

IVG

Andora, successo per “Azzurro Pesce d’Autore” tra degustazioni e incontri operativi

di Redazione

02 Maggio 2018 - 13:00



Andora. Non solo degustazioni, ma anche incontri operativi che hanno visto agricoltori e pescatori protagonisti ad Azzurro Pesce d’Autore, la mostra mercato dedicata alla promozione delle eccellenze locali e liguri che ha registrato una grande affluenza di pubblico sia fra gli stand che per i laboratori.

Quest’anno la manifestazione ha avuto un taglio anche operativo: complice la promozione delle cipolla Belendina, l’amministrazione comunale ha incontrato gli agricoltori andoresi per progettare iniziative di promozione e di salvaguardia delle tipicità della Piana di Andora. Inoltre, l’assessore regionale Stefano Mai ha incontrato i Flag, Gruppi Azione Costiera del ponente e del savonese, rappresentati questi ultimi anche dal presidente e senatore Paolo Ripamonti; presente anche il sindaco Mauro Demichelis che ha portato le istanze locali.

“Un’edizione di successo che è riuscita a coniugare la valorizzazione della tradizione agricola andorese e quella del pescato - ha dichiarato soddisfatto Marco Giordano, consigliere delegato all’Agricoltura del Comune di Andora - ad Azzurro abbiamo ascoltato agricoltori appassionati del loro lavoro che sono un vero presidio di qualità e tipicità, che è

importante aiutare e valorizzare anche con iniziative mirate già progettate e di cui abbiamo discusso nel corso dell'incontro. Il successo del mercatino degli agricoltori ad Azzurro conferma anche la grande attrattiva turistica che hanno i nostri prodotti e rafforza la nostra volontà di farli conoscere sempre più”.

Particolare interesse ha suscitato l'incontro avvenuto al Pala Azzurro con gli agricoltori che producono sulla piana di Andora la cipolla Belendina. Marco Gagliolo, promotore della sua valorizzazione come Presidio Slow Food, l'ha presentata come “la cipolla che fa sorridere”, con l'ausilio dei Clown dell'Associazione Veronica Sacchi di Milano e ne ha esaltato le qualità insieme a Monica Miroglio, Convivium leader Slow Food della condotta di zona.

“L'incontro, mediato dal giornalista Stefano Pezzini, ha riunito tutti i produttori andoresi di questa cipolla dalle caratteristiche particolarissime, sia per le dimensioni che per il gusto delicato - spiega il sindaco Mauro Demichelis - Un prodotto che merita il presidio Slow Food e che, insieme a tanti altri della nostra piana, dal Basilico Genovese Dop fino alle produzioni floricole, sarà al centro di iniziative di promozione anche nel corso dell'estate”.

Chiuso Azzurro, Pesce d'Autore già a calendario altre iniziative di valorizzazione con la partecipazione a fiere piemontesi e lombarde, storici bacini turistici di Andora.