

Un evento di

In collaborazione con



Slow fish®

2017

LA RETE SIAMO NOI



GIORNO PER GIORNO

8ª EDIZIONE

GENOVA
PORTO ANTICO
18-21 MAGGIO
INGRESSO LIBERO



slowfood.it

Official Partner





Mercoledì 17 maggio

Ore 20:30

Anteprima Slow Fish: Una Trota vista Marin – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

A Rivodutri, in provincia di Rieti, i fratelli Sandro e Maurizio Serva rappresentano l'eccellenza della cucina di pesce d'acqua dolce a livello mondiale, vantando ben 2 stelle Michelin. Il loro ristorante La Trota, incastonato tra laghi e ruscelli dalle acque cristalline, è un autentico punto di riferimento per gli amanti di una cucina elegante e stilosa che, partendo da materie prime ingiustamente meno blasonate vista la qualità eccelsa, riesce a dar vita a piatti che rimangono impressi nella memoria del gusto e della vista, veri e propri capolavori. Nella sala del ristorante Il Marin, all'interno di Eataly Genova, affacciato sul Porto Antico, i fratelli Serva vi aprono le porte della loro cucina e danno ufficialmente il via all'ottava edizione di Slow Fish.

In abbinamento una selezione di vini curata da Eataly Genova.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Giovedì 18 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado ed è offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10:30

Blue Food Green Future: Milano e i consumi di pesce – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Milano è uno dei maggiori mercati del pesce in Italia, dove si concentrano arrivi da tutto il mondo e in misura sempre più ridotta dal Mediterraneo. Conoscere le specie ittiche, la loro provenienza, informare i consumatori per un utilizzo consapevole diventa un imperativo. I problemi connessi al consumo di pesce riguardano Milano e i territori non costieri. Blue Food Green Future, nato nel 2015 in contemporanea di Expo, intende sensibilizzare i consumatori rispetto alla tutela della biodiversità marina, patrimonio irrinunciabile per le future generazioni.

Intervengono: Francesco Corretto, segretario Slow Food Milano; Roberto Di Lernia, biologo; Greg Nowell, fondatore Ong Shark Lab Malta; Erika Brighitta, collaboratrice Shark Lab Malta

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

Ittiturismo Pingone: sfilettatura pesce e degustazione oli e vini imperiesi

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10:30

La rete della pasta – Workshop per bambini

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Stazione zoologica Anton Dohrn incontra il pubblico

Porto Antico – Stand Stazione zoologica Anton Dohrn

Tutto il giorno, tutti i giorni, un team di esperti della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli incontra il pubblico e mostra l'utilizzo di sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11

Dalla strategia marina europea ai mari italiani – Convegno inaugurale di Slow Fish

Porto Antico – Palco

La Direttiva Quadro sulla Strategia Marina comunitaria ha come obiettivo fondamentale la protezione, la salvaguardia e possibilmente il ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo.

Introduce: Gaetano Pascale, presidente Slow Food Italia

Intervengono:

Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Silvia Velo, sottosegretario del Ministero dell'ambiente, delega al mare

Roberto Danovaro, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli

Paola del Negro, direttore del Dipartimento di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste

Carlo Emanuele Pepe, direttore Generale Arpal

Modera: Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A seguire l'apertura ufficiale dell'evento con:

Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Giovanni Toti, presidente della Regione Liguria

Carlo Petrini, presidente di Slow Food

Ore 11:30

Ishikawa, Giappone: Nuovi occhi per rafforzare la pesca locale – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Ishikawa si trova sulla penisola di Noto, affacciata sul Mar del Giappone. La prefettura vanta un ricco patrimonio culturale e gastronomico, comprendente anche numerose tecniche di conservazione del pesce. Purtroppo, però, come sta accadendo in altre parti del mondo, scarseggiano i giovani che vogliono dedicarsi a questa attività. Il governo della prefettura di Ishikawa e Slow Food stanno collaborando per valorizzare la ricca cultura alimentare del luogo e stanno pianificando la partecipazione di due studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche al progetto di cultura alimentare giapponese, il prossimo ottobre.

Interviene: Remi Ie, Presidente di Slow Food Nippon.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 11

**Scuola di Cucina Gourmet: Alalunga
Porto Antico – Stand Regione Liguria**

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 12

**50 sfumature di viola – Cucina dell'Alleanza
Porto Antico – Casa Slow Food**

Dal centro di Pompei al Porto Antico di Genova. Alla Bettola del Gusto mare e terra si alternano e si combinano costantemente in ricette attente alla stagionalità dei prodotti. A Slow Fish lo chef Bartolomeo Alberto Fortunato si misura con il colore viola: quello dei gamberi viola del mare Mediterraneo e dei carciofi violetti di Castellammare (Presidio Slow Food), coltivato sulla piana che dalle pendici del Vesuvio si stende fino a Castellammare e Sant'Antonio Abate e che storicamente rappresenta uno dei centri dell'orticoltura del centro-sud Italia. A completare il piatto, la stracciatella dei Monti Lattari e l'immane profumo della scorza di limone della Penisola.

In abbinamento un vino della cantina siciliana Duca di Salaparuta.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 12

**La Trota fuor d'acqua... dolce – Fish-à-porter
Porto Antico – Mercato di Slow Fish**

A Rivodutri (Rt), a pochi metri dalle acque cristalline del fiume Santa Susanna oltre 50 anni fa grazie alla passione di due ristoratori è nata l'osteria La trota. Dal 1984 i fratelli Maurizio e Sandro Serva hanno dato seguito al sogno di mamma Rolanda e papà Emilio, portando La Trota a diventare l'unico ristorante con due stelle Michelin al mondo che basa la propria cucina sul pesce d'acqua dolce: lucci, carpe, trote, gamberi di fiume danno vita a piatti sorprendenti, elaborati nel pieno rispetto di un ambiente fatto di acque cristalline e ricchezze sommerse. Un appuntamento unico per conoscere, in riva al mare, una delle interpretazioni più interessanti al mondo del pesce di fiume.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 12-24

**Pizza n' Fish presenta Corrado Scaglione di Enosteria Lipen
Porto Antico – Piazza delle Feste – Pizza n' Fish**

Farina, acqua, lievito, sale e... Si fa presto a dire pizza! Ma quando a impastare, condire e sfornare sono alcuni tra i migliori pizzaioli italiani, la conoscenza della tecnica e la ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio creano alchimie degustative senza pari, ovviamente a tema pesce!

Il menù: Mar-enda Pizza in teglia con pomodorini confit gialli, baccalà mantecato e germogli e olio extravergine di oliva – 5 € a pezzo; Mar-ino Pizzetta con mozzarella fior di latte, alici di Cetara, pomodoro, maggiorana fresca, colatura di alici e olio extravergine di oliva – 5 € a pezzo; Mar-melatte Pizzetta allo yogurt con tartare di palamita mediterranea, stracciatella, erba cipollina e olio extravergine di oliva – 7 € a pezzo

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.



Ore 12-24

Sanremo rosso e rosa

Porto Antico – Piazza delle Feste – Punto Gamberi

Al Punto Gamberi puoi apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, scaricati dalla motobarca e proposti in tre versioni, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra. A proporli, una delle realtà più note della Città dei Fiori, l'Ittiturismo M/B Patrizia, gestito e guidato da Giuseppe Di Gerlando.
Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 12

Presidi Slow Food: toma di pecora brigasca, acqua di fiori di arancio amaro, aglio di Vessalico, carciofo di Perinaldo, fagioli di Badalucco, Conio e Pigna

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

La terra di mezzo: cozze e vongole nella Sacca di Scardovari – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Nel cuore del delta del Po, la Sacca di Scardovari è luogo di allevamento di vongole e cozze: un ecosistema fragile, mantenuto in perenne equilibrio tra acqua salata e acqua dolce, tra il mare aperto e le acque interne più protette. Il racconto riguarda una realtà gastronomica e di filiera a ciclo chiuso della pesca, tra semina e raccolta, e la complessità di un ecosistema delicato.

Intervengono: Valentina Finotti, biologa; Pamela Veronese, Osteria Arcadia; Diego Baroni, pescatore; Paolo Giolo, fiduciario Slow Food Rovigo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

Il muggine in olio Oro del Parco, il formaggio e il pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

La pesca sostenibile di Torre Guaceto è un esempio virtuoso da replicare dal Gargano al litorale tarantino. Le attività di pesca limitate negli anni all'interno della riserva hanno messo a dura prova i pescatori che con il passare del tempo sono stati ripagati per gli sforzi fatti. La pesca, all'interno dell'area Marina Protetta di Torre Guaceto, rappresenta un sistema unico, in cui gli animali organismi marini trovano condizioni di vita più naturali. Il Presidio nasce per promuovere una pesca sostenibile che agisce sui cicli di vita dei pesci e rispettoso dell'ambiente circostante. Il Presidio vuol essere un esempio virtuoso per tutta la nostra regione, dal Gargano a Taranto, un modello pugliese da esportare in tutto il mondo.

Informazioni e prenotazioni allo stand.



Ore 14

**Nando Fiorentini e Marco Visciola – Una cucina senza sprechi: il quinto quarto del pesce – Fish-à-porter
Porto Antico – Mercato di Slow Fish**

Nato e cresciuto in quella terra bellissima che è l'Argentario, pescatore fin dall'adolescenza, negli anni 2000 Nando Fiorentini segue il cuore e per amore si trasferisce in Piemonte, a Bra, quartier generale di Slow Food. Qui apre una pescheria in cui propone pesce freschissimo e soprattutto specie meno conosciute, facendo diventare questo luogo un Laboratorio del Gusto permanente. Nando oggi è responsabile di tutte le pescherie di Eataly nel mondo e continua a dedicare la sua vita professionale al mare. Marco Visciola, chef del ristorante Il Marin di Eataly Genova, sta guadagnandosi, anno dopo anno, riconoscimenti più che meritati dalla critica gastronomica, rivisitando i grandi classici della cucina di mare e contaminandoli con ingredienti esotici e tecniche innovative. Insieme, raccontano l'importanza delle parti meno nobili del pesce e propongono uno dei piatti simbolo della cucina di Marco: la "finanziaria di mare".

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 14-24

Nas-cëtta di Novello – Temporary Tasting

Porto Antico – Piazza delle Feste – Area Temporary

La nascita è un vitigno a bacca bianca che dopo anni di oblio è stato ripreso con convinzione ed entusiasmo da alcuni viticoltori del comune di Novello (Cn). Difficile risalire alle origini del vitigno, sebbene gli anziani di Langa affermino che è presente da centinaia di anni. Oggi il desiderio dei produttori di Novello è quello di dimostrare l'originalità della Nas-cëtta come vettore del rilancio di un bianco piemontese dai forti connotati territoriali e culturali. A cura di: Associazione produttori di Nas-cëtta del Comune di Novello

In degustazione le Nas-cëtta delle aziende: Marengo; Elvio Cogno; Stra Giovanni e Roberto Viticoltori; Vietto; Le Strette; Sartirano; Cascina Palaretta.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 14

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: pastificio Colombo

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Fare... Le mani in pasta. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14:30

Ricrea - Il rompi-scatole. Le mille vite degli imballaggi in acciaio – Laboratorio-spettacolo

Porto Antico – Palco

Laboratorio del Consorzio Ricrea volto a educare e sensibilizzare i bambini al riciclo degli imballaggi d'acciaio, aiutandoli a riconoscerli e a comprendere le varie fasi del riciclo di questi contenitori "amici dell'ambiente".

Attraverso storie, rime, quiz e curiosità l'animatore culturale, narratore e attore Dario Apicella, mostra in modo interattivo come nascono le scatolette d'acciaio che contengono tonno, acciughe, sgombri, o i barattoli delle passate e dei pelati, e come possono resuscitare se avviati a raccolta differenziata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 15

Il Cilento tra mare e terra – Cucina dell’Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Da 10 anni alla guida di Paisà, l’osteria di famiglia nel cuore del Parco del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, i due fratelli Pasquale e Luca Tarallo portano a Genova una zuppetta mediterranea che abbina con sapienza i prodotti della loro terra. Tre i Presidi Slow Food protagonisti: dal mare, le alici di menaica pescate da un piccolo gruppo di pescatori con la rete tradizionale (la menaica o menaide), carnose e dal profumo intenso e delicato, e il sale marino di Trapani, nel quale ritroviamo l’acqua, il sole e il vento della Sicilia; dalla terra, i ceci di Cicerale.

Ad accompagnare il piatto un vino Triple A distribuito in Italia dalla Velier di Genova.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 15-24

Slow Fever

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail bar

Ogni giorno, nell’area mixology curata da Velier puoi scoprire i segreti dei cocktail, la loro storia, gli ingredienti, e prendere appunti per realizzarli a casa, guidato dall’esperienza dei migliori bartender genovesi. Puoi scegliere tra i seguenti cocktail: White&Storm, Pmg Daiquiri, Frangipani, Whisky, Soda & Shrub, Caipirinha, Smoky Negroni, Tommy’s Margarita, Sangrita, Pisco Punch, Garden Tiger & Tonic. In alternativa, puoi partecipare al rito dell’assenzio, con o senza zucchero aggiunto, acqua naturale ghiacciata, fresco e dissetante o optare per uno dei tanti distillati lisci disponibili in carta.

Acquisto alle casse predisposte all’ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 15

Percorsi Artigiani in Liguria – Visita guidata

Partenza dal Porto Antico, Stand Regione Liguria

Passando da piazza Banchi, antica piazza di mercato dominata dalla chiesetta dedicata a S. Pietro si entra nei caruggi fino a vico Indoratori. Quindi si raggiunge la zona di San Matteo, dove si trova la chiesa gentilizia della famiglia Doria. Si arriva poi a piazza De Ferrari, il cuore della città, dove si trovano il Teatro Carlo Felice, Palazzo Ducale e il Palazzo della Borsa. Ci si inoltra quindi nella città medioevale fino a vico dei Castagna.

Ritorno a piazza Caricamento.

Botteghe: La lampada di Aladino (lampade), Salvatore Scalia (liuteria), Laura Sciunnach (bigiotteria), Romeo Viganotti (cioccolateria)

Il tour dura circa 2 ore. La partecipazione è gratuita.

Nei giorni di Slow Fish, informazioni presso lo stand di Regione Liguria.

Ore 15

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Loleo e Zuccotti

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Costruire... Il mare prende forma. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un’occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15

Il pesce serra, il grano senatore Cappelli e la rusticata di mare di Torre Guaceto – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

La pesca sostenibile di Torre Guaceto è un esempio virtuoso da replicare dal Gargano al litorale tarantino. Le attività di pesca limitate negli anni all’interno della riserva hanno messo a dura prova i pescatori che con il passare del tempo sono stati ripagati per gli sforzi fatti. La pesca, all’interno dell’area Marina Protetta di Torre Guaceto, rappresenta un sistema unico, in cui gli animali organismi marini trovano condizioni di vita più naturali. Il Presidio nasce per promuovere una pesca sostenibile che agisce sui cicli di vita dei pesci e rispettoso dell’ambiente circostante. Il Presidio vuol essere un esempio virtuoso per tutta la nostra regione, dal Gargano a Taranto, un modello pugliese da esportare in tutto il mondo. *Informazioni e prenotazioni allo stand.*



Ore 15:30

Il Presidio della pesca tradizionale nella laguna di Orbetello

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Nella Laguna di Orbetello la pesca ha una lunga storia ed è un'attività fondamentale per l'economia dell'area; spigole, orate, cefali, anguille, calcinelli, mazzancolle, femminelle sono le specie più diffuse. I pescatori usano da sempre metodi tradizionali di cattura, come il lavoriero, il martavello e il tramaglio. Modernizzate nel tempo, queste tecniche mantengono le loro caratteristiche di sostenibilità: il pesce, infatti, arriva spontaneamente, secondo la stagionalità e le maree, senza l'uso di mangime esca. A seguire, degustazione dei prodotti della laguna.

Moderà Massimo Bernacchini, vicepresidente Slow Food Toscana. Interviene Pierluigi Piro, presidente de I pescatori di Orbetello

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Ittiturismo: I guardiani di El Faro – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

«Dopo l'istante magico in cui i miei occhi si sono aperti nel mare, non mi è stato più possibile vedere, pensare, vivere come prima». Le parole di Jacques Yves Cousteau calzano perfettamente ai fratelli Poggetti del ristorante El Faro di Marina di Cecina (Li), pescatori per professione e uomini di mare come filosofia di vita. Tutti i giorni, all'alba, Giacomo salpa dal porticciolo alla ricerca del pescato che il mare mette a disposizione; al suo rientro, si prende cura di questa preziosa materia prima, trasformandola in piatti concreti, con poche manipolazioni, che ne esaltano appieno la freschezza. A Roberto spetta il compito di proporre in sala i vari piatti, facendo scoprire ai commensali tutta la bontà delle specie meno conosciute e delle parti meno nobili del pesce. Tutti i giorni a El Faro non si fa solo ristorazione ma si assiste a lezioni sul mare e su tutto quello che gli appartiene.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. L'assaggio è offerto da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Ore 16

Puglia: Proteggere il mare, pur continuando a pescare – Incontri con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Nell'Area marina protetta di Torre Guaceto, i pescatori sono stati coinvolti fin dal principio nel piano di cogestione che mirava a ripristinare gli ecosistemi marini e gli stock ittici in queste acque. I pescatori locali hanno affrontato grandi sfide non senza difficoltà, ma ora sono più che felici di poter fare affidamento su catture sane e abbondanti che li aiutano a vivere. Torre Guaceto è un modello per altre comunità locali di pesca. Interviene: Marcello Longo, Slow Food Puglia e Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Scuola di Cucina Gourmet: Ittiturismo Pingone

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento – Stand Regione Siciliana area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand



Ore 16:30

Il popolo invisibile – Incontri con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Il plancton popola tutti i sistemi acquatici fin dall'origine della vita su questo pianeta. Modella l'atmosfera e anche le nuvole. È il primo anello, il più profondo, della catena alimentare acquatica, che a sua volta alimenta i diversi regni terrestri, dal mondo degli insetti fino agli esseri umani. È una parte essenziale della nostra vita e della nostra comunità, e dobbiamo riconoscerlo come tale.

Interviene: Pierre Mollo, biologo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

Univercity a Slow Fish – I linguaggi della degustazione che raccontano l'olio d'oliva – Conferenza

Porto Antico – Palco

Il Centro di ricerca in terminologia multilingue (CeRTem) dell'Università di Genova, nell'ambito del concomitante evento UniverCity, organizza a Slow Fish 2017 in un incontro sui linguaggi dell'olio. Dalla fine degli anni Novanta sono state approntate diverse banche dati nell'ambito della degustazione di prodotti enogastronomici, quali il vino, l'olio d'oliva, il caffè, il cioccolato. Da un'indagine che rivela il peso della componente storico-antropologico-culturale nella formazione delle terminologie speciali che guidano il consumo dell'olio d'oliva, alla verifica dell'impegno di Slow Food che, attraverso la propria rete contadina produttrice di olio di oliva, traduce la storia di uomini e territori in parole, cultura e prodotti, espressioni di sostenibilità.

