



DOMENICA 28 APRILE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

11.00 Dal mare al piatto

Il pescato del giorno, l'ospitalità a bordo: ittiturismo e nuove esperienze di conoscenza del mondo del mare. Show cooking e degustazione a cura di **Salvatore Pinga**, *Ittiturismo PingOne* di Imperia

12.00 La Cipolla Belendina: un nuovo Presidio Slow Food del territorio

La storia della riscoperta e della paziente valorizzazione che hanno portato l'antica cipolla locale al prestigioso riconoscimento. Incontro e degustazione in abbinamento ad un vino locale a cura del *Comitato di Promozione della Cipolla Belendina*. Con **Marco Gagliolo** e **Giovanni Puppo**, *Presidente della Cooperativa Ortofrutticola Andorese*

15.00 Tutti i sensi del peperoncino: esperienza sensoriale nel mondo del piccante.

A cura dell' *Az. Agricola Vivi Piccante* di Coldirodi - Sanremo (IM)

16.00 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 **Igino Gelone**, *Assaggiatore Panel OAL*

17.00 Pesta che ti passa!

Prepariamo il pesto con il metodo tradizionale: il pubblico è coinvolto a pestare negli antichi mortai di marmo, sotto la guida di **Simone Peirano**, concorrente dell'ultimo *Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio*

18.00 Musica e parole.. nel piatto! - Cooking Tribute a Fabrizio De Andrè - Creuza de mà

Nel ventennale della scomparsa del grande cantautore genovese, lo ricordiamo con i piatti ispirati alle sue canzoni. Ai fornelli le andorese appassionate di cucina locale **Silvia Tosi** e **Barbara Alberigo**. A cura di *Pro Loco Andora*

TUTTI I GIORNI

PALAZZURRO

Spazio dove si svolgono 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 *filliera 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.

SPORT 7 DIVING CLUB

Presso lo stand di Sport 7 Diving Club sarà possibile tutti i giorni della manifestazione:

- avere informazioni e prenotare escursioni all'Isola Gallinara
- visitare la mostra di fotografia subacquea
- avere informazioni sulle attività

AREA BAMBINI

Giochi gonfiabili a tariffa esclusiva convenzionata per la manifestazione.

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

LABORATORI E CORSI DI PESCA SPORTIVA

A cura di **Arcipesca Liguria**, presso lo 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, ore 11.00 / 12.00**

www.azzurroandora.it

Azzurro Pesce d'Autore

azzurro
pesce d'autore

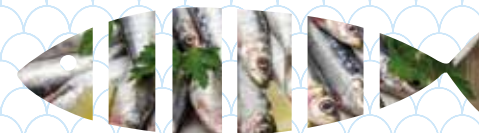


azzurro
pesce d'autore

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, DEGUSTAZIONI,
LABORATORI, SHOWCOOKING



Si ringrazia
 CONAD

www.azzurroandora.it

Azzurro Pesce d'Autore



GIOVEDÌ 25 APRILE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

La giornata del Pescato

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, due organismi di sviluppo che si occupano dell'area costiera, in particolare della filiera della pesca

11.00 Il PingOne che pesca e sfiletta

Laboratorio con degustazione a cura del **FLAG Il Mare delle Alpi** di Imperia con **Salvatore Pinga**, *Ittiturismo PingOne* di Imperia

12.00 L'aperitivo del pescatore

A cura del **FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese** con **Michele Cardarelli**, *Cooperativa Capomele* di Andora (SV)

16.00 La salvaguardia delle tradizioni

Laboratorio con degustazione a cura del **FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese** con **Marco Bazzardi**, *Cooperativa Il Pescatore* di Noli (SV)

17.00 Evento di Inaugurazione Azzurro 2019

Saluti
Mauro Demichelis, *Sindaco di Andora*
Francesco Bruno, *Presidente AMA*
Enrico Lupi, *Presidente FLAG GAC Il Mare delle Alpi*
Stefano Mai, *Assessore all' Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca della Regione Liguria*
Paolo Ripamonti, *Senatore, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese*

Un piemontese al mare #Incucinacondiego

Show cooking dello chef **Diego Bongiovanni**, direttamente da **La prova del cuoco di RAI1**.

