

## Giovedì 14 maggio

Ore 9.30 (fino alle 13.30) – **Come celebrare la diversità delle culture valorizzando la pesca artigianale** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Workshop all'interno del quale chiunque può partecipare per condividere esperienze e idee. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 9.30 – **Come si salano le alici?** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. La salatura delle alici (acciughe) è forse la tecnica più antica di conservazione del cibo, un metodo per farlo viaggiare nel tempo e nello spazio. Impareremo insieme questa tecnica da cui deriva anche la gustosissima colatura di alici. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 9.30 – **Il mare racconta... di uomini, pesci, barche e cibo. Storie di mare e di pesci e di come conservarli in scatoletta** (Palco di Slow Fish). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Ricrea e la Biblioteca Internazionale per Ragazzi De Amicis di Genova organizzano un percorso didattico in cui attraverso letture di storie di mare e di pesci e racconti avventurosi di un pescatore della Cooperativa della Darsena vengono spiegati il valore nutrizionale e il gusto del pesce azzurro, sia fresco sia conservato. Ingresso gratuito, su prenotazione.

### ***Ore 10 – Apertura al pubblico del Mercato di Slow Fish 2015***

Ore 10 – **Scuola di cucina. L'affumicato e il confit** (Eataly Genova, Sala didattica). Affumicare il pesce è una tecnica antica, anche se poco praticata nelle cucine domestiche, così come quella del confit. A spiegarne la realizzazione e la presentazione sarà lo chef emergente *Gianfranco Bruno*. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 10 (si ripete alle 11.30 e alle 17) – **Bricolage marino** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Gioco didattico diviso in due momenti: il primo in cui i bambini pescano da uno pseudo-mare, il secondo in cui metteranno insieme ciò che hanno pescato fino a ricostruire l'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 10 - **UniCredit 4 Tourism. Idee e progetti per vincere la sfida del turismo** (UniCredit, via Dante 1). Tavola rotonda dedicata a giornalisti e operatori del settore

turismo. Intervengono: *Ariel Dello Strologo*, Presidente Porto Antico; *Giovanni Forestiero*, Regional Manager Nord Ovest UniCredit; *Mirko Lalli*, fondatore e AD Travel Appeal; *Francesca Mozer*, imprenditrice; *Andrea Vacchino*, imprenditore. Modera *Francesco Ferrari*, responsabile Economia Il Secolo XIX. Segue visita a Slow Fish.

Ore 11 (si ripete alle 14) – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **Presentazione Progetto Erasmus+ Keyskills4hotelstaff** (Stand Regione Liguria). A cura di Ipsa Nino Bergese. Segue degustazione fingerfood. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **L'Isola del Giglio si presenta con sapori e prodotti della tradizione** (Stand Isole Slow). Laboratorio con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11.30 (si ripete alle 13 e alle 15) – **Personal Shopper Mercato Ittico** (Stand Unisg). Gli studenti dell'Università di Pollenzo, in collaborazione con l'Università di Genova, vi porteranno attraverso il mercato ittico di Genova, a pochi minuti a piedi dal porto, per imparare a riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Costo 6 euro, 5 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12 – **Inaugurazione Slow Fish 2015** (Palco, piazza Falcone e Borsellino). Intervengono: *Maurizio Martina*, Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali; *Silvia Velo*, Sottosegretario Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; *Claudio Burlando*, Presidente della Regione Liguria; *Gaetano Pascale*, Presidente di Slow Food Italia; *Silvio Greco*, Presidente del Comitato scientifico di Slow Fish.

Ore 12 – **Laboratorio del Gusto. Moreno Cedroni: baccalà in tutte le salse** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). *Moreno Cedroni*, due stelle Michelin per il suo ristorante a Senigallia, La Madonnina del Pescatore, giocherà su cotture, consistenze e gusti differenti del baccalà. In abbinamento una selezione di champagne della maison Steinbruck. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12 – **Basilico genovese Dop e olio extravergine d'oliva Dop Riviera Ligure ingredienti essenziali del pesto genovese** (Stand Regione Liguria). A cura dei relativi consorzi di tutela. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.30 – **Laboratorio di disegno** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Quale modo migliore per imparare a conoscere e distinguere specie ittiche meno note, se non osservandole dal vero per poi disegnarle? L'attività è guidata dall'illustratore scientifico Fabrizio Boccardo. I disegni saranno pubblicati sul sito del progetto europeo Paint a Fish. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Luca Di Gennaro Splendore* di Barceloneta Cuina (Spagna) prepara una paella di pesce. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Corrado Carpi* del ristorante La Bigoncia (Genova) prepara acciughe in carpione con il pomodoro, accompagnate da una galletta del marinaio. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 – **Il pesce povero nella cucina pugliese** (Stand Regione Puglia). Laboratorio con degustazione. Ingresso 10 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 12.30 (si ripete alle 17.30) – **Asta del Pesce** (Mercato Ittico). Per acquistare pesce fresco di giornata, messo all'incanto in porzioni adatte al consumo di una famiglia o di un piccolo ristorante, realizzando gustosi affari.

Ore 13 – **Pesca, ripesca, ricicla** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Costruiamo pesci e altri esseri marini con materiali che l'uomo poco attento (o parecchio maleducato) ha buttato nel posto sbagliato, con l'obiettivo di insegnare ad avere un po' più di rispetto nei confronti dell'ambiente e dare un'altra possibilità a ciò che è considerato solo rifiuto. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 13 – **Pranzo con il GAC dei Due Mari** (Stand Slow Food Sicilia). Si degustano pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Capo Passero, Pozzallo e Ispica. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 13 – **Dall’arbanella in poi. Prepariamo le acciughe salate** (Stand Regione Liguria). Ricette e degustazione. A cura di Ipseoa Marco Polo. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratorio dell’acqua. Chi pesca, chi consuma: sostenibilità e comunicazione** (Sala Conferenze, Stand Unisg). Il futuro della pesca (e quindi del consumo di pesce) dipende dalle scelte responsabili dei consumatori e chi adotta politiche di sostenibilità, in questo settore, ha anche il dovere di promuovere una corretta e ampia divulgazione. In collaborazione con WWF. Modera *Marco Costantini*, Responsabile Programma Mare WWF Italia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio dell’acqua. La pesca strategica** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Le nazioni europee si stanno dotando della Marine Strategy. In questo appuntamento vogliamo capire su quali criteri si basa e come si armonizza con la normativa comunitaria che regola la pesca. Intervengono: *Silvia Velo*, Sottosegretario Ministero Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare; *Roberto Danovaro*, Università Politecnica delle Marche; *Richard Corbett*, Commissione Pesca del Parlamento Europeo. Modera *Silvio Greco*, Presidente del Comitato Scientifico di Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio dell’acqua. La pesca sicura** (Sala del Capitano, Palazzo San Giorgio). Un incontro rivolto alle organizzazioni dei consumatori, ai produttori e ai trasformatori per divulgare i risultati del progetto ECsafeSEAFOOD sui contaminanti emergenti nei prodotti ittici e individuare le migliori strategie per garantire una corretta informazione salvaguardando la fiducia nell’industria della pesca. Modera *Alexandru Marchis*, OPERA Research Centre. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio del Gusto. I cavalieri del Descu Rundu** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Descu Rundu (tavola rotonda) è un’associazione di ristoratori, tra Bordighera e Dolceacqua, che crede nella buona gastronomia come importante espressione culturale del proprio territorio. Proporrà tre piatti della tradizione ligure: la sardenaira, il brandacujun, il cappon magro. In abbinamento vini biodinamici. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 14.30 – **La bontà dell’acqua** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole secondarie di secondo grado. Questo gioco ha lo scopo di sensibilizzare, tramite la rappresentazione visiva, bambini e ragazzi a un uso più consapevole dell’acqua, bene prezioso e sempre più

raro. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 14.30 – **Vini e ricette di mare e di terra di Liguria** (Stand Regione Liguria). Presentazione e degustazione. A cura di Camera di Commercio Genova, Liguria Gourmet ed Enoteca Regionale della Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Pozzallo, Capo Passero, Ispica, Pachino, Avola, Noto** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Golfo dei Due Mari. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 – **Scuola di cucina. Boccaccielli di mare** (Eataly Genova, Sala didattica). Cucinare e conservare in una sola mossa: questo l'obiettivo della cucina in vasocottura dello chef Pietro Parisi. Una tecnica che sposa la tradizione nella scelta dei piatti e la rinnova nel metodo di cottura: così nascono la genovese di pesce e la parmigiana di sardine. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Consilium. Ocean Grabbing** (Stand Unisg). Che cosa si intende per Ocean Grabbing? *Seth Macinko* e altri esperti ci aiutano a capire questo fenomeno da un punto di vista economico e politico.

