di Sileve</p>	<p>10:00 Apertura degli spazi espositivi Milioni di composizioni dell'Olio Esposizione di Olio Breve corso divulgativo di approccio all'assaggio per realizzare le cartoline certificate dell'Olio. Esperto 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, chef (Pescatore e Capo Chef) 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 grande consumo generoso, lo ricordiamo con i piatti liguri alle sue cationi. Ai benefici le antiche abitudini di cucina locale Silvia Tei e Barbara Alberigo. A cura di Paolo Sola Andora.</p> <p>10:30 9 mesi in viaggio, 20.000 miglia di avventura Andrea Fanelli, unico velista italiano partecipante con la sua barca 2018, racconta il suo giro del mondo in barca e una scoperta. A cura di Paolo Sola Andora.</p> <p>10:30 Il fondo di mare attraverso i secoli I resti antichi e moderni del Contratto di Governance Incontro con Marina Valenti, ricercatrice e Mauro Maggi, assessore liguro, socio a memoria della città di Spineti (Olivio Club 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 Deiana e con Carlo Ballarín, esperto della Lavanda Ufficiale di Imperia e 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 BAI Teglia al profumo di focaccia genovese e crema di abbinamento della var di olive. Prodotto all'isola mare e ecologia del Togliolo.</p>