

APPUNTAMENTI ALL'INFOPOINT "L'APPRODO"

Venerdì 23 giugno, ore 17.00: "La filiera olivicola nel contesto green economy" – incontro. Processi e tecnologie per la gestione delle acque di vegetazione e uso ottimale dei sottoprodotti solidi come sanse e nocciolino, a cura di Confartigianato.

Sabato 24 giugno, ore 10.30: "Pesto al mortaio e degustazione olio" – laboratorio, a cura di Coldiretti Imperia.

Lunedì 26 giugno, ore 16.30: "Quando la terra incontra il mare" – show cooking e degustazione. Un'esperienza sensoriale con i prodotti identitari del territorio, in collaborazione con Samuele Maio del ristorante Casa della Rocca di Dolcedo, a cura del sindacato Fipe Confcommercio.

Mercoledì 28 giugno, ore 10.30: "La salagione delle acciughe" – laboratorio con il comandante della motobarca INEJA II Luigi Arcella, a cura di Legacoop Liguria.

Giovedì 29 giugno, ore 17.00: "Vermouth Ligure: storia dell'incontro tra la Liguria e il Piemonte" – incontro. Nell'etichetta artistica di Davide Puma, l'acciuga simboleggia la "Via del Sale" che unisce le due regioni, a cura Cia Imperia e azienda agricola Maixei.

Giovedì 29 giugno, ore 21.00: "Alla scoperta delle Alpi del Mare" con lo storico regista e documentarista sanremese Roberto Pecchinino – incontro e a seguire degustazione con due De.Co. del nostro territorio la piscialandrea di Imperia e la sardenaira di Sanremo preparata dagli esperti artigiani di CNA, a cura di CNA Imperia.

Venerdì 30 giugno, ore 10.30: "Turismo con i pescatori" – presentazione della guida "FISH.MED.NET.". Ai partecipanti sarà consegnata la guida che riguarda sei regioni, a cura di Legacoop Liguria.

Venerdì 30 giugno, ore 17.00: "Come si fa una resta d'aglio di Vessalico" – laboratorio. Dimostrazione pratica di come intrecciare l'aglio e avere una resta perfetta, a cura della coop. A Resta di Vessalico, presidio Slow Food, e Legacoop Liguria.

Venerdì 30 giugno, ore 21.00: "Cucinare in Barca di Roberto Pisani" – incontro con degustazione finale di sapori del mare. Spesso navigazione e cucina non vanno d'accordo, ma con piccoli suggerimenti si possono preparare cibi deliziosi e sani. Consigli, trucchi e ricette per cucinare in barca e in mare aperto, a cura di CNA Imperia.

Sabato 1 luglio, ore 11.00: "A scuola di nodi col pescatore Mimmo" – laboratorio. Imparare la tradizione marinara insieme al comandante della Freccia Nera, a cura di Legacoop Liguria.