

DA OGGI A DOMENICA

# Mare bene prezioso, Slow Fish punta sulla salvaguardia

«Grande fonte di cibo e risorse, dobbiamo tutelarlo»  
Scuole di cucina, laboratori e curiosità a Caricamento

**Claudio Cabona**

Alla scoperta del grande blu che abbraccia la Liguria e l'Italia attraverso incontri, laboratori e gastronomia di qualità. «Il mare: bene comune» è il tema della nona edizione di Slow Fish, manifestazione organizzata da Slow Food e da Regione Liguria in programma da oggi fino a domenica nelle aree fra il Porto Antico e piazza Caricamento. «Il mare è fonte di cibo e di risorse naturali, immagazzina Co2 e restituisce ossigeno, offre a molti opportunità di lavoro e benessere - sottolinea Massimo Bernacchini del Comitato esecutivo Slow Food Italia - garantisce la sopravvivenza stessa del genere umano. Nel ciclo infinito della rigenerazione della vita sul pianeta, il mare è l'arri-

vo di tutte le nostre azioni sulla terra e, allo stesso tempo, ne è il punto di partenza, restituendoci ciò che noi gli abbiamo indirizzato, nel bene e nel male. Per questo motivo, la nuova edizione di Slow Fish rimette al centro il suo ruolo primario».

La conferenza di inaugurazione è prevista alle 10.30 a Palazzo San Giorgio, un evento istituzionale che darà il via alla rassegna, con ospiti di livello nazionale e internazionale. Fra i tantissimi eventi di questa prima giornata da segnalare, da mezzogiorno nell'area Mandraccio, il laboratorio «Della triglia non si butta via niente» con la cuoca Marianna Vitale, che spiegherà come cucinare le lisce di triglia, insospettabilmente ricche di gusto. E ancora: alle 13,

a Casa Slow Food, Giulio Dasso, detto «Raieu», uno dei pescatori più famosi della Liguria, originario di Cavi Borgo, spiegherà i segreti della gaggetta, cavolo del Tigullio, ripiena di pesce bianco, oltre che della buridda di seppie. Alle 14.30, nella Slow Fish Arena, al via «Le regine dei mari: storie di donne e di antiche tradizioni di pesca e di conservazione». Alcune delle pescatrici più straordinarie al mondo racconteranno il loro lavoro e il loro amore per il mare. Nel tardo pomeriggio, invece, alle 19.30 a Casa Slow Food, è possibile incontrare Tiziana Favi che, appassionata delle produzioni locali, ma anche di contaminazioni culinarie, condurrà il pubblico dentro la sua cucina fantasiosa, sperimentale e allo stesso tempo ri-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Una passata edizione di Slow Fish

spettosa del passato. Una delle aree predilette dal pubblico sarà come sempre il Mercato: oltre ai produttori che propongono pesce fresco e conservato, Sali, spezie e oli extravergini, si può trovare una grande cucina dove ogni giorno si scopriranno la storia e le peculiarità dei cibi del mare. Proprio qui alle 18.30 ci sarà una sfida a colpi di acciughe ripiene a cui parteciperanno il presidente della Regione Giovanni Toti e il sindaco di Genova Marco Bucci, con la supervisione dello chef Ivano Ricchebono.

Casa Slow Food ospita anche le "Scuole di Cucina" con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, molti appuntamenti per scuole e famiglie per saperne sempre di più sul mondo marino. Inoltre è in programma un percorso interattivo Fish'n'Tips, per scoprire i segreti del mare. «Oltre che sui grandi protagonisti, accenderemo i riflettori anche sulle scelte alimentari e sull'importanza della ricerca di prodotti di qualità – conclude Carla Cocco, responsabile eventi Slow Food - la manifestazione punta proprio a far capire quale strada si dovreb-

be percorrere per rimettere al centro il mare, senza danneggiarlo ulteriormente. Il nostro target sono le nuove generazioni, per questo abbiamo curato in modo scrupoloso i laboratori per i bambini e per le scuole». Per essere sempre aggiornati su tutto il programma si può consultare il sito [slowfish.slowfood.it](http://slowfish.slowfood.it): tutta l'area della manifestazione per la prima volta sarà interamente coperta dal servizio wifi accessibile gratuitamente grazie alla sinergia con l'azienda piemontese Bbbell. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI