

La frittura a km 0 (e non solo) arriva al Porto Antico: nasce "Street Fish"

di **Redazione**

20 Febbraio 2015 - 15:00



Genova. Piatti semplici, ma non per questo meno gustosi. E soprattutto cibo di stagione e a chilometro zero. E' questa la filosofia di "Street Fish", il nuovo servizio di ristoro che apre oggi al Mercato ittico del Porto antico.

Lo spazio, realizzato grazie a Coldiretti Liguria, Campagna Amica e UeCoop, sarà allestito nell'area retrostante i 12 banchi del Mercato del pesce e **sarà attivo il venerdì sera o sabato durante l'ora di pranzo.**

All'evento "Tra Demetra e Posidone: il gusto ritrovato", che ha inaugurato questa mattina il nuovo punto di ristoro, erano presenti Germano Gadina, presidente di Coldiretti Liguria, e Maria Paola Profumo, presidente del Muma. "Si tratta di un'iniziativa gastronomica nuova per la nostra città - spiega Germano Gadina - che **non solo vuole promuovere la cultura del buon cibo**, dei prodotti tipici della Liguria, di stagione e a chilometro zero. **Ma si pone anche un obiettivo di promozione turistica di Genova**, e in particolare del Porto antico, inserendosi tra i principali punti di attrazione culturale dell'area cittadina".

In chiave di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio ligure, il lancio dell'iniziativa è stato preceduto da una degustazione di tre diversi tipi di olio extravergine d'oliva, curata da Marco Lucchi, assaggiatore, e da Apol, Associazione produttori olivicoli della Liguria: "Un modo per far capire concretamente quanto una scelta consapevole di un prodotto come l'olio extravergine d'oliva possa veramente fare la differenza nel piatto e sul palato", precisa Gadina.

In particolare, sono stati presentati e degustati due oli Dop e un olio di un'altra tipologia. A chiudere l'inaugurazione del nuovo punto di somministrazione, la dimostrazione di cucina a cura dello chef Flavio Corazza che, con il pescato fresco di Campagna Amica, ha preparato una tartare di pesce crudo, proposta in abbinamento con i due oli Dop, trofie al pesto e una fritturina di pesce, semplice ma gustoso piatto che sarà proposto al pubblico durante gli appuntamenti settimanali insieme ad alcuni primi e secondi di mare.