Ore 16 – **Tavola rotonda Le frodi: dal mare alla tavola** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Presentazione del *Comitato scientifico Ambiente mare e acque interne* di Coldiretti che intende promuovere un più adeguato dibattito sulla tutela delle risorse biologiche per assicurare il disciplinato esercizio della pesca. Intervengono: Maurizio Martina, Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali; Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti; Silvia Velo, Sottosegretario Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; Silvio Greco, Presidente del Comitato scientifico di Slow Fish; Cosimo Piccinno, Comandante dei NAS. Modera Tonino Giardini, Referente nazionale Impresa Pesca.

Ore 16.30 – **Personal Shopper Camogli** (Stand Unisg). L'idea della visita alla Tonnarella di Camogli nasce dalla voglia di conservare e valorizzare il patrimonio culturale e territoriale marinaro. Ci si immergerà in un'esperienza costruita sulla base delle tecniche di pesca selettive, strumento indispensabile per ridurre lo sfruttamento indiscriminato delle risorse ittiche. La visita includerà anche una gustosa sorpresa. Costo 25 euro adulti, 10 euro bambini, su prenotazione.

Ore 16.30 – **Un mare di pasta!** (Stand Pastificio Di Martino). Per bambini. Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Laboratorio del Gusto. Alla tavola di Re Artur** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Una stella Michelin con il Capritx di Terrassa (Barcellona), Artur Martinez proporrà alcune creazioni emblematiche del suo locale, come i tagliolini di baccalà al pil pil e le tapas a base di pesce. In abbinamento una selezione di birre del Gruppo Radeberger. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 17 – **Bricolage marino** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Gioco didattico diviso in due momenti: il primo in cui i bambini pescano da uno pseudo-mare, il secondo in cui metteranno insieme ciò che hanno pescato fino a ricostruire l'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 17 – **Proiezione del cortometraggio La foresta perduta** (Stand Regione Liguria). Segue dibattito. A cura dell'Area Marina Protetta Isola di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Laboratorio sul tema della pesca dei territori della costa degli Iblei** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Ibleo. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca sprecona** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Quanto sprecano i grandi pescherecci? Come possono le normative europee porre rimedio alle tonnellate di pesce che vengono ributtate in mare? Intervengono: *Luciano Zazzeri*, Ristorante La Pineta, Marina di Bibbona (Li); *Liis Laumets*, ricercatrice, Estonia; *Ian Kinsey*, pescatore, Norvegia; *Jeremy Percy*, Low Impact Fisheries of Europe (LIFE), Regno Unito. Modera *Silvio Greco*, Presidente del Comitato Scientifico di Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18 – **Il pesce gran riserva** (Stand Regione Liguria). Conferenza sulla protezione della natura in mare. A cura dell'Area Marina Protetta Isola di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 – **Aperitivo. Bolle & Crudo** (Stand Unisg). Degustazioni con i vini dei produttori presenti a Slow Fish, in abbinamento a piatti a base di pesce. Ingresso a pagamento.

Ore 19 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Termini Imerese, Bagheria, Cefalù, Santa Flavia Porticello** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Golfo di Termini Imerese. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 – **Cena con il GAC Ibleo** (Stand Slow Food Sicilia). Si degustano pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio della costa iblea. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 – **Laboratorio del Gusto. Piatto unico: il cous cous di Marilù Terrasi** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). *Marilù Terrasi*, cuoca e albergatrice presso il Pocho di San Vito lo Capo, vi insegnerà con *Salvatore Billeci*, pescatore e suo fornitore ufficiale, le tecniche di preparazione e cottura di questo piatto entrato a fare parte della quotidianità. In abbinamento i vini della cantina Castel Sallegg di Caldaro (Bz). Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Tiziana Tacchi* del ristorante Il Grillo è Buon Cantore (Chiusi) prepara una crespella con boccalone, cremoso di asparago violetto di Albenga e cipollotto di Certaldo brasato. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Paolo Monti* del ristorante Sacripante (Loano) prepara un brandacujun con aglio di Vessalico. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 – **Cena pugliese** (Stand Regione Puglia). Ai fornelli *Gino Ignazzi* del ristorante Villa Giusy di Castellaneta Marina (Ta). Ingresso 25 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 20,30 – **Appuntamento a Tavola - Luciano Zazzeri: finalmente a cena** (Eataly Genova - Ristorante Il Marin). *Luciano Zazzeri*, una stella Michelin per il suo ristorante a Marina di Bibbona, ha partecipato a quasi tutte le edizioni di Slow Fish, ma questo è il suo Appuntamento a Tavola ufficiale. Il menù ripercorrerà la storia del suo ristorante, un luogo affascinante e unico, un must per tutti gli amanti della vera cucina marinara. Costo 90 euro, 70 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 20,30 – **Spettacolo teatrale. Terra Madre: sorella acqua, fratello seme** (Palco di Slow Fish). Con gli Yo Yo Mundi. Un intreccio di canzoni e narrazione in cui insoliti

personaggi (un raddomante malinconico, un seme forever young, un pesce un po' arrabbiato e l'acqua che li accomuna) raccontano le loro storie. Ingresso libero.

Ore 21 - **Cena con il GAC Golfo di Termini Imerese** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Termini Imerese. Ingresso a pagamento su prenotazione.

***Ore 23 - Chiusura manifestazione***



## Venerdì 15 maggio

Ore 9 – **Il mare racconta... di uomini, pesci, barche e cibo. Storie di mare e di pesci e di come conservarli in scatoletta** (Palco di Slow Fish). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Ricrea e la Biblioteca Internazionale per Ragazzi De Amicis di Genova organizzano un percorso didattico in cui attraverso letture di storie di mare e di pesci e racconti avventurosi di un pescatore della Cooperativa della Darsena vengono spiegati il valore nutrizionale e il gusto del pesce azzurro, sia fresco sia conservato. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 9.30 (fino alle 13.30) – **Come i pescatori possono unire le proprie voci per fronteggiare problematiche comuni** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Workshop all'interno del quale chiunque può partecipare per condividere esperienze e idee. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 9.30 – **Come si salano le alici?** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. La salatura delle alici (acciuغه) è forse la tecnica più antica di conservazione del cibo, un metodo per farlo viaggiare nel tempo e nello spazio. Impareremo insieme questa tecnica da cui deriva anche la gustosissima colatura di alici. Ingresso gratuito su prenotazione.

