

ente promotore



Comune di Andora

in collaborazione con



PORTO di ANDORA



AZIENDA MULTISERVIZI ANDORA



EMAS

TREDICESIMA EDIZIONE



azzurro pesce d'autore

"La vita e la cucina di borgo e di mare"

15•16•17 MAGGIO 2026

ANDORA

**PORTO TURISTICO 
PASSEGGIATA A MARE**

DALLE ORE 10 ALLE ORE 20

**EXPO E PRODOTTI TIPICI
ECCELLENZE DEL TERRITORIO
STREET FOOD
DEGUSTAZIONI
COOKING SHOW
LABORATORI
APPUNTAMENTI MUSICALI**

con il sostegno di

**GALFISH
LIGURIA** 



REGIONE LIGURIA



FONDAZIONE
DE MARI
CR SAVONA

APPUNTAMENTI A TEMA

VENERDÌ 15 MAGGIO

ore 9 - Palazzurro

Laboratorio sensoriale con assaggio di olio evo, appuntamento dedicato al Camper Club La Granda

dalle ore 9 alle 14 – Tendone Circolo Nautico Andora

Laboratori didattici per i Ragazzi delle Scuole Medie di Andora e Laigueglia, a cura dell'Istituto Superiore Giancardi di Alassio

ore 10.30 – Palazzurro e area antistante porto turistico

- Saluti istituzionali alla presenza dell'ospite d'onore **Licia Colò**

- "Piccoli turbanti di orata del Tigullio, con spuma di patate, olive taggiasche IGP e lacrime di pesto leggero", cooking show del Team Savona dell'Unione Cuochi Liguria, protagonista ai Campionati Italiani di Cucina 2026, con focus sull'orata da acquacoltura, in collaborazione con Aqua srl e GAL Fish Liguria

- Taglio del nastro

ore 15 - Palazzurro

"Il ritmo del pestello: tradizione e segreti del vero Pesto Ligure al mortaio", cooking show dello chef "di borgo" Simone Peirano (Il Pozzo, Andora)

ore 15.45 – Palazzurro

"L'Ostrica Spezzina, non solo cruda...", cooking show dello "chef di bordo" Alessandro Dentone, presidente Unione Cuochi Liguria, anteprima Oyster Fest, a cura Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, in collaborazione con GAL Fish Liguria

ore 16 - Tendone Circolo Nautico

"Pestata in compagnia", laboratorio di pesto al mortaio con l'esperto divulgatore Simone Peirano, a cura di Andora Giovani

ore 17 – Palazzurro

"Pesce azzurro, pesce locale: parliamo del Sugarello", approfondimento con degustazione, a cura del pescatore andorese Michele Cardarelli (Cooperativa Capo Mele), in collaborazione con GAL Fish Liguria

ore 18 - Palazzurro

- "Il Porto di Andora e l'Italia della Blue Economy: sostenibilità, innovazione, accoglienza: il porto come ingresso al territorio", con gli interventi di Fabrizio De Nicola, presidente A.M.A. e Walter Vassallo, ideatore Blue Marina Awards

- Talk con **Licia Colò** dal titolo "Il mare, un patrimonio da proteggere ogni giorno"

- Conclusioni del Sindaco di Andora, Mauro Demichelis e consegna Premio Azzurro a **Licia Colò**

ore 18 – Area Street Food

"La grande musica italiana ed internazionale", intrattenimento musicale con il Premiato Cotonificio (Max Spataro e Luca La Franca, due voci e due chitarre)



