

VENERDÌ 23 MAGGIO

ore 9: laboratorio di **pesto al mortaio**, appuntamento riservato al Camper Club "La Granda" Italia, con Mario Mazzilli, finalista World Pesto Championship

ore 10.30: "**Opportunità di crescita nella Blue Economy**", incontro sulla portualità, a cura di Azienda Multiservizi Andora e Comune di Andora

ore 11.30: **cerimonia di Inaugurazione**, con la partecipazione di Miss Andora

ore 12: "**Il vero cappon magro, che spettacolo!**", cooking show con lo chef Maurizio Pinto del ristorante Voltalacarta di Genova

ore 14.45: "**Il pesto al mortaio**", laboratorio-cooking show con lo chef Simone Peirano del ristorante Il Pozzo di Andora

ore 15.30: "**La bagna cauda: un piatto, una tradizione, un simbolo conviviale**", cooking show con lo chef Andrea Serale del ristorante Amae di Cuneo, componente Nazionale Italiana Cuochi

ore 16.30: "**La sfilettatura del pesce**", laboratorio con Luca Rossi, in collaborazione con Gal Fish Liguria

ore 17.15: "**Tartare di branzino, centrifuga di mela verde, sedano rapa e cipollotto al limone**", cooking show con lo chef Andrea Serale

ore 18.15: "**Pigato, il bianco del Ponente Ligure**", degustazione guidata in collaborazione con Peq Agri, a cura del sommelier e docente Fisar Ivano Brunengo

SABATO 24 MAGGIO

ore 10.30: presentazione della **mostra fotografica** curata dallo Sport 7 Diving Club, con proiezioni video

ore 11.10: “**Le Ostriche di La Spezia**”, degustazione, in collaborazione con la Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Lega Coop Liguria

ore 12: **consegna Premio Azzurro** alla giornalista Donatella Bianchi, conduttrice di Linea Blu (RaiUno)

ore 14.45: presentazione della **Festa delle Erbe di Rollo**, con degustazione

ore 15.15: “**Nuove frontiere: la frollatura del pesce**”, approfondimento e cooking show con lo chef Giacomo Faziola e lo staff del ristorante Scrap di Savona

ore 16.15: “**Bagliori notturni nel mare di Liguria: la pesca alla Lampara**”, proiezione video e approfondimenti, con lo chef Alessandro Dentone e il pescatore Michele Cardarelli, in collaborazione con Gal Fish Liguria

ore 17.15: “**Buridda di seppia, rivisitata con piselli nostrani, pomodori datterini, capperi e olive taggiasche**”, cooking show a cura dello chef Carlo Posati del ristorante Rocce di Pinamare

ore 18: “**Il futuro del mare: uomini, storie, ambiente**” incontro con la giornalista Donatella Bianchi, ospite d'onore della manifestazione

DOMENICA 25 MAGGIO

ore 10.30: "La cotoletta di Merlano", laboratorio e cooking show, con Salvatore Pinga dell'Ittiturismo Pingone di Imperia, in collaborazione con Gal Fish Liguria

ore 11.20: "L'approdo del Bacicin", cooking show con lo Staff dell'Ittiturismo Bacicin di Savona, in collaborazione di Gal Fish Liguria

ore 12.10: "La tradizione millenaria dell'olivo", approfondimento culturale a cura di Andora Città dell'Olio, con la partecipazione di Giovanni Puppo, presidente Cooperativa Ortofrutticola Andorese, con assaggio di olio evo

ore 13.30: premiazione "1° Open Fipsas Capo Mele", gara di traina costiera, a cura di Asd Capo Mele Fishing

ore 14.45: "Purè di trombette con pesce azzurro al profumo degli aromi della Valmerula", cooking show con lo chef Claudio Londri, a cura di Anmi Andora

ore 15.30: "Bagnun di acciughe... nel risotto!", cooking show con lo chef Alessandro Dentone, in collaborazione con Gal Fish Liguria

ore 16.20: "La zuppa di pesce e la Liguria", approfondimento e cooking show con Caterina Conti di Pescheria Conti Street'n Fish di Genova, miglior attività street food della Liguria secondo Gambero Rosso

ore 17.45: Recital di poesie a tema, a cura di Lega Navale Italiana Andora

ore 18: presentazione della **Sagra dell'Ortu di Mezzacqua** e della **Sagra del Cundiun**, con degustazione, a cura di Parrocchia Cuore Immacolato di Maria e Parrocchia S. Andrea

INIZIATIVE COLLATERALI

- **Andora di un tempo - Immagini di un tempo**, Infopesca, presso Palazzo Tagliaferro (venerdì, sabato e domenica, dalle ore 15 alle 19, ingresso libero)
- **Azzurro in... rete**, stand zona Palazzurro, a cura di Debora Mancin (venerdì e sabato)
- **Laboratori ludico-didattici per i più giovani**, stand zona Palazzurro, a cura di Cooperativa Dafne (venerdì "Pescare sì, ma sostenibile", sabato e domenica "Identifish" e "La piramide del bio-accumulo").
Orari: venerdì ore 9.30-13 e 14.30-16.30, sabato e domenica ore 9.30-13.30 e 14.30-18.30
- **Esposizione auto di lusso**, a cura di Riviera Luxury (sabato e domenica, radice del molo)
- **Esposizione Fiat 500**, a cura Club Italia e Club Golfo Dianese (sabato e domenica, radice del molo)
- **Marcia acquatica**, a cura di Marcia Acquatica Andora, ritrovo porto di Andora (sabato, ore 13)
- **Visita guidata gratuita al Museo Mineralogico Liciano Dabroi**, a cura di Distav Università di Genova e di C|E Contemporary (sabato, dalle ore 15 alle 17)
- **Street & Music**, intrattenimento musicale con The Cu3e, duo composto Luca Valenti (basso) e Davide "Rock" Zurzolo (chitarra e voce), area street food (sabato, dalle 18.30 circa alle 20.30)
- **Salotto Social Azzurro**, stand zona Palazzurro, a cura di Renata Cantamessa, in collaborazione con Gal Fish Liguria (domenica)
- **1° Open Fipsas Capo Mele**, gara di traina costiera, organizzata da Capo Mele Fishing (domenica, ore 7-12)
- **Piatti e proposte a tema** nei locali cittadini (in tutto il weekend)