### ***Ore 10 – Apertura al pubblico del Mercato di Slow Fish 2015***

Ore 10 (si ripete alle 13) – **Bricolage marino** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Gioco didattico diviso in due momenti: il primo in cui i bambini pescano da uno pseudo-mare, il secondo in cui metteranno insieme ciò che hanno pescato fino a ricostruire l'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 10.30 – **Un mare di pasta!** (Stand Pastificio Di Martino). Per bambini. Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gagnano Igp con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 (si ripete alle 14) – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **Acque dolci: le comunità dei pescatori si confrontano** (Casa Liguria). Modera *Francesca Baldereschi*, responsabile Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Il salto dell'acciuga** (Stand Regione Liguria). Conferenza sulla storia dell'acciuga in Liguria, tradizione e cultura del mare. A cura dell'Area Marina Protetta Isola di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Le Isole Eolie e il progetto Salina Isola Slow** (Stand Isole Slow). Laboratorio con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Presentazione dell'edizione 2015 di Goletta Verde** (Palazzo San Giorgio, Sala del Capitano). Continua la collaborazione tra Legambiente e Slow Food Italia e dopo il bel viaggio del Treno Verde, saranno le tappe di Goletta Verde a vedere uniti l'impegno per la tutela dei mari e la conoscenza della tipicità marine. Intervengono *Andrea Olivero*, Vice Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali; *Francesca Rocchi*, Vice Presidente di Slow Food Italia; *Rossella Muroni*, direttrice generale di Legambiente. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11.30 (si ripete alle 17) – **Pesca, ripesca, ricicla** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Costruiamo pesci e altri esseri marini con materiali che l'uomo poco attento (o parecchio maleducato) ha buttato nel posto sbagliato, con l'obiettivo di insegnare ad avere un po' più di rispetto nei confronti dell'ambiente e dare un'altra possibilità a ciò che è considerato solo rifiuto. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11.30 (si ripete alle 13, 15, 18) – **Personal Shopper Mercato Ittico** (Stand Unisg). Gli studenti dell'Università di Pollenzo, in collaborazione con l'Università di Genova, vi porteranno attraverso il mercato ittico di Genova, a pochi minuti a piedi dal porto, per imparare a riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Costo 6 euro, 5 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 11.30 – **Terra Madre Giovani con SFYN** (Stand Unisg). Brainstorming tra i membri dello Slow Food Youth Network, dall'Olanda e dall'Italia, e gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, riguardo al grande evento che si terrà a Milano dal 3 al 6 ottobre.

Ore 12 – **Laboratorio del Gusto. Piatto cult: il bollito misto di pesce, crostacei e calamari** di **Luciano Zazzeri** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto

Antico). Ristoratore, pescatore, profondo conoscitore di tutto ciò che sta sotto il livello del mare, *Luciano Zazzeri* propone un piatto che ha pochi eguali. Tempi e temperature diverse per ogni tipologia di pescato, un equilibrio perfetto nel piatto, il tutto sublimato da un'impareggiabile maionese fatta in casa. In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola Cavazza di Montebello Vicentino (Vi). Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12 – **Sano come un pesce? Ambiente marino e terrestre a confronto. Presentazione del volume *Il pesce*** (Palco di Slow Fish). Come conoscerlo, amarlo, pescarlo e cucinarlo senza guasti per le specie ittiche, per noi e per l'ambiente: così recita il sottotitolo del libro appena pubblicato da Slow Food Editore. Un viaggio nelle buone pratiche dei consumatori reso ancora più bello dalle illustrazioni di *Sergio Staino*. Ne discutono con l'autore *Silvio Greco*, *Carlo Petrini*, Presidente di Slow Food, *Antonio Terzano*, chef dell'Osteria Dentro Le Mura di Termoli (Cb) e *Alessandro Cassinis*, direttore de *Il Secolo XIX*. Ingresso libero fino a esaurimento posti. In caso di maltempo, la presentazione si terrà presso la Sala del Capitano - palazzo San Giorgio, Piazza Caricamento.

Ore 12 – **Progetto Life+Smile: strategie per la prevenzione dei rifiuti marini** (Stand Regione Liguria). Presentazione del progetto focalizzato sul tema del marine litter. A cura della Regione Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.30 – **Laboratorio di disegno** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Quale modo migliore per imparare a conoscere e distinguere specie ittiche meno note, se non osservandole dal vero per poi disegnarle? L'attività è guidata dall'illustratore scientifico Fabrizio Boccardo. I disegni saranno pubblicati sul sito del progetto europeo Paint a Fish. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Marco Visciola* del ristorante Il Marin (Genova) prepara un alalunga scottato con piselli, asparagina, maionese di pesce al pepe rosa. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef tunisino *Raouf Karray* prepara un cuscus di pesce. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 – **"Purpu a pignatu"...** come ti trasformo il polpo (Stand Regione Puglia). Laboratorio con degustazione. Ingresso 10 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 12.30 (si ripete alle 17.30) – **Asta del Pesce** (Mercato Ittico). Per acquistare pesce fresco di giornata, messo all'incanto in porzioni adatte al consumo di una famiglia o di un piccolo ristorante, realizzando gustosi affari.

Ore 13 – **Basilico genovese Dop e olio extravergine d'oliva Dop Riviera Ligure ingredienti essenziali del pesto genovese** (Stand Regione Liguria). A cura dei Consorzi di Tutela Basilico Genovese Dop e Olio Dop Riviera Ligure. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13 – **Pranzo con il GAC Costa dei Nebrodi** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche della costa dei Nebrodi, con particolare riferimento all'alice del Furiano. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratorio del Gusto. A Barcellona non paella ma sarsuela!** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). «Una paella senza riso» è la definizione che più si avvicina alla sarsuela di pesce, piatto tradizionale della costa catalana. Il collettivo Barceloneta Cuina ne proporrà una versione classica. In abbinamento i vini della cantina Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cn). Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratori di Gyotaku** (Casa Liguria). L'antica arte giapponese di disegnare i pesci utilizzando la loro impronta. A cura di *Eduard Pages* e *Victoria Rabal*. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca avvelenata** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Le malformazioni e le malattie che colpiscono gli abitanti dei mari ci devono preoccupare perché al vertice della catena alimentare... ci siamo noi. Che cosa ci dicono le ultime ricerche e come possiamo proteggerci? Intervengono: *Silvano Focardi*, Comitato Scientifico Slow Fish; *Ilaria Corsi*, Università di Siena; *Antonio Marques*, Istituto portoghese di mare e atmosfera (IPMA); *Silvana Galassi*, Associazione dei Medici per l'Ambiente (ISDE); *Elisabeth Tempier*, Associazione L'Encre de Mer, Francia; *Gary Granata*, Slow Food Louisiana, Usa. Modera *Silvio Greco*, Presidente del Comitato Scientifico di Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Carta Europea per il Turismo Sostenibile nelle Aree Protette** (Sala del Capitano, Palazzo San Giorgio). Potenziare lo sviluppo sostenibile locale nelle aree protette tenendo conto non solo delle necessità dell'ambiente ma anche delle attività imprenditoriali delle comunità locali, coniugando sviluppo e tutela. Modera *Damiano Petruzzella*, CIHEAM-BARI. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **La bontà dell'acqua** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole secondarie di secondo grado. Questo gioco ha lo scopo di sensibilizzare, tramite la rappresentazione visiva, bambini e ragazzi a un uso più consapevole dell'acqua, bene prezioso e sempre più raro. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 14.30 – **Consilium. Non è un mestiere per giovani** (Stand Unisg). Molti giovani non sono interessati a lavorare come pescatori. Che cosa influenza le loro decisioni?

