

IVG

“Talk&Cooking” con le tipicità del territorio: l’assessore Mai ospite ad Andora di “Girolio”

di **Redazione**

30 Aprile 2017 - 8:22



Andora. Si può parlare di cose serie anche ‘brandando” lo stoccafisso. Accade ad Andora dove davanti ai fornelli l’assessore regionale Stefano Mai ha parlato dell’importanza della tutela della pesca e delle tradizioni agricole italiane e liguri in particolare, nei confronti di quelle normative europee poco tutelanti i nostri prodotti e le pratiche tradizionali.

L’occasione è stata data dall’apertura di Girolio, prima tappa nazionale del tour promosso da “Città dell’olio” ospitato nel porto di Andora nell’ambito di “Azzurro, pesce d’autore”, che ha visto dietro i fornelli anche il padrone di casa, il sindaco Mauro Demichelis ed Enrico Lupi presidente dell’Associazione Città dell’olio.

“C’è in gioco la sopravvivenza della pesca tradizionale, di una economia fondamentale, ma anche la nostra identità’ legata al cibo e ai prodotti di qualità che rischiano di essere messi in competizione con altri di minore qualità - ha detto l’assessore regionale Mai - È importante fare sistema, come accade ad Andora con Azzurro, Girolio e Hook che

valorizzano e fanno conoscere le eccellenze dei territori per far capire al consumatore che vale la pena di spendere qualche euro in più per gustare un olio extravergine di qualità o un pescato di giornata del posto”.

Testimonial dell’apertura di Girolio è stato il Ct della nazionale di MTB Mirko Celestino. L’andrese ha parlato dell’importanza della dieta mediterranea per la preparazione di uno sportivo. “Per lavoro sono spesso all’estero - ha detto - inutile dire che in valigia olio extravergine e pesto non mancano mai”.

Mauro Demichelis, sindaco di Andora, si è soffermato sulle potenzialità turistiche legate al mondo della coltivazione dell’ulivo. “Il turista vuole la vacanza al mare, ma anche fare esperienze che nella vita quotidiana cittadina gli sono precluse - ha detto Demichelis, mentre sotto la guida dello chef Enrico Calvi del ristorante i Cacciatori di Imperia, provvedeva ad impanare con olive taggiasche un branda di stoccafisso - Nella maggioranza dei casi il cosiddetto turismo esperienziale si traduce nella degustazione e nell’acquisto di prodotti tipici.

Mettere in rete dei territori che possono offrire, a pochi chilometri dal mare, la rilassante esperienza di una passeggiata fra gli ulivi, di una visita in un frantoio per degustare l’olio oppure per vedere come si frangono le olive, possono essere una straordinaria opportunità di accoglienza”.

L’associazione Città dell’olio riunisce più di 300 comuni italiani. “Il 29 ottobre - ha annunciato il presidente Enrico Lupi - li uniremo con una camminata in contemporanea nei loro uliveti alla quale parteciperà anche Andora. Sarà un evento corale che, proporrà anche degustazioni di olio extravergine d’oliva e di prodotti tipici locali”.

Azzurro Pesce d’autore, Girolio e Hook proseguono nel porto di Andora fino al primo maggio.