Intervengono: Francesca Rocchi, vicepresidente Slow Food Italia; Jacqueline Visconti, Università di Genova; Diego Soracco, redazione progetto olio.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

Lago Tanganica, Repubblica Democratica del Congo: un patrimonio di biodiversità a rischio – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Il Tanganica è uno dei più grandi laghi in Africa, e uno dei più pescosi. La sua costa è divisa tra la Repubblica Democratica del Congo, Zambia, Tanzania e Burundi, le cui popolazioni per la propria dieta e la propria economia dipendono fortemente dalle risorse lacustri. Questo ecosistema è minacciato: l'inquinamento, lo sfruttamento e la pesca eccessivi, la deforestazione, l'erosione... Le specie ittiche sono sottoposte a forti pressioni: alcune sono già estinte, mentre altre sono a rischio. Grazie a un programma interregionale avviato nel 2010 per riunire i vari attori per la protezione dell'ecosistema lago nella Repubblica Democratica del Congo, il convivium Slow Food Tanganica, Copetang (un collettivo che riunisce le associazioni di pescatori), e il Ministero di agricoltura, pesca e allevamento, si stanno mobilitando congiuntamente per la tutela della biodiversità con azioni di sensibilizzazione, conferenze e attività per la regolamentazione e la gestione delle risorse della pesca.

Interviene: Koya Mawazohu, Slow Food Lago Tanganica, Congo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

Aqua: Risotto B&B

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare e non solo. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 17

La fermentazione mista: viaggio tra le birre acide delle Fiandre

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

Cosa s'intende per fermentazione mista? Come si produce una birra acida? I Beer Ambassador di Quality Beer Academy presentano una tipologia di birra tanto unica quanto complessa attraverso un percorso degustativo di quattro specialità del birrifico Rodenbach, maturate due anni in botti di rovere. In apertura, un curioso abbinamento di Rodenbach Session con la farinata genovese di Zena Zuena.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 17

Menola salata di Trapani - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Storia di un modo antico, ma attuale, di conservare il pesce. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento pesca e l'Organizzazione di produttori della pesca di Trapani.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 17

Asta del pesce

Porto Antico – Darsena

Organizzata da Coldiretti Impresa Pesca, l'asta del pesce si terrà tutti i giorni alla Darsena, vicino al Galata Museo del Mare. Sarà venduto solo pesce locale, dalle imbarcazioni della Darsena stessa.

L'asta non si svolgerà in caso di maltempo.

Ore 17:30

Aglou, Marocco: il dono del mare – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Aglou è un piccolo villaggio nella parte meridionale della costa atlantica marocchina, detta anche spiaggia di Tiznit. La vita delle persone è profondamente connessa all'oceano e a livello locale sono state sviluppate molteplici iniziative per preservare le risorse e l'ambiente marino e per sensibilizzare la collettività al ruolo che esse svolgono nella cultura locale. Tra queste iniziative, un festival che celebra la biodiversità marina e il patrimonio culinario locale, oltre all'intraprendenza di una cooperativa di donne impegnate nella raccolta delle cozze e nella loro preparazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:30

Il mare che bagna Napoli – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Fuori dai vicoli egregiamente raccontati da Anna Maria Ortese, il mare a Napoli e nell'intera città metropolitana c'è ed è molto presente. Ma è ancora possibile vivere di pesca in quest'area fortemente urbanizzata?

Probabilmente sì, riacquistando fiducia e ritrovando il senso di comunità che univa in passato chi pescava e chi coltivava, chi portava al mercato e chi cucinava. Dai Campi Flegrei al Vesuvio, passando per la costa Domizia e le isole del Golfo, un incontro per scoprire cosa c'è "dentro la cartolina". A seguire, degustazione guidata dal cuoco Alberto Fortunato, La Bettola del gusto (Pompei).

Intervengono: Rosario Mattera, Malazè-Slow Food Campi Flegrei; Antonino Miccio, Area Marina Protetta Punta Campanella; Dimitri Russo, sindaco di Castel Volturno; Mimmo Pontillo, segretario Slow Food Campania
Modera: Alberto Capasso, vicepresidente di Slow Food Campania e membro del consiglio di amministrazione del Centro Agroalimentare di Napoli.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 18

L'azzurro della Liguria – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Affacciato su uno dei tanti panorami incantevoli della Liguria, Lo Scoglio di Albenga si affida da sempre alle cure di Anna Liberto, capace di proporre con uguali risultati piatti tradizionali della sua terra e invenzioni contemporanee. A Slow Fish le protagoniste sono le acciughe, che compongono un tortino così come una salsa tipica che ne costituisce l'accompagnamento ideale, il macheto. Nel tortino rientrano anche due Presidi del territorio ingauno, l'aglio di Vessalico e gli asparagi violetti di Albenga, entrambi esempi di un'agricoltura gentile, praticata in perfetta armonia con le risorse del territorio.

Nel bicchiere una bollicina Alta Langa selezionata dal Consorzio di Tutela.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 18

Relyenong bangus: il pesce ripieno alla moda filippina – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Le Filippine, un arcipelago di ben 7000 isole e di quasi 100 milioni di abitanti, basano gran parte della loro tradizione gastronomica sul prodotto ittico. Cris Esquivel, cuoco di professione e portavoce della comunità filippina di Genova, vive da anni sulla costa ligure con la propria famiglia. Oggi presenta la sua terra e la sua cultura che, benché a livello di numeri sia tra le prime sette in Italia, rimane ancora poco conosciuta. Al mercato di Slow Fish, Cris preparerà il suo piatto forte, il relyenong bangus, pesce diliscato e ripieno di verdure.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 18

Presidi Slow Food: razza bovina cabannina, sciroppo di rose

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gagnano Igp con degustazione. *Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

Ore 18

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Prenotazioni allo stand

Ore 18:30

Trota lacustre del Garda: favorire la biodiversità autoctona – Workshop e presentazioni

Porto Antico – Palco

Il progetto Lacustre mira alla riproduzione naturale di questa specie autoctona di grande pregio ittico attraverso opere in alveo per mitigare il rischio idraulico, incrementare la funzionalità fluviale, eliminarne la discontinuità, facilitare il fenomeno della "rimonta" della trota lacustre dal lago all'Alto Garda Bresciano. Decisivo il recupero del corridoio ecologico del torrente Toscolano, un eccezionale polmone che ha una funzione cruciale per i cicli biologici di diverse specie ittiche, tra cui il carpione.

Intervengono: Lorenzo Berlendis, vicepresidente Slow Food Italia; Paolo Marai, pescatore

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 18:30

Percorsi tra birra e mare – Aperitivo con ostriche, Geuze e Blanche

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

Carlo Gaggero, titolare dell'Oyster Bar InDarsena, guida insieme al *beer sommelier* Roberto Parodi una degustazione di diverse tipologie di ostriche abbinata ad altrettante birre, tra cui le Geuze di Brouwerij Boon, celebre birrifico di Lembeek, in Belgio. Questa speciale tipologia di birra viene prodotta grazie ai lieviti selvatici caratteristici della Pajottenland, regione a sud di Bruxelles, con la tecnica della fermentazione spontanea. *Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.*

Ore 19

La pratica della pesca sostenibile nelle aree marine protette pugliesi, esperienza del Cap Salento – Workshop e presentazioni

Casa Slow Food – Aula Italia

Una rete ampia e che si rafforza attraverso il mantenimento della biodiversità alieutica sostenuta dalle buone pratiche: tra Porto Cesareo, Torre Guaceto e l'Oasi Blu del Parco naturale regionale Litorale di Ugento, il modello scelto parte dall'unità d'intenti dei diversi attori. Dalla rete si arriva alla costituzione di tre nuovi Presidi Slow Food che si presentano durante l'incontro.

Intervengono: Leonardo Di Gioia, Assessore alle Risorse Agroalimentari Caccia e Pesca della Regione Puglia; Alessandro Ciccolella, direttore Torre Guaceto (Brindisi); Paolo D'Ambrosio, direttore Porto Cesareo (Lecce); Marco Dadamo, consulente scientifico Parco naturale di Ugento (Lecce).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19-21

Slow Fever presenta...

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail Bar

Ogni giorno Slow Fever presenta due bartender che con i loro cocktail diventano i protagonisti assoluti di due ore speciali. Il giovedì: Marco Negrello dell'Hotel Nettuno di Sestri Levante e Giovanni Gianluca Graziano, del Grand Hotel ai Castelli, sempre a Sestri Levante.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 19

Aperitivo con il produttore

Porto Antico – Stand Unisg

I pescatori rientrano al tramonto, è ora di ritornare verso casa. Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche organizzano degustazioni con i prodotti presenti a Slow Fish, proponendovi abbinamenti a base di pesce. Un'occasione per capire come producono, fare domande e assaggiare qualcosa di nuovo. Ogni giorno verso le 19, allo stand dell'Università.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 19

Marchi che passione: olio e basilico

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Imparare... che passione: Dop, Doc, Igp. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19

L'alaccia salata di Lampedusa - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Un Presidio Slow Food, una pesca da preservare. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento Pesca e il COGEPA di Lampedusa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.



Ore 19:30

La voce dell'invisibile – Slow Food on Film

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Questo film autofinanziato della regista francese Mathilde Jounot segue il cammino di un regista che sta preparando una relazione sulla scomparsa delle specie marine e la drammatica situazione dei mari. Ma, attraverso la sua ricerca, scopre che dietro questi messaggi allarmanti si nascondono grandi partecipazioni finanziarie. Il film si interroga sul modo in cui sono gestite le zone di pesca, mostrando come i pescatori siano la specie veramente minacciata e come le grandi multinazionali stiano lavorando per privatizzare gli oceani. Sorge una grande domanda: il pesce dovrebbe nutrire le persone o i mercati finanziari?

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20

La ricchezza delle poverazze – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Si chiama Osteria del Gran Fritto ed è un'esperienza così entusiasmante dall'aver preteso più repliche: a Cesenatico, Milano Marittima e Bologna. Ma la specialità non è soltanto la frittura di pesce, servita come si faceva una volta, su fogli di carta gialla, dopo i tradizionali tre tuffi nell'olio: al Gran Fritto si ritrova il mare in tante forme e preparazioni, tutte rispettose della stagionalità e del territorio. A Genova, lo chef Ervis Ristani porta una zuppa di fagioli tondini e poverazze, le vongole carnose e saporite dell'Adriatico. A completare il piatto due Presidi Slow Food: il sale marino artigianale di Cervia e l'aglio rosso di Nubia.

In abbinamento la Nascetta, vitigno a bacca bianca autoctono di Novello (Cn), di Elvio Cogno.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 20

Dal Gargano al litorale tarantino – Cena

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

La pesca sostenibile di Torre Guaceto è un esempio virtuoso da replicare dal Gargano al litorale tarantino. Le attività di pesca limitate negli anni all'interno della riserva hanno messo a dura prova i pescatori che con il passare del tempo sono stati ripagati per gli sforzi fatti. La pesca, all'interno dell'area Marina Protetta di Torre Guaceto, rappresenta un sistema unico, in cui gli animali organismi marini trovano condizioni di vita più naturali. Il Presidio nasce per promuovere una pesca sostenibile che agisce sui cicli di vita dei pesci e rispettoso dell'ambiente circostante. Il Presidio vuol essere un esempio virtuoso per tutta la nostra regione, dal Gargano a Taranto, un modello pugliese da esportare in tutto il mondo.

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 20:30

Corrado Scaglione e Valeria Mosca: impasti selvatici, tra terra e mare – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly – Ristorantini

Corrado Scaglione, brianzolo doc, ha fatto della verace pizza napoletana una delle sue ragioni di vita. All'Enosteria Lipen, Corrado mette in scena quotidianamente il frutto di studio e passione, sfornando capolavori fatti di lunghe lievitazioni e del giusto mix di lievito madre e lievito di birra. Altra brianzola e altra storia quella di Valeria Mosca, un po' ricercatrice, un po' cuoca, un po' forager. A Desio, Valeria ha dato vita al Wood*ing, un wild food lab, in cui lei e i suoi collaboratori si occupano di dare valore al cibo selvatico in ogni sua forma. Corrado e Valeria hanno messo a punto per Slow Fish diversi impasti, lavorando con "farine di sussistenza" ricavate da fiori e piante edibili unite a quelle di frumento e diverse guarnizioni in un percorso che tocca la classicità marinara per poi salpare verso il mare aperto.

Le pizze sono abbinare ad hoc con una selezione di birre di QBA, Quality Beer Academy.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 20:30

Giorgio Dal Forno: dalla Laguna a Genova – Appuntamento a Tavola

In città – Cavo Ristorante – Vico Falamonica 9R

La Laguna di Marano (Ud), incastonata tra il Mar Adriatico e la bassa pianura friulana, contornata dalle Alpi Carniche e Giulie è considerata la “Perla del Friuli”. Un paradiso naturale di biodiversità, fatto di centinaia di specie di pesci, piante e uccelli. A Marano Lagunare, Giorgio Dal Forno presso il suo ristorante Ai 3 Canai, ne è l’ambasciatore indiscusso, nonché uno dei suoi massimi conoscitori. Cuoco per vocazione e uomo di mare di nascita, Giorgio ha sentito fin da piccolo un amore incondizionato verso le sue terre, il suo mare e la sua laguna, che l’hanno portato insieme alla sua passione per la cucina a diventare una meta imperdibile per tutti gli amanti della vera cucina di mare. Giorgio porta la sua laguna in pieno centro storico a Genova. Presso il Ristorante Cavo, nella sala da pranzo affrescata da Bernardo Strozzi nel 1618, all’interno del palazzo che fu di Branca Doria, risalente al XIII secolo, siete accolti da una cucina di mare autentica e delicata.

I piatti proposti da Giorgio sono abbinati ai vini del Consorzio Franciacorta.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Venerdì 19 maggio

Ore 9

Ricrea - Il rompi-scatole. Le mille vite degli imballaggi in acciaio – Laboratorio-spettacolo Porto Antico – Palco

Laboratorio del Consorzio Ricrea volto a educare e sensibilizzare i bambini al riciclo degli imballaggi d'acciaio, aiutandoli a riconoscerli e a comprendere le varie fasi del riciclo di questi contenitori "amici dell'ambiente". Attraverso storie, rime, quiz e curiosità l'animatore culturale, narratore e attore Dario Apicella, mostra in modo interattivo come nascono le scatolette d'acciaio che contengono tonno, acciughe, sgombri, o i barattoli delle passate e dei pelati, e come possono resuscitare se avviati a raccolta differenziata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 9:30

Lo stato del mare e l'impatto sull'alimentazione – Tavola Rotonda Biblioteca De Amicis – Sala Luzzardi

Il mare si sta riempiendo di plastica e questa si frammenta in pezzi piccolissimi. Che cosa succede se questi si insinuano nella catena alimentare? Il packaging alimentare, così importante e utile nella nostra società, come può essere ripensato? Quali strategie possiamo adottare per ridurre l'impatto sull'ambiente, sui prodotti ittici e su noi stessi? Diverse figure del mondo della ricerca, della prevenzione e della politica si confrontano in una tavola rotonda organizzata da Slow Food Liguria.

Intervengono: Marco Faimali, responsabile Ismar Cnr; Alberta Mandich, Distav Unige; Claudia Bolognesi, responsabile Unità carcinogenesi ambientale Osp. San Martino; Paola Stagnaro, Istituto per lo studio delle macromolecole Cnr; Sara Limbo, DeFens Unimi; Rosella Bertolotto, Arpal; Angelo Ferrari, Istituto zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; Renata Briano, deputata europea vicepresidente commissione Pesca Modera; Alessandro Canova, Asl3 Genovese.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado ed è offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10

Il popolo invisibile – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish Casa Slow Food – Aula Aula Fish Community (comunità della pesca)

Il plancton popola tutti i sistemi acquatici fin dall'origine della vita su questo pianeta. Modella l'atmosfera e anche le nuvole. È il primo anello, il più profondo, della catena alimentare acquatica, che a sua volta alimenta i diversi regni terrestri, dal mondo degli insetti fino agli esseri umani. È una parte essenziale della nostra vita e della nostra comunità, e dobbiamo riconoscerlo come tale.

Interviene: Pierre Mollo, biologo

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10

Ma c'è pesce per tutti? – Master of Food

Porto Antico – Eataly – Aula didattica

Stando alle raccomandazioni dietetico-nutrizionali dovremmo consumare più pesce per le sue proteine ad alto valore biologico, alta digeribilità e leggerezza delle fibre, e per il contenuto di omega-3. Dall'altro lato sappiamo che, continuando con le attuali pratiche di pesca, le riserve di pesce saranno gravemente impoverite nel corso dei prossimi 40 anni. Già oggi, nei mari europei, poco più del 10% degli stock è a un livello accettabile. Ma sono raccomandazioni sostenibili per l'ambiente o dovremmo rivedere qualche falso-mito? Forse è giunta l'ora di svecchiare e rendere più pratica la dieta mediterranea come esempio di dieta sostenibile. Come? Valorizzando le fonti alternative di omega 3, i pesci stagionali e a ciclo vitale breve, poco conosciuti e meno costosi, per i quali il prezzo non corrisponde di certo al valore nutrizionale. Lo sperimentiamo nel corso del Master of Food con esempi e degustazioni a tema.

L'attività ha un costo di 8 euro per i soci Slow Food e 10 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10

Bistrò Mare – Attività didattica

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

Il cambiamento climatico: impatti e scenari di adattamento – Conferenza

Porto Antico – Palco

I cambiamenti globali, con l'aumento delle temperature dei mari, l'acidificazione delle acque, la riduzione dell'ossigeno, pongono rischi concreti, ormai evidenti, per il funzionamento degli ecosistemi naturali. Questi cambiamenti colpiscono e colpiranno il Mar Mediterraneo con una forza e una velocità senza pari. Quali saranno le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento?

Modera Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli.

Intervengono: Franco Andaloro, dirigente di ricerca Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale; Angelo Cau, docente di ecologia, Università di Cagliari; Fabrizio Serena, Arpat Toscana; Vincenzo Ferrara, Fisico e Climatologo; Giorgio Bavestrello, professore ordinario al DISTAV, Università degli Studi di Genova.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

Esmeralda, Ecuador: la mangrovia è la vita – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Aula Fish Community (comunità della pesca)

In Ecuador più di 2 milioni di persone fondano la propria sussistenza sulle mangrovie, un ecosistema molto ricco e al contempo molto fragile, habitat e culla di migliaia di esseri viventi, creature di tutti i regni – acqua, terra e aria, dal plancton agli uccelli migratori. Oggi se ne preserva solo il 30%. Il restante 70% è stato spazzato via nel corso del tempo principalmente a opera dell'industria di allevamento dei gamberetti. Se il popolo delle mangrovie non avesse opposto resistenza, la situazione forse sarebbe anche peggiore. Tra le tante azioni intraprese: la denuncia sistematica di ogni occupazione illegale; il ripiantare alberi di mangrovie nei bacini abbandonati; l'educazione e la sensibilizzazione della collettività, con progetti di ecoturismo e creando un centro di promozione culturale nella capitale. Dopo il devastante terremoto del 2016, non si sono arresi.

