

Slow Fish, ultimo giorno tra laboratori, incontri e gastronomia

di **Redazione**

30 Maggio 2011 - 9:56



Genova. Ultimo giorno per Slow Fish, ospite alla Fiera di Genova che vede il pesce e i pescatori protagonisti di questo importante evento.

Il programma odierno vede l'apertura alle ore 11 e il primo percorso educativo "Mare, pesci e pescatori e Mercati, menu e cuochi". Si ripete alle 12 - 14 - 15,30 (piano terra Area Educa). Due proposte per approfondire le tematiche dell'evento, con l'intento di far percepire il peso che le nostre scelte possono avere nei confronti dello stato di salute dei mari e delle specie ittiche. Con divertenti giochi educativi e formativi i partecipanti incontrano una delle specie da salvare: il pescatore, percorrendo un viaggio per districarsi nel mondo del pesce. Prenotazioni presso il desk Slow Food Educa.

Alle 11 gli olii Dop Riviera Ligure nelle tre menzioni geografiche. Stand Regione Liguria (piano terra). A cura del Consorzio di Tutela della Dop Riviera Ligure, in collaborazione con la Camera di Commercio Genova. Seguirà una degustazione di olii. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Per le scuole alle 11 Laboratorio di salatura delle sardine, per le scuole (Barca di pesca turismo "Don Carlo"- esterno pad B lato mare), a cura di Acquario di Genova, nell'ambito del progetto Il Pesce ritrovato by Fish Scale.

All'Isola del Gusto alle 11, Emilia Romagna. Stagioni del mare (primo piano). Incontro con Attilio Rinaldi, Presidente Centro Ricerche Marine di Cesenatico. Ingresso libero fino a

esaurimento posti.

Iniziativa Educative Marinando, alle 11, "Frutta nelle scuole - Vivere il mare". Stand Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali (piano terra). Inizio attività educative per le scuole. Le attività proseguiranno per tutta la giornata. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Raccolta e riciclo degli imballaggi, alle 11. Stand Consorzio Nazionale Acciaio (primo piano). Inizio attività educative per le scuole. Le attività proseguiranno per tutta la giornata. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gli altri appuntamenti:

Ore 11: Tefal, Nutrizione & Gusto. Stand Groupe Seb Italia Spa - Tefal (piano terra). Incontro sull'educazione alimentare con la Dott.ssa Elisa Manetti, esperta di nutrizione. A seguire In cucina con ActiFry, preparazione di alcune ricette. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11,30: Acqua e pesce. Stille e Bolle di Lurisia sempre nel rispetto del gusto. Stand Lurisia (piano terra). Scoprite perché il pesce più buono si merita una delle migliori acque del mondo. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11,30: Osterie del Mare - Puglia. Apericrudo (primo piano). Aperitivo a base di pesce crudo abbinato a vini pugliesi. Ingresso: € 2,00. A cura di Slow Food Puglia.

Ore 11,30: Isole del Gusto - Sicilia. Laboratorio didattico. Mangiamoli giusti (primo piano). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di Slow Food Sicilia.

Ore 12 Apertura dei Laboratori del Gusto

Ore 12 Laboratorio del Gusto. Pesce crudo e olio ligure d'autore (piano terra - sala A). Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 12 Apertura Osteria dell'Alleanza (primo piano). Una ventina di cuochi si alternano ai fornelli per preparare, utilizzando prodotti dei Presidi Slow Food, alcuni tra i piatti più interessanti della cucina di mare. L'Alleanza tra i cuochi e i Presidi riunisce 254 ristoranti e osterie in Italia impegnati nel sostegno al progetto di Slow Food a tutela della biodiversità.

12 - Gianna Greco, Ristorante Didù, Imperia

13 - Cornali Mario, Ristorante Collina, Almenno San Bartolomeo (Bg)

14 - Paolo Monti, Osteria Sacripante, Loano (Sv)

Ore 12, Slow Sushi - Il laboratorio itinerante. Si ripete alle 13,30 - 15 - 17. (Area Slow Sushi, primo piano). I visitatori scoprono cosa si consuma solitamente nei numerosi sushi bar e le alternative alle specie più comunemente usate, troppo spesso in via di estinzione. Prenotazioni presso l'area Slow Sushi.

Ore 12 Sano come un pesce. Stand Regione Liguria (piano terra). Incontro sugli aspetti nutrizionali del pesce a cura di Acquario di Genova e Coop Nord Ovest, nell'ambito del progetto Il Pesce ritrovato by Fish Scale. Seguirà una degustazione. Ingresso libero fino a

esaurimento posti.

Ore 12 Isole del Gusto - Emilia Romagna. Orto in mare! (primo piano). Degustazione a cura di Alberto Faccani, Ristorante La Magnolia di Cesenatico (Fc). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12 Isole del Gusto - Ristoratori Genovesi. Apertura dei Sapori di Genova (primo piano). Apertura dell'Isola del Gusto dei ristoratori genovesi, che coinvolge 15 ristoranti della provincia di Genova e offre una vasta scelta di specialità gastronomiche fortemente legate all'offerta del territorio. Piatti a € 8,00

Ore 12 Isole del Gusto - Veneto. Apertura Isola del Gusto Veneto (primo piano). I ristoratori veneti offrono una vasta selezione di piatti tipici, tutti abbinati con più di 100 etichette dei migliori vini veneti.

