Genova - Petrini: «Giovani di tutto il mondo, venite a Slow Fish e fatelo vostro»

19/03/2019

La manifestazione di Slow Food e Regione Liguria al Porto Antico dal 9 al 12 maggio

«Comincio da un appello ai 10.000 giovani liguri che venerdì sono scesi in piazza per manifestare per un futuro migliore. A loro dico: venite a Slow Fish, fatelo vostro ed entrate nel dibattito, costruite insieme a noi un'economia diversa, diffondete i principi dell'educazione ambientale, stringiamo le alleanze per il futuro». Così Carlo Petrini, presidente di Slow Food, invita i giovani di Fridays for future che ha invaso le strade di tutto il mondo a venire a Genova dal 9 al 12 maggio. «È un movimento che non ha precedenti, che ha mobilitato milioni di ragazze e ragazzi in soli quattro mesi e che non si limita a richiamare la politica e noi adulti alla responsabilità ma mette in atto buone pratiche concrete. A Slow Fish possono portare avanti le loro battaglie e confrontarsi con la rete internazionale dei nostri delegati. Ecco perché li vorremmo protagonisti, dalla Liguria e da altre regioni. Slow Fish è Genova, fa parte della nostra storia, e torniamo qui con tutto l'affetto possibile verso questa città».

Il mare: bene comune è il tema della nona edizione di Slow Fish, il cui programma, presentato questa mattina, è disponibile sul sito www.slowfood.it insieme alla possibilità di prenotare gli appuntamenti. L'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare è organizzato da Slow Food e Regione Liguria con il patrocinio del Comune di Genova e del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, con il sostegno della Camera di Commercio di Genova e la partecipazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. La manifestazione si svolge tra Porto Antico e Piazza Caricamento, nel cuore marinaro di Genova. Una città e un territorio che oggi più che mai Slow Fish vuole promuovere e rendere protagonisti, grazie anche all'intesa con il Comune di Genova e la Camera di Commercio di Genova.

«Slow Fish è una manifestazione di grande importanza per Genova e Liguria - commenta il presidente di Regione Liguria Giovanni Toti -, e Genova è la sua sede naturale, non solo perché qui, nel 2004, si è svolta la prima edizione, ma perché la nostra città è il principale porto italiano, ogni angolo della nostra terra è affacciato sul mare, ogni recesso ne è intrecciato in maniera indissolubile. Grazie anche a eventi come questo Genova si candida a diventare una delle capitali del Mediterraneo: i numeri del suo porto, stabili nonostante la tragedia di Ponte Morandi, sono di fronte a noi a dimostrare come questo sia un obiettivo possibile. Inoltre - aggiunge il governatore - elementi come il cibo, la sua produzione, la sostenibilità sono fattori fondamentali, strategici per il futuro di tutti: Slow Fish ne è il portabandiera su un fronte, quello del mare, delle sue risorse, della salvaguardia della biodiversità, che per noi liguri è vitale. Un evento come questo - conclude Toti - è una vetrina internazionale di grande prestigio anche per presentare la mondo le nostre eccellenze. La Liguria è uno scrigno di ricchezze enogastronomiche, e il mare in questo campo la fa da padrone: come non pensare alle acciughe del Levante, al gambero rosso di Santa Margherita e di Sanremo, ai muscoli della Spezia, tutti assi nella manica della Liguria non solo dal punto di vista alimentare, ma soprattutto ingredienti di una straordinaria attrattiva turistica».

«In questa edizione di Slow Fish, oltre al Comitato scientifico, ci confrontiamo con i rappresentanti del Cluster Tecnologico Nazionale Blue Italian Growth (CTN-BIG), che riunisce esponenti scientifici e del mondo dell'industria, con cui affrontare i temi principali al centro della manifestazione, in primis i cambiamenti climatici - aggiunge Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish -. Cosa mettere nel piatto quando si parla di pesce è oggi più che mai una scelta politica, e a Slow Fish non mancano i temi politici al centro delle attività di Slow Food, dalla pesca del tonno rosso all'invasione di plastiche nelle nostre acque: pensiamo infatti che oggi per tre tonnellate di pesce se ne pesca una di plastica, e se andiamo avanti così, tra poco sarà il contrario».

Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, costituisce una via di trasporto e una fonte di energia, immagazzina CO_2 e restituisce ossigeno, offre a molti opportunità di lavoro e benessere. Purtroppo però le cronache degli ultimi decenni parlano sempre più spesso di un atteggiamento irresponsabile nei suoi confronti. Ma se è vero che il mare è un bene comune, e non solo delle moltissime persone che vi dipendono direttamente per la propria sussistenza, allora è necessario cambiare rotta.

«Slow Fish è la casa delle comunità che si ritrovano a Genova da ogni parte del mondo per confrontarsi e affrontare piccole grandi sfide - continua Massimo Bernacchini, esponente del Comitato esecutivo di Slow Food Italia -. Ecco perché quest'anno abbiamo deciso di puntare la nostra attenzione sulla Slow Fish Arena, grande novità di quest'edizione, dove i protagonisti si raccontano in un dialogo aperto e dinamico con i visitatori del Porto Antico di Genova presentando le loro buone pratiche: piccoli gesti e grandi progetti che possiamo attuare ogni giorno per accrescere la nostra consapevolezza e tutelare il mare bene comune. È qui che possiamo ascoltare le storie dei delegati dei cinque continenti che hanno saputo trasformare le problematiche in opportunità, come succede in Turchia dove addirittura si organizza un festival dedicato alle specie aliene, facendole diventare protagoniste di una nuova idea di gastronomia. Inoltre in quei giorni Genova sarà la capitale di Slow Food Italia, quando si riunirà in città la rete dell'associazione nazionale della Chiocciola. In questa edizione non potrà mancare un pensiero per Luciano Zazzeri, incredibile chef che ci ha lasciato domenica, grande amico di Slow Food e del mare, sempre presente a Slow Fish».

Portando i saluti della Città, il sindaco Marco Bucci ricorda come tutti abbiamo il dovere di agire nel quotidiano per lasciare il mare in ottimo stato per i nostri figli e le generazioni future. Mentre Paolo Corsiglia, rappresentante agricoltura della Camera di Commercio di Genova, sottolinea la rinnovata collaborazione con Slow Fish per tutelare quella che per il territorio ligure è una risorsa importantissima. L'Assessore della Regione Liguria a Caccia e Pesca Stefano Mai ricorda come Slow Fish sia ormai un punto di riferimento per la regione e l'Italia. Molti gli appuntamenti organizzati da Regione Liguria che ospita pescatori, artigiani e chef. Inoltre alla manifestazione si presentano i primi dati del progetto PRISMA-MED (Piano Rifiuti e Scarti in Mare di pesca, acquacoltura e diporto nel Mediterraneo), che permetterà ai pescatori di recuperare rifiuti e plastica gettati in mare e contribuire davvero a fare la differenza.

Tornano gli immancabili Appuntamenti a tavola, cene create da chef italiani e internazionali nei locali di Eataly Genova, e i Laboratori del Gusto, per conoscere e approfondire temi e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati. Casa Slow Food ospita anche le Scuole di Cucina con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, molti appuntamenti per scuole e famiglie per il gusto di saperne sempre di più sul mondo marino, e Fish `n Tips, un percorso interattivo per scoprire i segreti del mare.

Oltre ai produttori che propongono pesce fresco e conservato, sali e spezie, oli extravergini e conserve, il Mercato si anima anche con una vera e propria Cucina, dove ogni giorno si possono gustare preparazioni veloci e diverse, scoprendone la storia e le peculiarità in compagnia di una buona birra. Mentre la Piazza delle Feste rimane il fulcro della manifestazione con la Fucina Pizza & Pane in cui assaggiare le specialità sfornate da panettieri, pizzaioli e pasticcieri da tutta la penisola, a cui abbinare un calice dell'Enoteca o una preparazione proposta dai Maestri del cocktail. La Piazzetta LaMiaLiguria, animata da Regione Liguria, celebra le ricchezze regionali con laboratori, appuntamenti e degustazioni. E non sarebbe Slow Fish senza le Cucine di strada, i Food truck e la Piazza della birra. Insomma, sembra non manchi proprio nulla, vi aspettiamo a Genova!

Slow Fish è possibile grazie al supporto di un'altra rete, quella formata dalle numerose realtà che credono nel progetto. Tra queste citiamo gli Official partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Iren, Pastificio di Martino, Quality Beer Academy, Unicredit.

Scopri il programma completo su www.slowfood.it