

IVG

Andora, al porto torna “Azzurro, pesce d’autore”: due giorni dedicati alla cultura ittica e agroalimentare ligure e nazionale

di **Redazione**

19 Maggio 2015 - 9:09



Andora. Sabato e domenica **il porto turistico di Andora accoglie la seconda edizione di “Azzurro, pesce d’ autore”**, evento di promozione e valorizzazione delle produzioni ittiche e agroalimentari del territorio e delle realtà produttive locali, sia agricole che del comparto della pesca.

La manifestazione, promossa dal Comune di Andora e ideata dall’Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori con il contributo di Totem Eventi, si fregia del marchio Anci per Expo e propone un **ricco calendario di convegni e talk show, laboratori a tema, show cooking, mini corsi e percorsi di degustazione guidati, laboratori per adulti e bambini.** Nelle due giornate si svolgerà anche una **mostra mercato di prodotti di eccellenza ligure ed italiana**, con oltre 60 imprese agroalimentari provenienti da molte regioni. Ben 11 le postazioni dedicate allo Street food. **“Azzurro, pesce d’autore” è aperto dalle 10 alle 20, è ad ingresso libero e tutte le attività proposte sono gratuite.**

L’Expo 2015 e la partecipazione di Andora e del ponente ligure all’Esposizione Universale

di Milano sarà il tema centrale dell'apertura della manifestazione che inaugura alle 10.

Alle 11, alla presenza dei sindaci e degli amministratori dei comuni di Alassio, Albenga, Arnasco, Casanova Lerrone, Ceriale, Cisano sul Neva, Garlenda, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'Albenga per la provincia di Savona e di Cesio e Chiusanico per la provincia di Imperia, sarà presentato in anteprima **il video realizzato dall'aggregazione di enti, di cui è capofila il comune di Andora, che sarà proiettato all'Expo ed i laboratori che saranno realizzati negli spazi di Padiglione Italia messi a disposizione da Regione Liguria.**

"All'Expo il Ponente si presenterà unito in un progetto di promozione turistica realizzato da ben 17 comuni. **Il video è la sintesi delle nostre bellezze ed attrattive turistiche, culturali ed enogastronomiche. Expo è un punto di partenza:** abbiamo capito che per essere davvero efficaci è necessario unire le forze e valorizzare le nostre tante eccellenze. Questo video è una cartolina che ci rappresenterà in molti altri eventi e fiere - **ha annunciato il sindaco Mauro Demichelis,** presentando la manifestazione - **La seconda edizione di "Azzurro, pesce d'autore" valorizza maggiormente la cultura marinara e le tipicità locali.** Il pubblico potrà visitare i pescherecci, partecipare a laboratori sul pescato locale, conoscere la pesca turismo, imparare a degustare l'olio extravergine d'oliva ed a conoscere le ricette delle nostra tradizione. Ci sarà anche un'edizione speciale del nostro mercatino del contadino con i prodotti a km zero delle nostre aziende".

Ben undici postazioni saranno riservate ad aziende agroalimentari e ad operatori di italian street food che somministreranno piatti tradizionali del proprio territorio. Gli appassionati delle materie prime d'eccellenza e dei migliori piatti della tradizione culinaria italiana potranno degustare stoccafisso, frittura ligure di pesce, focaccia al formaggio, pan fritto, specialità siciliane, primi piatti piemontesi, farinata cotta nel forno a legna, panissa frita. Questi ottimi piatti saranno accompagnati da un'attenta selezione di vini locali e birre artigianali di altissima qualità. Per terminare dolcemente il giro di assaggi o per un'ottima merenda fuori pasto, saranno proposti al pubblico anche dolci tipici siciliani e gelato artigianale.

"La seconda edizione di 'Azzurro, pesce d'autore' - afferma Fabio Bongiorno, presidente dell'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori - è stata ulteriormente arricchita rispetto allo scorso anno. La collaborazione con le realtà locali coinvolte, dai pescatori ai produttori agricoli e alle attività commerciali, ha permesso di confermare un alto livello qualitativo della manifestazione e ha incrementato ulteriormente il numero delle iniziative proposte".