A spasso per Slow Fish 2023

Autore : Redazione

Data : 31 Maggio 2023

Storie di mare e terra: progetti, curiosità e nuove prospettive a Genova dal 1° al 4 giugno

Riceviamo e pubblichiamo.

Slow Fish 2023… ci siamo quasi! La manifestazione biennale dedicata agli ecosistemi acquatici approda dal 1° al 4 giugno al Porto Antico di Genova.

Al centro dell'undicesima edizione è il tema *Coast to Coast*, un modo per sottolineare come gli ecosistemi acquatici e la terraferma siano strettamente interconnessi.

Organizzata da Slow Food e Regione Liguria, con il patrocinio del Comune di Genova, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e del Ministero della Cultura, Slow Fish anima il cuore marinaro della città con quattro giorni di incontri, laboratori, attività ludiche e degustazioni.

Appuntamenti che vedono protagonisti biologi, pescatori, ristoratori e tutti coloro che hanno saputo ampliare lo sguardo. Non 'limitarsi' a considerare mari e oceani, ma assumere i sistemi, le economie e i prodotti costieri come punto di riferimento.

Nell'attesa di conoscerli dal vivo, oggi vi presentiamo alcune delle loro storie, simbolo di studio, passione e resilienza.

Nadia Maggioncalda, l'unica muscolaia d'Italia

Forza, determinazione e amore per il mare: sono questi i capisaldi che guidano la muscolaia Nadia Maggioncalda. Nadia ha 57 anni, è di La Spezia ed è l'unica donna in tutta Italia a svolgere questo mestiere.

Ogni giorno all'alba va in mare, nel Golfo dei Poeti, per raccogliere i muscoli, comunemente definiti cozze,

che a La Spezia si contraddistinguono per il sapore unico, frutto delle particolari condizioni in cui vengono allevati.

A Slow Fish racconta la sua storia, le sfide legate al cambiamento climatico sempre più urgenti, ma soprattutto l'importanza che i mitili rivestono nella salvaguardia degli ecosistemi marini e terrestri, come filtratori e sequestratori di carbonio.

Nadia interviene all'inaugurazione di giovedì 1° giugno alle 10:45, insieme a Paolo Varrella, portavoce della Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini.

Il biologo Piere Mollo e il plancton bioluminescente

Il futuro degli oceani non è scritto, ma possiamo essere certi che dipende dalla salute del plancton, fonte di sali minerali e di oltre il 50% dell'ossigeno atmosferico.

Lo sottolinea uno dei più importanti planctologi al mondo, il francese Pierre Mollo, che ci spiega i rischi che corriamo sottovalutando l'importanza delle interconnessioni tra ecosistemi marini e terrestri. Interconnessioni che influenzano anche la stessa aria che respiriamo.

Mollo racconta i risultati di cinquant'anni di studio dedicati all'acquacoltura, approfondendo in particolare il fenomeno delle maree rosse, crescite di fitoplancton tossico dovute all'afflusso di materia organica e al conseguente aumento di batteri.

A Slow Fish è tra i relatori della conferenza Dove la terra incontra l'acqua il 1° giugno dalle ore 15:00 alle ore 16:30 alla Slow Fish Arena. Insieme a lui intervengono Mariasole Bianco, scienziata esperta di conservazione dell'ambiente marino e divulgatrice ambientale e Jacopo Pasotti, giornalista e comunicatore scientifico.

Le Mariscadoras e le delizie del granchio blu

Cinque donne, diverse specie aliene e un consumo alimentare consapevole. Parliamo di Blueat, startup riminese che ha l'ambizioso obiettivo di trasformare un problema ambientale - le specie aliene che stanno di fatto invadendo i nostri mari - in una risorsa per le comunità di pescatori costieri e per la tutela dell'ecosistema Adriatico e del Mediterraneo.

In particolare, approfondiamo la conoscenza del granchio blu, *Callinecteds sapidus*, una specie oceanica, nativa delle coste atlantiche americane, sbarcato accidentalmente circa quindici anni fa nelle acque di zavorra delle navi.

Il suo impatto sull'ecosistema è notevole: non avendo alcun predatore, può avere effetti dannosi sulla pesca e sulle risorse marine autoctone della costa italiana adriatica.

