la Rassegna.it
Fondata nel 1906

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

written by Redazione
16 Maggio 2017

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

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.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

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 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.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

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.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162