Ore 14.30 – **Vini e ricette di mare e di terra di Liguria** (Stand Regione Liguria). Presentazione e degustazione. A cura di Camera di Commercio Genova, Liguria Gourmet ed Enoteca Regionale della Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Mangiar bene con le allergie e intolleranze alimentari** (Casa Liguria). Intervengono *Paola Minale*, allergologa Ospedale San Martino di Genova e coordinatrice progetto Gaia, e *Giancarlo Marabotti*, Condotta Slow Food Genova Giovanni Reborà. Al termine, degustazione di acciughe marinate all'arancio e alle aromatiche dei monti liguri. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Laboratorio sul tema della pesca nella Costa dei Nebrodi** (Stand Slow Food Sicilia). Con dimostrazione della salatura delle alici e della conservazione dell'alalunga in olio extravergine di oliva. A cura del GAC Costa dei Nebrodi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Convegno Mediterraneo da amare... No Triv, più rinnovabili e vera sostenibilità!** (Palco di Slow Fish). Appello per una moratoria delle trivellazioni petrolifere. Cittadini, Comuni e Regioni contro lo "Sblocca Italia". Intervengono: Gaetano Pascale, Presidente di Slow Food Italia; Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente della Fondazione UniVerde; Donatella Bianchi, Presidente di WWF Italia; Rosalba Giugni, Presidente di Marevivo; Gianluca Carrabs, Amministratore Unico di ASSAM - Regione Marche; Giobbe Covatta, Testimonial di AMREF e Save the Children. Modera: Francesca Rocchi, Vice Presidente di Slow Food Italia.

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Gianfranco Bruno: Mari Nature** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Il talentuoso executive chef de Le Masserie del Falco di Forenza (Pz), giocando con i prodotti della sua terra, dimostrerà che il collegamento tra mare e marinature non è solo una questione etimologica. In abbinamento una selezione di birre del Gruppo Radeberger. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Scuola di cucina. Non c'è lisca per gatti** (Eataly Genova, Sala didattica). Molte parti del pesce non vengono considerate cibo non perché non siano gradevoli al palato, ma perché si ignorano quali siano le tecniche per trasformarli o cucinarli. In questa lezione lo chef *Pietro Parisi* vi offrirà nuovi metodi con cui preparare i vostri piatti a base di pesce. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Pesce, patrimonio di Liguria** (Stand Regione Liguria). Conferenza su tutela e patrimonio ambientale. A cura dell'Area Marina Protetta Isola di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16.30 – **Consilium. Pollution of the Oceans** (Stand Unisg).

Ore 16.30 – **Formati d'amare** (Stand Pastificio Di Martino). Laboratorio con degustazione: la pasta di Gragnano Igp e sui suoi numerosi formati, alla scoperta dell'abbinamento perfetto con la cucina marinara. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Bricolage marino** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Gioco didattico diviso in due momenti: il primo in cui i bambini pescano da uno pseudo-mare, il secondo in cui metteranno insieme ciò che hanno pescato fino a ricostruire l'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 17 – **Aromatiche: belle, buone e sconosciute** (Stand Regione Liguria). Presentazione delle erbe tipiche della zona di Albenga e suggerimenti per un abbinamento culinario. A cura del Distretto Florovivaistico del Ponente. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Laboratorio sul tema della pesca nei comuni di Patti, Gioiosa Marea, Oliveri, Furnari, Falcone, Terme Vigliatore** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Golfo di Patti. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca pericolosa** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Dalle pratiche illegali a quelle permesse ma con un forte impatto sull'ambiente: quali regole non vengono rispettate e quali vanno modificate con urgenza per salvare fondali, stock ittici e salvaguardare pescatori onesti? Intervengono: *Valeria Senigaglia*, ricercatrice Physalus; *Oksana Vyalova*, biologa, Ucraina; *Isabelle Thomas*, Commissione Pesca Parlamento Europeo; *Serena Maso*, Greenpeace Italia. Modera *Franco Andaloro*, dirigente di ricerca ISPRA. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18 – **Presentazione del volume Fare la spesa con Slow Food** (Palco di Slow Fish). La nuova guida di Slow Food Editore per scegliere in ogni regione il meglio di produttori, artigiani, botteghe e mercati. Intervengono *Gaetano Pascale*, Presidente Slow Food Italia; *Oscar Farinetti*, Eataly; *Carlo Bogliotti*, Direttore Editoriale Slow Food Editore e curatore della guida; produttori e commercianti segnalati sul volume. Modera *Sandro Capitani*, giornalista Radio 1 Rai. Segue aperitivo. Ingresso libero fino a esaurimento posti. In caso di maltempo, la presentazione si svolgerà presso il ristorante Il Marin - Eataly

Ore 18 – **Prepariamo il pane per la zuppa di pesce: pasta madre e aromatiche del territorio** (Casa Liguria). Laboratorio per bambini a cura di *Anna Cricenti* e *Monica Maroglio* della Condotta Slow Food di Albenga, Finale Ligure, Alassio. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.30 – **Laboratorio del Gusto. Didem Senol: Bosforo tra tradizione e modernità** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). *Didem Senol* è la giovane cuoca e proprietaria del ristorante Lokanta Maya di Istanbul. In questo Laboratorio del Gusto, ci parlerà della palamita e ci presenterà alcuni piatti frutto del connubio tra tradizione e interpretazione personale. In abbinamento i vini dell'azienda Cavit di Trento. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 19 – **Aperitivo. Fishtail** (Stand Unisg). Cocktail, pesce & storie di pescatori. Ingresso a pagamento.

Ore 19 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera nel territorio della Costa dei Ciclopi**, con descrizione della pesca della masculina da magghia, Presidio Slow Food. (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Riviera etnea dei Ciclopi e delle Lave. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 – **Cena con il GAC Golfo di Patti** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Patti. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presidi Slow Food, lo chef *Stefano Sorci* del ristorante L'Oste Dispensa (Orbetello) prepara un piatto tipico della sua zona. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presidi Slow Food, lo chef *Silvia Volpe* dell'osteria-enoteca Bacco & la Volpe (Rosignano

Marittimo) prepara una "interpretazione" di cefali. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 – **Cena pugliese** (Stand Regione Puglia). Ai fornelli *Gino Ignazzi* del ristorante Villa Giusy di Castellaneta Marina (Ta). Ingresso 25 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 20.30 – **Appuntamento a Tavola. I 5 di Barceloneta Cuina** (Eataly Genova - Ristorante Il Marin). *Albert Enrich* e *Marc Singlà* de La Mar Salada, *Jordi Limón* e *Gaspar Llorente Jose Andrea* di Somorrostro e *Rafael Alberdi* del Kaiku porteranno a Genova i gusti e i sapori del popolare quartiere marinaro spagnolo, con ricette classiche e piatti tipici. Costo 80 euro, 60 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 20.30 – **Proiezione del documentario I cavalieri della laguna** (Palco di Slow Fish). Un viaggio umano e poetico all'interno della comunità dei pescatori della laguna di Orbetello, per scoprire, attraverso le storie dei protagonisti, un nuovo modo di pescare centrato sulla sostenibilità e sui sistemi tradizionali. Sarà presente il regista Walter Bencini. Ingresso libero.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Uno sgombrò per una grande cena gourmet** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). *Silvio Greco*, professore, biologo marino di fama internazionale e appassionato chef, darà dimostrazione di come lo sgombrò sia molto versatile in cucina. In abbinamento una selezione di vini del Sannio Consorzio Tutela Vini. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Portuando** (Stand Sigari, piazza delle Feste, Porto Antico). Il Club Amici del Toscano e *Bepi Mongiardino* di Moon Import, importatori e distributori genovesi di vini e distillati, presentano una degustazione di distillati e sigaro guidata da *Stefano Fanticelli*: Rum Demerara 1998, Whisky North British Single Grain 1962, Bourbon Knob Creek 9 e Sigaro Toscano 1492. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Costo 15 euro su prenotazione.

Ore 21 – **Cena con il GAC Riviera Etna dei Ciclopi e delle Lave** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio, con particolare riferimento alla masculina da magghia, Presidio Slow Food. Ingresso a pagamento su prenotazione.

