

IVG

Andora apre il tour dell'extravergine targato Città dell'Olio

di **Redazione**

28 Aprile 2017 - 13:33



Andora. Tutto pronto ad Andora per la prima tappa di Girolio d'Italia, il tour promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali, che quest'anno è dedicato al tema Dieta Mediterranea & Paesaggio olivicolo.

Nel weekend dal 29 aprile al 1 maggio, la tappa ligure del tour farà parte della grande fiera dedicata ai prodotti del territorio "Azzurro, Pesce d'autore", allestita nello splendido

scenario del Porto Turistico, che ospita anche “Hook” un’ampia sezione dedicata alla passione per la pesca sportiva. L’olio extravergine d’oliva e l’antica tradizione della coltivazione olivicola saranno al centro di un ricco programma di convegni, degustazioni, mercatini dell’olio, cooking show, corsi d’assaggio, visite ai frantoi che hanno l’obiettivo di valorizzare le eccellenze olivicole ma non solo.

Tra gli eventi da non perdere: il talk&cooking show con lo chef Enrico Calvi del Ristorante I Cacciatori di Imperia e con Mauro Demichelis (sindaco di Andora), Enrico Lupi (presidente Associazione Nazionale Città dell’Olio) e Stefano Mai (assessore Agricoltura Regione Liguria) per la prima volta ai fornelli insieme e l’assegnazione del premio “Miglior Uliveto”. Spazio anche a degustazioni e approfondimenti originali come quello sull’olio nella cosmesi. Con ben 37 città dell’olio, la Liguria è seconda solo alla Toscana nella rete dei territori olivetati italiani.

Il programma nel dettaglio. Si comincia sabato alle 10.00 con la tradizionale cerimonia di apertura e l’intonazione dell’Inno Nazionale, l’alzabandiera e i saluti delle autorità che visiteranno agli stand dello spazio espositivo e fieristico. Segue alle 11.00 il 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 del Ristorante I Cacciatori di Imperia e il 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. In chiusura Maria Teresa Nasi, Assessore Cultura Comune di Andora presenterà anche la tappa locale della Giornata nazionale della Camminata tra gli ulivi.

Dalle 15.30 in poi spazio all’iniziativa “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 che operano in contesti di sofferenza e disagio, dove il clown-dottore rappresenta un momento di allegria e sollievo. Per i cultori dell’olio alle 16.30 c’è il mini-corso divulgativo di approccio all’assaggio a cura di ONAIO. La giornata di sabato si conclude con lo show cooking a quattro mani “Due Riviere, due Oli, una grande eccellenza” 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. Conduce Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia, autore e docente (ore 18.00).

Domenica 30 aprile alle 7.00 parte la Gara 1° Trofeo Hook Traina Costiera, mentre alle 11.00 è previsto l’incontro “Il mare che vorrei” con Paolo Cappucciati, subacqueo professionista, istruttore e recordman, un percorso per preservare il delicato ecosistema dell’ambiente marino con comportamenti consapevoli. Dopo l’aperitivo alla ligure con degustazione di conserve ittiche liguri in abbinamento con le DOC del Ponente con Roberto Co, Acquacoltura Aqua di Lavagna (Ge) e Giacomo Musso, Az. Agricola Musso di Diano Borello (Im), ci sarà la premiazione 1° Trofeo Hook Traina Costiera. Nel pomeriggio ci sarà un focus sull’uso dell’olio nella cosmesi con l’incontro “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 Varaldo della Varaldo Cosmetica dal 1949 (ore 16.00). A seguire anche “Lavanda a tavola: il profumo della tradizione” lo show cooking con lo chef Loris Dolzan e con Cesare Bollani, esperto della Lavanda Officinalis di Imperia a cura dell’Associazione Lavanda Riviera dei Fiori. A chiudere la seconda giornata della

manifestazione è l'evento organizzato dall'Associazione Produttori Valli Bormida e Giovo "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.

L'ultima giornata della manifestazione - lunedì 1 maggio - si apre con l'assegnazione del premio "Miglior Uliveto" con cui "GirOlio assegna il riconoscimento e propone un incontro con il produttore per far conoscere le antiche tecniche di manutenzione degli uliveti. Segue l'incontro "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 (ore 11.00). Video e racconti sulla vita dei cetacei saranno al centro dell'incontro delle 15.30 su "I misteri delle balene" a cura di Claudio Tordella, Lega Navale Italiana di Andora. Spazio poi all'iniziativa "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. Nell'occasione ci sarà anche la presentazione del progetto a sostegno della filiera Un Mare di Agrumi a cura di Marco Abaton, Il Chinotto nella rete di Savona (ore 16.30). Gran finale con lo spettacolo di cucina tradizionale del territorio a base di fiori di zucca e di prodotti a filiera corta "Ogni tanto mangio un fiore..." a cura di Pro Loco Andora. Ai fornelli le andoresi Barbara Alberigo e Silvia Tosi.