IVG

Ad Andora parte “Azzurro Pesce d’Autore”: protagonisti i prodotti ittici, ma anche l’olio d’oliva

di **Redazione**
23 Aprile 2016 – 11:13

Andora. Taglio del nastro questa mattina per “Azzurro – Pesce d’Autore”, l’evento, giunto alla terza edizione, che fino a lunedì 25 aprile animerà il Porto di Andora trasformandolo in una vera e propria “casa del gusto”.

La manifestazione, attraverso street food, laboratori, convegni, mostre mercato e show cooking, promuove le realtà agroalimentari andoresi e i prodotti del comparto della pesca.

“Quest’anno Azzurro Pesce d’Autore è di nuovo un azzurro di comprensorio perché coinvolge tutti i Comuni dell’Unione Val Merula e Montarosio e quindi non sarà solo prodotti di mare, ma anche dell’entroterra. Visto il problema che abbiamo con l’ingresso in Italia dell’olio di palma, quest’anno il nostro evento sarà tutto incentrato sulla nostra produzione di prodotti tipici locali e, in particolare, proprio l’olio di oliva e tutti i suoi aggregati” ha spiegato il sindaco di Andora Mauro Demichelis.

“L’inaugurazione di oggi è stata un po’ diversa perché abbiamo preparato un banchetto

dove ogni territorio farà vedere i suoi prodotti tipici che saranno conditi con il nostro olio d'oliva. La gente non ha solo piacere di ascoltare, ma anche di vedere e noi gli facciamo vedere quello che il nostro territorio può offrire, che è bellissimo e ha prodotti tipici di successo. Il nostro pesce azzurro credo che sia tra i migliori d'Italia e condito con un po' di olio credo sia buonissimo" ha aggiunto il sindaco.

Azzurro Pesce d'Autore, promosso dal Comune di Andora con il patrocinio della Regione Liguria è ideato dall'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori con il contributo di Totem Eventi e sarà aperto dalle ore 10 alle ore 20 di oggi, domani e lunedì, ad ingresso gratuito. Il pubblico oltre che in itinerari di assaggi proposti dagli espositori, sarà coinvolto in laboratori, approfondimenti e show cooking che hanno al centro l'antica tradizione gastronomica ligure di terra e di mare.

"Più che con un convegno abbiamo pensato che la qualità va presentata, fatta assaggiare affinché il turista ricerchi prodotti e le ricette nei territori di appartenenza, nelle antiche feste o nei ristoranti dei Comuni dell'unione Valmerula e Montarosio – ha spiegato il sindaco Mauro Demichelis – in questo modo che anche un appello importante come quello alla tutela dell'identità territoriale del nostro olio extravergine d' oliva Dop e degli olii di produzione locale può suscitare effetti concreti. Perché il consumatore che riconosce la qualità, che sa quali sono i territori di produzione, può scegliere meglio. Venite ad Azzurro degustare gli olii, parlate con i produttori, con i pescatori e scoprirete i veri sapori della tradizione ligure".

Enrico Lupi, Presidente nazionale dell' Associazione Città dell'olio, ha sottolineato l'importanza di creare itinerari turistici legati proprio ai prodotti del territorio e all'olio d'oliva. "C'è un turismo green che possiamo accogliere creando percorsi, anche sui nostri bellissimi sentieri che dalla costa salgono nell'entroterra, e che uniscono la tradizione marinara a quella contadina – ha detto nel suo intervento – Un prodotto di qualità come l'olio extravergine d'oliva può avere grande attrattiva sui turisti italiani e stranieri, rilanciare l'economia rurale dell'entroterra ligure e dei Comuni legati a questa coltivazione che con gli uliveti caratterizza e rende affascinante e riconoscibile il nostro Ponente."

Per l'apertura di Azzurro il comune di Chiusanico ha proposto l'antico sugo di frutta secca, Cesio ha ricordato il piatto tradizionale del Giovedi santo, la Pro Loco di Stellanello la tradizionale trippa, Testico il cavolo ripieno agli aromi , mentre il fritto misto dei pescatori, il pesce fresco sfilettato e una rivisitazione della stroscia hanno rappresentato i sapori di Andora.

Nei tre giorni di "Azzurro" tutte le attività proposte all'interno del PalAzzurro, il grande ottagono dedicato all'intrattenimento, sono gratuite: scuola di pesto al mortaio per bambini, lezioni di cucina locale e incontri con lo chef sulla cucina innovativa con prodotti a filiera corta, laboratori di educazione ambientale, mini corso di assaggio dell'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP, workshop sul chinotto di Savona e tavolata di presentazione delle antiche ricette dell'Unione Valmerula e Montarosio.

Il tutto realizzato anche con la collaborazione delle realtà associative e produttive del territorio che coinvolge anche interessanti realtà italiane artigianali, selezionate per arricchire, con una mostra mercato e con postazioni di street food, l'offerta enogastronomica dell'evento.

Sedici postazioni di italian street food per accontentare tutti i gusti ed assaggiare piatti nuovi ogni giorno della manifestazione. La tradizionale presenza dei Pescatori di Andora

con il loro pesce azzurro fritto, della Pro Loco di Andora con fave nostrane e salame e del Circolo Nautico con il pan fritto sarà accompagnata da altri piatti saporiti e genuini. Sarà possibile gustare: a bordo di un'imbarcazione di pescaturismo ottimi primi e secondi piatti di pesce appena pescato; nelle postazioni espositive focaccia genovese e al formaggio, baccalà fritto e gnocchi fritti ripieni al formaggio, farinata bianca e di ceci al forno a legna, risotti con gamberi e zucchine, polpette di verdesca e pesce spada fritto di Camogli, primi piatti piemontesi, stocaffisso e baccalà in umido e con patate, birre artigianali piemontesi, pani e panelle e dolci siciliani.

Leggi qui il programma completo dell'evento.