IVG

Andora, lo chef della “Prova del cuoco” Diego Bongiovanni apre “Azzurro, Pesce d’autore”

di **Redazione**

19 Aprile 2019 – 16:58

Andora. Direttamente dalla “Prova del Cuoco” di Rai 1, lo chef Diego Bongiovanni, giovedì 25 aprile alle 17, aprirà ufficialmente con uno show cooking la sesta edizione di “Azzurro, Pesce d’autore”, la rassegna dell’artigianato alimentare e delle produzioni tipiche locali, mirata alla promozione del pescato e dell’agricoltura locale.

Il 27 aprile, invece, il collega Alessandro Dentone (sempre dalla “Prova del Cuoco“) arricchirà un’edizione che propone molti incontri gastronomici e laboratori con degustazioni, fra cui anche il progetto della Regione Liguria e delle Camere di Commercio, Liguria Gourmet e le proposte dei Flag Gac della province di Savona e Imperia. Tutti i laboratori e la fiera sono ad ingresso libero.

Sarà una parata di eccellenze locali quali la cipolla belendina, presidio slow food presentata da Marco Gagliolo, l’olio extravergine d’oliva con la guida all’assaggio curata dall’oleoteca Regionale della Liguria, il basilico genovese DOP con i laboratori di pesto al mortaio di Simone Peirano, le lezioni di sfilettatura del pesce con Salvatore Pinga e la cucina tipica locale e i prodotti agricoli del territorio, esaltati anche con postazioni di street food curati anche dai pescatori locali e un mercato agricolo animato dalla

Cooperativa Ortofrutticola Andorese, dagli agricoltori e floricoltori locali.

Anche quest'anno ci sarà un convegno organizzato dal Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese e del Flag Gac Il Mare delle Alpi di Imperia, in programma per il 26 aprile. La mostra mercato propone eccellenze liguri e italiane. Negli stand spazio anche alle associazioni che operano nel porto per la promozione degli sport di mare e un' area giochi con gonfiabili per bambini. La fiera è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 20. Nei giorni della fiera è previsto un servizio di giro turistico cittadino che parte da Piazza Santa Maria e arriva al porto.

Il programma completo prevede: per la giornata di giovedì 25 aprile, l'apertura degli spazi espositivi (ore 10); "La giornata del Pescato", con laboratori didattici e interventi dedicati a chi vuole imparare a conoscere ed apprezzare il pesce del nostro mare a cura del Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese e del Flag Il Mare delle Alpi di Imperia, due organismi di sviluppo che si occupano dell'area costiera, in particolare della filiera della pesca, il "PingOne che pesca e sfiletta", il laboratorio con degustazione a cura del Flag Il Mare delle Alpi di Imperia con Salvatore Pinga, Ittiturismo PingOne di Imperia (dalle ore 11); "L'aperitivo del pescatore", a cura del Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese con Michele Cardarelli, Cooperativa Capomele di Andora (ore 12); "La salvaguardia delle tradizioni", il laboratorio con degustazione a cura del Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese con Marco Bazzardi, Cooperativa Il Pescatore di Noli (ore 16); il taglio del nastro e brindisi inaugurale con le Autorità (ore 17). Intervengono Mauro Demichelis, Sindaco di Andora Francesco Bruno, Presidente AMA, Enrico Lupi Presidente Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria, Stefano Mai Assessore Agricoltura Regione Liguria, Paolo Ripamonti Senatore, Presidente Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese; "Un piemontese al mare: #Incucinacondiego", lo *s*how cooking dello chef Diego Bongiovanni, direttamente da "La prova del cuoco" di RAI 1, con degustazione di sardina ripiena di bagnetto e fritta con mousse di caprino ed avocado, tombarello laccato al miele e soia con sedano rapa e pesche, risotto alla crema di porri con alici e riduzione di vin brulè (ore 18).

Per la giornata di venerdì 26 aprile: apertura degli spazi espositivi (ore 10); "Pesca, mare e ambiente", convegno a cura di Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese e del Flag Gac Il Mare delle Alpi di Imperia (ore 10.30), con saluti di Paolo Ripamonti, Senatore, Presidente FLAG Gruppo di Azione Costiera Savonese, Enrico Lupi, Presidente Flag Gac Il Mare delle Alpi. Intervengono: Franco Manti, docente di Etica Sociale dell'Università degli Studi di Genova, Augusto Comes, Direttivo Flag Gac Il Mare delle Alpi e Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese, Barbara Esposto, Presidente del Consorzio Pescatori di Liguria per il Progetto Italia-Francia Marittimo 2014-2020 "P.R.i.S.MA.-MED" Piano Rifiuti e Scarti in Mare di pesca, acquacoltura e diporto nel Mediterraneo, Stefano Mai, Assessore all' Agricoltura, Allevamento, Caccia e Pesca della Regione Liguria, Lorenzo Viviani, biologo, Deputato, componente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati; "L'aperitivo del pescatore", a cura di Flag il Mare delle Alpi di Imperia (ore 12); "Merenda BIO" offerta a bambini e ragazzi da Conad – Andora (ore 15.30); "Pomeriggio Gourmet". Liguria Gourmet è un progetto della Regione Liguria curato dalle Camere di Commercio liguri che valorizza la ristorazione tipica di qualità attraverso apposita certificazione regionale. Intende tutelare sia la tradizione gastronomica ligure, promuovendo un turismo selezionato ed emozionale, che una corretta informazione dei consumatori sui prodotti e i piatti locali. Nell'occasione saranno presentati tre chef con laboratori di degustazione e cucina (show cooking) di altrettanti ristoranti del territorio aderenti o candidati al Progetto, con protagonista assoluto il pescato ligure, il ristorante

