

Slow Fish, dal mare delle regioni all'Italia da bere: tutti gli appuntamenti di venerdì 2 luglio

di **Redazione**

01 Luglio 2021 - 17:46



Genova. Gli appuntamenti di Venerdì 2 luglio a Slow Fish 2021. Il programma completo è su www.slowfish.slowfood.it.

Il mare e le terre di Campania #2

Regione Campania

Piazza Caricamento

A partire dalle ore 10

Il programma della Campania a Slow Fish prevede un folto gruppo di iniziative per affrontare i temi della biodiversità, sostenibilità ed ecologia.

Le attività sono sia in presenza sia on line, e si articolano in seminari (sea talk), e laboratori per l'educazione al gusto con i cuochi dell'Alleanza. Otto i focus sui quali si accendono i riflettori: esperienze di reti per la cittadinanza attiva; piccola pesca ed ecologia del mare, educazione al gusto; il mare che sarà: i prati di Posidonia e i Vents di Ischia; le isole fragili - la rete delle Isole Slow; mare e legalità; inquinamento del mare; sicurezza alimentare. Il coordinamento scientifico è a cura del dott. Antonio Miccio, direttore AMP Regno di Nettuno.

La Basilicata tra i due mari - prodotti, piccola pesca e ricette #2

Regione Basilicata
Piazza Caricamento

A partire dalle ore 11

A Slow Fish la regione Basilicata presenta il proprio bagaglio di biodiversità e gli innovativi progetti in atto per valorizzarlo.

Il punto di partenza è il valore della cultura alimentare come bene fondamentale da salvaguardare e promuovere, sia nel rispetto e nella tutela dell'ecosistema, sia nella memoria legata alla storia dell'uomo. Nello stand regionale vedremo come il territorio lucano diventa terra di sperimentazione di nuovi e vecchi strumenti e progetto pilota di una visione olistica per la divulgazione dell'unicità del patrimonio enogastronomico da estendere ad altre regioni italiane.

La birra incontra la pasta #2

QBA - Craft Beer, Food & Beershop

Via Granello 38R

Ore 11.30

Quality Beer Academy e Pastificio Di Martino hanno in comune una forte tradizione familiare, un solido rapporto con il mondo Slow Food e la passione per le cose buone.

Quest'anno hanno deciso di collaborare per abbinare il meglio dei loro prodotti, ovviamente a tema Slow Fish. In questo appuntamento abbineremo un pacchero fritto ripieno di baccalà mantecato su guazzetto di stracciatella con Norbertus Weissbock e un conchiglione fritto ripieno di calamari e patate su crema di piselli con Hasen Augsburger Keller. Guida la degustazione il Beer Sommelier Roberto Parodi.

Pesce, pesca e pescatori in Liguria #2

Regione Liguria - Flag Gac Liguri

Piazza Caricamento

Ore 12

Tutti i giorni - soprattutto nella fascia serale - lo stand dei Flag Gac Liguri in Piazza Caricamento si anima di laboratori, Talk e dimostrazioni che accendono che accedono i riflettono sul mondo del pesce, della pesca e dei pescatori in Liguria.

Protagonisti sono proprio i pescatori, in un racconto continuo animato da degustazioni e approfondimento su un mestiere centrale per la salute del mare. Dalle ostriche spezzine alle zuppe di pesce, dalla salagione delle acciughe alla frittura, dal pesce povero al gambero rosso, dai ravioli di pesce al crudo... e molto altro. Un mare di attività gratuite, e riservate a un numero ristretto di partecipanti, nel rispetto delle norme anti-Covid.

La Puglia e i suoi mari - Il piccolo di Taranto: scrigno di biodiversità

Regione Puglia

Piazza della Vittoria

A partire dalle ore 13:30

Come possiamo rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili? Le città sono le principali responsabili dell'attuale crisi climatica, concentrando inoltre criticità sociali ed economiche. Tuttavia, possono anche essere le principali attrici del cambiamento e questa consapevolezza si sta facendo strada tra le amministrazioni cittadine di tutto il mondo.

