A Slow Fish per… imparare, assaggiare, scoprire

Autore : Redazione

Data : 26 Aprile 2023

Tutte le occasioni da non perdere al Porto Antico di Genova dal 1° al 4 giugno 2023

Riceviamo e pubblichiamo.

Giunta all'undicesima edizione, Slow Fish torna dal 1° al 4 giugno a Genova.

Organizzata da Slow Food e Regione Liguria, in collaborazione con il Comune di Genova, la manifestazione biennale dedicata agli ecosistemi acquatici torna al Porto Antico, luogo simbolo della cultura marinara della città, con il tema *Coast to Coast*, un modo per sottolineare come gli ambienti acquatici e la terraferma siano ecosistemi strettamente interconnessi tra loro.

Attività di educazione, Laboratori del Gusto, Aperitivi e Cucine di Strada: ecco un assaggio degli eventi dedicati ai visitatori della quattro giorni genovese.

I Laboratori del Gusto: dai sapori costieri ai frutti dell'entroterra

A Slow Fish il piacere legato al gusto viene affrontato in maniera consapevole, ricordando che dalle nostre scelte dipendono sia la qualità della nostra vita sia la salute del pianeta. Non mancano quindi i Laboratori del Gusto, ospitati nella Sala Reale Mutua dello stand Slow Food.

Occasioni per gustare non solo pesci e mitili, ma anche vini, oli e prodotti che rappresentano la diversità e la ricchezza dell'agricoltura costiera, senza dimenticare le tematiche ambientali legate al mondo ittico e alle nostre abitudini di consumo: degustare ad esempio i magnifici muscoli dello Spezzino ci offre lo spunto per parlare di una forma di allevamento sostenibile che si sta confrontando con problemi importanti, quali il cambiamento climatico e le predazioni da parte delle orate, per le quali i mitili sono una fonte preziosa di cibo.

E ancora laboratori dedicati a interi territori, dall'isola del Giglio al Trasimeno, dal Carso al Brindisino e al Conero. O che hanno per protagonisti prodotti d'eccellenza come gli oli presenti nella Guida agli Extravergini, o il mondo misterioso del sale, aromatizzato alle erbe o colorato in maniera perfettamente naturale, per non parlare dei vini, espressione dei produttori che hanno aderito alla Slow Wine Coalition, segnalati dalla guida Slow Wine o ospitati nella Banca del Vino di Pollenzo.

A guidarci nella scoperta di tradizioni culinarie, territori e prodotti sono gli stessi protagonisti, tra cui pescatori, viticoltori e olivicoltori e artigiani del cibo narrati grazie alle guide e agli altri strumenti realizzati da Slow Food per promuovere chi fa del cibo buono, pulito e giusto il proprio principio ispiratore e ovviamente i cuochi che fanno parte dell'Alleanza Slow Food e della guida alle Osterie d'Italia.

Tra questi Alessandro Massone, cuoco del Rosmarino di Genova con il suo inconfondibile brandacujun, piatto antispreco imprescindibile della gastronomia locale a base di baccalà o stoccafisso, patate e olive; Simone Circella de la Brinca di Ne, piccolo comune sparso dell'entroterra genovese, con i suoi "pesci di terra" trasformati con l'esperienza e la sensibilità che gli è propria; Lorenzo Dasso che trasforma i pesci che cattura con il suo peschereccio Raieu II in piatti indimenticabili nell'osteria di famiglia a Lavagna; Lorenzo Zappi, cuoco del Ristorante Marcello di Portonovo, con la sua seppia in brodetto che a Genova viene proposta laccata con il miele del Conero.

SOS: salviamo il gambero di fiume

Organizzate da Slow Food e Acquario di Genova con il supporto di UniCredit, le attività di educazione di Slow Fish 2023 si sviluppano nel contesto della Città dei bambini e dei ragazzi e coinvolgono non solo scuole e famiglie, ma tutti i visitatori che desiderano imparare divertendosi, esplorando il misterioso mondo delle specie aliene.

Sono proprio le specie aliene il più temibile avversario di Austropotamobius pallipes, il gambero di fiume italiano. Si tratta di un crostaceo che vive nei corsi d'acqua del nostro Paese: un tempo era molto comune, ma da molti anni è in serio pericolo e va aiutato.