Intervengono: Lidèr Gongora, pescatore e attivista; Esteban Tapia, cuoco

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10:30

**L'etichetta parlante anche nei prodotti ittici – Incontri con la rete italiana di Slow Food
Casa Slow Food – Aula Italia**

Il progetto etichetta parlante, nato in collaborazione fra Slow Food Valdemone, l'Università di Messina e l'Istituto zooprofilattico regionale, offre possibilità di scelta consapevole anche per i prodotti ittici. Lo strumento favorisce sia la tracciabilità, con la data, il peschereccio, la zona di cattura e il tipo di pesca, sia la sicurezza, tramite l'identificazione parassitologica, chimica e tossicologica. Lo scopo ultimo è contrastare le frodi commerciali e dare indicazioni sui metodi di conservazione, a tutela della pesca attuata con metodi artigianali e tradizionali.

Intervengono: Fabio Marino, Università degli Studi di Messina; Vincenzo Di Marco Lo Presti, Istituto zooprofilattico sperimentale A. Mirri – Sicilia; Laura Gugliotta, biologa marina Slow Food Valdemone.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

**Personal Fisher – Fish&Tips
Porto Antico – Stand Unisg**

Non sai che pesci pigliare? Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, con la collaborazione degli studenti dell'Università di Genova (Dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita) ti spiegano come riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Un'occasione per parlare con chi lavora nel settore e trovare risposte a tutti i tuoi dubbi. Il Personal Fisher è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare a fare una "spesa sostenibile", a riconoscere il pesce migliore.

Verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 10:30

**La rete della pasta – Workshop per bambini
Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino**

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

**La Stazione zoologica Anton Dohrn incontra il pubblico
Porto Antico – Stand Stazione zoologica Anton Dohrn**

Tutto il giorno, tutti i giorni, un team di esperti della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli incontra il pubblico e mostra l'utilizzo di sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11

**Galizia, Spagna: uno spazio di fiducia e collaborazione – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish
Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)**

La Galizia è fra i luoghi più remoti di Spagna, fortemente colpita dalla recessione economica, nota più per il contrabbando che per il rispetto delle regole. Eppure, è qui che una sola comunità di pescatori ha, nell'arco di poco più di 12 anni, ribaltato questa cultura dominante di sfiducia. Approfittando di un'opportunità politica, hanno creato un progetto pilota di gestione partecipativa che dà una sola voce ai pescatori e una al governo nel processo decisionale delle regole in materia di pesca. Tutto questo è stato possibile grazie al coinvolgimento di istituti scientifici regionali, di una vasta gamma di organizzazioni non governative, di una rete di ristoranti... Ora il progetto si sta estendendo e mira a coinvolgere altre sei comunità di pescatori, in una rete di collaborazione ampia e ambiziosa, che unirà gestione locale e centrale e rafforzerà una visione condivisa di una risorsa comune in perfetta salute.

Interviene: Antonio Garcia Allut, biologo, docente universitario e direttore di Fundaciòn Lonxanet.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 11

Il ruolo del pesce nella cucina tra antichità ed età moderna

Porto Antico – Stand Unisg

La centralità del pesce sulla tavola medievale è ben nota: principale sostituto della carne per i giorni di magro, fondamentale per la dieta prevista dalle regole monastiche, è stato apprezzato senza riserve dai cuochi. Si tratta inoltre di uno dei primi prodotti della cui origine gli autori si interessano, per determinarne la qualità in base alla provenienza.

Interviene: Antonella Campanini, docente di Storia medievale presso l'Università di Scienze Gastronomiche.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:15

Personal Fisher – Fish&Fry

Porto Antico – Stand Unisg

Profumo di pesce fritto e di mare, voglia di sole... Il pesce fritto ci racconta storie di condivisione, di nonne ai fornelli e di porti lontani. Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, focalizzato sulla frittura di pesce. Dalle origini dello street food al successo del fish&chips tra storie, aneddoti e degustazioni.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 11:30

Port Phillip Bay, Australia: Pescatori resilienti – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

La baia su cui si trova la città di Melbourne è stata una fonte di frutti di mare che ha sostenuto la popolazione indigena locale per decine di migliaia di anni. Lo scorso anno pescatori sportivi hanno fatto pressioni sul governo per chiudere la baia alla pesca commerciale locale, benché essa sia ben gestita e altamente sostenibile. Dei 32 pescatori commerciali di qualche anno fa ora ne restano solamente 10, tra cui Phil McAdam, che ha scelto di continuare a pescare con la figlia Kat. La loro licenza tuttavia sarà presto revocata. Phil e Kat catturano prevalentemente sardine e pesci da esca. Molto del loro pescato è venduto alla pesca sportiva o trasformato in mangime per tonni e per gatti. Padre e figlia vogliono cambiare le regole del gioco promuovendo le loro sardine fresche come fonte alimentare sostenibile, sana e deliziosa. Rosa, una chef di Melbourne con origini siciliane, si sta impegnando con loro per educare il pubblico sui vantaggi di acquisto e di consumo di questa risorsa locale e preziosa.

Interviene: Kat McAdam, pescatrice.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

Walk n'eat – Zena dôçe

Porto Antico – Stand Unisg

Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso le eccellenze nascoste nei caruggi di Genova. Gli studenti portano piccoli gruppi di visitatori per le vie della capitale ligure alla scoperta di sapori e saperi tradizionalmente genovesi. La proposta: due tipologie di tour che possano soddisfare e incuriosire tutti i palati. Genova di zucchero, prevede la partenza da piazza Caricamento verso i vicoli della città con diverse tappe dolci e piccole squisitezze.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

11:30

Gastronopedia: come ti comunico il cibo?

Porto Antico – Piazza delle Feste – Palco

La comunicazione gastronomica dalla piazza reale alla realtà virtuale. Ma qual è l'informazione che aiuta i consumatori ad accrescere la propria consapevolezza? E come si racconta meglio il produttore o l'artigiano?

Intervengono: Egle Pagano, giornalista del Secolo XIX; Lorenza Fumelli, blogger e direttrice editoriale di Agrodolce.it; Giorgio Genta, vicepresidente e direttore tecnico di ETT S.p.A. Modera: Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 12

Pane, amore e... zuppetta – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Da Civitavecchia, nel ristorante di Antonio Ramondo che nel nome omaggia Comencini e uno dei film più rappresentativi del cinema italiano, una zuppetta che di sicuro non manca di fantasia. La compongono cinque diversi tipi di pesce sfilettato, palamita, cozze, vongole, e le interessantissime telline del litorale romano (Presidio Slow Food), ancora oggi praticata dai "tuninolinari" avvalendosi dei tradizionali rastrelli da natante e rastrelli a mano. Ad accompagnarla, e a raccogliere il sugo insieme delicato e saporito, il pane giallo di Allumiere (Arca del Gusto), caratterizzato dal colore giallo della sua mollica a grana fine con un persistente profumo di cereali. Nel bicchiere un vino selezionato dal Gruppo Italiano Vini.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 12

In laguna: da Venezia a Trieste con Giorgio Dal Forno – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Giorgio Dal Forno, chef e patron del ristorante Ai tre canai di Marano Lagunare (Ud) è uno dei massimi conoscitori della laguna tra Venezia e Trieste. Giorgio, cuoco per vocazione ma pescatore e uomo di mare dalla nascita, parla della magia della laguna, fatta di barene, canali e tempi delle maree, e di tutte le forme di vita acquatica e terrestre che la contraddistinguono: per lui le piante aromatiche che crescono sulle rive, le alghe e la fauna ittica non hanno segreti. A Slow Fish lo chef porta il piatto simbolo di Ai tre canai, il *bisato in speo*, l'anguilla allo spiedo, abbinato ai cracker di alga. *L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.*

Ore 12

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'attività delle 10.

Ore 12

Aomori, Giappone: cambiare la rete – Incontri con le comunità internazionali di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Akari Ikeda è originario di Aomori, un villaggio situato nell'estrema punta settentrionale dell'isola principale del Giappone, dove si incontrano l'Oceano Pacifico e il Mare del Giappone, noti per l'abbondanza di pesci, in particolare il salmone. Crescendo, Akari ha constatato la crescente sofferenza dei pescatori dovuta alla penuria di pesce, una penuria che si è spinta al punto di costringerli a rinunciare al Festival del salmone, che un tempo celebravano ogni anno. Da quel momento Akari si è ingegnato per trovare soluzioni al problema. Studente dell'Università di scienze e tecnologie marine di Tokyo, insieme alla comunità dei pescatori sta sviluppando sistemi per gestire al meglio le risorse di questa parte di mare.

Interviene: Akari Ikeda, studente

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12-24

Pizza n' Fish presenta Corrado Scaglione di Enosteria Lipen

Porto Antico – Piazza delle Feste – Pizza n'Fish

Farina, acqua, lievito, sale e... Si fa presto a dire pizza! Ma quando a impastare, condire e sfornare sono alcuni tra i migliori pizzaioli italiani, la conoscenza della tecnica e la ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio creano alchimie degustative senza pari, ovviamente a tema pesce!

Il menù: Mar-enda Pizza in teglia con pomodorini confit gialli, baccalà mantecato e germogli e olio extravergine di oliva – 5 € a pezzo; Mar-ino Pizzetta con mozzarella fior di latte, alici di Cetara, pomodoro, maggiorana fresca, colatura di alici e olio extravergine di oliva – 5 € a pezzo; Mar-melatte Pizzetta allo yogurt con tartare di palamita mediterranea, stracciatella, erba cipollina e olio extravergine di oliva – 7 € a pezzo

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.



Ore 12-24

Sanremo rosso e rosa

Porto Antico – Piazza delle Feste – Punto Gamberi

Al Punto Gamberi puoi apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, scaricati dalla motobarca e proposti in tre versioni, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra. A proporli, una delle realtà più note della Città dei Fiori, l'Ittiturismo M/B Patrizia, gestito e guidato da Giuseppe Di Gerlando.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12

Aperitivo con il produttore

Porto Antico – Stand Unisg

È ora di tornare a casa, poco prima di pranzo. Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche organizzano degustazioni con i prodotti presenti a Slow Fish, proponendovi abbinamenti a base di pesce. Un'occasione per capire come producono, fare domande e assaggiare qualcosa di nuovo. Ogni giorno verso le 12, allo stand dell'Università.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 12

Nemo Propheta in Europa – Workshop

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Educational per ragazzi e adulti sulla pesca sostenibile. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento Pesca e l'Organizzazione dei produttori della pesca di Trapani.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 12:30

Campania, un mare diverso – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Casa Slow Food – Aula Italia

La peculiarità del mare campano è data dalla ricchezza di specie che lo abitano. Questa, però, è inscindibile da quella dell'entroterra. Come raccontare e promuovere questa biodiversità? Come affrontare il rapporto tra mare e aree interne? Come riuscire a ricostruire quel legame, un tempo evidente e tangibile, tra i pescatori e gli agricoltori? Attraverso politiche della pesca e dell'agricoltura che coinvolgano il mondo dell'associazionismo e la società civile. A seguire, degustazione guidata dal cuoco: Luca Tarallo di Paisà di Agnone Cilento.

Intervengono: Salvatore Marisei, direttore ex Gac Cilento; Assunta Niglio, Pro Loco Santa Maria di Castellabate – Progetto triglia rossa di Licosa

Modera: Giuseppe Orefice, presidente Slow Food Campania.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

I salumi di pesce povero di Offishina – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori del Presidio della piccola pesca sostenibile nell'Oasi Blu delle secche di Ugento appartengono a una cooperativa fondata a Torre San Giovanni, marina di Ugento, nel 2002, che ha fatto della pesca sostenibile attraverso l'utilizzo di reti da posta tradizionali come tramaglio e imbrocco, palamiti e nasse, la sua bandiera. Il Presidio intende valorizzare l'attività della piccola pesca costiera conservando le tecniche di pesca tramandate da secoli, intende, altresì, promuovere una campagna di sensibilizzazione in difesa di tutta la piccola pesca del Mediterraneo, risorsa importante dal punto di vista culturale, turistico ed economico.

Informazioni e prenotazioni allo stand.



Ore 13

Acquario di Genova: Relife

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14

La cucina marsigliese: dalle calanques all'entroterra – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Alla scoperta di Marsiglia e del suo entroterra in compagnia degli chef Michel Basaldella e Bernard Loury. Michel, nato in Svizzera e cresciuto in Italia, dopo svariate esperienze tra i fornelli di alcuni dei ristoranti più blasonati al mondo, si è stabilito nella città di Trets a pochi chilometri da Marsiglia, dove gestisce una scuola di cucina, insegnando le tecniche e le ricette dei piatti tradizionali della regione rivisitati in chiave moderna. Bernard Loury, istrionico patron e chef del Chez Loury di Marsiglia è uno degli ambasciatori della bouillabaisse, una zuppa di pesce stufata le cui origini sono fatte risalire al 600 a.C., ai primi fondatori della città francese. Dal Vieux Port di Marsiglia al Porto Antico di Genova, per scoprire le interpretazioni d'autore delle tradizioni marsigliesi.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 14-24

I vini del mare – Temporary Tasting

Porto Antico – Piazza delle Feste – Area Temporary

Una selezione di Triple A (agricoltori, artigiani, artisti) dedicata alla viticoltura che si affaccia sul mare. Dalla Liguria al Sud Italia, dalle coste francesi della Provenza a quelle dell'Atlantico, dal Portogallo alle isole del Mediterraneo. A cura di: Velier – Triple A

In degustazione le Triple A: Cinque Terre Bianco 2015 Possa, Cinque Terre, Liguria; Colli di Luni Vermentino Monte dei Frati 2016 La Felce, Colli di Luni, Liguria; Ansonaco 2014 Vigneto Altura, Isola del Giglio, Toscana; Raiz 2015 Tiago Teles, Bairrada; Ecu Muscadet Classic 2015 Domaine de l'Ecu, Loira Atlantica; Vin de France Le Papillon Rosé Sans Soufre Ajouté 2014 Domaine Milan, Provenza; Vin de Pays des Bouches du Rhone Petit Salé 2016 Chateau de Roquefort, Provenza; Zibibbo Serragghia 2013 Giotto Bini, Isola di Pantelleria, Sicilia; Il Marinetto Rosato 2016 Sergio Arcuri, Calabria; Rosso U Neigru 2014 Possa, Cinque Terre, Liguria; Liguria di Levante Rosso Reconteso 2015 La Felce, Colli di Luni, Liguria; Renosu Rosso s.a. Tenute Dettori, Sardegna; Passito "Non Sempre 139" 2015 La Felce, Colli di Luni, Liguria; Cinque Terre Sciacchetra 2012 Possa, Cinque Terre, Liguria.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 14

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Darretta

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Fare... Le mani in pasta. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 15

Una terrazza sul mare – Cucina dell’Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Semplicità, genuinità ed esperienza sono gli ingredienti “immateriali” della cucina di Erminia Cuomo all’Hostaria di Bacco. Poi c’è anche un pizzico di vertigine, perché il ristorante si affaccia su un’ampia terrazza a strapiombo sul mare, da cui si respirano a pieni polmoni i profumi della Costiera Amalfitana. Il mare fornisce la materia prima con cui realizzare le tante “specialità” della tradizione gastronomica amalfitana e napoletana. A Slow Fish Erminia presenta le linguine condite con la colatura tradizionale di alici di Cetara (Presidio Slow Food), ottenuta dal processo di maturazione delle alici sotto sale, seguendo un antico procedimento tramandato di padre in figlio dai pescatori di Cetara e tuttora praticato in molte famiglie del borgo costiero.

Ad accompagnare il piatto una birra selezionata da Quality Beer Academy.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 15

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L’attività sarà replicata alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l’evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell’evento ti offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l’affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L’attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 15-24

Slow Fever

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail bar

Ogni giorno, nell’area mixology curata da Velier puoi scoprire i segreti dei cocktail, la loro storia, gli ingredienti, e prendere appunti per realizzarli a casa, guidato dall’esperienza dei migliori bartender genovesi. Puoi scegliere tra i seguenti cocktail: White&Storm, Pmg Daiquiri, Frangipani, Whisky, Soda & Shrub, Caipirinha, Smoky Negroni, Tommy’s Margarita, Sangrita, Pisco Punch, Garden Tiger & Tonic. In alternativa, puoi partecipare al rito dell’assenzio, con o senza zucchero aggiunto, acqua naturale ghiacciata, fresco e dissetante o optare per uno dei tanti distillati lisci disponibili in carta.

Acquisto alle casse predisposte all’ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 15

Percorsi Artigiani in Liguria – Visita guidata

Partenza dal Porto Antico, Stand Regione Liguria

Passando da Piazza Raibetta e proseguendo per Canneto il Lungo si arriva in vico dei Castagna. Quindi da Palazzo Ducale, antica sede del governo della Repubblica, si raggiunge Piazza San Lorenzo, dove si ammira la bella facciata gotica della Cattedrale. Si continua per Vico del Filo e arrivati in Piazza delle Scuole Pie. Attraversando alcuni caratteristici caruggi e piazzette medioevali si arriva in Via Orefici. Ritorno a piazza Caricamento.

Botteghe: Romeo Viganotti (gelateria), Bottega del vetro (vetreria), Comotto gioielli (oreficeria).

Il tour dura circa 2 ore. La partecipazione è gratuita.

Nei giorni di Slow Fish, informazioni presso lo stand di Regione Liguria.



Ore 15

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Vaccari e Riggio

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Costruire... Il mare prende forma. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15

Il gambero di Gallipoli e l'insalata di mare – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori del Presidio della piccola pesca sostenibile nell'Oasi Blu delle secche di Ugento appartengono a una cooperativa fondata a Torre San Giovanni, marina di Ugento, nel 2002, che ha fatto della pesca sostenibile attraverso l'utilizzo di reti da posta tradizionali come tramaglio e imbrocco, palamiti e nasse, la sua bandiera. Il Presidio intende valorizzare l'attività della piccola pesca costiera conservando le tecniche di pesca tramandate da secoli, intende, altresì, promuovere una campagna di sensibilizzazione in difesa di tutta la piccola pesca del Mediterraneo, risorsa importante dal punto di vista culturale, turistico ed economico.

