



# COMPRIAMO ORO

Argento - Monete Auree - Preziosi

✓ MASSIME VALUTAZIONI ✓ PAGAMENTO IMMEDIATO IN CONTANTI



Notizie - Opinioni - Immagini



ELEZIONI COMUNE DI SAVONA



ELEZIONI COMUNE DI LOANO

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA ATTUALITÀ **EVENTI** AGRICOLTURA AL DIRETTORE CURIOSITÀ SOLIDARIETÀ SANITÀ ECONOMIA SPORT TUTTE LE NOTIZIE

SAVONA ALASSINO ALBENGANESE LOANESE PIETRESE FINALESE ALBISOLESSE VARAZZINO VAL BORMIDA REGIONE EUROPA

ABBONATI

/ **EVENTI**

Mobile Facebook Instagram Twitter RSS Direttore Archivio Meteo Radio

CHE TEMPO FA

EVENTI | 31 agosto 2021, 17:01



@Datameteo.com



## Porto di Andora, 3-4-5 settembre torna "Azzurro Pesce d'autore"

Elogio al pescato locale, povero ma buono, con una vetrina dei prodotti ittici e agricoli d'eccellenza. Fra le attrattive anche la ruota panoramica alta 25 metri installata sulla banchina del porto



### Cedi il credito di imposta alla tua banca!

Stai facendo lavori per la casa che rientrano nei parametri previsti dal DL Rilancio 34/2020?

Se cerchi una Banca a cui cedere il Credito Fiscale a cui avrai diritto, vieni in Banca Alpi Marittime, troverai tutte le risposte che ti servono.

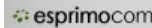
**Banca Alpi Marittime**





## 100% SICURO

## COMPRA E VENDI SUBITO



dai un nuovo look al tuo SITO WEB

**SCOPRI DI PIÙ >**

IN BREVE



## RUBRICHE

[Ambiente e Natura](#)  
[Fashion](#)  
[L'oroscopo di Corinne](#)  
[Coldiretti Informa](#)  
[Confcommercio Informa](#)  
[CGIL Informa](#)  
[UILM Informa](#)  
[Cisl Informa](#)  
[Felici e veloci](#)  
[Il Salvadente](#)  
[A proposito di...](#)  
[Pronto condominio](#)  
[Dalla parte dei bambini](#)  
[Liguria: storia e leggenda](#)  
[Eterna giovinezza](#)  
[#ILBELLOCISALVERÀ](#)  
[Fotogallery](#)  
[Videogallery](#)

## CERCA NEL WEB



## ACCADEVA UN ANNO FA



**Cronaca**  
 L'odissea di una madre: "Mia figlia lasciata per una settimana in attesa del tampone"



**Cronaca**  
 Coronavirus, 22 nuovi casi nelle ultime ventiquattr'ore. Sono 46 gli ospedalizzati nelle strutture liguri



**Cronaca**  
 Meteo: giornata di bel tempo su savonese e genovese con temperature in

Povero, ma buono: è il pescato a chilometro zero protagonista dell'edizione 2021 di "Azzurro Pesce d'autore", la mostra mercato in programma nell'approdo turistico di Andora dal 3 al 5 settembre 2021, organizzata dal comune di Andora, con il sostegno di Regione Liguria e della Camera di Commercio Riviera di Liguria, in collaborazione con l'AMA, l'azienda pubblica che gestisce Porto andorrese, della Delegazione di Spiaggia di Andora e in collaborazione con il Flag Gac Savonese, il Flag Gac Il Mare delle Alpi ed il Flag Gac Genova e Levante e Totem Eventi.

Il taglio del nastro ufficiale è previsto per il 3 settembre alle 18, mentre gli stand espositivi saranno aperti già dalle 10 del mattino. Attiva per tutta la durata della fiera e oltre, anche la grande ruota panoramica alta 25 metri.

All'apertura interverranno: Mauro Demichelis, Sindaco Andora, Fabrizio De Nicola, Presidente dell'Ama, Enrico Lupi Presidente, Camera di Commercio Riviera di Liguria e Paolo Ripamonti, Presidente Flag Gac Savonese, autorità civili e militari e Lorenzo Sandano, uno dei più giovani e apprezzati critici gastronomici italiani che vanta collaborazioni con il Gambero Rosso, L'Espresso e con programmi TV come Cuochi e Fiamme, Masterchef Italia e La prova del cuoco.

Ad Andora, lo show cooking di Lorenzo Sandano, realizzato alle 19 insieme allo chef Roberto Verta, farà parte dell'evento di apertura dedicato alla pesca sostenibile.

Con l'incontro "Cambiamo Rotta", si proporrà il tema della valorizzazione del pescato "a chilometro zero" e dei pescatori, di coloro che praticano l'ittiturismo e delle cooperative che quotidianamente favoriscono il rinnovo delle risorse ittiche e praticano una pesca sostenibile.