**Ore 23 – Chiusura manifestazione**



## Sabato 16 maggio

Ore 9.30 (fino alle 13.30) – **Come creare alternative economiche: nuovi mercati, catene di valore brevi, tracciabilità** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Workshop all'interno del quale chiunque può partecipare per condividere esperienze e idee. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

### ***Ore 10 – Apertura al pubblico del Mercato di Slow Fish 2015***

Ore 10 – **Scuola di cucina. Piccoli formati di pasta** (Eataly Genova, Sala didattica). Un appuntamento rivolto a chi ama fare la pasta in casa; in particolare si tratteranno i piccoli formati, che ben si prestano alla preparazione di zuppe e minestre a base di pesce. Le materie prime impiegate saranno selezionate da *Bonetta Dell'Oglio*. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 10.30 – **Il mare racconta... di uomini, pesci, barche e cibo. Storie di mare e di pesci e di come conservarli in scatoletta** (Palco di Slow Fish). Per famiglie. Ricrea e la Biblioteca Internazionale per Ragazzi De Amicis di Genova organizzano un percorso didattico in cui attraverso letture di storie di mare e di pesci e racconti avventurosi di un pescatore della Cooperativa della Darsena vengono spiegati il valore nutrizionale e il gusto del pesce azzurro, sia fresco sia conservato. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 10.30 – **Un mare di pasta!** (Stand Pastificio Di Martino). Per bambini. Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gagnano Igp con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Laboratorio del Gusto. Pesce di lago su La Collina** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). *Mario Cornali* è la terza generazione in cucina del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (Bg). Accompagnato dal suo pescatore di fiducia, vi presenterà il missoltino del lago di Como, Presidio Slow Food, e le sue declinazioni in cucina. In abbinamento le bollicine della cantina Guido Berlucchi. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 11 – **Laboratorio di disegno** (Stand Slow Food Educazione). Per bambini. Quale modo migliore per imparare a conoscere e distinguere specie ittiche meno note, se non osservandole dal vero per poi disegnarle? L'attività è guidata dall'illustratore scientifico Fabrizio Boccardo. I disegni saranno pubblicati sul sito del progetto europeo Paint a Fish. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **I cuochi dell'Alleanza si incontrano** (Casa Liguria). I cuochi italiani e stranieri presenti a Slow Fish sono invitati a partecipare per confrontarsi su come facilitare l'utilizzo e la valorizzazione del pesce buono pulito e giusto nella ristorazione. Modera *Ludovico Roccatello*, Slow Food Internazionale. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Basilico genovese Dop e olio extravergine d'oliva Dop Riviera Ligure ingredienti essenziali del pesto genovese** (Stand Regione Liguria). A cura dei relativi consorzi di tutela. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Le isole agricole della Laguna di Venezia** (Stand Isole Slow). Laboratorio con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11.30 – **Come si salano le alici?** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per famiglie. La salatura delle alici (acciuغه) è forse la tecnica più antica di conservazione del cibo, un metodo per farlo viaggiare nel tempo e nello spazio. Impareremo insieme questa tecnica da cui deriva anche la gustosissima colatura di alici. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 12 – **Tavola rotonda: Che impatto ha la politica europea della pesca sulla piccola pesca?** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). I pescatori di diversi Paesi e i loro rappresentanti dialogheranno con politici e funzionari delle istituzioni europee per chiarire in che modo alcune normative previste dalla Politica Comune della Pesca e le disposizioni previste dal Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca possono influenzare la loro attività. Intervengono: *Franco Biagi*, Consigliere DG Mare Commissione Europea; *Renata Briano*, Vicepresidente Commissione Pesca Parlamento europeo; *Jeremy Percy*, Low Impact Fishers of Europe (LIFE). Modera *Brian O'Riordan*, ICSF International Collective in Support of Fishworkers. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12 (si ripete alle 14 e 18) – **Personal Shopper Mercato Ittico** (Stand Unisg). Gli studenti dell'Università di Pollenzo, in collaborazione con l'Università di Genova, vi porteranno attraverso il mercato ittico di Genova, a pochi minuti a piedi dal porto, per imparare a riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Costo 6 euro, 5 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12 – **Comunità della Nassa e della Retina** (Casa Liguria). Presentazione della comunità di pescatori e dei progetti per la gestione, valorizzazione e tutela delle risorse turistico ambientali marine. Intervengono: *Alessia Consorti*, Fiduciario Slow Food e coordinatrice della Comunità, ed *Emanuele Trolì*. Segue una piccola degustazione di pesce secco e vino Pecorino e/o Passerina Offida Docg. A cura del Convivium San Benedetto del Tronto-Valdaso e della Blu Marine Service. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12 – **Fish e... sai!!** (Stand Regione Liguria). Alla scoperta dei metodi investigativi per la qualità e la sicurezza del pesce in tavola. Conferenza a cura di Asl3 Genovese e Cooperativa Lega Pesca Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.30 – **La bontà dell'acqua** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole secondarie di secondo grado. Questo gioco ha lo scopo di sensibilizzare, tramite la rappresentazione visiva, bambini e ragazzi a un uso più consapevole dell'acqua, bene prezioso e sempre più raro. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Antonio Terzano* dell'osteria Dentro Le Mura (Termoli) prepara gli ziti al ragù di seppie. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Didem Senol* del ristorante Lokanta Maya (Istanbul) prepara il kısır di siyez bulgur con palamita. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 – **La tradizione pugliese si confronta con quella degli altri paesi del Mediterraneo** (Stand Regione Puglia). Laboratorio con degustazione. A cura di Slow Food Puglia e IAMB. Ingresso 10 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 13 (si ripete alle 18) – **Asta del Pesce** (Mercato Ittico). Per acquistare pesce fresco di giornata, messo all'incanto in porzioni adatte al consumo di una famiglia o di un piccolo ristorante, realizzando gustosi affari.

Ore 13 – **Aromatiche: belle, buone e sconosciute** (Stand Regione Liguria). Presentazione delle erbe tipiche della zona di Albenga e suggerimenti per un abbinamento culinario. A cura del Distretto Florovivaistico del Ponente. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13 – **Pranzo con il GAC Il sole e l'azzurro fra Selinunte, Sciacca e Vigata** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Sciacca, Castelvetro, Ribera, Menfi e Porto Empedocle. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratorio dell'acqua. La cooperazione sud-sud per una crescita sostenibile** (Sala Conferenze, Stand Unisg). Per rispondere ai bisogni dei territori e delle comunità costiere è necessario promuovere interventi di cooperazione nei settori dell'acquacoltura, della piccola pesca artigianale e del turismo marittimo. In collaborazione con CIHEAM-BARI; MAECI/DGCS. Modera *Biagio Di Terlizzi*, CIHEAM-BARI. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 13.30 – **Laboratorio del Gusto. Biodiversità marina in cucina** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Delle oltre 400 specie animali che popolano il Mediterraneo quante ne conosciamo? E quante di queste possiamo trovare sul banco del pesce? *Silvio Greco*, professore, biologo marino di fama internazionale e appassionato chef vi accompagnerà in questa sorprendente lezione, tra cultura e cucina, alla scoperta di nuove specie e nuovi gusti. In abbinamento una selezione di birre del Gruppo Radeberger. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratori di Gyotaku** (Casa Liguria). L'antica arte giapponese di disegnare i pesci utilizzando la loro impronta. A cura di *Eduard Pages* e *Victoria Rabal*. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14 (si ripete alle 17) – **Pesca, ripesca, ricicla** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Costruiamo pesci e altri esseri marini con materiali che l'uomo poco attento (o parecchio maleducato) ha buttato nel posto sbagliato, con l'obiettivo di insegnare ad avere un po' più di rispetto nei confronti dell'ambiente e dare un'altra possibilità a ciò che è considerato solo rifiuto. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 14.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca protetta** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Le aree marine protette sono un problema o un'opportunità? Come farne strumenti di sviluppo e benessere e quali sono invece i passi da evitare. Intervengono: *Lorenzo Berlendis*, Vicepresidente Slow Food Italia; *Alfredo Fermanelli*, Regione Marche; *Fabio Vallalora*, Area Marina Torre del Cerrano; *Damiano Petruzzella*, CIHEAM-BARI; *Paolo Guidetti*, Università di Nizza, Francia; *Antonio Garcia Allut*, Università La Coruña, Spagna; *Magnus Johnson*, Università di Hull, Regno Unito; *Hacène Hamdani*, Presidente Associazione della pesca artigianale e ambiente Le Dauphin, Algeria. Modera *Ettore Iani*,

Presidente di Legapesca. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Vini e ricette di mare e di terra di Liguria** (Stand Regione Liguria). Presentazione e degustazione. A cura di Camera di Commercio Genova, Liguria Gourmet ed Enoteca Regionale della Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Eat-In** (Stand Unisg). Una lunga tavolata che ospita chi vuole fare due chiacchiere, chi vuole ascoltare, imparare, mangiare, bere e scambiare opinioni e risate. Lo scopo di un Eat-in è anche politico: dare a tutti la possibilità di partecipare pubblicamente a ciò che è buono, pulito e giusto.