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 15

Le sagre dei pesci e del mare in Sicilia - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 15:30

Permet, Albania: vivere insieme al fiume – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Lungo il suo corso di oltre 270 chilometri, il fiume Vjosa in Albania è caratterizzato da bellissimi canyon e isole e in alcune zone supera i due chilometri di larghezza. Questo grande costituisce il naturale habitat per numerose specie di pesci e uccelli migratori ed è la fonte di vita per la biodiversità locale su cui molte comunità rurali fanno affidamento. Ma questo bacino idrico incontaminato è minacciato oggi dai programmi di sviluppo idroelettrico che rischiano di compromettere drasticamente l'ecosistema naturale e il suo equilibrio. La popolazione di Permet vive in simbiosi con la Vjosa e sa quanto sia di vitale importanza lasciarla libera di scorrere come ha fatto per secoli.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:30

Cipro: la comunità del cibo di Finì – Incontri con la rete Isole Slow

Casa Slow Food – Aula Italia

Finì è un paese sulle montagne di Troodos, molto impegnato nel salvaguardare le produzioni tradizionali e nello sviluppare industrie di trasformazione sostenibili. In particolare spicca l'esperienza di un giovane imprenditore impegnato nella troicoltura, che lavora per mantenerne la sostenibilità ambientale e l'allevamento in natura.

Per completare la filiera ha sviluppato un piccolo impianto per l'affumicamento. A seguire, degustazione.

Moderà Massimo Bernacchini, coordinatore progetto rete internazionale Isole Slow.

Interviene: Anna Rita Baglioni Hadjigavriel, rappresentante Slow Islands Cipro e comunità del cibo di Finì.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 16

Il mare in polpetta – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Sono erroneamente definiti “poveri” e sono quei pesci che una volta erano scartati o consumati dai pescatori durante le lunghe battute di pesca. Normalmente non li compriamo, perché sono pieni di spine e non sappiamo come utilizzarli in cucina. Eppure sono buonissimi. Basta sfilettarli, mescolarli con la mollica di pane, un po’ di pepe nero e aglio, cucinarli al forno e farne polpette da ripassare col pomodoro piccante. Silvio Greco, professore, biologo marino di fama internazionale e appassionato chef promotore di cene tematiche e corsi di cucina, ti guida in questo “mare in polpetta”, mostrandoti come con pochi semplici accorgimenti il pesce povero possa in realtà trasformarsi in un piatto ricchissimo di sapore.

L’ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. L’assaggio è offerto da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l’Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Ore 16

Pesce fresco nelle scuole, buone esperienze sul territorio italiano a confronto – Convegno

Palazzo Ducale - Sala del Camino

Il pesce è una delle referenze più problematiche della ristorazione collettiva, specialmente nelle mense scolastiche, dove il suo rifiuto è sempre molto elevato. Questione di gusto? Di abitudini? E poi, servire pesce nelle mense è sempre consigliabile? Ne discutiamo alla luce di alcune esperienze nazionali, valutando se servire un pesce fresco, locale, negletto sia davvero possibile.

Modera: Barbara Nani, condotta Slow Food Riviera dei Fiori, Alpi Marittime.

Intervengono: Paolo Agostini, direttore della Fondazione Albert; Alessandro Venturi, presidente del Centro educazione del gusto di Prato; Gabriele Taddeo, assessore alla pubblica istruzione del Comune di Sant’Olcese; Rosa Olivieri, sindaco di Ronco Scrivia; Paola Salvador, titolare dell’azienda PIT, Produttori Ittici Trevigiani (Treviso).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

All You Can Eat

Porto Antico – Stand Unisg

Partiamo dalla fonte primaria: da dove deriva il pesce che mangiamo o compriamo? Che cosa provoca a livello ambientale, economico e sociale? Proviamo a capire cosa c’è dietro a una filiera così sconosciuta e nascosta in un viaggio alla scoperta della stagionalità del pesce, dei cicli riproduttivi poco rispettati dall’uomo e degli allevamenti intensivi oceanici. E ancora: casi studio come le reti volanti lasciate in mare, invasioni biologiche nel Mediterraneo e le nuove competizioni tra uomo e animale.

Interviene: Gabriele Volpato, docente dell’Università di Scienze Gastronomiche

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Scuola di Cucina Gourmet: Ittiturismo Bistrò Mare

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un’occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 16

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l’assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.



Ore 16:30

**Slow Fish: una nuova avventura nei Caraibi – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish
Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Aula Fish Community (comunità della pesca)**

Con un focus sulla costa messicana di Quintana Roo, dove si trovano le Riserve della biosfera di Sian Ka'an e Banco Chinchorro, e nella Riserva della biosfera Seaflower dell'arcipelago di San Andrés, Providencia e Santa Catalina in Colombia, la rete di Slow Fish ha recentemente avviato un nuovo progetto per promuovere la conservazione della barriera corallina e della biodiversità costiera, in sofferenza a causa dello sfruttamento eccessivo delle risorse naturali. L'iniziativa è finanziata dall'Unione Europea e gestita da Slow Food insieme alla Fundación Acua e alla Corporación Coralina (Colombia) e alla Colectividad Razonatura (Messico). Dai produttori del Presidio del granchio nero di Providencia alle comunità di pescatori artigianali in Costa Rica che fronteggiano l'invasione del *pez león*: queste e altre comunità caraibiche condividono la loro esperienza di pesca e la gestione delle risorse marine sostenibile. Interviene la delegazione dei Caraibi.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16:30

**Walk n'eat – Vègiu e Nòvo
Porto Antico – Stand Unisg**

Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso le eccellenze nascoste nei caruggi di Genova. Gli studenti portano piccoli gruppi di visitatori per le vie della capitale ligure alla scoperta di sapori e saperi tradizionalmente genovesi. La proposta: due tipologie di tour che possano soddisfare e incuriosire tutti i palati. Vègiu e nòvo è il tour per gli amanti del salato e delle preparazioni tradizionali. Con partenza da piazza Caricamento, ti portiamo alla scoperta di piccole, gustose e nascoste realtà.
Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 17

**Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini
Partenza e arrivo: Casa Slow Food**

Vedi l'appuntamento delle ore 15

Ore 17

**Commemorazione e presentazione del progetto museo dedicato a Ettore Tibaldi – Conferenza
Porto Antico – Palco**

Non ci si può bagnare due volte nello stesso fiume: riflessioni acquatiche di uno zoologo lombardo. Ettore Tibaldi, a lungo docente di zoologia all'Università di Milano, ha osservato le relazioni tra il mondo degli uomini e quello degli animali in numerose missioni in Italia e all'estero. Questo incontro è un ricordo della sua figura, della sua attività di ricerca come ecologo e ittiologo, e una presentazione del museo a lui dedicato.
Intervengono i suoi allievi: Sante Ansferri, Ittiologo Easy Technology for Water; Andrea Biffi, Cooperativa Coclea

Ore 17

**Parco Aveto: il gusto della biodiversità nei torrenti e nei laghi
Porto Antico – Stand Regione Liguria**

Pescare... Laboratori del mare e non solo. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

**Dalla Germania al Belgio tra luppolo, lieviti e spezie
Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy**

Germania e Belgio hanno intrapreso nella loro storia brassicola due percorsi totalmente diversi. Scopriamo le differenze attraverso la degustazione guidata di quattro birre provenienti dai due paesi. *Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.*



Ore 17

Masculina da magghia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Presidio Slow Food, un esempio di pesca sostenibile. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento di Pesca e la Cooperativa del Golfo (Ct).

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 17

Asta del pesce

Porto Antico – Darsena

Organizzata da Coldiretti Impresa Pesca, l'asta del pesce si terrà tutti i giorni alla Darsena, vicino al Galata Museo del Mare. Sarà venduto solo pesce locale, dalle imbarcazioni della Darsena stessa.

L'asta non si svolgerà in caso di maltempo.

Ore 17:30

Giglio: la pesca e la viticoltura eroica nelle piccole isole – Incontri con la rete Isole Slow

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

L'isolano ha da sempre vissuto di pesca e agricoltura, con attività attente al territorio e alle risorse disponibili in loco. Il turismo ha sconvolto questo equilibrio con una domanda di prodotti e servizi fuori da ogni logica. L'isola, divenuta un luogo esclusivamente dedicato al turismo, ha perso quei gesti che per secoli hanno preservato la sua identità. Oggi tutto rinasce grazie all'impegno di pochi ma ostinati isolani, che stanno rigenerando le filiere locali della pesca sostenibile e proponendo esperienze di ittiturismo, recuperando muri a secco e palmenti dove vinificare. Questo non è solo un atto agricolo ma un presente che si concilia con la storia che si ripete. A seguire, degustazione dei prodotti del Giglio.

Moderà Massimo Bernacchini, coordinatore progetto rete internazionale Isole Slow.

Intervengono: i viticoltori Cesare Scarfò, Giovanni Rossi e Giovanni Andolfi; i pescatori Angelo Picchianti e Ilaria Orlandini e Massimo Guerrieri di Federcoopescas.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

Inaugurazione ufficiale dello stand di Regione Liguria da parte del Presidente Toti

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Dalle ore 18, inaugurazione ufficiale dello stand da parte del Presidente della Regione Giovanni Toti.

Ore 18

La poesia del pacchero solitario – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Claudio Scaringella nel suo Pacchero solitario (Aprilia, Lt) interpreta fedelmente il progetto dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, valorizzando le tante produzioni artigianali di piccola scala del proprio territorio. Costante della cucina è l'attenzione nella ricerca degli ingredienti di stagione e delle materie prime di filiera corta, come il pescato di Anzio e le verdure coltivate dai contadini locali. Per l'occasione, lo chef propone un piatto sorprendente per equilibrio e gusto: cestino di pasta fillo con vellutata di fagiolina di Arsoli (Presidio Slow Food), gambero rosa di Anzio e cicoriotta di campo.

In abbinamento un vino della cantina toscana Col d'Orcia.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 18

Ittiturismo: Peschereccio, Raieu II – Peschereccio, tramaglio e sciabica nel golfo del Tigullio – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Giulio Bo detto "Raieu", è stato uno dei pescatori più stimati di Cavi Borgo, graziosa località adiacente a Lavagna (Genova). Grande conoscitore della pesca del tramaglio e della sciabica, insieme a sua moglie Maria, cuoca sopraffina, nel 1962 aprirono nel magazzino adibito allo stoccaggio delle reti una piccola trattoria dove cucinare il pescato del giorno. Ancora oggi lo stesso spirito sopravvive per opera delle figlie Carla e Anna, e dei nipoti Emanuele, sommelier in sala, e Lorenzo, al comando del motopesca "Raieu II". Qui non si scende a compromessi: il pesce non si acquista, si pesca, e la freschezza e la bontà dei piatti sono il giusto riconoscimento al lavoro quotidiano di un'intera famiglia. Nella lezione-assaggio, una vera perla del Tigullio e uno dei piatti simbolo della famiglia: la gaggetta (cavolo cappuccio autoctono del Tigullio) ripiena di pesce bianco, ovviamente pescato da Lorenzo.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 18

In che senso? – Master of Food

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

Per tutti gli appassionati di gastronomia dagli over 18 agli under 30 arriva a Slow Fish un'edizione speciale dei Master of Food per mettere alla prova i propri sensi nel valutare le caratteristiche e la qualità del cibo: la palestra sensoriale! Riuscireste a riconoscere un pesce alla vista? Quanto sono abili i vostri sensi a individuare le caratteristiche di un pesce fresco e di un trasformato di qualità? Mettetevi alla prova e raccogliete la nostra sfida gastronomica indovinando gli abbinamenti vincenti tra marinati, affumicati e birre. I palati più talentuosi riceveranno in premio una selezione di birre con cui continuare ad allenare le papille!

Ingresso riservato ai soci Slow Food Giovane. Per gli aspiranti partecipanti è possibile tesserarsi al costo di 10 euro. Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 18

VENTO Bici Tour 2017: Pedalare le acque per ricucire la bellezza

Porto Antico – Palco

Progetto di ciclovia portante per un sistema di mobilità dolce che corre lungo il fiume Po, VENTO non è un semplice percorso di *slow mobility* per i cicloturisti, quanto un potente stimolo per ripensare i paesaggi e le comunità. A dieci anni esatti dal documentario *Alla ricerca del Grande Fiume*, il momento è indicato per immaginare un nuovo futuro per le aree interne del paese. Il progetto VENTO ha l'ambizione di promuovere un modello che valorizzi culture, storie e identità locali facendone, nuovamente, un punto nodale e slegato dal contesto metropolitano, per costruire un orizzonte di felicità.

Interviene: Paolo Pileri, docente del Politecnico di Milano, responsabile del progetto; Lorenzo Berlendis, vicepresidente Slow Food Italia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.



Ore 19

**Capraia: la rinascita dell'isola con una comunità di territorio – Incontri con la rete Isole Slow
Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia**

Isola estrema dell'Arcipelago Toscano, Capraia negli ultimi anni si sta rivitalizzando e non è percepita soltanto come una ex colonia penale. Oggi l'isola si presenta per quella che per vocazione è sempre stata, un territorio abitato e curato da comunità che praticavano insieme attività di pesca e agricoltura. A seguire, degustazione con i prodotti di Capraia.

Modera Massimo Bernacchini, coordinatore progetto rete internazionale Isole Slow.

Interviene: Giorgio Romano, pescatore e fiduciario della condotta Slow Food Capraia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19

**Aperitivo con il produttore
Porto Antico – Stand Unisg**

I pescatori rientrano al tramonto, è ora di ritornare verso casa. Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche organizzano degustazioni con i prodotti presenti a Slow Fish, proponendovi abbinamenti a base di pesce. Un'occasione per capire come producono, fare domande e assaggiare qualcosa di nuovo. Ogni giorno verso le 19, allo stand dell'Università.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 19

**Percorsi tra birra e mare – Aperitivo con birra e coquillage
Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy**

Carlo Gaggero, titolare dell'Oyster Bar InDarsena, guiderà insieme al *beer sommelier* Roberto Parodi una degustazione di molluschi in abbinamento con altrettante birre, tra cui le birre acide tipiche delle fiandre del birrifico Rodenbach. *Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.*

Ore 19-21

Slow Fever presenta...

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail Bar

Ogni giorno Slow Fever presenta due bartender che con i loro cocktail diventano i protagonisti assoluti di due ore speciali. Il giovedì: Alessandro Traverso di Meridiana Cafè e Alfredo Ciardi, del Bar Goccia-Banano Tsunami, entrambi nel centro storico di Genova.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 19:30

Bluefish: il principe del Bosforo – Slow Food on Film

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Aula Fish Community (comunità della pesca)

Gli abitanti di Istanbul hanno perso per sempre il tonno rosso e il grande squalo bianco! Hanno perso il marlin, la foca monaca mediterranea, lo sgombro del Bosforo... Bluefish sarà la prossima specie a estinguersi? Il regista e il biologo marino Mert Gokalp presenta il filmato e informa sull'eccesso di pesca e sulla situazione attuale dei pescatori di piccola scala a Istanbul.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19

**Caponata di polpo di Marettimo – Laboratorio di degustazione
Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca**

Un modo del tutto tradizionale di cucinare il polpo. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento di pesca e l'Organizzazione di produttori della pesca di Trapani e delle isole Egadi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.



Ore 20

Variazioni di merluzzo – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Se è essiccato si chiama stoccafisso, sotto sale prende il nome di baccalà: due metodi di conservazione antichi, grazie ai quali il merluzzo è diventato il protagonista indiscusso di innumerevoli piatti della tradizione culinaria italiana. Dal nord al sud della penisola sono state ideate molte ricette, tutte diverse, a seconda di come la carne del pesce sposa i prodotti del territorio. A Slow Fish due interpretazioni, ligure e laziale. Luigi e Donatella Tomalini dell'Osteria Bucun di Preve (Noli, Sv) propongono il brandacujun, dove lo stoccafisso dialoga con l'aglio di Vessalico (Presidio Slow Food) e altri prodotti tipici del territorio ligure; Leonardo Morelli, cuoco di Le Ghiottonerie di Via Roma (Cività Castellana, Vt) presenta il suo baccalà in agrodolce.

Ad accompagnare i cibi i vini selezionati dell'azienda Kettmeir di Caldaro.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 20

Ammiragli, galeoni e forzieri tra mari e oceani – Laboratorio del Sigaro Toscano

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Rivisitazione della classica pizza acciughe e olive, la "pissalandrea", prodotto tipico della gastronomia ligure che deve il proprio nome all'ammiraglio Andrea Doria, che visse nell'epoca delle grandi navigazioni. Dennis Pirello della focacceria Zena Zuena la propone al pubblico, in un abbinamento insolito, con il sigaro dedicato alla scoperta dell'America e al tabacco Kentucky, il tutto corroborato dai distillati importati e distribuiti dalla Velier di Genova miscelati sapientemente dal barman Stefano Renzetti. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 20

Nasse e palamiti nel piatto – Cena

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori del Presidio della piccola pesca sostenibile nell'Oasi Blu delle secche di Ugento appartengono a una cooperativa fondata a Torre San Giovanni, marina di Ugento, nel 2002, che ha fatto della pesca sostenibile attraverso l'utilizzo di reti da posta tradizionali come tramaglio e imbrocco, palamiti e nasse, la sua bandiera. Il Presidio intende valorizzare l'attività della piccola pesca costiera conservando le tecniche di pesca tramandate da secoli, intende, altresì, promuovere una campagna di sensibilizzazione in difesa di tutta la piccola pesca del Mediterraneo, risorsa importante dal punto di vista culturale, turistico ed economico.

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 20:30

Luigi Taglienti: Liguria andata e ritorno – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataty, Ristorante Il Marin

Graffiante, pulita, netta, affilata, quattro aggettivi che ben rappresentano la cucina dello chef Luigi Taglienti. Savonese puro sangue, ligure nel cuore e nel midollo, Luigi è senza dubbio uno dei talenti più cristallini della cucina italiana. Il suo percorso è costellato da collaborazioni con maestri del calibro di Ezio Santin e Carlo Cracco, per citarne alcuni, dai quali apprende passione e visione, non prima però di aver fatto sue le basi della cucina, le tecniche e la tradizione. Partito dalla Liguria, il suo viaggio prosegue in Piemonte, in quelle Antiche Contrade chiacchieratissime durante il suo soggiorno, e poi in Lombardia, lasciando il segno ovunque, dal Trussardi a Palazzo Parigi. Ora è alla guida di un nuovo ristorante, nato dalla volontà di Emanuela Verlicchi Marazzi, imprenditrice e presidente della Fondazione Filippo Marazzi, in collaborazione con MB America. LUME, aperto da meno di un anno ha già ottenuto la sua prima stella Michelin; progetto curato nei minimi dettagli, è il the place to be in Milano. Nell'elegante sala del ristorante Il Marin, Luigi presenta il suo viaggio declinato in un percorso in cui la Liguria è il punto di partenza e quello di arrivo.

Ad accompagnare i piatti dello chef ci saranno i vini della cantina Bertani di Grezzana (Vr).

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 20:30

**Once the Sea was Covered with Water – La pesca artigianale al confine europeo – Slow Food on Film
Porto Antico – Palco**

In Europa, la pesca artigianale lotta per la propria sopravvivenza, schiacciata da un lato dai regolamenti comunitari che ne compromettono la sostenibilità economica, e dall'altro dalla scarsità di risorse ittiche dovuta a decenni di eccessivo sfruttamento della pesca industriale. Questo documentario analizza quindi la condizione contemporanea della piccola pesca europea, dando voce alle due comunità di pescatori artigianali delle isole di Lampedusa (in Italia) e Fuerteventura (in Spagna).

