

PALAZZURRO

Spazio dove si svolgono tutti gli incontri, workshop, showcooking e laboratori.

AREA ISTITUZIONALE

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

IL MERCATINO DEL CONTADINO

Tutti i giorni della manifestazione dalle ore 10 alle ore 20
Filaria corta protagonista nel mercato dei produttori locali, a cura della *Cooperativa Ortofrutticola Andorese*.

ESPOSITORI DEL TERRITORIO

Stand di vendita riservati alle realtà produttive dell'Andorese.

MOSTRA MERCATO

I prodotti di eccellenza dell'enogastronomia di qualità provenienti da tutte le regioni italiane.

ITALIAN STREET FOOD

Piatti e specialità locali ed italiane, accompagnate da vini locali e da birre artigianali selezionate.

AREA ESPOSITIVA HOOK

Stand dedicati al mondo della pesca sportiva, con la presenza di aziende tecniche di settore ed artigiani.

TRENINO

Giro turistico della città con fermata al Porto.

Partenza Piazza Santa Maria

Dalle ore 10.00 alle 12.30 • dalle ore 16.00 alle 19.30

€ 1,00 a tratta

MOSTRA FOTOGRAFICA

Mostra fotografica I 40 anni del Porto di Andora

AREA BAMBINI

Giochi gonfiabili a tariffa esclusiva

convenzionata per la manifestazione € 2,00/ora.



Rassegna delle migliori produzioni ittiche,
agricole ed enogastronomiche italiane



Mostra mercato internazionale
per pescatori sportivi e naviganti

ANDORA

PORTO TURISTICO

29 • 30 APRILE • 1° MAGGIO 2017

dalle ore 10 alle ore 20
STREET FOOD, MOSTRA MERCATO, DEGUSTAZIONI,
LABORATORI, SHOWCOOKING

www.azzurroandora.it





SABATO 29 APRILE

Girolio d'Italia è il tour promosso dall'**Ass.ne Nazionale Città dell'Olio** che attraversa l'Italia alla scoperta delle eccellenze gastronomiche, dei territori e dei mestieri legati alla terra e all'olio. La tappa ligure di Girolio 2017 prevede un programma condiviso di eventi con **Azzurro Pesce d'Autore** e con **Hook**, per celebrare insieme le eccellenze del territorio andrese.

- 10.00 Cerimonia di apertura ed inaugurazione degli eventi**
Inaugurazione di Azzurro pesce d'Autore, Hook e GirOlio d'Italia 2017 - Tappa Liguria.
Cerimonia istituzionale con intonazione dell'Inno Nazionale e alzabandiera. Saluti delle Autorità e visita agli stand dello spazio espositivo e fieristico.
- 11.00 Talk&Cooking Show**
L'Olio extravergine d'oliva e il Pesce Azzurro: fra mare ed entroterra, viaggio nel turismo esperienziale della pesca tradizionale e della cultura olivicola
Ricette di pesce e olio evo con lo **Chef Enrico Calvi** - Ristorante *I Cacciatori* di Imperia e dialogo tra gastronomia e progettualità per il territorio con **Mauro Demichelis**, *Sindaco di Andora*, **Enrico Lupi**, *Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio* e **Stefano Mai**, *Assessore Agricoltura Regione Liguria*.
Maria Teresa Nasi, *Assessore Cultura Comune di Andora*, presenta la tappa locale dell'evento *Camminata fra gli ulivi*.
- 15.30 Il Pesto del Sorriso**
Per la prima volta, grazie alla collaborazione tra **AVS Associazione Veronica Sacchi - Volontari col naso rosso** e la **Scuola di pesto al mortaio** itinerante di *Creuza de Mà* di Andora, l'antica arte del pesto al mortaio verrà proposta ai bambini dai clown dell'Associazione. I Volontari col Naso Rosso operano in contesti di sofferenza e disagio, dove il clown-dottore rappresenta un momento di allegria e sollievo.
- 16.30 L'assaggio dell'Olio Extravergine d'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 di **ONAOO**, prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Interviene un esperto assaggiatore e docente ONAOO.
- 18.00 Due Riviere, due Oli, una grande eccellenza**
Show cooking a quattro mani con lo chef levantino **Alessandro Dentone** e con lo chef ponentino **Roberto Verta** per conoscere e valorizzare proprietà e migliori abbinamenti con l'Olio Extravergine d'Oliva Riviera Ligure DOP di Levante e di Ponente.
Interviene **Virgilio Pronzati**, giornalista specializzato in enogastronomia, autore e docente.

DOMENICA 30 APRILE

- 7.00 Partenza Gara 1° Trofeo Hook Traina Costiera**
- 11.00 Il mare che vorrei**
Un aiuto a conoscere e preservare il delicato ecosistema dell'ambiente marino con comportamenti consapevoli. Incontro con **Paolo Cappucciati**, subacqueo professionista, istruttore e recordman.
- 12.30 L'aperitivo alla ligure**
Degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente. Intervengono **Roberto Co**, *Acquacoltura Aqua* di Lavagna (Ge) e **Giacomo Musso**, *Az. Agricola Musso* di Diano Borello (Im).
- 12.30 Premiazione 1° Trofeo Hook Traina Costiera**
- 16.00 L'Olio Extravergine d'Oliva: protagonista non solo in cucina!**
I prodotti di bellezza e cura del corpo a base dell'*oro di Liguria*, a cura di **Guido Valardo** - Valardo Cosmetica dal 1949.
- 17.00 Lavanda a tavola: il profumo della tradizione**
Show cooking alla scoperta di un ingrediente insolito e profumato con lo chef **Loris Dolzan** e con **Cesare Bollani**, esperto della *Lavanda Officinalis di Imperia*, a cura dell'*Associazione Lavanda Riviera dei Fiori*.
- 18.30 Le Terre di Bormia: saperi e sapori tramandati da un fiume di storia**
Il territorio si racconta: un mondo di prodotti, persone, idee che camminano insieme, recuperando dalle tradizioni un patrimonio di ricchezza da tramandare.
A cura dell'Associazione **Produttori Valli Bormida e Giovo**.

LUNEDÌ 1 MAGGIO

- 11.00 Dal mare al piatto: le ricette del PingOne**
Freschezza, gusto e amore per il mare: le ricette di pesce cucinate dal pescatore. A cura di **Salvatore Pinga**, *Ittiturismo PingOne* di Imperia.
- 15.30 I misteri delle balene - Video e racconti sulla vita dei cetacei.**
A cura di **Claudio Tordella**, Lega Navale Italiana di Andora.
- 16.30 Il Chinotto di Savona: il gusto unico di una grande tradizione**
Olfatto, gusto, vista e tatto coinvolti in un'esperienza multisensoriale a base del prezioso agrume. Presentazione del progetto a sostegno della filiera *Un Mare di Agrumi*.
A cura di **Marco Abaton**, *Il Chinotto nella rete* di Savona.
- 18.00 Ogni tanto mangio un fiore...**
Spettacolo di cucina tradizionale del territorio a base di fiori di zucca e di prodotti a filiera corta.
Ai fornelli le andresi **Barbara Alberigo** e **Silvia Tosi**.
A cura di *Pro Loco Andora*.