Ore 15 – **L'uso delle sardine nella cucina marocchina** (Casa Liguria). Intervengono *Laila Taoussi*, cuoca, e *Marco Pettinelli*, Condotta di Sarzana-Lerici e Val di Magra. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Laboratorio sulle tematiche della pesca costiera dei territori delle isole siciliane**. (Stand Slow Food Sicilia). Con la descrizione degli attrezzi e dei mestieri della pesca artigianale isolana, con particolare riferimento al Tremaglio. A cura del GAC Isole di Sicilia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.30 – **Laboratorio dell'acqua. Piccola pesca e multifunzionalità: una innovazione per un futuro sostenibile** (Sala Conferenze, Stand Unisg). La formazione dei futuri pescatori, lo sviluppo di nuove professionalità, la diversificazione delle attività economiche per l'integrazione del reddito e la cooperazione per lo scambio di conoscenze sono le direttrici attraverso cui promuovere uno sviluppo sostenibile della piccola pesca e delle comunità costiere del Mediterraneo. Promosso dai progetti di cooperazione transfrontaliera FISHINMED e READY.MED.FISH. Modera *Silvio Greco*, Presidente Comitato Scientifico di Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.30 – **Come si salano le alici?** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per famiglie. La salatura delle alici (acciughe) è forse la tecnica più antica di conservazione del cibo, un metodo per farlo viaggiare nel tempo e nello spazio. Impareremo insieme questa tecnica da cui deriva anche la gustosissima colatura di alici. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. L'aceto e il pesce: tra tradizione e innovazione** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). L'aceto stimola l'estro e la fantasia in cucina, dando vita a piatti innovativi nel rispetto della tradizione. *Marc Meya*, giovane cuoco catalano in forza nel migliore ristorante stellato di Perpignan – La Galinette – ve ne darà prova in questo Laboratorio del Gusto. In abbinamento i vini

bianchi del Domaine Danjou-Banessy del Roussillon. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Scuola di cucina. Salse di mare** (Eataly Genova, Sala didattica). *Angelo Pumilia*, resident chef della Foresteria Planeta, vi accompagnerà in un viaggio attraverso il tempo e le culture che hanno saputo cogliere e utilizzare al meglio il carattere sapido di pesci, molluschi e crostacei trasformandoli in salse, condimenti, intingoli e sughi. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Marionette tra le onde** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, muniti di sirene, pirati e balene, ci raccontano cosa si mormora tra le onde del mare. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 16 – **Mare nostrum. Le comunità degli immigrati si raccontano: storie, culture, professioni** (Casa Liguria). Intervengono *Maria Bendezu*, poetessa, Perù; *Cheikh Diaba Guisse*, mediatore culturale, Senegal; *Sandra Andrade*, Presidente Associazione Italo-capoverdiana di Genova; *George Costache*, pescatore, Presidio Slow Food della tonnarella di Camogli. Modera *Abderrahmane Amajou*, referente Area migranti in Italia, Slow Food Internazionale. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 – **Panificazione e pasta fresca. Ricette e segreti** (Stand Regione Liguria). A cura di Camera di Commercio Genova. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16.30 – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 16.30 – **Personal Shopper Camogli** (Stand Unisg). L'idea della visita alla Tonnarella di Camogli nasce dalla voglia di conservare e valorizzare il patrimonio culturale e territoriale marinaro. Ci si immergerà in un'esperienza costruita sulla base delle tecniche di pesca selettive, strumento indispensabile per ridurre lo sfruttamento indiscriminato delle risorse ittiche. La visita includerà anche una gustosa sorpresa. Costo 25 euro adulti, 10 euro bambini, su prenotazione.

Ore 16.30 – **Formati d’amare** (Stand Pastificio Di Martino). Laboratorio con degustazione: la pasta di Gragnano Igp e sui suoi numerosi formati, alla scoperta dell’abbinamento perfetto con la cucina marinara. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **A scuola dallo squalo** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Questo laboratorio propone ai più piccoli una percezione diversa degli squali: sono sì grandi predatori ma anche animali fondamentali per l’equilibrio e la salute dell’ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 17 – **Ittiturismo e pescaturismo: la pesca incontra l’agricoltura** (Stand Regione Liguria). Conferenza con degustazione di prodotti della terra e del mare. A cura di Regione Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Castellammare e di Carini** (Stand Slow Food Sicilia). Con la descrizione della pesca tradizionale del cianciolo. A cura del GAC Golfi di Castellammare e Carini. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17.30 – **Laboratorio dell’acqua. La pesca miracolosa** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Nei nostri piatti spesso arrivano prodotti molto diversi da quelli pescati, o molto diversi da quello che abbiamo chiesto. Le “magie” documentate da chi si occupa di truffe e contraffazioni sono tante e non danneggiano solo il nostro portafoglio. Intervengono: *Paola Gelato*, Avvocato Studio legale Jacobacci & Associati; *Elena Bozzetta*, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta; *Maria Vittoria Riina*, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta; *Antonio Terzano*, Ristorante Dentro le Mura, Termoli; *Beppe Gallina*, Pescheria Gallina, Torino. Modera *Stefano Masini*, responsabile di Ambiente Coldiretti. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18 – **Mangia bene e cresci bene! La sana alimentazione dei bambini** (Casa Liguria). A cura di *Alberto Fiorito*, medico esperto in medicina naturale e alimentazione biologica e membro del comitato direttivo della Condotta Slow Food Golfo dei Poeti-Cinque Terre-Val di Vara-Riviera spezzina. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18 – **La scoperta del banco di Ulisse** (Stand Regione Liguria). Proiezione di filmati d’epoca. A cura dell’Area Marina Protetta Isola di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.30 – **Laboratorio del Gusto. Tra terra e mare con Bonetta dell'Oglio** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). In questo laboratorio, *Bonetta dell'Oglio*, chef dell'Home Restaurant Bonè, dà nuova vita a piatti della tradizione siciliana, in un percorso in cui i grani antichi si mettono a disposizione di ciò che il mare offre. In abbinamento i vini dell'azienda Cav. G.B. Bertani di Grezzana (Vr). Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 19 – **Aperitivo. Super fatty** (Stand Unisg). Un liquore forte in abbinamento a un pesce particolarmente grasso. Ingresso a pagamento.

Ore 19 – **Ittiturismo e pescaturismo: la pesca incontra l'agricoltura** (Stand Regione Liguria). La pesca dell'acciuga, il marchio Igp, le tecniche di salagione. Segue degustazione. A cura di Regione Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Sciacca, Castelvetro, Ribera, Menfi e Porto Empedocle.** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Il sole e l'azzurro fra Selinunte Sciacca e Vigata. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 – **Cena con il GAC Golfi di Castellammare e Carini** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Castellammare e Carini, con particolare riferimento alle sarde. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Francesca Cianchi* del ristorante Bistrot del Mondo-Da Bobo all'Acciaiolo (Scandicci) prepara un piatto a base di pesci e legumi. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 (fino alle 22) – **Osteria dell'Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Renzo Galeazzo* del ristorante Antica Fattoria del Grottaione (Castel del Piano) prepara un piatto a base di pesci e legumi. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 19.30 – **Cena pugliese** (Stand Regione Puglia). Ai fornelli *Gino Ignazzi* del ristorante Villa Giusy di Castellaneta Marina (Ta). Ingresso 25 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.