Un documentario di Giacomo Orsini e Lorenzo Sibiriu (durata 53', anno 2014). Sottotitoli: italiano e inglese.

Presentazione e dibattito con: Lorenzo Sibiriu, produttore e regista indipendente; Giacomo Orsini, co-regista, co-produttore e docente all'Istituto di Studi Europei (Univer Libre di Bruxelles).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Sabato 20 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado ed è offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10

Nutrizione e... non pesci

Porto Antico – Eataly – Aula didattica

Per scoprire quali alternative il mare ci offre per esaltare il piacere e mantenerci in salute, senza intaccare gli ecosistemi acquatici: meduse e alghe, molluschi e crostacei. Dobbiamo solo rimboccarci le maniche e sperimentarli ai fornelli. Con un approccio consapevole e pratico nella scelta del pescato, chef e dietisti sfatano il falso mito sull'alto valore energetico dei "non pesci" e ci ricordano che queste specie hanno un ciclo di vita breve, apportano elementi essenziali biodisponibili e hanno un basso impatto ecologico anche in acquacoltura. *L'attività ha un costo di 8 euro per i soci Slow Food e 10 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.*

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10

Il Po: l'eterno malato di fronte a vecchi e nuovi problemi – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Aula Fish Community (comunità della pesca)

Anche se è diminuito l'inquinamento chimico, la qualità complessiva delle acque del primo fiume italiano non migliora. Crolla la pescosità per via delle scarse portate d'acqua e la presenza di nuovi predatori, e ai vecchi problemi se ne aggiungono di nuovi: l'inquinamento, la rarefazione delle specie ittiche, l'impatto delle opere artificiali. Il Po ospita diverse specie ittiche di grande interesse gastronomico e tipiche della tradizione culinaria padana. Tuttavia, senza un ritorno all'idea di un fiume pulito, sarà difficile un rilancio della pesca e del consumo di pesci d'acqua dolce.

Interviene: Massimiliano Borgia, direttore del Festival del Giornalismo Alimentare di Torino.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10

Da dove viene il pesce che metti in tavola? – Conferenza

Porto Antico – Acquario di Genova – Sala Nautilus

Nel Mediterraneo il pesce è una questione importante. Le comunità di pescatori, i mercati e i ristoranti di pesce e il patrimonio marino sono elementi essenziali nella definizione dell'identità culturale, sociale ed economica della regione in cui viviamo, il Mediterraneo. Questa identità rende orgogliosi i locali e attrae i turisti. L'abbondanza di pesce fresco locale sul mercato è parte del Mediterraneo così come lo sono le spiagge e il clima mite e soleggiato. Ma questa idea è ormai lontana dalla realtà. Oltre il 90% degli stock ittici del Mediterraneo, valutati dai ricercatori della Commissione Europea, sono in regime di sovra-sfruttamento e la maggior parte del pesce in bella mostra sui banconi dei negozi e nei menù dei ristoratori è importato perlopiù dall'Oceano Atlantico e dai Paesi in via di sviluppo. Il Wwf presenta, in collaborazione con Slow Food, lo studio che chiarisce le interdipendenze tra la domanda europea, i flussi di mercato globali e le implicazioni sociali che questi comportano nelle comunità dei paesi in via di sviluppo.

Intervengono: Giulia Prato, responsabile mare Wwf Italia; Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia; Simone Niedermuller, Wwf Austria; Abdoulaye Papa Ndiaye, pescatore rete Slow Food Senegal e segretario generale del Comité Local des Pêcheurs (Clp) de Ngaparou, Senegal.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10

Aqua Laboratorio

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

I contaminanti dell'ecosistema marino – Conferenza

Porto Antico – Palco

Il Mediterraneo rappresenta appena lo 0,8% dei mari del pianeta ma sopporta il 30% del traffico mondiale di petroliere, un traffico che ha un'immediata rispondenza sulla salute del nostro mare, quantificata in 38,2 milligrammi per metro quadro di catrame pelagico, rispetto agli appena 0,2 milligrammi per metro quadro del mar del Giappone. Fino a qualche tempo fa questo era il segnale più evidente del problema ambientale del Mediterraneo, ma purtroppo non è il solo. La nuova emergenza, ora, è quella delle microplastiche e la contaminazione di nuove molecole di sintesi che impattano sulla qualità dei prodotti della pesca.

Modera Franco Andaloro, membro del Consiglio scientifico di Slow Fish.

Intervengono: Silvano Focardi, ecotossicologo e comitato scientifico di Slow Fish; Andrea Pezzana, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; Angelo Ferrari, direttore Izsto.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

Paesaggi al contrario – Slow Food on Film

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Dall'Istituto nazionale di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste, un giovane scienziato rende visibile il mondo subacqueo, portando la mente di tutti a fluire attraverso canyon, montagne alla rovescia, prati e foreste oceanici attraversati da correnti sottomarine che sono la controparte delle correnti atmosferiche.

Interviene: Simone Libralato

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10:30

Lago di Garda: c'è ben altro oltre il turismo – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Il lago di Garda è un luogo di villeggiatura per gli uni, meta di vacanze e gite per altri ma grande fonte di ricchezza per i gardesani, che per molti secoli ci vivono. Il clima e la morfologia del territorio definiscono vegetazione e coltivazioni tipiche, tra vigna e l'olivo. La pesca, tra una sponda e l'altra, costituiva un'attività fluente e redditizia. Oggi la comunità di pesca soprattutto sul versante veronese, dove esiste una cooperativa chiamata "Cooperativa fra Pescatori del Garda", raggruppa una trentina di persone. Mentre sulla sponda bresciana, si conta una cinquantina di pescatori professionisti. Degustando, tra sarde di lago, tartine di lavarello e Bardolino, ne parliamo con: Mauro Pasquali, Presidente Slow Food Veneto; Enrica Agostini, Presidente Slow Food Lombardia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10.30

Personal Fisher – Fish&Tips – Programma dell'Università di Scienze Gastronomiche

Porto Antico – Stand Unisg

Non sai che pesci pigliare? Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, con la collaborazione degli studenti dell'Università di Genova (Dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita) ti spiegano come riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Un'occasione per parlare con chi lavora nel settore e trovare risposte a tutti i tuoi dubbi. Il Personal Fisher è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare a fare una "spesa sostenibile", a riconoscere il pesce migliore.

Verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 10:30

Percorsi Artigiani in Liguria – Visita guidata

Partenza dal Porto Antico, Stand Regione Liguria

Passando alle spalle di Palazzo San Giorgio, prima sede del governo della città, si raggiunge Via San Lorenzo, dove si ammira la bella facciata gotica della Cattedrale. Si prosegue per Canneto, una delle vie principali della Genova medioevale, fino ad arrivare a salita del Prione. Si raggiunge quindi la zona di Ravecca, costruita a ridosso delle mura del XII sec. Ritorno a piazza Caricamento.

Botteghe: Sidoti (moda), Poterie (ceramiche), Karol-Ice (gelateria).

Il tour dura circa 2 ore. La partecipazione è gratuita. Durante Slow Fish, verificare presso lo stand della Regione Liguria

Ore 10:30

La rete della pasta – Workshop per bambini

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Stazione zoologica Anton Dohrn incontra il pubblico

Porto Antico – Stand Stazione zoologica Anton Dohrn

Tutto il giorno, tutti i giorni, un team di esperti della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli incontra il pubblico e mostra l'utilizzo di sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 11

Ittiturismo: Giuseppe di Gerlando – Rosso Sanremo – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Anche quest'anno approda a Genova il gioiello della pesca della Riviera dei Fiori: il gambero rosso di Sanremo. A svelare tutti i segreti del crostaceo dal colore rosso e dalla polpa saporita è Giuseppe di Gerlando, pescatore e patron dell'Ittiturismo M/B Patrizia, locale che nasce dalla volontà di raccontare e far degustare il pescato che giornalmente, tempo permettendo, arriva nella cucina per essere trasformato in piatti che rappresentano magnificamente quel tratto di mare. Una lezione completa sul rosso di Sanremo: curiosità, habitat, pesca, alimentazione, caratteristiche organolettiche e, ovviamente, la degustazione del gambero in due versioni – crudo e scottato.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 11

Valle della Loira, Francia: Piccoli corsi d'acqua fanno grandi fiumi – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

La Loira, che 20 anni fa versava in condizioni pessime, ha gradualmente riconquistato il suo stato originario, con lo smantellamento delle vecchie dighe, il recupero di habitat, l'identificazione e l'eliminazione delle fonti di inquinamento, il ripopolamento di specie ittiche autoctone come l'agone e il luccio. Questo lavoro ha portato la comunità a rafforzare le organizzazioni dei pescatori artigianali commerciali e a formare i pescatori sportivi di tutte le fasce d'età, nonché a promuovere presso i ristoranti il pescato d'acqua dolce locale. L'ultima avventura riguarda la rielaborazione di un'antica ricetta, il *garum* degli antichi romani, una salsa fermentata ricavata dagli avanzi dei filetti di pesce, perfetta per eliminare tutti gli sprechi.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11

Scuola di Cucina Gourmet: Aqua

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 11:15

Personal Fisher – Fish&Fry

Porto Antico – Stand Unisg

Profumo di pesce fritto e di mare, voglia di sole... Il pesce fritto ci racconta storie di condivisione, di nonne ai fornelli e di porti lontani. Un tour guidato dagli studenti Unisg, gastronomi e golosi, sulla frittura di pesce. Dalle origini dello street food al successo del fish&chips tra storie, aneddoti e degustazioni lungo il fish market e il porto.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.



Ore 11:30

Coste mediterranee, Francia: Mantenere viva l'antica saggezza – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Per oltre 10 secoli, lungo tutta la costa mediterranea francese, i pescatori legati da un senso dell'onore medievale hanno preservato antichi metodi di amministrare il mare, nonostante le guerre, la globalizzazione, le crescenti complessità. Il loro segreto? Mettere al centro l'equità intergenerazionale e la solidarietà. Ora di nuovo sono posti di fronte a nuove sfide: l'inquinamento, la burocrazia che favorisce i pescherecci industriali, il cambiamento climatico, i danni agli ecosistemi. Solo la solidarietà e il coordinamento tra tutti i popoli del Mediterraneo possono invertire questa situazione. Possono questi pescatori e questa forma di governo collettivo chiamata Prud'homie (Presidio Slow Food) dare l'esempio?

Interviene: Denis Genovese, pescatore.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:30

Walk n'eat – Zena dôçe

Porto Antico – Stand Unisg

Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso le eccellenze nascoste nei caruggi di Genova. Gli studenti portano piccoli gruppi di visitatori per le vie della capitale ligure alla scoperta di sapori e saperi tradizionalmente genovesi. La proposta: due tipologie di tour che possano soddisfare e incuriosire tutti i palati. Genova di zucchero, prevede la partenza da piazza Caricamento verso i vicoli della città con diverse tappe dolci e piccole squisitezze.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 12

La panzanella è una questione seria – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Ricetta povera, contadina, nata per riciclare il pane raffermo, la panzanella è uno dei tanti esempi di piatti di recupero della tradizione gastronomica regionale. Nulla vieta però di arricchirla con ingredienti aggiuntivi, trasformandola ad esempio nella panzanella di mare proposta da Gabriele Nanni del Ristorante Sirocco a Bellaria Igea Marina (Rn). Per lui la panzanella è una questione seria, quasi un matrimonio, dove il pane a lievito madre con farine antiche biologiche macinate a pietra e prodotte da due piccoli mugnai della zona sposa il mosciolo selvatico di Portonovo (Presidio Slow Food), un mitilo che si riproduce naturalmente e vive attaccato agli scogli sommersi della costa del Conero.

Presidi Slow Food anche nel bicchiere, grazie alla birra del Birrificio Antoniano che accompagna il piatto.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 12-24

Pizza n' Fish presenta Massimiliano Prete di Gusto Divino

Porto Antico – Piazza delle Feste – Pizza n' Fish

Farina, acqua, lievito, sale e... Si fa presto a dire pizza! Ma quando a impastare, condire e sfornare sono alcuni tra i migliori pizzaioli italiani, la conoscenza della tecnica e la ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio creano alchimie degustative senza pari, ovviamente a tema pesce! Il menù: Mar del Nord Fa Croc – reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita con baccalà mantecato e granella di nocciola tonda gentile Igp – 5 € a pezzo; Mar Cantabrico Croccante – impasto ad alto grado di idratazione, struttura croccante e friabile, con acciughe del Mar Cantabrico, fior di latte e pomodoro datterino – 5 € a pezzo; Mar Ionio Gusto Autentico – impasto a fermentazione spontanea senza l'aggiunta di alcun lievito, né lievito naturale, né pasta madre, con pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop, tonnetto del Mar Ionio, pomodori secchi e capperi di Pantelleria – 7 € a pezzo.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.



Ore 12-24

Sanremo rosso e rosa

Porto Antico – Piazza delle Feste – Punto Gamberi

Al Punto Gamberi puoi apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, scaricati dalla motobarca e proposti in tre versioni, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra. A proporli, una delle realtà più note della Città dei Fiori, l'Ittiturismo M/B Patrizia, gestito e guidato da Giuseppe Di Gerlando.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 12

Ngaparou, Senegal: l'equità prima di tutto – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

La comunità di Ngaparou, sulla costa senegalese a sud di Dakar, vive principalmente di pesca, ma il mare, dove una volta abbondavano aragoste, seppie e polpi, ha subito una crescente pressione da parte della pesca industriale, con conseguente emarginazione delle comunità dei pescatori locali. In reazione a questa situazione, nel 2007 i pescatori hanno creato un comitato locale di gestione – che oggi conta 450 uomini e donne – per definire le regole che permettono una ripartizione equa e responsabile delle risorse e progettare sistemi per aggiungere valore al loro prodotto. L'equità, che è impossibile senza un'adeguata rappresentanza di tutte le parti, è l'elemento fondamentale delle relazioni del comitato e la base del suo successo. Essa ha portato alla creazione di un'area marina protetta, il divieto di raccogliere giovani e femmine di ragoste, e anche il divieto di rimozione di sabbia dalle spiagge per l'edilizia, tra le altre misure restrittive.

Interviene: Abdoulaye Ndiaye Papa, pescatore rete Slow Food Senegal e segretario generale del Comité Local des Pêcheurs (Clp) de Ngaparou (Senegal)

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12-24

Slow Fever

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail bar

Ogni giorno, nell'area mixology curata da Velier puoi scoprire i segreti dei cocktail, la loro storia, gli ingredienti, e prendere appunti per realizzarli a casa, guidato dall'esperienza dei migliori bartender genovesi. Puoi scegliere tra i seguenti cocktail: White&Storm, Pmg Daiquiri, Frangipani, Whisky, Soda & Shrub, Caipirinha, Smoky Negroni, Tommy's Margarita, Sangrita, Pisco Punch, Garden Tiger & Tonic. In alternativa, puoi partecipare al rito dell'assenzio, con o senza zucchero aggiunto, acqua naturale ghiacciata, fresco e dissetante o optare per uno dei tanti distillati lisci disponibili in carta.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12

Progetto Ibot

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 12

Aperitivo con il produttore

Porto Antico – Stand Unisg

È ora di tornare a casa, poco prima di pranzo. Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche organizzano degustazioni con i prodotti presenti a Slow Fish, proponendovi abbinamenti a base di pesce. Un'occasione per capire come producono, fare domande e assaggiare qualcosa di nuovo. Ogni giorno verso le 12, allo stand dell'Università. *Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.*

Ore 12

Il registro identitario della pesca

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Incontro e dibattito sul registro identitario della pesca del Mediterraneo e dei borghi marinari. A cura del Dipartimento della Pesca Mediterranea, Regione Sicilia.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 12:30

Kerkennah, Tunisia: la palma è la vita – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Fino a poco tempo fa tutto nelle isole piatte secche di Kerkennah ruotava intorno alla palma. Frutta fresca e conserve di frutta come cibo, legna per accendere il fuoco, cortecce per fare scarpe, cesti, cappelli, e le foglie per un'arte di pesca unica al mondo: la *charfia*. Questa tecnica, che prende il nome dalla parola araba *sharaf* ("onore"), deriva da un insieme di conoscenze e scambi proficui tra le comunità di pescatori e agricoltori, in una cultura di reciprocità intergenerazionale. Poi improvvisamente questa antica cultura è apparsa superflua, e ci si chiede come riportarla in vita per contrastare l'effetto cumulativo dei cambiamenti climatici, dell'aumento del livello del mare, dell'inquinamento, della promozione dell'olivicoltura a spese delle palme da dattero, del dominio della plastica, della minaccia continua cui sono soggette aree fragili e ricche di biodiversità. Intervengono i pescatori tradizionali di Kerkennah.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

Per un mare più giusto – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Cambiare le abitudini alimentari non è (e non può essere) solo un'esigenza in tempi di crisi ma anche una risposta consapevole alle scelte legate alle condizioni ambientali e della fauna marina. In un viaggio da Cetara a Pisciotta, per riscoprire come la dieta mediterranea possa anche contribuire a una gestione sostenibile delle risorse del mare e della terra. Un approfondimento sui Presidi Slow Food campani legati alla pesca. A seguire, degustazione guidata dalla cuoca Erminia Cuomo, dell'Hostaria di Bacco di Furore (Sa).

Intervengono: Andrea Ferraioli, presidente Consorzio albergatori Costa d'Amalfi; Lucia di Mauro, Iasa – Presidio Slow Food della colatura tradizionale di alici di Cetara; Donatella Marino, Presidio Slow Food alici di Menaica Modera; Vito Trotta, Responsabile progetto Presidi Slow Food Campania.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

Sua maestà: il polpo in pignata – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori professionisti operanti nella marineria convergono in due Cooperative di Pesca: Pescatori dello Jonio e Pescatori Salentini. I pescatori che volontariamente hanno aderito al Presidio della pesca tradizionale di Porto Cesareo appartengono a queste due cooperative di pesca e operano nel rispetto delle leggi con grande passione e rispetto per il mare. Per questo motivo con il Presidio si intende valorizzare le buone pratiche di pesca e sostenere la profonda conoscenza storico – ecologica conservata nella memoria dei pescatori.

Informazioni e prenotazioni allo stand.