Ore 13 Apertura Teatri del Gusto

Ore 13 Teatro del Gusto. Stefano Ciotti: tra la Romagna e il mare (piano terra - sala Teatro). Stefano Ciotti del Ristorante Vicolo Santa Lucia di Cattolica (Rn) è uno degli chef più promettenti d'Italia e propone una cucina semplice ma elegante, che non perde di vista il territorio. Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 13 Laboratorio del Gusto. I pescatori di Terra Madre della regione del Var (piano terra - sala B). Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 13 Osterie del Mare - Toscana. In Garfagnana, con gli amici della Comunità del Cibo di Valle Soraggio (primo piano). Degustazione dei prodotti dei Presìdi Slow Food e dei prodotti della Comunità del Cibo di Valle Soraggio. Partecipazione con contributo obbligatorio per il progetto Mille Orti in Africa. A cura di Slow Food Toscana.

Ore 13 Osterie del Mare - Puglia. I rosati della Daunia e la cucina del Gargano (primo piano) Pranzo: menu di pesce. Ingresso: € 25,00 A cura di Slow Food Puglia.

Ore 13 Isole del Gusto - Emilia Romagna. I fondali bassi e sabbiosi (primo piano). Degustazione a cura di Alberto Faccani, Ristorante La Magnolia di Cesenatico (Fc). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13 Isole del Gusto - Sicilia. Street food a base di pescato di Sicilia. (primo piano). A cura di Slow Food Sicilia.

Ore 14 Conferenza stampa di chiusura - ingresso riservato ai giornalisti (piano mezzanino, sala 1). Con Claudio Burlando, Presidente Regione Liguria, Francesco Bruzzo, Consigliere Fondazione Carige e Roberto Burdese, Presidente Slow Food Italia.

Ore 14 Tefal, Nutrizione & Gusto. Stand Groupe Seb Italia Spa - Tefal (piano terra). Incontro sull'educazione alimentare con la Dott.ssa Elisa Manetti, esperta di nutrizione. A seguire In cucina con ActiFry, preparazione di alcune ricette. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 Laboratorio del Gusto. Mangiamoli tutti! (piano terra - sala A). Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 15 Libreria del Mare - Presentazione de L'uomo che morì come un salmone (piano

terra). Presentazione del nuovo libro di Mikael Niemi dopo il successo di Musica rock da Vittula, vincitore del premio August nel 2000. Con Mikael Niemi, autore, Anna Brannstrom e Pietro Brancardi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 Dal territorio al piatto oltre la tradizione. Stand Regione Liguria (piano terra). Degustazione guidata dei vini Doc della Provincia di Imperia, presentata dai Sommelier dell'Ais Liguria, in collaborazione con l'Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana, la Camera di Commercio di Imperia e l'Isola del Gusto dei Ristoratori Genovesi -Sapori di Genova. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 Laboratorio sulla sfilettatura (esterno pad B lato mare), a cura di Agci Agrital, nell'ambito del progetto Il Pesce ritrovato by Fish Scale. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15,30 Il nostro Chinotto: giochiamo in casa Stand Lurisia (piano terra). Il Chinotto di Savona sprigiona profumi intensi e caratteristici, possiede un'eccezionale succosità, ed è la base del Chinotto Lurisia. Incontro in collaborazione con il Presidio Slow Food. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 Teatro del Gusto. Moreno Cedroni: omaggio a Portonovo (piano terra - sala Teatro). Chef del Ristorante La Madonnina del Pescatore di Senigallia, (An), Moreno Cedroni è autore di una cucina di carattere e originale, in cui traspare il suo amore incondizionato per il mar Adriatico. Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 16 Laboratorio del Gusto. Pesce e riso, un binomio imprescindibile dalla risaia al piatto (piano terra - sala B). Prenotazioni presso la reception eventi.

Ore 16 U pan du Mà. La pesca delle acciughe e i mestieri del mare. Stand Regione Liguria (piano terra). A cura di Associazione storie di Barche, con la presenza di Angelo Berlangieri, Assessore al Turismo, cultura, spettacolo Regione Liguria, in collaborazione di Galata Museo del Mare e Parco dell'Aveto. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 Percorsi educativi - adulti. Mare, pesci e pescatori e Mercati, menu e cuochi (piano terra Area Educa). Due proposte per approfondire le tematiche dell'evento, con l'intento di far percepire il peso che le nostre scelte possono avere nei confronti dello stato di salute dei mari e delle specie ittiche I partecipanti incontrano una delle specie da salvare: il pescatore, percorrendo un viaggio per capire le differenze tra pesca artigianale e industriale. Con i consigli di un cuoco e assaporando gustose ricette, imparano come e cosa scegliere al momento della spesa. Prenotazioni presso il desk Slow Food Educa.

Ore 17 Tefal, Nutrizione & Gusto. Stand Groupe Seb Italia Spa - Tefal (piano terra). Incontro sull'educazione alimentare con la Dott.ssa Elisa Manetti, esperta di nutrizione. A seguire In cucina con ActiFry, preparazione di alcune ricette. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20 Chiusura della manifestazione.