SABATO 16 MAGGIO

ore 10 – Palazzurro

"Macedonia gourmet", laboratorio-degustazione con le piante Alkekengi, Finger Lime e nuove specie di agrumi asiatici e fiori edibili, a cura di Vivaio Rocchetti Andora

ore 10.30 – Palazzurro

"Alla scoperta dei fondali del ponente ligure", presentazione delle attività e proiezione di immagini-video, a cura di Diving Club Andora

ore 10.30 - Tendone Circolo Nautico

"Curiosità sul pesto al mortaio", saluti istituzionali di Alexandra Allegri, assessore all'Ambiente, e laboratorio con l'esperto divulgatore Simone Peirano, a cura di Andora Giovani

ore 11.15 – Palazzurro

"Porto di Andora 4.0, un marina Smart: il digitale al servizio dei diportisti", a cura di Azienda Multiservizi Andora, in collaborazione con Digital Twin: presentazione dei nuovi servizi, con gli interventi di Fabrizio De Nicola, presidente A.M.A. e di Andrea Buralli di Moveetra srl

ore 12 - Palazzurro

"L'acciuga... una volta ero ripiena!", cooking show dello Luca Bertora (Vignamare, Andora, 1 Stella Michelin + Stella Verde), con focus sull'olio evo, con la partecipazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio

ore 14.30 - Palazzurro

"Le parole del mare: rotte e lingue che univano il Mediterraneo", presentazione-conferenza a cura del cartografo Giovanni Pazzano

ore 15 – Palazzurro

"Risotto ai gamberi rosa con crudo di gamberi viola al lime e granella di pistacchi", cooking show della brigata dell'Ittiturismo L'Approdo del Baccin (Savona), in collaborazione con GALFish Liguria

ore 16 - Tendone Circolo Nautico

"Pestata in compagnia", laboratorio di pesto al mortaio a cura dell'esperto divulgatore Simone Peirano, con Andora Giovani

ore 16 – Palazzurro

"Lardo della Valmerula agli aromi di Borgo Castello su crostone di pane di Stellanello aromatizzato all'aglio di Vessalico", cooking show dello "chef di bordo" Claudio Londri (Anmi)

ore 17 – Palazzurro

"Cavalle in insalata", cooking show dello "chef di bordo" Salvatore Pinga (ittiturismo Pingone, Imperia), in collaborazione con GAL Fish Liguria

ore 18 – Palazzurro

Incontro con Maria Luisa Alberico, autrice di "Abbecedario Dionisiaco: in vigna, nel calice, a tavola", con la consigliera comunale Maria Teresa Nasi, a cura di Lega Navale Andora. Degustazione finale con i vini dell'azienda Peq Agri, con la partecipazione del sommelier Fisar Ivano Brunengo.

ore 18 – Area Street Food

"Pop & Indi", intrattenimento musicale con la band Fuoricampo (Davide Patitucci, chitarra acustica e voce; Matteo Marin, chitarra elettrica; Tommaso Brovelli, kit macajon)



DOMENICA 17 MAGGIO

ore 9 – Piazzale ingresso porto (ritrovo)

Passeggiata panoramica Mezzacqua / Borgo Castello, con la collaborazione di Maria Teresa Nasi, consigliera comunale, a cura di Pro Loco Andora: percorso di 6,5 km, dislivello 130 m, durata 3 ore. Info e prenotazioni: marciandora@gmail.com, entro venerdì 15.

ore 9.30 – Tendone Circolo Nautico

"Andora, dal passato al presente: un unico scatto tra memoria e meraviglia", presentazione esposizione fotografica e nuovo video realizzato con l'A.I. dagli scatti storici di Marino Vezzano.

ore 10 – Palazzurro

"Trancio di alletterato scottato al sentore di timo spontaneo su insalata catalana della Valmerula", cooking show dello "chef di bordo e di borgo" Claudio Londri (Anmi)

ore 11 – Palazzurro

"Branzino in crosta di patate con crema di trombette e Belendina caramellata", cooking show dello chef andorese "di bordo" Francesco Bregolin (Hotel Ascona****, Ascona, Svizzera)

ore 12 - Palazzurro

"Scopriamo ed esploriamo il nostro territorio", presentazione a cura di Flavio Marchiano, presidente del consiglio comunale di Andora. A seguire: "Laboratorio sensoriale e di assaggio di olio evo", a cura di Ludovico Tortonesi e Paola Luperto, diplomati tecnici superiori dell'Istituto Accademia Ligure Agroalimentare di Imperia