Altre specie di gambero, tutte provenienti da luoghi molto lontani, si stanno diffondendo dove vive il gambero di fiume italiano. Il gambero della Louisiana, quello della California, e il gambero americano, oltre a essere grossi, forti e resistenti, sono portatori sani di una malattia molto pericolosa che uccide i nostri gamberi.

Ma non è finita qui: l'inquinamento dei corsi d'acqua, la pesca illegale e l'aumento delle temperature sono altri pericoli a cui il gambero di fiume italiano deve cercare di sopravvivere.

La salvezza del gambero di fiume è l'obiettivo del progetto LifeClaw, cofinanziato dall'Unione Europea, che ha lo scopo di contribuire alla conservazione di questa specie minacciata, grazie al suo allevamento, la reintroduzione nei nostri corsi d'acqua e la cattura dei gamberi americani invasivi.

Attraverso attività, storie di esperti e giochi di ogni tipo, sperimentiamo la conoscenza di questa specie da tutelare per capire insieme come salvare e proteggere questi crostacei profondamente minacciati.

Storie e degustazioni tra aperitivi e cucine di strada

Tutti i giorni alle 19:00, la Slow Fish Arena ospita gli Aperitivi quotidiani, momenti in cui scoprire storie agricole uniche della nostra penisola, in abbinamento a vini e oli dal Nord al Sud d'Italia.

Un'ora in compagnia di viticoltori e olivicoltori e dei loro prodotti: dagli appezzamenti eroici nelle Riviere del Ponente e del Levante ligure, a un'esplorazione del Centro Italia, dove i vini dei trabocchi abruzzesi incontrano gli oli della Versilia; dai vini della laguna di Venezia e dell'Isola di Mozia abbinati all'oro di Capri per finire con le aree urbane che rimangono ancora saldamente nelle mani dei contadini, come le vigne dei Campi Flegrei e gli olivi di Voltri.

Il paesaggio mediterraneo degli Aperitivi quotidiani, delineato dai produttori che hanno aderito alla Slow Wine Coalition e dagli oli recensiti nella Guida agli Extravergini, si completa inoltre con le degustazioni dei

pani della rete Slow Grains.

In questa edizione l'Enoteca torna ad affacciarsi sul mare del Porto Antico, in Piazza delle Feste, dove i visitatori possono degustare oltre 300 etichette selezionate dal team della Banca del Vino e dalla redazione della guida Slow Wine. Senza dimenticare l’area dedicata a Food Truck, Cucine di Strada e Birre Artigianali, per assaggiare le tante proposte dello *street food* all'italiana accompagnati da una buona birra.

Curiosi di sapere chi c'è? Ecco alcuni nomi tra chi ha già confermato: per la Liguria, il sempre presente Zena Zuena, con le sue pizze e focacce liguri, e Camugin Italian Street Food, con la panissa e il fritto all’italiana. E poi il Pastificio Novella di Sori, un piccolo paese della Riviera Ligure, con trofie, pansoti, pesto genovese e salsa di noci, e gli immancabili ravioli di pesce. Direttamente da San Benedetto del Tronto, Scottadito a bordo della classica Ape Piaggio propone le sue specialità e, ça va sans dire, pesce fritto.

A queste prelibatezze abbiniamo, come di consueto, una degustazione tra i birrifici come Maltus Faber, Chiocciola della Guida alle birre d’Italia di Slow Food, il Birrificio dell’Altavia, con le sue etichette imperdibili della Guida alle birre d’Italia e l’alessandrino Kamun, nota conoscenza dei genovesi.

Slow Fish è realizzato grazie al sostegno di numerose realtà che credono nel progetto, a partire dai Main Partner BBBell, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua e UniCredit. In Kind Partner Liebherr, Bormioli Luigi e Bormioli Rocco, Acqua San Bernardo; Green Partner è Amiu.

La manifestazione gode, inoltre, della collaborazione del Porto Antico di Genova e del supporto di Fondazione Carige, con il sostegno della Camera di Commercio di Genova.

Partner culturale è l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale.