

## Liguria: le ricchezze della padrona di casa in mostra a Slow Fish 2013

di **Redazione**

04 Maggio 2013 - 9:54



**Genova.** La Liguria accoglie i visitatori della sesta edizione di Slow Fish al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio con un evento a ingresso gratuito, mettendosi in mostra in tutto il suo splendore.

La manifestazione, organizzata da Slow Food e Regione Liguria in collaborazione con Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è dedicata al mare di tutti, per coinvolgere grandi e piccini alla scoperta delle mille ricchezze del nostro mare. Prodotti tipici, Presìdi Slow Food, attività educative, momenti di discussione e appuntamenti enogastronomici celebrano la costa ligure. Il programma completo e tutte le info degli appuntamenti sono su <http://www.slowfish.it>.

Iniziamo la nostra passeggiata dal Mercato scoprendo i segreti della tonnarella di Camogli, Presidio Slow Food. Da aprile a settembre nel Parco di Portofino è immersa una delle ultime tonnarelle d'Italia, che con un meccanismo particolare e altamente sostenibile, permette di pescare solo il pesce di taglia medio-grande. Continuiamo poi con aringhe affumicate e bottarga di muggine di Albigadus da Albisola Superiore (Sv). Altro prodotto che caratterizza la regione è l'olio extravergine biologico da oliva taggiasca proposto da Sommariva Tradizione Agricola di Albenga (Sv). Vermentino e conserve sott'olio nella bancarella allestita da I Girasoli a Capo Nord di Santa Margherita Ligure (Ge), mentre sono il pesto e la salsa di noci a profumare lo spazio del genovese Il Pesto di Prà. Curiose le bibite analcoliche al basilico ideate da Borea & Rossi Bevande di Albenga (Sv).

La Piazza Falcone Borsellino è invece dedicata allo stand della Regione Liguria, che come sempre coinvolge i partecipanti con interessanti attività, dai progetti legati alla tutela del territorio alla degustazione di piatti tradizionali, oli e vini, da letture a tema a spettacoli teatrali. Sempre in piazza, Coldiretti Liguria, in collaborazione con Aqua Società Agricola di Lavagna (Ge), prepara gustose specialità di pesce.

Proseguendo verso Piazza Caricamento, seguite il profumo degli ottimi piatti preparati nello stand della Camera di Commercio di Genova – Genova Gourmet, tra cui trofiette al pesto, filetto di sgombro arrotolato su crema di piselli e gelato agli agrumi, e assaggiate quelli dei Pescatori di Liguria – Organizzazione Produttori Società Cooperativa Consortile.

Arriviamo così nell'area dedicata alle Cucine di strada e alla Piazza della Birra, dove tradizione vuole si degustino le specialità del nostro territorio. A Genova non mancano quindi la farinata di Zena Zuena, il cappon magro di Bestreet cucina per la strada o i piatti dei Ristoranti del CIV Porto Antico di Genova. E poi le birre aromatizzate alla rosa, al miele e al basilico proposte dal Birrifico La Superba di Busalla (Ge), la Bianca e Triple di Maltus Faber e le rosse e doppio malto della Bicu Fabbrica Birra e Cucina, entrambi di Genova.