- Sardina ripiena di bagnetto e fritta con mousse di caprino ed avocado
- Tombarello laccato al miele e soia con sedano rapa e pesche
- Risotto alla crema di porri con alici e riduzione di vin brulé



VENERDÌ 26 APRILE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

10.30 Pesca, mare e ambiente

Incontro a cura del **FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese** e del **FLAG Il Mare delle Alpi** di Imperia
Saluti

Paolo Ripamonti, *Senatore, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese*

Enrico Lupi, *Presidente FLAG GAC Il Mare delle Alpi Interventi*

Franco Manti, *docente di Etica Sociale dell'Università degli Studi di Genova*

Augusto Comes, *Direttivo FLAG GAC Il Mare delle Alpi* e **Daniela Borriello** *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.M.A.-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*

Lorenzo Viviani, *biologo, Deputato, componente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati*

12.00 L'aperitivo del pescatore

A cura del **FLAG Il Mare delle Alpi** di Imperia

15.30 Merenda BIO offerta a bambini e ragazzi da CONAD - Andora

Pomeriggio Gourmet

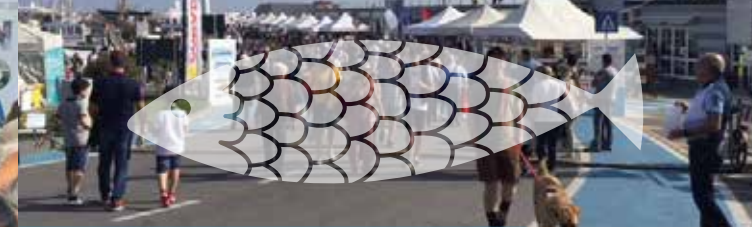
Liguria Gourmet è un progetto della **Regione Liguria** curato dalle **Camere di Commercio** liguri che valorizza la ristorazione tipica di qualità attraverso una certificazione regionale. Intende tutelare sia la tradizione gastronomica ligure, promuovendo un turismo selezionato ed emozionale, che una corretta informazione dei consumatori sui prodotti e i piatti locali. Tre chef di altrettanti ristoranti del territorio aderenti o candidati al Progetto presentano tre show cooking con degustazione. Protagonista assoluto il pescato ligure!

16.00 Ristorante Scola, *Castelbianco (SV)*
Chef **Fausto Scola**

17.00 Ristorante Pernambucco, *Albenga (SV)*
Chef **Nicoletta Pellegrinetti**

18.00 Ristorante Pesce Rosso, *Andora (SV)*
Chef **Francesco Brigolin** (candidato)

A cura della **Camera di Commercio Riviere di Liguria - Ufficio Promozione - sede di Savona**



SABATO 27 APRILE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

11.00 Mini corso di comparazione dell'Olio Extravergine di Oliva

Breve corso divulgativo di approccio all'assaggio per riconoscere le principali caratteristiche dell'Olio Extravergine di Oliva di Liguria.

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. Interviene **Marcello Scoccia**, *Vice Presidente e Capo Panel ONAOO-CCIAA Imperia*

12.00 Musica e parole.. nel piatto! - Cooking Tribute a Fabrizio De Andrè - À Çimma

Nel ventennale della scomparsa del grande cantautore genovese, lo ricordiamo con i piatti ispirati alle sue canzoni. Ai fornelli le andoresi appassionate di cucina locale **Silvia Tosi** e **Barbara Alberigo**. A cura di *Pro Loco Andora*

15.00 9 mesi in viaggio, 20.000 miglia di avventura

Andrea Fanfani, unico velista italiano partecipante *Longue Route 2018*, racconta il suo giro del mondo in barca a vela in solitaria. A cura di *Lega Navale Andora*

16.00 In fondo al mare attraverso i secoli: relitti antichi e moderni del Ponente Ligure

Incontro con **Marina Volontè**, *Archeologa*, e **Mauro Maffi**, *aiuto istruttore Fipsas, socio e membro dello staff di Sport 7 Diving Club di Andora (SV)*

17.00 La lavanda: nuove idee, nuove sfide per una protagonista della tradizione

Nuove ricette e sperimentazioni di mixology con lo chef **Loris Dolzan** e con **Cesare Bollani**, esperto della *Lavanda Officinalis di Imperia*, a cura dell'*Associazione Lavanda Riviera dei Fiori*

18.00 Un mare di gusto: pesce e profumi di Liguria

Show cooking dello chef **Alessandro Dentone**, direttamente da **La prova del cuoco di RAI1**.

- Triglia al profumo di focaccia genovese e crema di stracchino della Val d'Aveto
- Risotto alla rapa rossa e acciughe del Tigullio