Sono già moltissime le esperienze che fanno scuola, sperimentando pratiche innovative e un approccio sistemico. Taranto si candida per essere una di queste, partendo dall'immagine del polo industriale che, storicamente, ha puntato tutto sulla monocultura

siderurgica senza riuscire a coniugare lavoro, salute e sostenibilità. Dal 2017 la città sta cercando un riscatto, passando da uno stato di emergenza cronico a un nuovo modello basato su una governance condivisa, orientata alla transizione ecologica e alla realizzazione di nuovi modelli di sviluppo sostenibile.

Dedichiamo una giornata alla scoperta di questa realtà, attraverso laboratori e con una bella cena conclusiva.

La fermentazione Spontanea

QBA - Craft Beer, Food & Beershop

Via Granello 38R

Ore 15.00

Il Pajottenland è una regione agricola, a sud della città di Bruxelles, che custodisce una delle produzioni birrarie più complesse e apprezzate in tutto il mondo, il Lambic. In questo laboratorio, i Beer Ambassador di Quality Beer Academy racconteranno storia e caratteristiche di questo prodotto attraverso la degustazione di alcune delle più particolari coniugazioni. In degustazione: Boon Geuze Selection, Boon Framboise, Boon Oude Kriek, Boon Oude Schaarebekse Kriek.

Gli squali del Mar Mediterraneo, una risorsa da proteggere

Genova, Acquario di Genova

Ponte Spinola

Ore 16

Un approfondimento tematico dedicato alla biodiversità del Mar Mediterraneo, con focus sulle caratteristiche principali di squali e razze.

Gli squali sono pesci antichissimi e una risorsa preziosissima, sovrasfruttata a causa della forte pressione di pesca che, nel Mare Nostrum, avviene principalmente in seguito alla cattura accidentale. Le animazioni sono legate al progetto Elife di cui Acquario di Genova è partner. Elife è un progetto internazionale, cofinanziato dall'Unione Europea attraverso lo strumento finanziario Life. Il suo obiettivo è quello di contribuire alla conservazione di alcune specie di squali nel bacino del Mar Mediterraneo attraverso lo sviluppo di attrezzi da pesca a basso impatto e la diffusione di buone pratiche tra i pescatori.

L'attività è inclusa nel prezzo di ingresso all'Acquario di Genova. Non è prevista prenotazione, partecipazione secondo disponibilità. Numero massimo partecipanti a visita: 8 persone. Sono previste due partenze, alle 16 e alle 17. Ogni visita dura circa 40 minuti.

Itinerario all'indietro, come i gamberi

Regione Liguria

Piazza De Ferrari

Ore 16:30

Percorsi guidati alla scoperta di alcune delle botteghe storiche di Genova per andare a ritroso nel tempo e ammirare veri gioielli architettonici, piccoli musei a cielo aperto ma anche luoghi vivi dove l'antica arte non è andata perduta ma anzi continua grazie alle nuove generazioni.

TOUR GUIDATI GRATUITI SU PRENOTAZIONE OFFERTI DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA IN OCCASIONE DI SLOW FISH. PER PRENOTARE: 010 2704.561 O RELAZIONI.ESTERNE@GE.CAMCOM.IT PARTENZA DA PIAZZA DE FERRARI (STAND REGIONE LIGURIA, CAMERA DI COMMERCIO).

PILSNER, storia ed evoluzioni dello stile

QBA - Craft Beer, Food & Beershop

Via Granello 38R

Ore 16.30

Lo stile Pilsner è uno dei più diffusi al mondo, tanto difficile da produrre quanto apprezzato dagli esperti. In questo laboratorio scopriremo storia ed evoluzione dello stile, dalla Italian Pilsner esempio contemporaneo del mondo artigianale, ai grandi classici. In degustazione: Birrificio del Ducato Viaemilia, Firestone Walker Pivo Pils, Radeberger Pilsner, Jever Pilsner.

Slow Fish On Tour

Regione Liguria

Piazza Matteotti

Ore 17

Hai guardato la mappa e sei un po' disorientato riguardo a questo Slow Fish? Non sai da dove iniziare per cogliere tutte le cose più belle e interessanti di questa edizione? Allora affidati alle nostre guide esperte dello Slow Fish on Tour!

Lo Slow Fish on Tour è una bella occasione per scoprire l'evento nelle sue aree più caratteristiche e comprendere l'interconnessione fra gli ecosistemi. Appuntamento in Piazza Matteotti, presso lo stand Slow Food, da dove partiamo alla scoperta dei produttori dei Mercati della Terra e dei Presìdi Slow Food, per poi discendere fino al mare, in Piazza Caricamento. Lì, grazie al percorso Fish'n'Tips possiamo ricavare tante informazioni utili su come scegliere il pesce e consumarlo, sulle etichette, su come è cambiato il mondo della pesca negli ultimi 50 anni, sul plancton, la biodiversità e molto altro... Inoltre, esplorando il mercato possiamo farci raccontare dai produttori come si allevano le cozze - anzi no, scusate: i muscoli - o su come si produce la bottarga.

GLI SLOW FISH ON TOUR SONO GRATUITI, A DONAZIONE LIBERA. LE ISCRIZIONI SI EFFETTUANO SUL POSTO, ALLO STAND SLOW FOOD DI PIAZZA MATTEOTTI, E SONO NECESSARIE PER CONSENTIRE ALL'ORGANIZZAZIONE DI GESTIRE AL MEGLIO PICCOLI GRUPPI DI PARTECIPANTI - OTTO MAX - NEL RISPETTO DELLE NORME ANTI-COVID. PER OGNI FASCIA ORARIA PARTONO DUE TOUR IN CONTEMPORANEA. OGNI TOUR DURA UN'ORA CIRCA.

Calabria: la montagna tra due mari #2

Slow Food Calabria - Stand Regione Calabria

Piazza Caricamento

A partire dalle ore 17:30

Dallo Jonio al Tirreno, dal Pollino all'Aspromonte, la Calabria racconta tantissime storie che da sempre intrecciano e legano le vite di pastori, agricoltori e pescatori. Connessioni tra terra e mare che cadenzano e caratterizzano i sistemi di relazione delle produzioni agroalimentari e artigianali che diventano cultura, memoria e identità. Ai Cuochi dell'Alleanza Slow Food in Calabria è affidato il compito di narrare alcune di queste storie. Lo faranno attraverso la loro cucina, la loro sapienza, la loro sensibilità e il loro impegno verso la biodiversità agroalimentare e la tutela delle culture locali. Saranno loro i protagonisti di un viaggio che dai sapori ci condurranno ai saperi per conoscere da vicino alcuni aspetti di questa terra meravigliosa.

Barrelworks: fruit & wild ales

QBA - Craft Beer, Food & Beershop

Via Granello 38R

Ore 18.00

Dal 2013 a Buellton, cittadina di 5000 anime non lontana da Santa Barbara, nella costa centrale della California, è situato uno dei birrifici più interessanti e innovativi del panorama brassicolo internazionale. Barrelworks Facility racchiude lo spirito curioso ed eccentrico di Firestone Walker con la storica tradizione tedesca e belga di produrre birra usando lieviti selvatici. Degustazione di quattro diverse Wild Ales fruttate: Barrelworks Champs de Fraises, Peachy Bones, Violet Underground, Barrelworks Feral Vinifera.

Slow Fish 2021 è organizzata da Slow Food e Regione Liguria con il patrocinio del Ministero della Transizione Ecologica, del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Comune di Genova e con il sostegno della Camera di Commercio di Genova. L'evento è reso possibile grazie a tante aziende che hanno voluto sostenere l'evento e con esso la ripartenza economica e turistica e una rinnovata socialità: i main partner BBell, FPT Industrial, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA), Reale Mutua e UniCredit; gli InKind partner Bormioli Rocco, Bormioli Luigi, BSD Liebherr e S.Bernardo; i Green partner PoolPack, Amiu e Ricrea.