Scola di Castelbianco – Chef Fausto Scola" (ore 16), il ristorante Pernambucco di Albenga – Chef Nicoletta Pellegrinetti (17.00), il ristorante Pesce Rosso, Andora – Chef Francesco Brigolin (candidato), a cura della Camera di Commercio Riviere di Liguria – Ufficio Promozione – sede di Savona (ore 18).

Per la giornata di sabato 27 aprile: apertura degli spazi espositivi (ore 10); mini corso di comparazione dell'olio extravergine di oliva: breve corso divulgativo di approccio all'assaggio, per riconoscere le principali caratteristiche dell'olio extravergine di oliva di Liguria, A cura dell'Oleoteca Regionale della Liguria e di Onaoo, prima scuola per la divulgazione a livello mondiale dell'arte dell'assaggio dell'olio di oliva. Interviene Marcello Scoccia, Vice Presidente e Capo Panel Onaoo-Cciaa Imperia (ore 11); "Musica e parole.. nel piatto! – Cooking Tribute a Fabrizio De Andrè – A simm-a", nel ventennale della scomparsa del grande cantautore genovese, lo ricordiamo con i piatti ispirati alle sue canzoni. Ai fornelli le andoresi appassionate di cucina locale Silvia Tosi e Barbara Alberigo. A cura di Pro Loco Andora (ore 12); "9 mesi in viaggio, 20.000 miglia di avventura", Andrea Fanfani, unico velista italiano partecipante Longue Route 2018, racconta il suo giro del mondo in barca a vela in solitaria. A cura di Lega Navale Andora (ore 15); "In fondo al mare attraverso i secoli: relitti antichi e moderni del Ponente Ligure", incontro con Marina Volontè, Archeologa, e Mauro Maffi, aiuto istruttore Fipsas, socio e membro dello staff di Sport 7 Diving Club di Andora (ore 16); "La lavanda: nuove idee, nuove sfide per una protagonista della tradizione", con nuove ricette e sperimentazioni di mixology con lo chef Loris Dolzan e con Cesare Bollani, esperto della Lavanda Officinalis di Imperia, a cura dell'Associazione Lavanda Riviera dei Fiori (ore 18); "Un mare di gusto: pesce e profumi di Liguria", show cooking dello chef Alessandro Dentone, direttamente da La prova del cuoco di RAI 1. Triglia al profumo di focaccia genovese e crema di stracchino della Val d'Aveto, risotto alla rapa rossa e acciughe del Tigullio.

Per la giornata di domenica 28 aprile: apertura degli spazi espositivi (ore 10); "Dal mare al piatto", il pescato del giorno, l'ospitalità a bordo: ittiturismo e nuove esperienze di conoscenza del mondo del mare. Show cooking e degustazione a cura di Salvatore Pinga, Ittiturismo PingOne di Imperia (ore 11); "La Cipolla Belendina: un nuovo presidio Slow Food del territorio", la storia della riscoperta e della paziente valorizzazione che hanno portato l'antica cipolla locale al prestigioso riconoscimento. Incontro e degustazione in abbinamento ad un vino locale a cura del Comitato di Promozione della Cipolla Belendina. Con Marco Gagliolo e Giovanni Puppo, Presidente della Cooperativa Ortofrutticola Andorese (ore 12); "Tutti i sensi del Peperoncino: esperienza sensoriale nel mondo del piccante", a cura dell'azienda agricola Vivi Piccante di Coldirodi – Sanremo (ore 15); "Mini corso di degustazione oliva in salamoia", a cura dell'oleoteca Regionale della Liguria e di Oal – Organizzazione Assaggiatori Liguri, organizzazione che sostiene l'olivicoltura e la tipicità dell'olio extravergine liguri, valorizzandone le particolari caratteristiche organolettiche. Interviene Igino Gelone, Assaggiatore Panel Oal (ore 16); "Pesta che ti passa!", dove si prepara il pesto con il metodo tradizionale: il pubblico è coinvolto a *pestare* negli antichi mortai di marmo, sotto la guida di Simone Peirano, concorrente dell'ultimo Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio (ore 17); "Musica e parole.. nel piatto! – Cooking Tribute a Fabrizio De Andrè – Creuza de mâ", nel ventennale della scomparsa del grande cantautore genovese, lo ricordiamo con i piatti ispirati alle sue canzoni. Ai fornelli le andorese appassionate di cucina locale Silvia Tosi e Barbara Alberigo. A cura di Pro Loco Andora (ore 18).