azzurro pesce d'autore

VENERDÌ 3 SETTEMBRE
PALAZZO TAGLIAFERRO - ORE 16.30
I FLAG e la formazione scolastica
"Pesca e acquacoltura, ricambio generazionale: necessità o opportunità?"
Incontro a cura di FLAG GAC Savonese, FLAG GAC il Mare delle Alpi, FLAG GAC Levante

---

TUTTI I GIORNI – PORTO TURISTICO
PALAZZURRO
Spazio dove si svolgono incontri, show cooking, workshop e laboratori

PRESENZA ISTITUZIONALE
Stand del Comune di Andora, dell'Ass. Nazionale Città dell'olio, dell'Oleoteca Regionale e delle realtà istituzionali, associative e culturali no profit del territorio

MOSTRA MERCATO
I prodotti di eccellenza dell'enogastronomia di qualità provenienti dal territorio andorese, dalla Liguria e alcune specialità da altre regioni italiane

ITALIAN STREET FOOD
Piatti e specialità locali ed italiane, accompagnate da birre artigianali selezionate

SPORT 7 DIVING CLUB
Tutti i giorni della manifestazione Sport 7 Diving Club ASD organizza escursioni di snorkeling all'Isola Gallinara a prezzo promozionale. Le escursioni sono aperte a tutti e nel prezzo sono compresi il noleggio delle attrezzature e il passaggio barca.
I ritrovi per le partenze avranno luogo alle ore 9.00, 12.00 e 15.00. Per partecipare è necessaria la prenotazione.
Inoltre, presso lo stand sarà possibile visitare la mostra di fotografia subacquea e incontrare lo staff, che sarà lieto di fornire informazioni sull'attività di immersioni con le bombole e di snorkeling.
Per maggiori info e prenotazioni: 335 750 1393

LABORATORI DI CONOSCENZA DEI MARI, DEI FIUMI E DEL LORO STATO
A cura di **Arcipesca Liguria**, presso lo stand dedicato alla didattica:
- Laboratorio di conoscenza dei pesci del nostro mare e del loro habitat. Dedicato ai ragazzi dai 6 ai 14 anni. **Tutti i giorni, ore 10.00 / 12.00 - 16.00 / 18.00**
- Proiezione audiovisivi
- Informazioni sulla normativa della pesca in mare e nelle acque interne

TRENINO
Giro turistico cittadino da Piazza S.Maria con fermata al Porto. **Tutti i giorni, ore 10.00 / 13.00 - 16.30 / 19.30**

azzurro pesce d'autore

L'accesso alla manifestazione
è subordinato al possesso del Green Pass
e al rispetto delle misure per il contrasto
e il contenimento della diffusione del virus
SARS-Cov-2/COVID-19

www.azzurroandora.it

Azzurro Pesce d'Autore

COMUNE DI ANDORA

azzurro pesce d'autore

RASSEGNA DELL'ARTIGIANATO ALIMENTARE E DELLE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI

ANDORA
PORTOTURISTICO
3·4·5 SETTEMBRE 2021

DALLE ORE 10 ALLE ORE 23
STREET FOOD, MOSTRA MERCATO, DEGUSTAZIONI, LABORATORI, SHOWCOOKING



www.azzurroandora.it

Azzurro Pesce d'Autore



VENERDÌ 3 SETTEMBRE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

18.00 Inaugurazione ufficiale e taglio del nastro
a seguire
Convegno di apertura "Cambiamo Rotta"
Incontro dedicato al tema della pesca sostenibile
interverranno
Mauro Demichelis
Sindaco Andora
Fabrizio De Nicola
Presidente AMA
Enrico Lupi Presidente
Camera di Commercio Riviere di Liguria
Paolo Ripamonti
Presidente FLAG GAC Savonese
Lorenzo Sandano
Ospite speciale e giovane critico gastronomico e personaggio Tv

19.00 Sapori di Mare
Show Cooking
a cura di
Roberto Verta
Chef di Sanremo ed ex Presidente della Federazione Italiana Cuochi Imperia
Lorenzo Sandano
Giovane critico gastronomico e personaggio Tv





SABATO 4 SETTEMBRE

10.00 Apertura degli spazi espositivi

11.00 Scuola dell'Acciuga
laboratorio pratico di salagione delle acciughe
a cura del maestro
Michele Senno *Sestri Levante (GE)*

12.00 La Zuppa del Marinaio
Show Cooking
a cura del **FLAG GAC Savonese**
con l'**Ittiturismo Bacicin** *(SV)*

16.00 Alla scoperta dei fondali con Sport 7 Diving Club. Il mondo della subacquea tra flora e fauna
Proiezioni video dimostrative delle attività di immersione nei luoghi più suggestivi del Golfo

17.00 Chinotto Tea time. Il Chinotto di Savona: un'eccellenza in continua evoluzione.
Degustazione e nuove esperienze di gusto
a cura di **Marco Abaton**
Il Chinotto nella rete di Savona

18.00 L'aperitivo del pescatore
a cura di **FLAG GAC il Mare delle Alpi**

19.00 L'orto e il mare
Show Cooking
a cura di **Roberto Verta**
Chef di Sanremo ed ex Presidente della Federazione Italiana Cuochi Imperia





DOMENICA 5 SETTEMBRE

11.00 Un mare di gusto
Show Cooking
a cura dello chef **Diego Pani**
del ristorante Marco Polo di Ventimiglia (IM)



12.00 A tavola con il pescatore
a cura del **FLAG GAC Levante Ligure**
con **Cooperativa Il Sole - Ittiturismo all'Amo**, *Sestri Ponente (GE)*

16.00 La lavanda: nuove idee, nuove sfide per una protagonista della tradizione
a cura dell'**associazione Lavanda Riviera dei Fiori**

17.00 Pesce povero e buono
a cura del **FLAG GAC Savonese**
con **Michele Cardarelli**
Cooperativa Capo Mele di Andora (SV)

18.00 Aperitivo agricolo
a cura delle aziende del territorio

19.00 Cocktail Show:
da Badaluccoil Gin Taggiasco Roi
Presentazione e degustazione