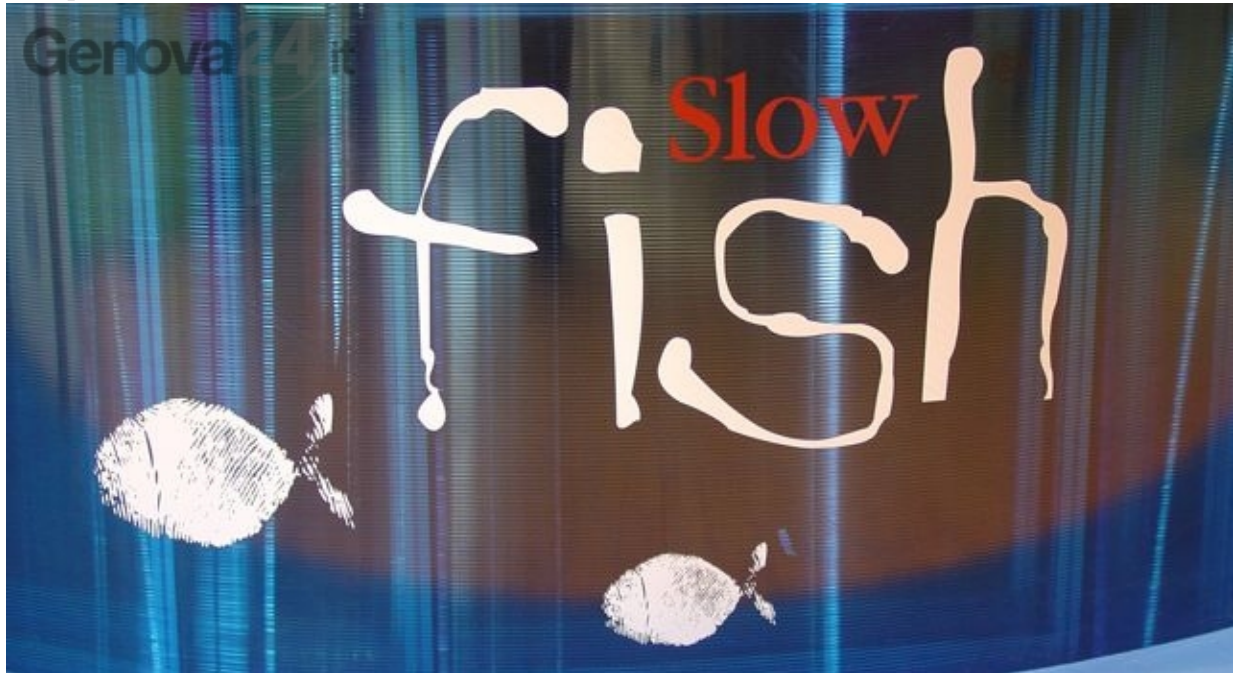


A Genova torna Slow Fish: a scuola di cucina con i docenti Master of Food

di **Redazione**

03 Aprile 2013 - 12:05



Genova. Torna Slow Fish, da giovedì 9 a domenica 12 maggio a Genova, nell'ampio e suggestivo spazio all'aperto del Porto Antico. L'evento è organizzato da Slow Food e Regione Liguria, in collaborazione con Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il mare di tutti è il tema al centro della sesta edizione che quest'anno si apre alla città con un evento a ingresso libero per far conoscere al grande pubblico l'ambiente marino e le risorse ittiche in maniera semplice e godibile, con appuntamenti pensati per ogni età ed esigenza del pubblico.

"A Scuola di cucina con i docenti Master of Food" è uno degli appuntamenti più attesi. Imparare a riconoscere il pesce fresco, a sfilettarlo e a cucinarlo, ma anche recuperarne gli scarti per ottenere gustose preparazioni. E poi ovviamente assaggiare il frutto del proprio lavoro rielaborato in sfiziose ricette, proposte in abbinamento ai vini che più sanno esaltarle. È la Scuola di cucina proposta a Slow Fish, frutto dell'esperienza dei Master of Food, che con lezioni dallo stile divulgativo e l'approccio semplice, in un decennio hanno condiviso con migliaia di soci Slow Food la passione e il piacere per il cibo.

Nella Cucina didattica di Eataly Genova, Scuola di cucina propone ogni giorno due appuntamenti diversi, con Marcella e Gilberto Venturini, chef e docenti Master of Food, cui viene abbinato per ogni partecipante il libro Scuola di cucina: Il pesce, fresco di pubblicazione da Slow Food Editore.