Ore 20.30 – **Proiezione del film Ci vorrebbe un miracolo** (Palco di Slow Fish). Una commedia-inchiesta che scava nei fondali dei nostri mari. Che fine hanno fatto i pesci del Mediterraneo? E soprattutto, perché i pescatori pugliesi tornano a riva con le reti gonfie di merchandising religioso? Sarà presente il regista Davide Minnella. Ingresso libero.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Piatto unico: il brodetto alla termolese di Antonio Terzano** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). La passione per la cucina tradizionale termolese di pesce è praticamente scritta nel dna di Antonio Terzano. Assieme alla moglie Lina, gestisce da anni l'osteria Dentro le Mura nel cuore di Termoli. A Slow Fish preparerà il suo imperdibile brodetto alla termolese. In abbinamento i vini della cantina rumena Petro Vaselo. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 21 – **Laboratorio del Gusto. Bolle di fumo e cibo da strada** (Stand Sigari, piazza delle Feste, Porto Antico). Il Club Amici del Toscano presenta un abbinamento d'eccellenza. Il perlage dello Champagne Laurent-Perrier Pas Dosè Ultra Brut presentato da *Stéphane Montjourides* e le acciughe fritte di Camugin. Ad arricchire il tutto l'antica tradizione di un sigaro toscano. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Costo 15 euro su prenotazione.

Ore 21 – **Cena con il GAC Isole di Sicilia** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche delle isole siciliane, con particolare riferimento ai totani e ai gamberi. Ingresso a pagamento su prenotazione.

**Ore 23 – Chiusura manifestazione**

## Domenica 17 maggio

Ore 9.30 (fino alle 13.30) – **Governance e co-gestione: come legittimare, costruire e partecipare a processi di gestione locale** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Workshop all'interno del quale chiunque può partecipare per condividere esperienze e idee. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

### ***Ore 10 – Apertura al pubblico del Mercato di Slow Fish 2015***

Ore 10 – **Scuola di cucina. Il pesce spatola** (Eataly Genova, Sala didattica). Un incontro interamente dedicato al pesce spatola o sciabola: come sceglierlo, pulirlo, sfilettarlo e cucinarlo. Sarà uno chef siciliano, *Angelo Pumilia*, a spiegarvene trucchi e segreti per farne piatti da veri gourmet. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 10.30 – **Un mare di pasta!** (Stand Pastificio Di Martino). Per bambini. Workshop ludico-educativo sulla pasta di Gragnano Igp con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Gli Extravergini da salvare** (Palco di Slow Fish). Presentazione del nuovo Extravergine del Presidio e della 15<sup>a</sup> edizione della Guida agli extravergini edita da Slow Food Editore. Intervengono *Gaetano Pascale*, Presidente di Slow Food Italia; *Francesca Baldereschi*, responsabile del progetto Presidi Slow Food Italia; *Francesco Sottile*, professore associato della Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo; *Luigi Pasotti*, responsabile del Servizio informativo agrometeorologico siciliano (Sias); *Patrizio Gamba*, olivicoltore ligure. *Diego Soracco*, curatore della Guida agli extravergini, conclude consegnando i riconoscimenti ai produttori premiati. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Laboratorio del Gusto. Pierre Giannetti e Christian Qui: bouillabaisse 2.0** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). A quattro anni dall'apertura del suo bistrot Le Grain de Sel a Marsiglia, sono tanti i risultati ottenuti da *Pierre Giannetti*. *Christian Qui*, architetto e artista contestuale folgorato dalla cucina giapponese, gestisce a Marsiglia il rinomato bistrot SushiQui. A Slow Fish, Pierre e Christian porteranno la loro interpretazione della bouillabaisse utilizzando pesci negletti crudi e appena cotti. In abbinamento i vini della cantina siciliana Duca di Salaparuta. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 11 – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **Bricolage marino** (Stand Slow Food Educazione). Per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Gioco didattico diviso in due momenti: il primo in cui i bambini pescano da uno pseudo-mare, il secondo in cui metteranno insieme ciò che hanno pescato fino a ricostruire l'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 11 – **Sostenibilità e saperi tradizionali: la Comunità ittica dell'Area marina di Bergeggi e il Presidio Slow Food della piccola pesca artigianale di Noli si presentano** (Casa Liguria). A cura di *Simone Bava*, Direttore dell'AMP di Bergeggi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **Basilico genovese Dop e olio extravergine d'oliva Dop Riviera Ligure ingredienti essenziali del pesto genovese** (Stand Regione Liguria). A cura dei Consorzi di Tutela Basilico Genovese Dop e Olio Dop Riviera Ligure. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 – **L'isola di Ventotene e la sua agricoltura** (Stand Isole Slow). Laboratorio con degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12 – **Pesca, ripesca, ricicla** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Costruiamo pesci e altri esseri marini con materiali che l'uomo poco attento (o parecchio maleducato) ha buttato nel posto sbagliato, con l'obiettivo di insegnare ad avere un po' più di rispetto nei confronti dell'ambiente e dare un'altra possibilità a ciò che è considerato solo rifiuto. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) – **Personal Shopper Mercato Ittico** (Stand Unisg). Gli studenti dell'Università di Pollenzo, in collaborazione con l'Università di Genova, vi porteranno attraverso il mercato ittico di Genova, a pochi minuti a piedi dal porto, per imparare a riconoscere il pesce buono, pulito e giusto. Costo 6 euro, 5 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12.30 – **Appuntamento a Tavola. Torino-Genova, via Salento** (Ristorante Baldin, piazza Tazzoli 20 R). Luca Collami, del ristorante Baldin, ospita e accoglie Gigi Megliola e

Fabrizio Barraco, rispettivamente patron e chef de Il Bastimento, ristorante che a Torino propone la vera cucina del Salento. Costo 70 euro, 50 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell’Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, gli chef *Dana* e *Christina Honn* del Café Carmo (New Orleans) preparano un piatto caraibico mescolando tradizioni creole e brasiliane. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 (fino alle 15) – **Osteria dell’Alleanza** (piazza Caricamento). Utilizzando i Presìdi Slow Food, lo chef *Anna Impagliazzo* del ristorante Il Giardino (Ventotene) prepara un piatto tipico della sua zona. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 12.30 – **Tutti i segreti della riserva marina di Torre Guaceto** (Stand Regione Puglia). Laboratorio con degustazione. Ingresso 10 €; parte del ricavato è destinato al progetto 10.000 Orti in Africa.

Ore 12.30 – **Asta del Pesce** (Mercato Ittico). Per acquistare pesce fresco di giornata, messo all’incanto in porzioni adatte al consumo di una famiglia o di un piccolo ristorante, realizzando gustosi affari.

