

Slow Fish 2019, Il mare bene comune

DA PEPERONCINI ED IN TORNÌ

Condividi: [f](#) [g+](#) [@](#) [t](#) [in](#) [v](#) [u](#)

Slow Fish 2019, Il mare bene comune



Slow Fish 2019, Il mare bene comune

Torna a Genova dal 9 al 12 maggio l'evento internazionale di Slow Food

Il mare: bene comune è il tema della nona edizione di Slow Fish, a Genova da giovedì 9 a domenica 12 maggio. 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.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it.

Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, costituisce una via di trasporto e una fonte di energia, immagazzina CO2 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. Per questo Slow Fish 2019 accende i riflettori su chi – pescatori, cuochi, artigiani, ricercatori e aziende – sia in Italia che all'estero sta già lavorando a una gestione attenta di questa risorsa globale ed essenziale, determinante per garantire a noi e alle prossime generazioni la vita sul pianeta Terra. Ed è nella Slow Fish Arena, grande novità di quest'edizione, che 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.

Tra i grandi temi che la manifestazione affronta insieme alle decine di delegati provenienti da tutto il mondo, l'acuirsi dei cambiamenti climatici e i suoi effetti sul mare, il più importante regolatore termico; l'inquinamento da plastiche, microplastiche e sostanze chimiche di ogni genere; i danni causati dalle attività umane alle zone costiere e agli habitat naturali; la pesca indiscriminata che ha reso alcune specie gravemente minacciate o estinte; il ruolo delle donne nella pesca, bene primario delle comunità; le esperienze di gestione condivisa delle risorse del mare che hanno al centro il fattore umano.

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 pasticciari 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: Agugiario&Figna Molini, BBBell, Iren, Pastificio di Martino, Quality Beer Academy, Unicredit.

Slow Fish è un evento a ingresso libero, buon divertimento!