ore 14.30 - Palazzurro

"Scopriamo insieme le sfiosità con la bella e dolce Belendina", approfondimento sulla Cipolla Belendina, con degustazione, a cura di Pro Loco, Coa e Presidio Slow Food, con l'intervento di Monica Riso, assessore alle Tradizioni

ore 15.15 - Palazzurro

"La pesca sportiva a servizio della ricerca scientifica: le migrazioni del tonno rosso", conferenza di Fabio Bottero, a cura di Capo Mele Fishing

ore 16 - Palazzurro

"Via Mare & Terra", cooking show dello chef di bordo e di borgo Luca Francia (Viamare e Viattera, Andora)

ore 17 - Palazzurro

"Il pescato del giorno alla mia maniera", cooking show dello "chef di bordo" Marcos Loichtl (Cooperativa De Ferrari tra pescatori di Noli), a cura di GAL Fish Liguria

ore 17.45 – Palazzurro

"Nel cuore del Santuario Pelagos", Matteo Basile (presidente di Lega Navale Andora) racconta la recente traversata nel mar Ligure per promuovere il Ventalogo del Mare, iniziativa nazionale della Lega Navale Italiana

ore 18 - Palazzurro

Recital di poesie, con Claudio Tordella, Fabio Cavallo e Annamaria Maccaboni, a cura di Lega Navale Italiana Andora

"La Festa delle Erbe di Rollo", presentazione a cura dell'Associazione Antico Borgo di Rollo, con degustazione finale

ORARI DI APERTURA VENERDÌ-SABATO-DOMENICA

Expo prodotti tipici e articoli e tema

dalle ore 10 alle 20

Passeggiata a mare e area antistante il porto turistico

Area street food

dalle ore 10 alle 20

banchina porto turistico, versante mare

Stand informativi e di promozione delle attività legate al mare

dalle ore 10 alle 19.30

ingresso area portuale

ALTRE INIZIATIVE

a cura di Associazioni e Amici di Azzurro

ATTIVITÀ VARIE

Attività dimostrativa con il simulatore, presso stand di Lega Navale Italiana di Andora (piazza Palazzurro).

"Andora Storica", mostra fotografica, a cura di Pro Loco (tendone Circolo Nautico, piazza Palazzurro).

Uscite in barca a vela, a cura di Lega Navale (tutti i giorni ore 10-12 e 14-16) e Asd Match Race (venerdì ore 16, sabato e domenica ore 14). Info presso stand area portuale.

In gommone all'isola Gallinara, a cura di Ass. Diving Club: venerdì, sabato e domenica ore 11 e ore 15. Prezzo promozionale: 20 euro a persona. Prenotazioni presso lo stand (piazza Palazzurro).

Il posto delle fragole, visita guidata all'imbarcazione, a cura di Asd Match Race, sabato e domenica ore 16.

Esposizione Fiat 500 e veicoli d'epoca, sabato e domenica tutto il giorno (area portuale).

Giochi di legno, le creazioni di Toto e Alessandro Tiglio, sabato e domenica, a cura dell'Associazione Andora Più (area portuale).

ATTIVITÀ DEDICATA

Passeggiata panoramica tra gli ulivi, riservata ai soci del Camper Club La Granda, in collaborazione con Pro Loco Andora (sabato, ore 14.30, con ritrovo presso area camper)

Ospite d'onore: Licia Colò

conduttrice televisiva,
autrice e divulgatrice



azzurro pesce d'autore

con il patrocinio di



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



PROVINCIA
DI SAVONA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviere di Liguria
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

sponsor



Segreteria organizzativa: Agenzia Immedia (Diano Castello)
Logistica e organizzazione tecnica: Pro Loco Andora

www.azzurroandora.it