

## **Programma completo di Azzurro Pesce d'Autore**

### **VENERDI' 17 MAGGIO**

9:15 - ANTEPRIMA AZZURRO: Conosci il mare con il pescatore Pieritalo Curtolo

10:30 - INAUGURAZIONE UFFICIALE XI EDIZIONE "AZZURRO PESCE D'AUTORE: Orto Blu - il mare incontra l'entroterra

11:00 – Saluti istituzionali con lo Show cooking dello chef FEDERICO FRANCESCO FERRERO e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Aicardi che proporranno un piatto che unisce il pescato fresco di Andora alle eccellenze agricole locali e liguri: “Calamaro al profumo di Aglio di Vessalico con crema di patate montate all'olio E.V.O.”

14:00 – Convegno - Sostenibilità nella blue economy - Energia green, comunità energetiche, mobilità elettrica, innovazione nell'abbattimento degli inquinamenti in mare – Relatori: Walter Vassallo, Fondatore dei Blue Marina Awards e Delegato Comitato Esecutivo Marina da Diporto dell'Osservatorio Nazionale Tutela del Mare (ONTM), Ilario Rivetti, Direttore Commerciale, MET Energia SPA, Luca Barbero, Coordinatore, GOCER, Sergio Giolitti, Amministratore Delegato, e-Now Marco Crescioli, Direttore Commerciale, AKKA20 – a cura dell' AMA

15:30 - FUORIBORDO - RISTORANTE "LA PALMA" presenta il piatto "Cundijun di Polpo al profumo di Belendina"

16:30 – "COPPA DEL MAESTRO" - Zabaione freddo, gelato di cioccolato fondente con fiore di Nastruzio, Pepe rosa e fiocchi di sale nero di Cipro - Degustazione a cura di PERLECO' e Tastee

17:30 - "Caffè e Poesie di mare" - a cura della Lega Navale Italiana

18:30 – Show cooking di CUCINA TRADIZIONALE – LOCALITA' CONNA presenta "I TACCUI"

19:30 - Aperitivo con lo stocco a cura della Confraternita dello stoccafisso

### **SABATO 18 MAGGIO**

10:00 - FUORIBORDO - "TIRAMISU' AL PROFUMO DI PIGATO" - RISTORANTE "LA MOCANEL" E "AZIENDA AGRICOLA GALLIZIA 1250 " – Palazzurro

10:00 - Spazio Azzurro Creativo – Azzurro nell'arte: laboratorio di pittura esposizione quadri del Corso di Pittura organizzato dal Comune di Andora con l'insegnante Maria Grazia Marocco

11:00 - "Sull'onda del Gusto - Storie di Cucina" incontro con l'autore Stefano Pezzini giornalista - Sarà presente Giovanni Pazzano, cartografo e disegnatore

12:15 - PREMIAZIONE GARA DI PESCA DALLA BARCA RACCONTI SUL PESCATO LOCALE A CURA DELL'ESPERTO DI MARE PIERITALO CURTOLO

14:30 – Show Cooking con QUIRINO CARUSO DELLA CASA DEL PRIORE che presenta il Branda Burgher

15:30 - Antiche arti - Pippo Giuffrida e le reti da pesca

16:30 - Laboratorio del gusto delle Antiche Vie del Sale "Azzurri saperi e sapori - la cucina del benessere" con lo chef Scotto di Minico e Michele Cardarelli pescatore

17:30 - Show cooking con l'autrice Enrica Monzani "Liguria in Cucina"

18:30 - "INCASTRO" DI MANUEL GANDOSSI - Presentazione del libro di POESIE – Dal successo sui social alle librerie

20:30 – CENA BENEFICA a cura della Pro Loco - "Cena a tante mani – Parata delle eccellenze dell'agricoltura di Andora" a cura dello chef Federico Francesco Ferrero vincitore di Master Chef 2014 e degli studenti dell'Alberghiero di Alassio. Su prenotazione.

### **DOMENICA 19 MAGGIO**

9:00 – Risveglio in Azzurro – Yoga sulla terrazza del Solarium del Porto

10:00- 11:00 – Spazio Azzurro creativo - Laboratorio per bambini

10:00 - DIVING SPORT 7: I VIDEO DEI NOSTRI FONDALI

11:00 - RADUNO NAZIONALE VESPA CLUB ITALIA - ESPOSIZIONE MEZZI - A CURA DEL VESPA CLUB PIETRA LIGURE

12:00 - Laboratorio: "Pasta fresca del levante ligure: i Corzetti" a cura della Cooperativa Sociale Jobel

14:30 - "La Liguria in cucina" incontro con l'autrice Renata Briano. ricette, consigli, aneddoti, curiosità e tanto altro

15:30 – Show Cooking di cucina tradizionale – LOCALITA' MEZZACQUA E LA SAGRA DELL'ORTU CON LOCALITA' CONNA E LA SAGRA DEL CONDIJUN presentano le ricette delle Verdure ripiene e del Condijun.

16:30 - "Scoglio il capodoglio alla scoperta del Mediterraneo" incontro con l'autore Davide Siri

17:30 - PRESENTAZIONE CARTINA TOPONOMASTICA DIALETTALE DI ANDORA CON GIOVANNI PAZZANO CARTOGRAFO E MARIO VASSALLO STUDIOSO E APPASSIONATO DI STORIA LOCALE

19.00 - "ARRIVEDERCI AZZURRO" BRINDISI E SALUTI - Degustazione cipolla belendina e pesto a cura di C.O.A.