

IVG

Andora respira aria di mare con “Sale&Pesce”: domani il via alla rassegna, ecco il programma

di **Redazione**

18 Maggio 2012 - 11:01



Domani e domenica torna ad **Andora**, nel Porto turistico, la manifestazione “Sale&Pesce”, la tradizionale rassegna dedicata ai prodotti ittici, salati ed alle attività legate al mare, giunta alla sua ottava edizione.

La manifestazione è stata potenziata di anno in anno sotto diversi aspetti sia da un punto di vista logistico - perché sono aumentati gli spazi espositivi ed il numero degli espositori sia da un punto di vista culturale con incontri tematici e laboratori. Le parole chiave di Sale&Pesce sono: pesca, mare, gastronomia, turismo, nautica e territorio, informazione, formazione ed economia.

Durante le due giornate dalla mattina presto alle ore 12 il pubblico potrà visitare il mercato del pesce e dalle 10 alle ore 19 ad orario continuato le aree espositive di Sale&Pesce. Domani alle 10,30, alla presenza del Sindaco di Andora Franco Floris, di Elisabetta Pierami Comandante T.V. (CP) Ufficio Circondariale Marittimo di Alassio, Vincenzo Bertino membro di Giunta della Camera di Commercio di Savona, di Antonino Miceli Consigliere Regione Ligure, di Marisa Castiglia Assessore al turismo del Comune di Andora e altre autorità locali si terrà il taglio del nastro ed il laboratorio dedicato al pesce fresco organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi delegazione di Savona. Il laboratorio sul pescato vedrà impegnati gli Chef Luciano Renzetti Hotel Armida di Laigueglia, Fabio Bottazzi Hotel Fanny di Alassio e l'aiuto Chef Fauzia Viglietti.

Nel pomeriggio di terrà l'incontro Ponente di vini e formaggi una degustazione guidata di vini e formaggi a cura di Umberto Curti di Ligucibario alla presenza dei titolari dell'azienda agricola La Casetta di Ranzo e I formaggi del Boschetto di Bastia d'Albenga. Seguirà un incontro dedicato all'acciuga e allo stoccafisso con un curioso mach fra i due "campioni" della cucina del territorio. Alle ore 16 presso lo specchio d'acqua di fronte al porto di Andora si terrà la dimostrazione di utilizzo della zattera di salvataggio costiera a cura della Guardia Costiera di Andora-Alassio, Nautica Polese e Eurovinil.

Presso gli stand si potranno degustare: pesce fritto, pesce fresco, panissa, panfritto, focaccia, farinata, pesci sotto sale, vini, salumi, formaggi, birre, olio e derivati, salse, miele e confetture. Inoltre il pubblico potrà trovare: erbe aromatiche, attrezzatura- accessori per la nautica e oggettistica legata la mare. Domenica alle ore 10 si terrà l'incontro a cura della Lega Navale dal titolo: "Stand-up paddleboard" sport. Ecologia in movimento. Interverranno Paolo Colombini e Claudio Tordella.

A seguire si terrà l'incontro dedicato ai prodotti di Sale&Pesce e nel pomeriggio si terrà l'incontro dedicato allo Stoccafisso a cura di Albingaus di Albissola Superiore. Al termine del pomeriggio si terrà la premiazione dello stand più votato a cura dell'Assessore Marisa Castiglia.

Novità 2012 poi, sabato alle ore 11.00-15.00-16.00-17.00 e domenica alle ore 10.00-11.00-14.00-15.00-16.00-17.00 ci sarà la scuola del pesto al mortaio. Presso le aree espositive sarà allestita una vera e propria aula scolastica con tanto di lavagna in ardesia. Il pubblico potrà partecipare alle diverse sedute organizzate da Creuxa de Mà di Andra e Cooperativa Ortofrutticola Andorese.

Sale&Pesce inoltre è esposizioni con la mostra "sensazione nel Blu" a cura di Sport 7 Diving Club ASD; mostre fotografiche e di attrezzatura a cura di: Lega Navale, Circola Nautico e Nautica Polese; mostra d'auto d'epoca a cura dell'Associazione Vecchie Signore di Andora. E ancora "Fish corner", visita ai pescherecci, Andora nel Piatto con menu a tema a cura del Ristoratori aderenti alla manifestazione, vetrine a tema e aperitivi Sale&Pesce (l'elenco completo é visionabile sul sito della manifestazione www.saleepesce.org).

Il pubblico inoltre potrà votare lo stand preferito e partecipare all'estrazione di prodotti tipici. La struttura di Sale&Pesce ha dimostrato di incontrare il favore del pubblico, degli espositori ed in generale delle persone coinvolte nei diversi momenti della manifestazione. Si tratta di una parte espositiva legata al comparto food&beverage e nautica ed una parte legata agli eventi collaterali proposti all'interno delle sale eventi, tra i pescherecci e nello specchio d'acqua antistante le aree espositive.