Ore 13 – **Pranzo con il GAC Unicità del Golfo di Gela** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Gela e Lampedusa. Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratorio del Gusto. Gamberi rossi del Mediterraneo a confronto** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Degusteremo, cercando di individuare possibili diversità organolettiche, gamberi crudi e cotti, provenienti da diverse aree del Mar Mediterraneo: le Isole Eolie (Sicilia), Gallipoli (Puglia), San Remo (Liguria) e Palamòs (Spagna). In abbinamento le bollicine della cantina Contadi Castaldi di Adro (Bs). Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 13.30 – **Laboratori di Gyotaku** (Casa Liguria). L’antica arte giapponese di disegnare i pesci utilizzando la loro impronta. A cura di *Eduard Pages* e *Victoria Rabal*. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14 – **Workshop con Sabine Teryngel** (Stand Unisg). Un workshop per imparare la tecnica giapponese Gyotaku che permette di creare stampe su tessuto usando i pesci. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Convegno Extravergini e sostenibilità: un futuro possibile** (Palco di Slow Fish). Intervengono *Anselme Bakudila*, Centro Studi Slow Food Italia; *Roccandrea Iascone*, responsabile comunicazione Ricrea e *Franco Boeri*, oleificio Roi; *Carlo Haussman*, azienda Romana Mercati. Modera *Francesca Rocchi*, Vice Presidente di Slow Food Italia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca misurata** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Le misure di regolamentazione di pesca e commercio che servono a proteggere le popolazioni ittiche proteggono anche il mestiere dei pescatori e vanno prese seriamente da tutti. Intervengono: *Elena Ghezzi*, Legapesca; *Franco Biagi*, Consigliere DG Mare Commissione Europea; *Defne Koryurek*, Consigliera Internazionale di Slow Food per la Turchia; *Roberto Rubegni*, Slow Food Ancona e Conero; *Daniele Mugnano*, Fish Box. Modera *Nadia Repetto*, responsabile di Ambiente Slow Food Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Laboratorio di disegno** (Stand Slow Food Educazione). Per bambini. Quale modo migliore per imparare a conoscere e distinguere specie ittiche meno note, se non osservandole dal vero per poi disegnarle? L'attività è guidata dall'illustratore scientifico *Fabrizio Boccardo*. I disegni saranno pubblicati sul sito del progetto europeo Paint a Fish. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 14.30 – **Vini e ricette di mare e di terra di Liguria** (Stand Regione Liguria). Presentazione e degustazione. A cura di Camera di Commercio Genova, Liguria Gourmet ed Enoteca Regionale della Liguria. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14.30 – **Pranzo con il GAC Torri e Tonnare del Litorale Trapanese** (Stand Slow Food Sicilia). Si degusteranno pietanze a base di specie ittiche tipiche del territorio di Trapani, con particolare riferimento al *ritunnu* (menola). Ingresso a pagamento su prenotazione.

Ore 15 – **Il mare racconta... di uomini, pesci, barche e cibo. Storie di mare e di pesci e di come conservarli in scatoletta** (Palco di Slow Fish). Per famiglie. Ricrea e la Biblioteca Internazionale per Ragazzi De Amicis di Genova organizzano un percorso didattico in cui attraverso letture di storie di mare e di pesci e racconti avventurosi di un pescatore della Cooperativa della Darsena vengono spiegati il valore nutrizionale e il gusto del pesce azzurro, sia fresco sia conservato. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 15 – **Incontro della rete internazionale di Slow Fish** (Casa Liguria). Modera Michèle Mesmain, coordinatrice rete Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Gela e Licata e le problematiche dei pescatori di Lampedusa** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Unicità del Golfo di Gela. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 – **Laboratorio del Gusto. Alice Delcourt: lo stato dell'ostrica** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Diverse varietà, nazionalità e proprietà organolettiche vi saranno presentate crude e rivisitate in sfiziose preparazioni da *Alice Delcourt*, chef cosmopolita del ristorante Erba Brusca di Milano. Ostrica anche nell'abbinamento con la Perle ai Porci, oyster stout di Birra del Borgo. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Scuola di cucina. Il mare piperito** (Eataly Genova, Sala didattica). *Rita Salvadori* vi racconterà tutto quello che non sapete sul peperoncino e non avete mai osato chiedere; *Enrico Benedetti* vi spiegherà invece come preparare piatti di mare combinando al meglio cotture, prodotti ittici e varietà di peperoncino. In abbinamento una copia del volume di Scuola di Cucina Slow Food Il Pesce. Costo 30 euro, 25 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 16 – **Marionette tra le onde** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, muniti di sirene, pirati e balene, ci raccontano cosa si mormora tra le onde del mare. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 16 – **Conservation of the sea** (Stand Unisg). La discussione esplorerà la relazione tra la produzione di pesce e la conservazione degli oceani, e si occuperà di trattare di come sia la pesca selvatica sia l'acquacoltura possano coincidere con una gestione responsabile delle risorse oceaniche.

Ore 16 – **Formati d'amare** (Stand Pastificio Di Martino). Laboratorio con degustazione: la pasta di Gragnano Igp e sui suoi numerosi formati, alla scoperta dell'abbinamento perfetto con la cucina marinara. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16.30 – **Alla fiera del pesce** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Si inizia imparando a pescare i pesci di taglia giusta, a selezionare quelli di stagione e poi si decide quale sia il migliore metodo di cottura per le diverse specie. Infine i partecipanti sono accompagnati al vero mercato del pesce, per imparare a identificare le specie buone, pulite e giuste. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 16.30 – **Personal Shopper Camogli** (Stand Unisg). L'idea della visita alla Tonnarella di Camogli nasce dalla voglia di conservare e valorizzare il patrimonio culturale e territoriale marinaresco. Ci si immergerà in un'esperienza costruita sulla base delle tecniche di pesca selettive, strumento indispensabile per ridurre lo sfruttamento indiscriminato delle risorse ittiche. La visita includerà anche una gustosa sorpresa. Costo 25 euro adulti, 10 euro bambini, su prenotazione.

Ore 17 – **A scuola dallo squalo** (Stand Slow Food Educazione). Per famiglie. Questo laboratorio propone ai più piccoli una percezione diversa degli squali: sono sì grandi predatori ma anche animali fondamentali per l'equilibrio e la salute dell'ecosistema marino. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 17 – **Aromatiche: belle, buone e sconosciute** (Stand Regione Liguria). Presentazione delle erbe tipiche della zona di Albenga e suggerimenti per un abbinamento culinario. A cura del Distretto Florovivaistico del Ponente. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 – **Laboratorio sul tema della pesca costiera dei territori di Trapani** (Stand Slow Food Sicilia). A cura del GAC Torri e Tonnare del Litorale Trapanese. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17.30 – **Laboratorio dell'acqua. La pesca rubata** (Sala Conferenze, Stand Slow Food-MIPAAF). Che cosa è l'ocean grabbing e quali sono i Paesi che vi si dedicano? È un'attività dei grandi imperi, come Cina e Usa, o anche l'Europa sta, purtroppo, facendo la sua parte? Intervengono: *Seth Macinko*, Università del Rhode Island, Usa; *Jeremy Percy*, LIFE (Low Impact Fisheries of Europe), Regno Unito; *Seynabou Ndoye*, Fénagie, Senegal; *Kirsten Monrad Hansen*, direttore Centro di ricerca Hanherred Havbåde, Danimarca. Modera *Michèle Mesmain*, Coordinatore rete Slow Fish. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17.30 – **Come si salano le alici?** (Acquario di Genova, Galleria Atlantide). Per famiglie. La salatura delle alici (acciughe) è forse la tecnica più antica di conservazione del cibo, un metodo per farlo viaggiare nel tempo e nello spazio. Impareremo insieme questa tecnica da cui deriva anche la gustosissima colatura di alici. Ingresso gratuito su prenotazione.

Ore 18.30 – **Laboratorio del Gusto. Gold finger food by Luca Collami** (Spazio Laboratori del Gusto, piazza delle Feste, Porto Antico). Il finger food all'italiana sta diventando un'alternativa concreta e non banale per accompagnare un aperitivo o iniziare una cena. *Luca Collami*, chef e patron del ristorante Baldin di Genova, vi presenterà la tradizione

ligure in versione tascabile, dandovi qualche spunto e alcune ricette. In abbinamento una selezione di birre del Gruppo Radeberger. Costo 25 euro, 20 euro soci Slow Food, su prenotazione.

Ore 19 - **Aperitivo. Wheat and the sea** (Stand Unisg). Diversi tipi di ostriche in abbinamento a birre artigianali italiane.

***Ore 20 - Chiusura manifestazione. Arrivederci al 2017!***