IVG

Expo, diciassette sindaci del ponente ligure uniti per promuovere il comprensorio

di **Redazione**

23 Maggio 2015 – 13:45

Andora. Presentato ad Andora, ad "Azzurro Pesce d'autore" il video che martedì 2 giugno sarà proiettato all'Expo 2015, nel Padiglione Italia, negli spazi messi a disposizione dalla Regione Liguria.

Il video nasce da un laboratorio di idee che ha visto coinvolti i comuni di Andora, quale capofila del progetto, Alassio, Albenga, Arnasco, Casanova Lerrone, Ceriale, Cisano sul

Neva, Garlenda, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova d'Albenga, Cesio e Chiusanico.

Un video che presenta le caratteristiche del comprensorio costiero e di tutto entroterra esaltando le spiagge, i sentieri, i poli culturali ed i borghi antichi anche attraverso i prodotti tipici e la cultura enogastronomica.

Il video, realizzato da Mway Communication di Mattia Righello, anche con l'ausilio di droni che hanno messo ben in risalto le caratteristiche del territorio, non è l'unico progetto promozionale che sarà presentato il 2 giugno all'Expo. I comuni hanno inoltre ideato dei laboratori che verranno proposti al pubblico.

"Per la prima volta così tanti sindaci hanno lavorato insieme per creare un progetto di promozione che vada oltre ogni campanilismo – ha detto il sindaco di Andora Mauro Demichelis -. Siamo partiti con il Giro d'Italia che ha dato molto a tutti i comuni coinvolti. Ora insieme con un gruppo ancora più grande all'Expo, ma soprattuto con l'obiettivo di continuare a fare promozione insieme. Questo video non si ferma con l'Expo. Ci rappresenterà in molti altri eventi che dovessero vedere protagonisti i comuni coinvolti. Inoltre è notizia di oggi che i nostri laboratori ed il nostro comprensorio sarà nel sito ufficiale di Expo 2015".

Di seguito, i progetti.

Primo laboratorio: Un litorale dorato, show cooking sui temi del mare.
I tre comuni Alassio, Laigueglia, Andora, geograficamente contigui, presentano al pubblico dell'Expo il loro litorale caratterizzato da spiagge di pura sabbia naturale finissima. Il tema del mare introduce lo show cooking, attraverso il racconto di una ricetta ligure di mare, con successiva degustazione di prodotti della costa e dei comuni dell'entroterra, accompagnati vino proposto dall'Enoteca Regionale della Liguria sezione di Ortovero.

Secondo laboratorio: mini conferenza "Le antiche vie del sale: tradizioni gastronomiche sulle antiche vie commerciali".
Comune proponente: Garlenda in collaborazione con i comuni di Arnasco, Cesio, Chiusanico, Ortovero, Vendone Cisano sul Neva, facenti parte dell'Associazione Antiche Vie del Sale : l'obiettivo è la Valorizzazione del territorio locale e dei suoi prodotti tipici attraverso un convegno a tema storico-culturale sulle Antiche Vie del Sale e Proiezione di foto e immagini dei territori delle Antiche Vie del Sale. Degustazione di prodotti ricavati dalla lavorazione del sale. L'Associazione Antiche vie del sale riunisce numerosi comuni del Savonese e dell'Imperiese con l'obiettivo ultimo di creare una Strada Europea delle Antiche Vie del Sale, dal Mediterraneo al Baltico.

Terzo laboratorio: scuole di pesto al mortaio per adulti e bambini.
Comune proponente: Andora in collaborazione con i comuni della Val Merula e Montarosio che forniranno i prodotti. Protagonista è la qualità del basilico Dop, coltivato ad Andora, seconda per produzione di basilico in Liguria, e per far conoscere l'olio extravergine Dop della Val Merula.
Una vera e propria scuola per insegnare come si fa il pesto al mortaio con gli ingredienti ed i metodi tradizionali che può coinvolgere sia gli adulti che i bambini. Sui tavoli vengono sistemati una piantina di basilico, un mortaio e gli ingredienti per realizzare in pochi minuti della salsa tipica, guidati da un esperto.

Quarto laboratorio: mini convegno "Il pomodoro cuore di bue, il condiglione: una ricetta

che unisce un territorio”.
Comuni proponenti: Ceriale ed Albenga.
Obiettivo Comunicativo: presentare la particolarità del pomodoro cuore di bue, tipico dell’agricoltura di Ceriale con un mini convegno realizzato con la collaborazione del Centro di sperimentazione Agricola di Albenga.

Quinto laboratorio: I quattro di Albenga all’Expo: asparago violetto, zucchina trombetta, pomodoro cuore di bue, carciofo.
Le tipicità della Piana di Albenga nel racconto delle ricette tradizionali. Degustazione di torta pasqualina.