*"La pesca tradizionale e sostenibile, l'ittiturismo e l'impegno quotidiano dei pescatori locali per il rinnovo delle risorse ittiche stanno compiendo un lavoro prezioso sia dal punto di vista ambientale che turistico - ha dichiarato il sindaco Mauro Demichelis - È importante sostenere i nostri pescatori, valorizzarli e favorire le condizioni affinché ci siano più sicurezze per loro e le nuove generazioni possano scegliere questa attività, per passione, per amore della propria terra e perché offre certezze economiche. C'è una nuova sensibilità anche da parte dei consumatori. Per questo abbiamo dedicato questa edizione di Azzurro Pesce d'Autore in maniera ancora più marcata ai pescatori e alle loro storie. La promozione continuerà naturalmente nel tempo anche con eventi nell'info point di Palazzo Tagliaferro, recentemente inaugurato grazie al contributo del Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese".*

L'apertura di "Azzurro, Pesce d'autore" sarà anticipata alle ore 16.30 da un importante incontro a cura di Flag Gac Savonese, Flag Gac il Mare delle Alpi, Flag Gac Levante dedicato ai Flag e la formazione scolastica, dal titolo: "Pesca e acquacoltura, ricambio generazionale: necessità o opportunità?" che si svolgerà a Palazzo Tagliaferro, presso l'Info Point Pesca.

Nei tre giorni di apertura, "Azzurro, Pesce d'autore" propone dalle 10.00 alle 23.00 una rassegna dell'artigianato alimentare e delle produzioni agricole locali, uno spazio street food in cui degustare piatti tradizionali liguri e regionali e un'area polivalente in cui si alternano laboratori, workshop e show cooking mirati a incentivare i partecipanti al consumo di pesce locale e stagionale.

Il nuovo percorso espositivo e gli spazi sono allestiti a garanzia del rispetto delle norme atte a prevenire la diffusione del virus Covid-19.

Anche quest'anno, il Flag Gac Savonese, il Flag Gac Il Mare delle Alpi e il Flag Gac Genova e Levante partecipano come collaboratori all'evento, animando diversi spazi insieme ai pescatori e alle realtà itturistiche dei

## venerdì 03 settembre

Al PalaGarassini lo stage-workshop "Loano danza oltre..." con la compagnia Ariston Proballet di Sanremo  
[\(h. 14:15\)](#)



Loano, al Giardino del Principe la presentazione di "Nel giardino incantato" di Dominique Roland  
[\(h. 13:40\)](#)



Alassio, tutto pronto per la serata finale del Festival della Cultura  
[\(h. 11:35\)](#)



Albenga, Bonaccini (presidente Emilia Romagna) presenta il libro "Il paese che vogliamo"  
[\(h. 10:11\)](#)



## giovedì 02 settembre

A Savona la presentazione Libro "Novara 1565" dell'autrice Maria Rosa Marsilio  
[\(h. 20:35\)](#)



Marmoreo, il 12 settembre Brocantage all'antico frantoio di Marmoreo  
[\(h. 19:03\)](#)



La musica protagonista nel fine settimana di Albissola Marina col "Riviera Jazz & Blues Festival"  
[\(h. 18:46\)](#)



Pesca, al via un fine settimana dedicato al pesce Made in Liguria  
[\(h. 18:07\)](#)



Finale, stasera penultimo appuntamento con "Un Libro per l'Estate": ecco il Romanzo di Narbona  
[\(h. 17:18\)](#)



A Niella Tanaro il 4 e 5 settembre al via la 1ª edizione della 'Festa del Pane'  
[\(h. 11:45\)](#)



[Leggi le ultime di: Eventi](#)



aumento

territori di propria competenza.

[Leggi tutte le notizie](#)**Sabato 4 settembre**

Ore 10.00 Apertura degli spazi espositivi

Ore 11.00 Scuola dell'Acciuga: laboratorio pratico di salagione delle acciughe. A cura del maestro Michele Senno, Sestri Levante (GE)

Ore 12.00 La Zuppa del Marinaio, Show Cooking a cura del Flag Gac Savonese con l'Ittiturismo Bacicin, Savona (SV)

Ore 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

Ore 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.

Ore 18.00 L'aperitivo del pescatore, a cura di Flag Gac il Mare delle Alpi.

Ore 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**

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

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

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

Ore 17.00 Pesce povero e buono, a cura del Flag Gac Savonese con Michele Cardarelli, Cooperativa Capo Mele di Andora (SV)

Ore 18.00 - Aperitivo agricolo: a cura delle aziende del territorio

Ore 19.00 - Cocktail Show: da Badalucco il Gin Taggiasco Roi, presentazione e degustazione.



KERS

 [Comunicato stampa](#)
Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News****SEGUICI**