

IVG

Andora, al via la nona edizione di “Sale&Pesce”

di **Redazione**

17 Maggio 2013 - 13:13



Andora. Domani si inaugura “Sale&Pesce”, la nona edizione della rassegna dedicata ai prodotti ittici, salati ed alle attività legate al mare. Il programma prevede l’apertura delle aree espositive alle ore 10.00 di sabato 18 maggio. Per la prima volta la manifestazione resterà aperta fino alle ore 21.30 di sabato sera e, durante la serata si terrà un concerto a cura del Circolo Nautico dedicato agli anni ’70 e ’80.

L’apertura delle aree espositive sarà alle ore 10.00 di sabato 18 maggio. Per la prima volta la manifestazione resterà aperta fino alle ore 21.30 di sabato sera e, durante la serata si terrà un concerto a cura del Circolo Nautico dedicato agli anni ’70 e ’80.

Presso gli stand si potranno trovare: vendita di pesce fresco, frittura di pesce, conserve di pesce, i acciughe sotto sale, panissa fritta, panfritto, focaccia, farinata, vini, salumi, formaggi, mozzarella di andria, taralli, birre, olio e derivati, salse, miele e confetture artigianali, Fiori ed erbe aromatiche. Nella sala meeting del mare, avranno luogo gli incontri tematici, i laboratori di degustazione e le presentazioni.

In occasione dell’inaugurazione si terrà la conferenza dal titolo: Val Merula, un nuovo marchio per identificare l’autenticità del nostro territorio: prodotti, natura e opportunità per il turista. Al termine della presentazione curata dalla Cooperativa Ortofrutticola Andorese, dall’Associazione bagni Marini e dall’Associazione Albergatori di Andora verrà offerta una degustazione di pesto fresco della Val Merula. Sempre in occasione dell’inaugurazione, il Generale Patrono dell’Aero Club Savona , illustrerà l’evento “Air

Show Frece Tricolori . Andora” in programma il 22 settembre 2013.

Nel pomeriggio di sabato e domenica appuntamento con un incontro a cura di Pieritalo Curtolo dedicato al pesce low-cost. L'esperto di mare e pesce svelerà le sue preziose ricette al pubblico per cucinare piatti saporiti e sani.

Alle ore 17.30 incontro Fish&Fish a cura della Cooperativa Capo Mele degustazione e presentazione delle frittiture di pesce proposte dai pescatori andoresi a Sale&Pesce; alle ore 18.30 si parlerà di un'altra prelibatezza del territorio: la farina di ceci e le preparazioni a base di questa farina, panissa e farinata, ideali anche per persone celiache. Alle ore 19,30 proiezione del filmato Cetacei del Mediterraneo: i segreti delle balene” a cura della Lega Navale Italiana Sezione di Andora.

Alle ore 10.00 di domenica 19 maggio si terrà l'incontro dedicato al tonno di Favignana dal titolo: Non solo fresco: le conserve di pesce del Mare Nostrum a cura delle Aziende made in terra Sarda e Antica Tonnara di Favignana. Alle 15.00, incontro a cura di Fabio Bottazzi della Federazione Italiana Cuochi - Associazione Cuochi Savonese durante il quale lo Chef insegnerà ricette a base di pesce per mangiare bene risparmiando. Alle ore 16.00 partirà la consueta ed attesissima Caccia al Tesoro Sale&Pesce “CATTURA IL SAPORE”. Le iscrizioni si potranno effettuare il 18 e 19 maggio presso l'infopoint di Sale&Pesce, all'ingresso della manifestazione. Ci si può iscrivere singolarmente o in gruppo (naturalmente i bambini devono essere accompagnati da adulti). La partecipazione è gratuita. Cesti a base di prodotti tipici in omaggio ai vincitori.

Alle ore 17.00 si terrà l' incontro-novità 2013 di Sale&Pesce dal titolo: La tutela del Made in Italy: lotta alla contraffazione degli alimenti a cura di Gianluigi Taboga, Presidente onorario e del Consiglio Nazionale Assoutenti. Gli eventi presso la Sala Meeting del Mare sono ad ingresso libero ma, dati i posti limitati, è obbligatorio accreditarsi presso l'infopoint della manifestazione, fino ad esaurimento di questi ultimi. I posti saranno assegnati in ordine cronologico.

Tante poi le attività legate al mare che si svolgeranno a Sale&Pesce: a cura di Sport 7 Diving Club ASD - mostra fotografica dei fondali di Andora, con visite guidate e approfondimenti di biologia marina, sabato alle ore 21.00 verrà organizzata presso la loro sede una presentazione a cura di Monica Previati dal titolo “La barriera subacquea di ripopolamento di Andora: risultati delle attività di monitoraggio ambiental; A.S.D. Andora Match Race, scuola di vela affiliata UISP - Legavela organizza: stage di pratica ormeggi & ancoraggi dedicati alle manovre a motore in porto ed alla preparazione della barca nel lasciare gli ormeggi e nel riprenderli al rientro dal mare aperto. I visitatori potranno salire su due piccole barche a vela e sperimentare la navigazione , per prenotazioni e info tel. 3482303654 info@andoramr.it; A cura del Circolo Nautico: mostra fotografica “Andora ieri e oggi” e pan fritto; A cura della Lega Navale Italiana Sezione di Andora: Attività informative ed esposizione di una canoa; A cura dell'Associazione Vecchie Signore di Andora: Mostra di moto d'Epoca; Fish corner, visite ai pescherecci & Mercato del pesce dalle 9.00 alle ore 12.00 presso il porto di Andora a cura dei Pescatori Andoresi; Andora nel piatto, rassegna gastronomica dedicata a Sale&Pesce a cura dei ristoranti andoresi, l'elenco dei menu e dei ristoranti sarà visionabile presso l'infopoint della manifestazione; Vota lo stand, il pubblico potrà votare lo stand preferito allestito in occasione di Sale&Pesce e vincere ad estrazione prodotti made in Sale&Pesce. Domenica 19 alle 18.00 si terrà la cerimonia di chiusura con la premiazione dei vincitori della Caccia al Tesoro Cattura il Sapore.

Servizi per il pubblico: la manifestazione è ad ingresso libero, così come gli eventi

collaterali per i quali è obbligatorio prenotare presso l'infopoint durante la manifestazione fino ad esaurimento posti; il trenino va a Sale&Pesce: da Piazza Santa Maria al Porto di Andora si potrà utilizzare il trenino turistico ad un prezzo speciale 1€ a tratta per gli adulti e gratuito per i bambini.