

# IVG

## “Azzurro, pesce d'autore”, ad Andora la rassegna delle eccellenze italiane. Demichelis: “Grande vetrina per i prodotti locali”

di **Redazione**

13 Maggio 2022 - 13:34



**Andora.** “La tavola del pescatore: dal mare agli uliveti. Percorso turistico- gastronomico fra sapori ed eccellenze locali” è il tema di apertura della rassegna “Azzurro, pesce d'autore”, la manifestazione dedicata alle produzioni ittiche e agricole andoresi, liguri e dell'artigianato locale.

La manifestazione è in programma nel porto turistico di Andora, dal 13 al 15 maggio 2022, con orario dalle 10 alle 24.

“Quest'anno - spiega il **sindaco di Andora Mauro Demichelis** - abbiamo una formula rinnovata, non solo perché abbiamo un ospite d'eccezione, ovvero **Maria Teresa Ruta**, ma anche perché abbiamo messo il punto dello show cooking al centro degli espositori. Questo affinché il protagonista dell'evento siano i nostri prodotti tipici locali, il nostro pescato locale, il nostro entroterra, il basilico, l'olio e il vino. **Tutti prodotti che produciamo ad**

**Andora e che vogliamo valorizzare.** Abbiamo tanti pescatori professionisti che portano in porto il loro pescato e oggi lo offrono anche ai turisti”

”La manifestazione - ha detto il primo cittadino andorese - è divisa in varie parti. All’ingresso abbiamo tutta la parte dei nostri prodotti tipici locali. Poi abbiamo la parte nautica, che ha a che fare con il vero porto di Andora. E poi c’è questa zona dove ci sono gli espositori di prodotti che non sono solo di Andora, ma anche dell’entroterra e che comunque hanno un tema, il prodotto tipico locale. E dietro una parte turistica dove tutti possono assaggiare quello che preferiscono”.

”In tutto questo non può mancare **una parte riservata ai bambini**, con una serie di attrazioni che già ora stanno girando per l’evento, che durerà tre giorni e sino a mezzanotte. **Abbiamo allungato il periodo di frequentazione.** Ad Andora inoltre abbiamo anche circa 700 camperisti che tutti gli anni vengono qui a visitare ‘Azzurro, pesce d’autore’”, ha concluso Demichelis.

L’evento che propone **convegni, show cooking, degustazioni, spazi street food dedicati al pescato locale** è promosso dal Comune di Andora con il patrocinio della Regione Liguria, della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Flag Gruppo Azione Costiera Savonese, il Flag Gac Levante Ligure, il Flag Gac Il mare delle Alpi, in collaborazione con associazione Città dell’Olio, Guardia Costiera e A.M.A. L’organizzazione è stata affidata alla Blunel.

”È la prima porta d’ingresso verso il territorio e quindi è molto importante presentarsi bene - ha commentato il **presidente di Ama, l’avvocato Fabrizio De Nicola** -. E presentarsi con un valore aggiunto che è rappresentato dalla tutela del nostro mare. Proprio per questo abbiamo ottenuto la registrazione al regolamento EMA, che è una certificazione europea, e che ci consente di manifestare il nostro impegno e i nostri principi etici per la valorizzazione della risorsa marina”.

”Sono felice di poter presentare il logo che ci è stato donato da **Davide Besana**, che ha presentato il suo ‘100 giorni nei mari italiani’, la sua veleggiata nel Mar Tirreno. Porterà il nome del porto di Andora in giro per l’Italia con un simpatico logo”, ha concluso.

L’apertura sarà ripresa dalle telecamere di Benvenuti in Liguria il nuovo programma di Maria Teresa Ruta che durante la giornata farà un video racconto delle eccellenze del territorio intervistando i produttori locali. Il programma andrà in onda su Telenord.



Lo show cooking di apertura, “La tavola del pescatore” con lo chef Diego Pani (ore 11.00), in dialogo con Maria Teresa Ruta (tendostruttura Officina dei Sapori) riunirà in un piatto il pescato di giornata e le eccellenze agricole della piana e sarà l’occasione per parlare di itinerari turistico-gastronomici con i sindaci dei comuni vicini che condividono con Andora i sentieri: Laigueglia, Cervo, San Bartolomeo al Mare, Stellanello, Testico e Diano Marina.



Azzurro, pesce d'autore, ancora prima che i cuochi si mettano ai fornelli, aprirà anche con uno spazio dedicato alla tutela ambientale. Il dottor Marco Contardi dell'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova (ore 9.30) nella tendostruttura centrale terrà un mini convegno "Materiali Smart e Sostenibili" dedicato agli studenti delle scuole che potranno conoscere meglio i passi in avanti che sta facendo la ricerca in tema di bioplastiche, derivate da alimenti, metodi ecologici di frazionamento per il cibo e biosostenibilità.



Ecco il programma completo del 13 maggio 2022.

## **Porto di Andora**

### **Tendostruttura Officina dei Sapori**

Ore 9.30: Convegno inaugurale a cura dell'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova "Materiali Smart e Sostenibili" relatore Dott. Marco Contardi dedicato agli studenti degli Istituti Scolastici di Andora

Ore 10.00: Apertura Area Espositiva, Mercatino del Contadino, Area Street Food

Ore 10.30: taglio del nastro

### **Officina dei sapori (Tendostruttura)**

Ore 11.00 Saluto delle Autorità

Ore 11.00: Apertura con le telecamere di "Benvenuti in Liguria" programma di Telenord condotto da Maria Teresa Ruta che realizzerà un videoracconto del territorio attraverso le storie dei produttori locali

Ore 11.15: Show Cooking "La tavola del pescatore: dal mare agli uliveti. Percorso turistico-gastronomico fra sapori ed eccellenze locali" a cura dello chef Diego Pani del Ristorante Marco Polo di Ventimiglia - Degustazione

Ore 16.00 a cura del FLAG GAC SAVONESE in collaborazione con la Cooperativa Capo Mele di Andora "Il Pesce Povero"- Show Cooking con degustazione condotto da Michele Cardarelli

Ore 16.00: Apertura Area Baby - Baby Lab "Le corde, le vele e i Pesci" - laboratorio didattico esperienziale a cura di Seares

Ore 18.00 a cura di Frantoio Morro: "I gumbi di Andora nel tempo"

---

## **Spettacoli**

Area Baby

Ore 18.00: Lo Spettacolo dei Burattini "La Baracca dei Burattini"

Ore 20.00: Lo Spettacolo dei Burattini "La Baracca dei Burattini"

## **Street Artist**

Ore 18.00: Family Circus con lo spettacolo "Fortunello e Marbella"

Ore 19.30: Family Circus con lo spettacolo "Fortunello e Marbella"

Ore 20.30: Family Circus con lo spettacolo "Fortunello e Marbella"