

16 Maggio 2017

Slow Fish, il pesce buono e sostenibile torna protagonista a Genova

Dal 18 al 21 maggio al Porto Antico, l'evento internazionale dedicato alla filiera ittica, alle risorse del mare e dei laghi





Slow Fish, l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, approda al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio 2017.

“La rete siamo noi” è il tema dell’ottava edizione dell’appuntamento – organizzato dall’associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali – che a partire dal 2004 ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di “nodi”: pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo che si incontrano per condividere e sostenere un approccio buono, pulito e giusto alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all’equilibrio delle acque dolci.

Per saperne di più tornano anche le Conferenze, in cui i grandi temi scientifici al centro dei dibattiti internazionali – cambiamento climatico, valorizzazione delle risorse e sprechi – sono approfonditi da ricercatori, interpreti del mondo della pesca e istituzioni con un linguaggio accessibile e diretto.

Per aiutare i visitatori a “leggere” l’evento, i ciceroni di Slow Food propongono i Percorsi Slow “Che pesci prendere”, pensati per le scolaresche e il pubblico in visita. Il punto di partenza è Casa Slow Food, dove incontrare le comunità della pesca provenienti da tutto il mondo, aggiornarsi sui progetti della Chiocciola e sfogliare le ultime novità pubblicate da Slow Food Editore.

Da qui si salpa per un divertente viaggio tra gli stand, dove dialogare con esperti ed espositori, assaggiare specialità ittiche e approfondire le tematiche al centro della manifestazione. Come ad esempio il binomio cibo-salute, per chiarire dubbi e sfatare falsi miti sul pesce a tavola, grazie ai Master of Food guidati da dietisti e cuochi. Non può mancare un

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/slow-fish-il-pesce-buono-e-sostenibile-torna-protagonista-a-genova/>

focus sulla tutela della biodiversità, narrata (e proposta in degustazione) dagli chef dall'Italia e dal mondo all'opera nei 15 appuntamenti della Cucina dell'Alleanza: un vero e proprio teatro in cui gli attori cucinano e raccontano gli ingredienti delle loro ricette, provenienti da produzioni rispettose dell'ambiente e del benessere animale.

E per chi vuole vedere i protagonisti della rete internazionale sbizzarrirsi ai fornelli, l'appuntamento è tra le bancarelle di pesce fresco e conservato, olio, sale e spezie del Mercato con i Fish-à-porter: una cucina, nello stile della Boqueria di Barcellona, nella quale cuochi e pescatori si alternano preparando piatti semplici e gustosi e spiegandone la storia, gli ingredienti, le particolarità.

Coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, la Regione Liguria presenterà quest'anno uno spazio di promozione turistica dal nome #Lamialiguria, caratterizzato da ristorazione continua e degustazioni, incontri con pescatori e artigiani, laboratori del gusto con il pesto in diretta.

Ma non finiscono qui le novità di Slow Fish 2017, che si affiancano agli appuntamenti ormai immancabili per gli habitué della manifestazione genovese: oltre all'Enoteca con 300 etichette italiane, Piazza delle Feste ospita la Mixology, per imparare a bere consapevolmente e carpire tutti i segreti dai migliori bartender genovesi. Ai calici di vino e ai cocktail si abbinano le creazioni di Pizza n' Fish, con i pizzaioli italiani attenti alla ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio, e le proposte del Punto Gamberi, per apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali.

Gli amanti della tradizione brassicola italiana possono invece soddisfare la propria curiosità ricercando il proprio stile in Piazza Caricamento e abbinando a un buon boccale di birra lo street food delle Cucine di strada, dei Food truck e degli spazi delle regioni italiane: un vero e proprio condensato di tradizioni gastronomiche regionali on the road. E per completare in bellezza la giornata a Slow Fish, ecco i grandi nomi della gastronomia italiana negli Appuntamenti a Tavola: sei cene i cui protagonisti sono piatti che parlano di acque dolci e mari aperti, dall'anteprima di mercoledì 17 a domenica, godendo dell'affascinante vista di Eataly Genova o respirando le atmosfere del centro storico con il Cavo Ristorante.