A Slow Fish la cuoca Ilaria Cappuccini del team Blueat lo trasforma da predatore a prelibatezza in una degustazione aliena, il Laboratorio del Gusto in programma il 1° giugno alle 18:00.

L'umami sotto il mare

Il brodo dashi è uno degli elementi fondamentali e insostituibili all'interno della cucina giapponese. Ricco di umami e facile da preparare anche in casa, il dashi è alla base delle ricette nipponiche più amate, come la zuppa di miso, il ramen, lo shabu shabu.

Da Tamashi Ramen, un'izakaya, ovvero una sorta di tipico pub trattoria nipponica situata nel cuore di

Genova, di varianti di dashi ne troviamo molte, tra cui il Gyokai Tonkotsu, classico tonkotsu arricchito con acciughe essiccate.

Al Porto Antico abbiamo l'occasione di assaggiarlo il 2 giugno alle 13:30 grazie alla degustazione guidata da Aiko Kanaya, cuoca del ristorante.

Nikki Spill e la potenza delle alghe

Non solo buone da mangiare, le alghe fanno bene sia agli ecosistemi terrestri che a quelli marini. Ce lo spiega Nikki Spil, proprietaria di The Seaweed Farmers e membro dell'amministrazione di Câr-y-Môr, dal gallese 'per amore del mare', azienda pionieristica che gestisce un allevamento di alghe e molluschi al largo della costa del Pembrokeshire, in Galles.

Dal loro utilizzo come materiale per l'isolamento degli edifici al loro potenziale come biostimolante per le colture, le alghe presentano molteplici applicazioni.

Sono una perfetta alternativa ecologica alla pesca, ma non solo: possiamo pressarle, usarle nello stampaggio a iniezione e creare, da esse, alternative alla plastica.

Ad oggi Câr-y-Môr dispone di una linea di produzione che realizza vasi da fiori biodegradabili con un sostituto della plastica a base di alghe e sta lavorando a diversi progetti, come il loro utilizzo per creare un'alternativa ecologica all'amianto.

A Slow Fish Nikki Spill interviene il 2 giugno alle 15:00 nella conferenza Salviamo gli oceani e loro salveranno noi insieme a l'Ocean Manager di Patagonia, Gabriel Davies.

Giovanni Contardi, la casa dei Pesci e l'arte sommersa

Proteggere l'ecosistema marino con l'arte? Nella Maremma toscana meridionale si può. È la sfida della Casa dei Pesci, museo sommerso di sculture ideato da Giovanni Contardi, oggi presidente dell'associazione, e Paolo Fanciulli, pescatore ambientalista.

Il progetto prevede la messa a mare di blocchi di marmo donati dalle Cave di marmo Michelangelo di Carrara, da utilizzare come dissuasori contro la pesca a strascico.

L'intento è infatti tutelare i fondali marini, salvaguardando le praterie di posidonia e favorendo il ripristino ambientale e lo sviluppo della fauna ittica nella zona di Talamone e del Parco dell'Uccellina. Scolpite da artisti provenienti da tutto il mondo, sono 39 le opere già calate in mare, alle quali si uniranno presto altre cinque.

A Slow Fish conosciamo Giovanni Contardi e alcuni degli artisti che hanno contribuito alla realizzazione della Fish House presso la Slow Fish Arena, il 2 giugno alle 21:00.

Galdino Zara e il tour veneziano per Bacari

Operaio, attivista, cuoco. ma soprattutto alfiere di un certo modo di intendere l'impegno sociale, che passa anche per la buona tavola. C'è tutto questo nella biografia di Galdino Zara, il quale dal lavoro in fabbrica, alle lotte sindacali, alla sua veste da oste, da sempre lotta a fianco degli ideali di Slow Food e porta avanti le sue campagne, tra cui quella di Slow Fish e la sua tutela delle acque.

Insieme a lui, ci tuffiamo in un *tour* gastronomico, con la sua vecchia tradizione veneziana di andare per Bacari far do ciacole gustando un cicheto e bevendo un'ombra.

A Slow Fish Galdino Zara propone una degustazione il 4 giugno alle 13:00 nella sala dei Laboratori del gusto di Reale Mutua, con diverse preparazioni a base di granchio blu e pesce azzurro.

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 sono Amiu, Pool Pack e Ricrea. 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.