Ore 13

Thorupstrand: una storia di rivalse in Danimarca – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La comunità di pesca di Thorupstrand, nello Jutland settentrionale, è una delle poche realtà di piccola pesca sopravvissute in Danimarca. I pescatori locali hanno compreso che l'unione fa la forza, garantendosi legalmente un futuro grazie a un'azione collettiva che fronteggiasse il sistema di privatizzazione delle quote pesca istituito dal governo danese. Insieme a Slow Food stanno lavorando all'apertura del primo Presidio danese sulla pesca sostenibile. Una storia, la loro, che ha suscitato grande interesse a testimonianza del fatto che un'altra strada è percorribile. I pescatori si presentano al mercato di Slow Fish insieme allo chef Kresten Kronborg – promotore dei prodotti e delle comunità locali dello Jutland – per descrivere lo stretto legame tra produttori e ristoratori e fare sperimentare le prelibatezze che possono scaturirne.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 13

Acquario di Genova: Whalesafe

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13:30

Dimostrazione Artigiani liguri: gelateria Giardini di marzo di Marco Venturini – Workshop

Porto Antico – Palco

L'esperienza sensoriale si presenta ricca di *savoir-faire* e identificata come una porta sulla felicità. L'esibizione sarà guidata dalla grande maestria artigianale, del maestro gelatiere Marco Venturini dei Giardini di Marzo (Savona).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14-24

Col fondo – Temporary Tasting

Porto Antico – Piazza delle Feste – Area Temporary

Il "vin col fondo" era il vino quotidiano delle colline storiche del Prosecco già alla fine dell'Ottocento, prima che si affermasse la versione prodotta in autoclave. Si otteneva imbottigliando a primavera il Prosecco fermo e lasciandolo riposare sui propri lieviti in modo da ottenere per rifermentazione naturale un vino frizzante, asciutto e gustoso. Da qualche anno il Prosecco rifermentato in bottiglia ha iniziato a superare i confini del Trevigiano e non è così raro trovarlo nelle carte di alcuni ristoranti, grazie a storici produttori che hanno creduto da sempre nella tipologia.

In degustazione i Prosecco "col fondo": Malibràn; Casa Coste Piane; Ca'dei Zago; Sorelle Bronca; Bele Casel; Costadilà

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 14

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Fare... Le mani in pasta. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 14:30

Dimostrazione artigiani liguri: lavorazione ferro battuto e metalli – Workshop

Porto Antico – Palco

La dimostrazione porta alla riscoperta della tradizione che, negli anni, ha saputo rinnovarsi offrendo opere di pregio con l'utilizzo di materiali in ferro battuto e altri metalli ornamentali. Filippo Passalacqua, dell'azienda Foan e Giancarlo Faccio, dell'impresa Laboratorio del rame, in una esibizione pratica dei loro saperi artigianali. *Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

Ore 15

Oceani di contaminazioni – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Ovunque nel mondo le città costiere sono crocevia di culture differenti, di scambi e interazioni; in Ecuador così come in tutta l'America Latina questo processo è enfatizzato dalla storia del colonialismo, dove nel tempo diverse culture si sono stratificate l'una sull'altra. A Esteban Tapia, referente dell'Alleanza dei cuochi in Ecuador, il compito di proporre e illustrare l'*encocado* (da pronunciare "encocao"), il risultato dell'incontro fra le tradizioni locali e quelle degli schiavi africani, dove le abbondanti e variopinte materie prime dell'Oceano Pacifico si sposano con il profumo degli agrumi, il dolce del cocco e il piccante del peperoncino.

Nel bicchiere un vino della cantina siciliana Planeta.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 15

Il contadino del mare: il muscolaiò – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La semina, il raccolto, i campi, la fatica, l'annata buona e quella meno buona. Non ci sono prati verdi, ma l'azzurro del mare. Non è un caso che il muscolaiò sia considerato il contadino del mare, dal quale ricava i prelibati molluschi, che nello Spezzino gli 86 soci della Cooperativa miticoltori chiamano muscoli, non cozze. I soci della cooperativa si tramandano un'attività oramai secolare, di padre in figlio, con metodi all'insegna della tradizione, ma senza dimenticare modernità e innovazione. I pescatori spezzini presentano i muscoli al mercato di Slow Fish, per descrivere l'arte dell'allevamento e fare degustare i piatti dal sapore di mare del Golfo della Spezia.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. L'assaggio è offerto da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Ore 15

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell'evento ti offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l'affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L'attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tesserà durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 15

Personal Fisher – Sano come un pesce

Porto Antico – Stand Unisg

Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche ti guidano attraverso un percorso centrato sull'importanza del pesce per l'alimentazione e la salute umana, con uno specifico focus sul ruolo che gioca nella dieta mediterranea. Perché e quando mangiarlo, che caratteristiche ha, come valorizzarlo e soprattutto quale pesce mangiare. Perché i pesci non sono tutti uguali, ma neanche noi!

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 15

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Gg Arte, Gismondi

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Costruire... Il mare prende forma. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15

La ricchezza del pesce povero – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori professionisti operanti nella marineria convergono in due Cooperative di Pesca: Pescatori dello Jonio e Pescatori Salentini. I pescatori che volontariamente hanno aderito al Presidio della pesca tradizionale di Porto Cesareo appartengono a queste due cooperative di pesca e operano nel rispetto delle leggi con grande passione e rispetto per il mare. Per questo motivo con il Presidio si intende valorizzare le buone pratiche di pesca e sostenere la profonda conoscenza storico – ecologica conservata nella memoria dei pescatori.

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 15:30

Karelia del nord, Finlandia: pescare nei ghiacci del nord – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Il lago Puruvesi ospita specie indigene come il salmone Atlantico e la foca d'acqua dolce Saimaa, ma anche una delle culture più tradizionali della pesca nell'emisfero boreale, quella dei pescatori invernali. Le prime registrazioni note di questa attività risalgono al 1300 dC, ma potrebbe essere molto più antica. Il lago è rimasto in condizioni relativamente incontaminate e la visibilità dell'acqua è di oltre 12 metri. Il pesce più ricercato è il coregone bianco, un parente del salmone, che nuota in banchi. In meno di un decennio il clima dell'estremo nord è drasticamente cambiato: il ghiaccio compare molto più tardi, riducendo di un terzo la durata della stagione invernale. Viaggiare su ghiaccio è più pericoloso, e in estate nuovi venti e tempeste impediscono la raccolta e causano danni all'attrezzatura. Anche l'invecchiamento dei pescatori e la perdita di conoscenze tradizionali sono fonte di grande preoccupazione. La comunità tradizionale Kesälahti sta affrontando queste grandi sfide e racconta un sistema di pesca unico al mondo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:30

La Livenza: tra "bisàt" e tradizioni locali – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

In Friuli, un corso d'acqua ospitale e serbatoio di biodiversità dalle importanti peculiarità ambientali. L'intera lunghezza del rivo, caratterizzata da forte corrente, notevole profondità e bassa temperatura delle acque, senza significative escursioni stagionali, costituisce un habitat naturale per l'anguilla *bisàt*. Intorno a questa specie fluviale si sono sviluppate importanti tradizioni culinarie e professionali, tra pescatori, ristoratori e comunità di appassionati. A seguire, degustazione di "*bisàt co i amoi*" accompagnato da un bicchiere di vino del territorio.

Intervengono: Luca Ortoncello, presidente ristoratori della Livenza; Adriano Lorenzon, presidente della Confraternita del bisàt; Felice Gazzelli, "Canarin"; Massimo Marchin, Condotta Slow Food Veneto Orientale

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 16

Thorupstrand, Danimarca: Una corporazione per mantenere viva la comunità – Incontri con la rete internazionale di Slow Fish

Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Pochi anni dopo la decisione del governo di privatizzare le attività di pesca, un programma ancora poco capito dalla popolazione, la metà dei villaggi di pescatori danesi aveva perso tutta la propria flotta. L'altra metà era riuscita a contenere i danni. Di fronte a questa distruzione massiccia e ineludibile, la comunità di Thorupstrand si è affrettata a elaborare un meccanismo di protezione. Le famiglie di pescatori hanno messo in comune tutti i loro beni per riuscire a contrastare la speculazione, che nel resto del paese aveva determinato la morte delle comunità costiere. Ogni giorno i pescatori affrontano nuove sfide, e lo fanno con creatività: una barca tradizionale trasformata in un negozio di pesce nella capitale, convenzioni con catene di distribuzione, un affumicatoio nuovo di zecca... Quali sono le prospettive per Thorupstrand?

Intervengono: Thomas Højrup, Kirsten Monrad Hansen, Hardy Jensen, Jesper Olsen della comunità della pesca di Thorupstrand

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Scuola di Cucina Gourmet: Alalunga

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

Ore 16

Ricrea - Il rompi-scatole. Le mille vite degli imballaggi in acciaio – Laboratorio-spettacolo

Porto Antico – Palco

Laboratorio del Consorzio Ricrea volto a educare e sensibilizzare i bambini al riciclo degli imballaggi d'acciaio, aiutandoli a riconoscerli e a comprendere le varie fasi del riciclo di questi contenitori "amici dell'ambiente".

Attraverso storie, rime, quiz e curiosità l'animatore culturale, narratore e attore Dario Apicella, mostra in modo interattivo come nascono le scatolette d'acciaio che contengono tonno, acciughe, sgombri, o i barattoli delle passate e dei pelati, e come possono resuscitare se avviati a raccolta differenziata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 16:30

Walk n'eat – Vègiu e Nòvo

Porto Antico – Stand Unisg

Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso le eccellenze nascoste nei caruggi di Genova. Gli studenti portano piccoli gruppi di visitatori per le vie della capitale ligure alla scoperta di sapori e saperi tradizionalmente genovesi. La proposta: due tipologie di tour che possano soddisfare e incuriosire tutti i palati. Vègiu e Nòvo è il tour per gli amanti del salato e delle preparazioni tradizionali. Con partenza da piazza Caricamento, ti portiamo alla scoperta di gustose e nascoste realtà.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.



Ore 17

Gel fish: meduse e affini – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

A causa dei cambiamenti climatici e ai pochi predatori naturali (tartarughe e poche altre specie ittiche) le meduse sono in pericolosa espansione nei mari del mondo, causando danni alle reti trofiche marine e al turismo balneare. Ma in pochi sanno che le meduse sono anche una risorsa alimentare da non trascurare.

Ricche di proteine e collagene, private dei tentacoli urticanti, si prestano a realizzare piatti gustosi e sostenibili. Ti proponiamo un assaggio di meduse in due versioni, in insalata e in pastella, per vedere se è possibile applicare un concetto caro alla Fao: se non puoi sconfiggerle, mangiale! A parlarne e a elaborarle Silvio Greco, biologo di fama internazionale e appassionato di cucina.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 17

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 15

Ore 17

Nozze nobili: la Regina del Mare e il Granduca di Toscana – Laboratorio del Sigaro Toscano

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Il Granduca Cosimo I, new entry nella famiglia del sigaro Toscano, incontra l'ostrica, la regina dei molluschi, in un laboratorio sorprendente. Testimoni di nozze, le gueuze, birre a fermentazione spontanea tipiche del Pajottelland, regione a nord di Bruxelles. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 17

Maremosso: laboratorio salagione acciughe

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare e non solo. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

Tra Germania e Stati Uniti, viaggio nella Craft Beer Revolution

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

Chi pensa che in Germania si producano solo birre chiare dovrà presto ricredersi. Percorso degustativo di quattro diverse Ipa (India Pale Ale) da Germania e Stati Uniti. *Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.*



Ore 17-19

Slow Fever presenta...

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail Bar

Ogni giorno Slow Fever presenta due bartender che con i loro cocktail diventano i protagonisti assoluti di due ore speciali. Oggi: Jonatan Abarbanel di Les Rouges e Pier Francesco Bernini di Cefé il Barbarossa, entrambi nel centro storico di Genova.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 17

Involtini di spatola e palamita – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Due modi gustosi di cucinare pesce sostenibile. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento di pesca e l'azienda Sagiostese di Vizzini (Ct). *Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.*

Ore 17

Asta del pesce

Porto Antico – Darsena

Organizzata da Coldiretti Impresa Pesca, l'asta del pesce si terrà tutti i giorni alla Darsena, vicino al Galata Museo del Mare. Sarà venduto solo pesce locale, dalle imbarcazioni della Darsena stessa.

L'asta non si svolgerà in caso di maltempo.

Ore 17:30

Alamar – Slow Food on Film

Porto Antico – Palco

Natan ha cinque anni e abita a Roma con la mamma. Durante l'estate che precede il suo primo anno di scuola, va a trovare suo padre in Messico. I due si imbarcano insieme per raggiungere Banco Chinchorro, una delle più estese barriere coralline del pianeta, dove il nonno ha un piccolo capanno da pesca. In questo ambiente idilliaco, il rapporto di complicità tra padre e figlio viene a rafforzarsi. Regia e sceneggiatura: Pedro Gonzalez-Rubio. Spagnolo, con sottotitoli in italiano.

Segue dibattito con: Martha Ruth Gongora Garcia, pescatrice e socia della cooperativa Cozumel, Sian Ka'an, Messico (Rete Slow Fish Caribe); Josue Daniel Hoil Galvez, pescatore e segretario della cooperativa Azcorra, Sian Ka'an, Messico (Rete Slow Fish Caribe); Erik Leonel Xicum Mendoza, pescatore e segretario della cooperativa Langosteros del Caribe, Banco Chinchorro, Messico (Rete Slow Fish Caribe); Barbara Origlio, Colectividad Razonatura A.C., Messico (Rete Slow Fish Caribe); Kim Ley Cooper, Colectividad Razonatura A.C., Messico (Rete Slow Fish Caribe); Pedro Carlos Álvarez-Icaza Longoria, Coordinador General de Corredores y Recursos Biológicos - CONABIO, Messico.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17:30

La pesca artigianale nei mari siciliani – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

La pesca tradizionale è stata mezzo di sostentamento in quel Mare Nostrum in cui ora vigono politiche che tendono a favorire la grande industria, con scarsa attenzione per la stagionalità, la ciclicità delle catture e l'utilizzo di attrezzi sostenibili. Un incontro dedicato alla piccola pesca diversificata e alle politiche che sarebbero necessarie a garantire il benessere e l'esistenza della pesca costiera e dei pescatori di piccola scala.

Intervengono: Saro Gugliotta, presidente di Slow Food Sicilia; Marco Miuccio, Condotta Isole Slow Siciliane

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 18

Alle origini del mondo – Cucina dell’Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il Lago Vittoria è un’immensa distesa d’acqua dolce che lambisce i territori ugandese, tanzaano e keniota, e si sviluppa sulla linea della Rift Valley. Dalle sue acque ha origine il Nilo. Il lago è popolato da molte specie di pesci, tra cui tilapia, pesce persico, mukene (pesce argento) e nkejje, che sono la base di molti stufati e zuppe tradizionali. George Ntumwa, cuoco ugandese del Ssesse Island Beach Hotel, ci porta alla scoperta dei sapori della cucina ancestrale dell’Uganda, dove i prodotti del lago si uniscono a quelli della terra e sono la base della gastronomia, della vita sociale e dell’economia di tante comunità, la cui sopravvivenza è minacciata dalle logiche del mercato.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 18

In che senso? – Master of Food

Porto Antico Teatro del Gusto – Quality Beer Academy

Per tutti gli appassionati di gastronomia dagli over 18 agli under 30 arriva a Slow Fish un’edizione speciale dei Master of Food per mettere alla prova i propri sensi nel valutare le caratteristiche e la qualità del cibo: la palestra sensoriale! Riuscireste a riconoscere un pesce alla vista? Quanto sono abili i vostri sensi a individuare le caratteristiche di un pesce fresco e di un trasformato di qualità? Mettetevi alla prova e raccogliete la nostra sfida gastronomica indovinando gli abbinamenti vincenti tra marinati, affumicati e birre. I palati più talentuosi riceveranno in premio una selezione di birre con cui continuare ad allenare le papille!

Ingresso riservato ai soci Slow Food Giovane. Per gli aspiranti partecipanti è possibile tesserarsi al costo di 10 euro. Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 18

Presidi Slow Food: chinotto di Savona, asparago violetto di Albenga

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L’ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un’occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l’assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.



Ore 19

Il bacalao, un piatto tipico... norvegese – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La produzione di klippfisk (baccalà) vanta lunghe tradizioni in Norvegia. Il Presidio del baccalà di Møre og Romsdal è stato avviato per salvaguardare la produzione artigianale di baccalà ottenuto esclusivamente da skrei e merluzzi pescati con i metodi tradizionali, che preservano la qualità del pesce e riducono notevolmente il rischio di catture accidentali. Il pesce è consegnato fresco ai produttori, i quali iniziano immediatamente il processo di lavorazione: questo dura all'incirca quattro mesi e prevede fasi successive di salagione, essiccazione e selezione del pesce. Nel mercato di Slow Fish viene proposto un assaggio di uno dei piatti più tipici ed esotici della Norvegia: il bacalao, uno stufato che ha origini portoghesi ed è arrivato in Norvegia attraverso le navi che esportavano il baccalà all'inizio del 900, dove è uno dei piatti più apprezzati della cucina nazionale.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 19

Aperitivo con il produttore

Porto Antico – Stand Unisg

I pescatori rientrano al tramonto, è ora di ritornare verso casa. Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche organizzano degustazioni con i prodotti presenti a Slow Fish, proponendovi abbinamenti a base di pesce. Un'occasione per capire come producono, fare domande e assaggiare qualcosa di nuovo. Ogni giorno verso le 19, allo stand dell'Università.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 19

Marchi che passione: Igp acciughe, Favero con Maremosso

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Imparare... che passione: Dop, Doc, Igp. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19

Il mosciolo selvatico di Portonovo

Casa Slow Food – Aula Italia

Presidio dal 2004, il mosciolo selvatico di Portonovo è simbolo del territorio anconetano. Il mosciolo è una cozza "selvatica", che nasce nel tratto di costa ai piedi del Monte Conero che va da Ancona a Sirolo e che vede la baia di Portonovo al centro. Oggi accade un lento ma inesorabile declino dettato dalla concorrenza delle cozze di allevamento e dalla difficoltà di pesca, praticata da un sub, munito di un piccolo forcone a denti fitti detto "il rampino", s'immerge fino alla profondità di 8/10 metri. La tradizione è mantenuta da sole sei barche della Cooperativa Pescatori di Portonovo che praticano la pesca professionale e stagionale, da aprile a ottobre, con grossi interrogativi sull'imminente ricambio generazionale. Intervengono: Roberto Rubegni (Slow Food Ancona e Conero) e Massimi Mengarelli (Cooperativa Pescatori Portonovo). *Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

Ore 19

Beer cocktails, quando la birra incontra la mixology

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

La birra può rientrare tra gli ingredienti un cocktail e rimanere protagonista? Marco Defra, bartender della Pinta, locale genovese, racconta i processi creativi e presenta alcune ricette in degustazione.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.



Ore 19

L'arancino al tonno bianco - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca

Prodotti a base di tonno alalunga. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento di Pesca e l'azienda Mare dell'Etna.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 20

Sushi e sashimi in salsa mediterranea – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

A Marsiglia c'è un angolo di Giappone: è il bistrot Sushi Qui, dove Christian Qui, appassionato e fine conoscitore delle tecniche della cucina giapponese, le applica al pescato del Mediterraneo, facendone apprezzare pienamente la freschezza. Il suo forte è in particolare il sashimi preparato secondo lo stile sugamatori, che prevede la presentazione del pesce nella sua interezza: secondo il cuoco, non c'è modo migliore per apprezzare il prodotto ittico, al palato e alla vista. L'appuntamento che lo vede protagonista prende in esame diversi passaggi, dalla scelta del pesce migliore, alla sfilettatura, all'impattamento, in un trionfo di sapori tra oriente e occidente.

In abbinamento un vino della cantina siciliana Settesoli.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 20

Lu quataru di Porto Cesareo – Cena

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

I pescatori professionisti operanti nella marineria convergono in due Cooperative di Pesca: Pescatori dello Jonio e Pescatori Salentini. I pescatori che volontariamente hanno aderito al Presidio della pesca tradizionale di Porto Cesareo appartengono a queste due cooperative di pesca e operano nel rispetto delle leggi con grande passione e rispetto per il mare. Per questo motivo con il Presidio si intende valorizzare le buone pratiche di pesca e sostenere la profonda conoscenza storico – ecologica conservata nella memoria dei pescatori.

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 20:30

Capitani coraggiosi – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

Ci sono un colombiano, un giapponese, un italiano e un italiano emigrato a Copenaghen... Potrebbe iniziare così questa storia, che parla di giovani capitani coraggiosi, pirati di diversi mari ognuno al comando della propria brigata o ciurma. Roy Caceres, colombiano, alla soglia dei 40, propone nel suo Metamorfosi in zona Parioli a Roma, una cucina avvolgente ed emotiva, divertendosi e facendo divertire. Yoji Tokuyoshi, si è ormai liberato definitivamente dell'etichetta di "ex sous chef di Massimo Bottura" e nel suo ristorante, il Tokuyoshi a Milano, i piatti parlano italiano nei prodotti e giapponese nelle tecniche e nell'interpretazione. Elvio Milleri, ha seguito e raggiunto la sua stella a Copenaghen, dove al grido di Era Ora, il nome del suo ristorante, unisce la cultura italiana a quella scandinava. Punteranno la bussola in direzione di Genova Porto Antico, dove, ad accoglierli e a condividere con loro la cambusa del Marin, all'interno di Eataly Genova, c'è Marco Visciola che mette sul piatto la sua cucina contemporanea, fatta di grande tradizione contaminata con metodi e cotture all'avanguardia.

In abbinamento i vini delle cantine del Gruppo Terra Moretti di Erbusco (Bs).

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 21

Le alici nel paese delle meraviglie – Laboratorio

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

C'erano una volta le acciughe e la loro sorprendente, meravigliosa semplicità. Un laboratorio pensato per lasciare tutti a bocca aperta, dove le acciughe dell'azienda Euromar, di San Benedetto del Tronto, incontrano l'aroma inconfondibile dell'Antico Toscano. Ad accompagnare queste due eccellenze, un cocktail a base di Biancosarti ideato per l'occasione dal barman Stefano Renzetti.

Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 21

Capone BungtBangt – Tu come lo fai?® – Concerto

Porto Antico – Palco

Oggetti privi di valore possono essere motori di uno spettacolo imperdibile, lo sapevi? Le buone pratiche di riciclo che sfruttano gli imballaggi d'acciaio come risorse evitano che siano dispersi nell'ambiente, che sia terra o mare. Il Consorzio Ricrea offre l'opportunità di sperimentarlo quotidianamente e Capone e il gruppo musicale Capone BungtBangt lo dimostrano con la loro arte. Dalle mani della band nasce la magia: oggetti privi di valore diventano splendidi strumenti musicali. Le sonorità dell'intero spettacolo sono ricavate da strumenti fatti con contenitori in acciaio riciclati: Lattam, Tappero, Bidullante, Bongattoli... nomi speciali per strumenti speciali.

L'intermediazione d'utilizzo dell'acciaio prima della sua seconda vita. Divertimento assicurato.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Domenica 21 maggio

Ore 9:30

Paesaggi al contrario – Slow Food on Film

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Dall'Istituto nazionale di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste un giovane scienziato rende visibile il mondo subacqueo, portando la mente di tutti a fluire attraverso canyon, montagne alla rovescia, prati e foreste oceanici attraversati da correnti sottomarine che sono la controparte delle correnti atmosferiche.

Interviene: Simone Libralato, Istituto nazionale di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12, alle 15 e alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell'evento ti offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l'affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L'attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 10

Pesci di plastica – Master of Food

Porto Antico – Eataty – Aula didattica

L'allarme sulle microplastiche (secondo uno studio dell'Università di Siena, i mari italiani contano 250.000 frammenti di microplastiche per chilometro quadrato) sta mano a mano crescendo, tuttavia non sono ancora state prese misure in grado di contrastare il loro smodato utilizzo nella nostra vita di tutti i giorni e di conseguenza la loro presenza nei nostri mari. Al momento come possiamo difenderci noi consumatori?

Evitando le specie all'apice della piramide alimentare e a ciclo vitale lungo, che accumulano nelle loro carni contaminanti e microplastiche, come tonno, spada e salmone. Al loro posto possiamo imparare a cucinare (e apprezzare) le specie dal ciclo vitale breve, come la palamita e l'occhiata, che non accumulano molti inquinanti e si riproducono più velocemente.

L'attività ha un costo di 8 euro per i soci Slow Food e 10 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Verificare la disponibilità alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 10

Bruxelles: La politica di cui abbiamo bisogno nell'Unione europea per i pescatori di piccola scala – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

I consumatori possono contribuire a promuovere migliori condizioni di mercato per i pescatori di piccola scala e pratiche più rispettose degli oceani. Ma abbiamo bisogno di un quadro politico adeguato per creare i giusti incentivi e strumenti atti a proteggere le risorse costiere comuni e le economie locali che ne dipendono. Life è il nome di una piattaforma che dà ai pescatori di piccola scala presso le istituzioni, così come il supporto e la formazione utile per comprendere come contribuire a modellare queste politiche. Questo workshop illustra quali politiche possano garantire la sostenibilità della pesca e il benessere delle comunità di pescatori nel contesto della politica comune della pesca in Europa. Comanderemo inoltre come possiamo tutti contribuire a sostenere queste politiche, e perché farlo è fondamentale.

Intervengono: Claudia Orlandini, responsabile comunicazione Low Impact Fishers of Europe.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10

Mitilicoltori spezzini: sugo di muscoli e muscolata

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco – Conferenza

Porto Antico – Palco

Contrastare gli sprechi alimentari in fase di pesca, trasformazione e utilizzo casalingo è possibile. La strategia più efficace per farlo consiste nella valorizzazione del prodotto alimentare. Un incontro dedicato ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura dei molluschi da filiera corta, a come possiamo sostenerne la produzione, alla loro valorizzazione qualitativa, consumo e commercializzazione. Senza dimenticare che, assicurando ai consumatori la maggiore trasparenza possibile sui prezzi e un'adeguata informazione sull'origine, sulla sostenibilità ambientale e l'eticità, anche la loro salute ci guadagna.

Durante l'incontro si presenta il libro *Pesce - Come sceglierlo per stare bene e rispettare il mare*, primo titolo della nuova collana Slow Life di Slow Food Editore dedicata al benessere a tavola e realizzata in partnership con Miele.

Intervengono: Franco Andaloro, dirigente di ricerca Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA); Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia; Stefano Mai, assessore all'agricoltura, allevamento, caccia e pesca Regione Liguria; Silvio Greco, presidente del consiglio scientifico di Slow Fish; Maria Chiara Gadda, deputata e promotrice della legge contro lo spreco alimentare.

Moderata Stefano Masini, comitato scientifico di Slow Fish.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

AdiGO! – Incontri con la rete italiana di Slow Food

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

Una meravigliosa esperienza lungo il fiume Adige, un progetto di Ecoturismo ma non solo. Un fiume "povero" del Veneto perché, in fondo, non ha la storia del Piave, non ha la regalità del Brenta, non ha la potenza del Po. Tuttavia ci consegna un territorio affascinante e collegato a due ambiti unici del Veneto: il Garda e la Laguna di Venezia. Il progetto AdiGO attraversa: aree (160 Km da Verona a Chioggia), comunità (in 30 comuni e 4 province), storie (raccontate attraverso saperi e sapori). Un affascinante percorso dove l'agricoltura, con più 2000 aziende, incontra cultura (oltre 20 aree naturalistiche e 200 beni culturali) e tradizione (con oltre 25 prodotti di eccellenza e ricette da gustare).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 10:30

Personal Fisher – Fish&Tips

Porto Antico – Stand Unisg

Non sai che pesci pigliare? Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, con la collaborazione degli studenti dell'Università di Genova (Dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita) ti spiegano come riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Un'occasione per parlare con chi lavora nel settore e trovare risposte a tutti i tuoi dubbi. Il Personal Fisher è rivolto a tutti coloro che vogliono imparare a fare una "spesa sostenibile", a riconoscere il pesce migliore.

Verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 10:30

Percorsi Artigiani in Liguria – Visita guidata

Partenza dal Porto Antico, Stand Regione Liguria

Passando da Piazza Banchi, antica piazza di mercato dominata dalla chiesetta dedicata a S. Pietro e, attraversando la zona di Soziglia si raggiunge piazza del Ferro. Proseguendo per via Luccoli si arriva in Vico Monte di Pietà. Quindi si attraversa piazza De Ferrari, il cuore della città dove si trovano il Teatro Carlo Felice, Palazzo Ducale e il Palazzo della Borsa, fino ad arrivare in Via di Porta Soprana e poi scendere per Canneto. Ritorno a Caricamento. Botteghe: Andrea B (pelletterie), Stefano Cavaliere (impagliatore), Capriccio (gelateria), Pasta fresca Fabio (pastificio).

Il tour dura circa 2 ore. La partecipazione è gratuita.

Nei giorni di Slow Fish, informazioni presso lo stand di Regione Liguria.

Ore 10:30

La rete della pasta – Workshop per bambini

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10:30

La Stazione zoologica Anton Dohrn incontra il pubblico

Porto Antico – Stand Stazione zoologica Anton Dohrn

Tutto il giorno, tutti i giorni, un team di esperti della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli incontra il pubblico e mostra l'utilizzo di sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11

Fumi d'Irlanda: l'antico metodo di Sally Barnes – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

L'Irlanda è patria di ottimi affumicatoi, ma tutti concordano sul fatto che il vero punto di riferimento sia il Woodcock Smokery di Sally Barnes, ubicato poco lontano da Castletownshend, grazioso villaggio sul mare nella regione irlandese di West Cork. L'abilità nell'affumicatura del pesce e l'uso di specie ittiche locali sono ciò che rende il lavoro di Sally unico al mondo. L'antico metodo consiste nel mettere sotto sale e poi essiccare con l'affumicatura la superficie delle carni: si tratta di un lavoro paziente, che richiede tempi lunghi e garantisce un prodotto di qualità assoluta. La filosofia di Sally si sposa in pieno a quella di Slow Food; zero compromessi per quanto riguarda la qualità della materia prima, si lavora esclusivamente pesce selvatico fresco, pescato con metodi sostenibili.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.



Ore 11

Look at me

Porto Antico – Stand Unisg

Che cosa c'è davvero nel nostro piatto oltre quello che vediamo a occhio nudo? Simona Bonelli, affiancata da alcuni studenti, propone un percorso culinario che parte dal microscopio e diventa boccone da assaporare indagando tra invertebrati comuni o inusuali, animali a rischio di estinzione, specie aliene e native in lotta tra loro e pesci velenosi considerati una raffinata prelibatezza. Pillole del corso universitario e incredibili curiosità. Interviene: Simona Bonelli, docente di Zoologia all'Università di Scienze Gastronomiche
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11

Scuola di Cucina Gourmet: mitilicoltori spezzini

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11:15

Personal Fisher – Fish&Fry

Porto Antico – Stand Unisg

Profumo di pesce fritto e di mare, voglia di sole... Il pesce fritto ci racconta storie di condivisione, di nonne ai fornelli e di porti lontani. Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, focalizzato sulla frittura di pesce. Dalle origini dello street food al successo del fish&chips tra storie, aneddoti e degustazioni.
Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 11:30

Walk n'eat – Zena dôçe

Porto Antico – Stand Unisg

Un tour guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, attraverso le eccellenze nascoste nei caruggi di Genova. Gli studenti portano piccoli gruppi di visitatori per le vie della capitale ligure alla scoperta di sapori e saperi tradizionalmente genovesi. La proposta: due tipologie di tour che possano soddisfare e incuriosire tutti i palati. Genova di zucchero, prevede la partenza da piazza Caricamento verso i vicoli della città con diverse tappe dolci e piccole squisitezze.
Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 12

Granchi di sabbia e ostriche selvatiche: i tesori nascosti delle maree – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il mare di Wadden è un luogo conteso tra terra e acqua, governato dal fango e dalle maree, che dalle coste danesi arriva a quelle olandesi in un intreccio di strisce sabbiose, fondi melmosi, canali di marea e acquitrini salati ricchi di biodiversità. A questo mare Barbara Rodenburg ha dedicato la sua vita prima come biologa poi come pescatrice e chef diventando portavoce di una pesca tradizionale e sostenibile. Protagonisti del piatto di Barbara sono le ostriche selvatiche e il granchio di sabbia del Presidio dei pescatori tradizionali del Waddensee. Si sente già il profumo dell'oceano.
In abbinamento le birre selezionate da QBA, Quality Beer Academy.
Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 12-24

Pizza n' Fish presenta Graziano Monogrammi di La divina pizza

Porto Antico – Piazza delle Feste – Pizza n'Fish

Farina, acqua, lievito, sale e... Si fa presto a dire pizza! Ma quando a impastare, condire e sfornare sono alcuni tra i migliori pizzaioli italiani, la conoscenza della tecnica e la ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio creano alchimie degustative senza pari, ovviamente a tema pesce! Il menù: Speciale Napoli Salsa di pomodoro tranciato a mano, acciuga cantabrica, fior di latte a fermentazione naturale, pomodorino datterino e origano 5 € a pezzo; Polpo e patate Carpaccio di polpo pescato nel Mediterraneo, crema di patate di Cetica lavorate a forchetta al profumo di menta, fior di latte a fermentazione naturale, emulsione di menta e limone e pomodorino confit – 5 € a pezzo; Focaccia ripiena "cioccolato di mare" Baccalà cotto al forno, crema di cece nero della Murgia, cipollotto fresco di Tropea – 7 € a pezzo

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12-20:30

Sanremo rosso e rosa

Porto Antico – Piazza delle Feste – Punto Gamberi

Al Punto Gamberi puoi apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque sanremesi, scaricati dalla motobarca e proposti in tre versioni, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra. A proporli, una delle realtà più note della Città dei Fiori, l'Ittiturismo M/B Patrizia, gestito e guidato da Giuseppe Di Gerlando.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 12

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10.

Ore 12

Slow Fish nei mari del nord: conosci il tuo pescatore – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

A seguito di una discussione a Terra Madre su come elaborare modi alternativi di costruire la fiducia e la corresponsabilità attraverso l'etichettatura e la certificazione, la rete di Slow Fish si è impegnata in un'iniziativa di commercio etico, che va oltre la dimensione locale e i classici indicatori di valutazione degli stock.

Intervengono: Caroline Bennett, Wim Versteden, attori della filiera ittica e del commercio di filiera corta.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12-20:30

Slow Fever

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail bar

Ogni giorno, nell'area mixology curata da Velier puoi scoprire i segreti dei cocktail, la loro storia, gli ingredienti, e prendere appunti per realizzarli a casa, guidato dall'esperienza dei migliori bartender genovesi. Puoi scegliere tra i seguenti cocktail: White&Storm, Pmg Daiquiri, Frangipani, Whisky, Soda & Shrub, Caipirinha, Smoky Negroni, Tommy's Margarita, Sangrita, Pisco Punch, Garden Tiger & Tonic. In alternativa, puoi partecipare al rito dell'assenzio, con o senza zucchero aggiunto, acqua naturale ghiacciata, fresco e dissetante o optare per uno dei tanti distillati lisci disponibili in carta.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.



Ore 12

**Presidi Slow Food: sciacchetrà delle Cinque Terre, gallo nero della Val di Vara
Porto Antico – Stand Regione Liguria**

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12

**Acciuga salata di Sciacca – Laboratorio di degustazione
Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Pesca**

Il racconto di una tradizione lunga diversi secoli. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con il Dipartimento di Pesca e l'azienda Talatta di Sciacca (Ag).

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 12:30

**Atlantico e Mediterraneo: venti di cambiamento – Incontri con la rete internazionale di Slow Fish
Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)**

Mentre accesi dibattiti e ritrovamenti tecnologici sembrano aprire la strada a trasporti a basso impatto sulla terra cosa sta accadendo in acqua? Fair Transport ha adottato la vela come mezzo di trasporto, e a Slow Fish porta il racconto delle proprie avventure di navigazione attraverso l'oceano.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

**La Gallura e l'Arcipelago della Maddalena – Incontri con la rete Isole Slow
Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia**

Chilometro Zero è una manifestazione che si è svolta il 29 e 30 aprile, il cui obiettivo consiste nella promozione di tutte le attività che andranno a comporre le buone pratiche previste dal manifesto della comunità: valorizzazione della pesca locale, avvio di nuove produzioni nell'arcipelago, educazione alimentare, valorizzazione di percorsi naturali, culturali e archeologici, avvio di gruppi di acquisto con i produttori della Sardegna, sensibilizzazione degli operatori turistici soprattutto per introdurre prodotti locali e sardi e menù che valorizzino tali prodotti. A seguire, degustazione dei prodotti del territorio.

Intervengono: Simona Gay, fiduciaria condotta Slow Food Gallura; Giuseppe Bonanno, responsabile comunità Isola Slow; Luca Olivieri, pescatore.

Moderato Massimo Bernacchini, coordinatore progetto rete internazionale Isole Slow.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12:30

**La regina nera di Taranto con fave di Carpino e pomodori di Manduria – Laboratorio
Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia**

I pescatori professionisti operanti nella marineria convergono in due Cooperative di Pesca: Pescatori dello Jonio e Pescatori Salentini. I pescatori che volontariamente hanno aderito al Presidio della pesca tradizionale di Porto Cesareo appartengono a queste due cooperative di pesca e operano nel rispetto delle leggi con grande passione e rispetto per il mare. Per questo motivo con il Presidio si intende valorizzare le buone pratiche di pesca e sostenere la profonda conoscenza storico – ecologica conservata nella memoria dei pescatori.

Informazioni e prenotazioni allo stand.



Ore 13

Il pesce va in città: dritte, segreti e consigli per fare la spesa – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

A Torino quando si parla del pesce più fresco si pensa a Beppe Gallina. Nel 2015 molla il banco numero 2 del famoso mercato di Porta Palazzo, per aprire a pochi metri la sua pescheria con ristorante annesso, in cui tutti i giorni si può trovare un menù di 5 o 6 piatti di pesce fresco a prezzo accessibile e gustarli in un contesto informale e coloratissimo. Ma come si approvvigiona una pescheria in una grande città non marittima come Torino? Come intreccia una rete di contatti fidati e fedeli? Come si riconosce il pesce fresco e non trattato? Beppe ne parla al mercato di Slow Fish, dando alcune preziosissime dritte per muoversi con disinvoltura tra i banchi del pesce, portando la sua personale interpretazione di street food marinaro.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. L'assaggio è offerto da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020.

Ore 13

Federopesca: presentazione del progetto recupero plastiche

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Scoprire... L'ambiente, i prodotti. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione..

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13

Eat-in

Porto Antico – Stand Unisg

L'Eat-in nasce a San Francisco per soddisfare una necessità molto semplice: rivivere e condividere gli spazi pubblici attraverso eventi gastronomici aperti a tutti. L'Eat-in è un lungo tavolo che ospita chi vuole fare due chiacchiere, chi vuole ascoltare, imparare, mangiare, bere e scambiare opinioni e risate. Lo scopo di un Eat-in è anche politico: dare a tutti la possibilità di prendere parte a un pasto buono, pulito e giusto. L'idea è semplice, ognuno porta qualcosa: una bottiglia di vino, un piatto, il tutto da gustare insieme ai manicaretti preparati dalle nostre squadre di cuochi. Ti invitiamo quindi a condividere dell'ottimo cibo, e a festeggiare con noi!

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13:30

La Riserva nel piatto "gli Sparidi nel tremaglio" – Pranzo

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 14

Ricrea - Il rompi-scatole. Le mille vite degli imballaggi in acciaio – Laboratorio-spettacolo

Porto Antico – Palco

Laboratorio del Consorzio Ricrea volto a educare e sensibilizzare i bambini al riciclo degli imballaggi d'acciaio, aiutandoli a riconoscerli e a comprendere le varie fasi del riciclo di questi contenitori "amici dell'ambiente".

Attraverso storie, rime, quiz e curiosità l'animatore culturale, narratore e attore Dario Apicella, mostra in modo interattivo come nascono le scatolette d'acciaio che contengono tonno, acciughe, sgombri, o i barattoli delle passate e dei pelati, e come possono resuscitare se avviati a raccolta differenziata.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 14-24

Alla scoperta del Timorasso – Temporary Tasting

Porto Antico – Piazza delle Feste – Area Temporary

In vista dell'evento Qatar Pass per Timorasso che si svolgerà domenica 18 giugno 2017 sui Colli Tortonesi, alcuni tra i principali protagonisti della rinascita di questo affascinante vitigno autoctono ci prestano l'annata 2015.

Il Timorasso, vitigno autoctono del sud del Piemonte, era praticamente estinto a causa della preferenza per vitigni meno impegnativi dal punto di vista agronomico. A partire dagli anni Ottanta è iniziato un movimento di recupero e sperimentazione, che ha portato non solo alla realizzazione di vini bianchi unici nel panorama italiano per corpo e longevità, ma anche a una rivitalizzazione del territorio Tortonese. Oggi, con circa 50 ettari vitati e 400.000 bottiglie annue, il Timorasso inizia a essere conosciuto e apprezzato in Italia e all'estero come vino d'eccellenza.

In degustazione:

Timorasso Derthona 2015 Claudio Mariotto; Timorasso Filari di Timorasso 2015 Luigi Boveri; Timorasso Rugiada del Mattino 2015 Cascina I Carpini-Terre di Libarna; Timorasso Archetipo 2015 Ezio Poggio; Derthona 2015 Vigneti Massa; Timorasso Derthona 2015 La Colombera; Timorasso Fausto 2015 Vigne Marina Coppi; Derthona 2015 Terre di Sarizzola; Derthona Ca degli Olmi 2015 Canevaro Luca.

Ore 14

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Benvenuto e Lazzari

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Costruire... Il mare prende forma. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15

Il calamaro che non ti aspetti – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il nome del piatto è Cala-friul, a indicare un calamaro farcito di un'intera regione... Nel suo ripieno rientrano il timo marittimo e alcuni dei Presidi friulani più interessanti, come il formadi frant, formaggio d'alpeggio in cui si ritrovano i pascoli e il latte della Carnia, il pan di sorc, dolce e speziato, realizzato con una miscela di rari cereali locali; il tutto è accompagnato da un bagnetto di fave e cipolla di Cavasso e della Val Cosa (Presidio Slow Food), riscoperta da un piccolo gruppo di orticoltori e promossa dai cuochi più attenti ai prodotti del territorio. Tra questi, Danilo Antonio Vasta del ristorante T-Porto di Muggia, che con questo piatto dimostra come sia possibile creare una perfetta armonia tra ingredienti tanto diversi.

Ad accompagnare il piatto una bollicina della cantina Guido Berlucchi di Borgonato (Bs).

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Ore 15

Il "susci" all'italiana di Moreno Cedroni – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Moreno Cedroni non ha bisogno di presentazioni anche perché possiamo ormai definirlo un ambasciatore di Slow Fish, non solo nei giorni dell'evento ma grazie soprattutto al suo lavoro quotidiano. Instancabile, è un vulcano di idee e di progetti che hanno esportato nel mondo la fama e la bellezza delle coste anconetane: due stelle Michelin per il ristorante La madonnina del pescatore a Senigallia, un inno alla gioia per il Clandestino susci bar a Portonovo, diversi libri pubblicati e dallo scorso anno anche talent di Top Chef, uno dei programmi di cucina più seguiti. A Slow Fish Moreno Cedroni porta susci, scritto così, con una C che rappresenta la riforma – italianissima e fatta di materie prime sostenibili e tecniche nostrane – di uno dei piatti simbolo del Giappone.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.



Ore 15

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 15

Personal Fisher – Sano come un pesce

Porto Antico – Stand Unisg

Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche ti guidano attraverso un percorso centrato sull'importanza del pesce per l'alimentazione e la salute umana, con uno specifico focus sul ruolo che gioca nella dieta mediterranea. Perché e quando mangiarlo, che caratteristiche ha, come valorizzarlo e soprattutto quale pesce mangiare. Perché i pesci non sono tutti uguali, ma neanche noi!

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 15

Artigiani in Liguria, un mare di emozioni: Buffa e Articiocc

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Costruire... Il mare prende forma. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:30

Maine orientale, Stati Uniti: portare le scuole sull'acqua – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

L'Eastern Maine Skippers Program elabora programmi di educazione per i giovani delle comunità dei pescatori tradizionali. Con l'input di pescatori più anziani e di altri professionisti, gli studenti lavorano su una serie di progetti concreti che soddisfano i loro requisiti accademici e contribuiscono alle esigenze della pesca locale. Betsey Brown Narraguagus ha prodotto insieme ai suoi compagni di classe un breve documentario sulla sostenibilità di diversi metodi di raccolta delle cappellette. Betsey mostra il suo film, raccontando di come abbia tratto spunti da una grande varietà di persone per realizzare il proprio progetto.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15:30

L'isola "spontanea" – Cuore di Giglio – Incontri con la rete Isole Slow

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Italia

L'isola del Giglio è un ecosistema incontaminato e tutto ciò che spontaneamente esiste è entrato in contatto con la cucina quotidiana. I frutti e gli ortaggi di un territorio particolare, le marmellate, il miele, il cavolo torso, i frutti della macchia mediterranea come mirto, elicriso, lentisco e i suoi prodotti ci consentono di entrare in contatto con il cuore del Giglio, al quale il giornalista Michele Taddei, innamorato dell'isola ha voluto dedicare un libro. A seguire, degustazione.

Intervengono: Claudio Bossini, fiduciario Condotta Slow Food Isola del Giglio e Giannutri; Giovanni Andolfi, viticoltore; Luigi Pellegrini, operatore turistico; Michele Taddei, autore del libro *Cuore di Giglio*.

Modera: Massimo Bernacchini, coordinatore progetto rete internazionale Isole Slow.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 16

Un mare di culture – Conferenza

Porto Antico – Palco

In questi anni abbiamo potuto toccare con mano le storie di persone che hanno lasciato la propria terra natia per emigrare alla ricerca di un nuovo futuro. Diverse le motivazioni che hanno spinto donne, uomini e intere famiglie a lasciare la propria casa, ad attraversare il mare, e a trovare un altro approdo: la guerra, il cambiamento climatico, la negazione dei diritti, l'anelito alla libertà e al miglioramento delle proprie condizioni economiche e di vita. Sempre di più, l'immigrazione ci pone di fronte a sfide e domande culturali, politiche, sociali, economiche, e infine anche gastronomiche... E con gli anni i migranti hanno saputo modificare il proprio ruolo nel paese di arrivo, ideando progetti duraturi e creando nuove imprese. Un incontro per conoscere le loro esperienze e interrogarci sulla possibilità di un'accoglienza diversa.

Intervengono: Cheikh Guisse, associazione senegalese di Genova; Andrea Pescino, associazione Orto Collettivo; Stefano Liberti, scrittore; Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia.

Dopo la conferenza si esibiranno in danza alcune comunità migranti della città, presentando alcuni balli legati alla madre terra.

Grupo Nueva Esperanza – comunità boliviana di Genova

Tierra del Sol – comunità peruviana di Genova

Philippines community of Genova choir – comunità filippina di Genova

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Scuola di Cucina Gourmet

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 16:30

Louisiana e Vietnam: grandi fiumi a confronto – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

La Louisiana e il Vietnam, due regioni agli antipodi del mondo, che hanno molto in comune. Entrambe sono accomunate dalla presenza di un grande fiume – il Mississippi in Louisiana e il Mekong in Vietnam – che ha contribuito a modellare il territorio. Nei loro delta fangosi hanno preso vita ecosistemi ricchi di biodiversità che ospitano due delle più grandi zone di pesca su scala mondiale e le rotte migratorie. Queste regioni di incredibile abbondanza danno un notevole contributo all'approvvigionamento alimentare globale oltre. Tuttavia, le zone umide costiere della Louisiana e Vietnam stanno scomparendo con una rapidità inimmaginabile a causa dei cambiamenti climatici, dell'industrializzazione, dell'agricoltura su larga scala.

Interviene: Gary Granata, Slow Food Louisiana, USA.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 16:30

Da Recco a Bruxelles, aperitivo con birra e focacce

Porto Antico – Area Partner – Teatro della Birra – Quality Beer Academy

Le focacce, in ogni loro declinazione, rappresentano un vanto per la tradizione ligure, ma come fare ad abbinarle con la grande varietà di birra oggi disponibile? Roberto Parodi, beer sommelier QBA, e Denis Pirrello di Zena Zuena guidano l'aperitivo suggerendo quattro diversi abbinamenti. In degustazione, le birre QBA e le Focacce del marinaio di Zena Zuena.

Su prenotazione a pagamento presso lo stand Quality Beer Academy.

Ore 16:30

La ricchezza del pesce povero – Laboratorio

Porto Antico – Piazza Caricamento – Stand Regione Puglia

Informazioni e prenotazioni allo stand.

Ore 17

Territorio Okanagan: Il salmone, il nostro genitore – Incontro con la rete internazionale di Slow Fish

Porto Antico – Casa Slow Food – Aula Fish Community (comunità della pesca)

Per il popolo Syilx che vive nel territorio di Okanagan, il salmone è sacro. Insieme con il cervo, la radice amara e il *saskatoon*. Ognuno di questi cibi rappresenta un diverso ambito alimentare: sono i quattro alimenti che da sempre nutrono la gente del posto. Ogni anno, per innumerevoli generazioni, il salmone torna al luogo della propria nascita per depositare le uova prima di morire, ed è alimento delle popolazioni locali e anche di uccelli, orsi, insetti, altri pesci e perfino degli alberi. Nel corso dell'ultimo secolo, dighe, fiumi canalizzati, l'agricoltura su larga scala e l'inquinamento hanno quasi sterminato la popolazione dei salmoni. Nello stesso periodo, il colonialismo ha minacciato le persone, i loro modi e la loro cultura, portandoli sull'orlo della disintegrazione. Per superare queste sfide inimmaginabili, i Syilx hanno rafforzato il proprio ruolo di custodi per ricordare che la cura per la terra è anche cura delle persone, e che siamo tutti parte della terra vivente.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

Le mille e una zuppa: da Haiti a Genova con il court bouillon di Therese – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Therese Theodor oggi è ambasciatrice della cucina haitiana in Italia e ad Haiti torna spesso per insegnare la cucina della tradizione, le cui radici sono andate perdute in questi anni di consumismo sfrenato. La sua è una storia bellissima di migrazione. Arrivata a Genova alla fine degli anni Settanta, è assunta come badante, ma l'amore e la curiosità per la cucina la spingono a sperimentare piatti che uniscono la sua amata Haiti ad altre culture. Nei suoi piatti un ingrediente haitiano è sempre presente e pronto a mescolarsi con i colori e i sapori di altre terre. A Slow Fish Therese porta una personale interpretazione del court bouillon haitiano.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 17

Affumicati d'artista – Laboratorio del Sigaro Toscano

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Cristiano Tomei, istrionico chef del ristorante L'Imbuto di Lucca (una stella Michelin) e il Pastificio dei Campi di Gragnano ci accompagnano in un percorso sospeso tra fumo e alta cucina. Pasta e sigaro si compenetrano e si evolvono in un gioco fatto di consistenze e aroma; bruce, calamaro e la pasta del Pastificio dei Campi sono esaltate dal filo di fumo del Toscano Pastrengo. Il tutto accompagnato dalle bollicine dell'Alta Langa. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 17

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 17

Mitilicoltori spezzini: parliamo dell'ostricoltura

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Pescare... Laboratori del mare e non solo. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17-19

Slow Fever presenta...

Porto Antico – Piazza delle Feste – Cocktail Bar

Ogni giorno Slow Fever presenta due bartender che con i loro cocktail diventano i protagonisti assoluti di due ore speciali. Oggi: Pierpaolo Bonaventura del Bar Bolla (Genova Pegli) e Giorgio Carnevali del Malkovic, nel centro storico di Genova.

Acquisto alle casse predisposte all'ingresso di Piazza delle Feste.

Ore 17

Le sagre dei pesci e del mare in Sicilia – Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 17

Asta del pesce

Porto Antico – Darsena

Organizzata da Coldiretti Impresa Pesca, l'asta del pesce si terrà tutti i giorni alla Darsena, vicino al Galata Museo del Mare. Sarà venduto solo pesce locale, dalle imbarcazioni della Darsena stessa.

L'asta non si svolgerà in caso di maltempo.

Ore 18

Mostriamo i muscoli! – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

A dispetto del nome, al Tempo stretto di Albenga la cucina è comunque slow. Per la filosofia che ispira il lavoro, per le preparazioni, per la scelta degli ingredienti, alcuni dei quali provengono dall'orto di proprietà. A Slow Fish Cinzia Cappori prepara una zuppa che coniuga al meglio i sapori del mare e quelli dell'entroterra: in una zuppetta, la morbidezza dei fagioli di Conio (Presidio Slow Food) sposa la carnosità delle cozze, in un piatto saporito e soave, completato da crostini di pane a lievitazione naturale.

Nel bicchiere un vino della cantina siciliana Donnafugata.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.



Ore 18

Scuola di Cucina Gourmet

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Cucinare... I segreti del pescatore e dello chef. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

La rete della pasta – Workshop per adulti

Porto Antico – Area Partner – Stand Pastificio Di Martino

Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18

Riti, sagre e cibo della tradizione della Sicilia - Laboratorio di degustazione

Piazza Caricamento - Stand Regione Sicilia area Turismo

Racconti di feste tradizionali siciliane. A cura di Slow Food Sicilia in collaborazione con l'assessorato siciliano al turismo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand.

Ore 19

Le mille e una zuppa: qui e ora con Cristiano Tomei – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Qui e ora. Questa è una delle connotazioni che contraddistingue Cristiano Tomei, personaggio vulcanico e anticonformista, un "ganzo" come si dice dalle sue parti. Cuoco prima che chef, viareggino di nascita, nel 2014 trasferisce a Lucca "L'Imbuto", il suo ristorante, e prende la sua prima stella Michelin. I piatti in cucina cambiano quasi quotidianamente, tant'è che un vero menù non esiste e ci si affida completamente all'estro del cuoco. Pur conoscendo bene i piatti della tradizione il Tomei è fermamente convinto che la cucina debba rispecchiare in primis la personalità e lo stato d'animo del cuoco e che i prodotti di domani – e di conseguenza i piatti che nasceranno – saranno diversi da quelli di oggi. Viva il cacciucco quindi, ma vuoi mettere con la soddisfazione di creare una zuppa da zero, con i prodotti del mercato di Slow Fish? Magari contaminandola con alcuni ingredienti e idee esotiche? Quindi, oggi e solo oggi puoi essere testimone di un evento irripetibile.

L'ascolto della lezione – offerta da Mipaaf – Direzione generale pesca in collaborazione con l'Unione Europea e il programma Feamp 2014-2020 – è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 19

Aperitivo di chiusura – Programma dell'Università di Scienze Gastronomiche

Porto Antico – Stand Unisg

È ora di ritornare verso casa, dopo quattro giorni pieni di cose incredibili. Si sta per smontare tutto, Ma c'è ancora tempo per condividere un bicchiere, una chiacchierata, un sorriso. Un brindisi di chiusura, aspettando Cheese, dal 15 al 18 settembre.

Durante l'evento verificare le disponibilità allo stand Unisg.

Ore 19

Marchi che passione: vino

Porto Antico – Stand Regione Liguria

Imparare... che passione: Dop, Doc, Igp. Lo stand della Regione Liguria, coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, regala a visitatori e turisti un'occasione per viaggiare tra terra e mare con #Lamialiguria: un ricco programma di incontri con pescatori e artigiani, laboratori di preparazione con il pesto e ristorazione.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.



Ore 20:30

A riveder le stelle con Moreno Cedroni e Mauro Colagreco – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

L'ottava edizione di Slow Fish non poteva chiudersi in un modo migliore. Signore e signori abbiamo l'onore e il piacere di presentarvi due tra i migliori interpreti della cucina di mare. Moreno Cedroni, due stelle Michelin al ristorante La Madonnina di Senigallia e Mauro Colagreco, altre due stelle Michelin al Mirazur di Menton, giudicato il sesto miglior ristorante al mondo dalla World 50 Best Restaurants del 2016. Talento allo stato puro, creatività, grande padronanza e studio delle tecniche di cucina, entrambi hanno creato e continuano a creare piatti che sono veri e propri capolavori del gusto. Collegli e amici, nell'ultimo anno sono stati protagonisti nella giuria della prima edizione di Top Chef Italia. Affacciati sul Porto Antico di Genova, all'interno del ristorante Il Marin di Eataly, preparano una cena a quattro mani che sarà l'arrivederci alla prossima edizione di Slow Fish. Nei calici i vini italiani e internazionali Triple A, Agricoltori – Artigiani – Artisti, scovati e distribuiti dalla Velier di Genova.

Nei giorni di Slow Fish, vendita alla reception eventi, in Casa Slow Food.

Slow fish 2017

LA RETE SIAMO NOI

Un evento di



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Official Partner



Con il contributo di



Con il contributo scientifico di



Con il contributo a Slow Food di:



Sponsor tecnici



Partner ambientali



Fornitori ufficiali