Liguria grande protagonista della Piazza delle Feste, centro della manifestazione e degli appuntamenti enogastronomici. Lo chef Silvia Cardelli dell'Osteria della Corte di La Spezia, è la prima protagonista ligure in programma giovedì 9 alle ore 13.30 al Bistrot dell'Alleanza, lo spazio in cui si alternano i cuochi che promuovono i Presidi Slow Food nei loro ristoranti. Nel suo menù, risotto mantecato all'acciuga di Monterosso con burrata e succo di pomodoro e cappun magro con asparagi violetti di Albenga. Venerdì è la volta di Maurizio Pinto, cuoco del genovese Voltalacarta, che prepara sgombro profumato al basilico e aglio di Vessalico cotto a bassa temperatura con cipolla rossa caramellata e cannelloni di baccalà con pomodorini del piennolo, pinoli tostati e gocce di pesto. Sabato alle ore 12.30 Luca Collami, chef del Ristorante Baldin di Sestri Ponente, propone condiggiun di seppie e piattella Canavesana e baccalà a bassa temperatura con spuma di patate e aria d'aglio di Vessalico. Negli appuntamenti di Fish 'n' Chef, la nuova interpretazione dei Teatri del Gusto in cui i partecipanti siedono al bancone osservando da vicino le mani del cuoco all'opera, giovedì 9, a partire dalle ore 15 e fino alle 17, assistiamo alle preparazioni di Paolo Masieri del ristorante Paolo & Barbara di Sanremo (Im). Venerdì dalle ore 12 alle 14, invece, da non perdere la triglia croccante con pinzimonio d'asparagi violetti d'Albenga e aria agli agrumi proposta da Luca Collami, mentre sabato la Liguria ci saluta con Ivano Ricchebono, cuoco del The Cook di Nervi, che profumerà la cucina dalle ore 15 alle 17.

Molti gli esponenti liguri coinvolti nei Laboratori dell'acqua, i momenti di incontro e dibattito organizzati sul Palco e nello stand Slow Food.

La conferenza Il waterfront fra tradizione, innovazione e sostenibilità, giovedì 9 alle ore 15, affronta il ruolo dei porti e vede tra i relatori Luigi Merlo, presidente dell'Autorità Portuale Genova, Giampiero Lombardini dell'Università di Genova, Barbara Esposto di Lega Pesca Liguria. Nell'incontro Un mare di sprechi, giovedì alle ore 16, si cerca una soluzione al problema del pescato ributtato in mare perché di scarso valore commerciale. Ne discutono, tra gli altri, Simone Gambazza della Cooperativa di Camogli, Presidio Slow Food, e Marino Vacchi dell'Università di Genova.

La sera, appuntamento al Palco per assistere alla discussione tra pescatori e scienziati, protagonisti assoluti del futuro dei nostri mari. Francesco Montesana, pescatore e cuoco palermitano, Luca Collami, chef del Ristorante Baldin di Genova e Roberto Capone, dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, dialogano con Franco Andaloro, ricercatore dell'ISPRA, in Sulla stessa barca! Pescatori e scienziati, un dialogo da incentivare.

Sabato 11 alle ore 12 sul Palco spazio alle giovani generazioni, ormai quasi sparite tra le fila dei pochi pescatori che animano i nostri porti. Nella conferenza Pesca: non è un mestiere per giovani?, ne discutono Davide Petrini, presidente della cooperativa Il Pesce Pazzo di Varazze, e Marco Bazzardi, presidente della cooperativa pescatori di Noli.

Il pesce a tavola. Dalla parte dei consumatori è invece il titolo della conferenza in programma sabato alle ore 14 a cui interviene anche Alberto Ferrando, vice presidente dell'Associazione Pediatri Liguri e Angelo Maria Droetto, veterinario di Genova.

Domenica 12 alle ore 12 si discute del ruolo delle Aree Marine Protette (AMP), all'incontro Una pesca amica del mare cui interviene Giorgio Fanciulli, direttore AMP Portofino.

Il pesce povero dov'è? è invece il titolo della conferenza realizzata in collaborazione con la campagna internazionale Mr. Goodfish, promossa dal World Ocean Network e realizzata da tre acquari europei tra cui quello di Genova, per diffondere il consumo sostenibile e consapevole delle risorse ittiche.

L'area vicina al molo, conosciuta come Bigo, ospita gli spazi di Amiu, partner ambientale della manifestazione. Grazie alla collaborazione con la società del Comune di Genova, a Slow Fish si fa la raccolta integrale di tutte le frazioni organizzata su tre livelli: le isole di raccolta a uso dei visitatori; il sistema "banco a banco" con il quale si prelevano i rifiuti già differenziati dai singoli espositori; la raccolta di materiale (soprattutto organico) nelle aree ristorazione. Le frazioni sono poi trasferite agli impianti di riciclaggio, tutto sotto la supervisione di Amiu. La nostra passeggiata si conclude con lo stand curato dall'Autorità Portuale Spezia, situato nella stessa area.