

'Aspettando Slow Fish' approda ad Alassio (SV)

Autore : Redazione

Data : 4 Maggio 2023

Appuntamento il 13 e 14 maggio per la due giorni di anteprima dedicata alle specialità del Ponente Ligure

Riceviamo e pubblichiamo.

Parte da Alassio (SV) sabato 13 e domenica 14 maggio il conto alla rovescia verso l'undicesima edizione di Slow Fish, la manifestazione organizzata da Slow Food e Regione Liguria che si terrà al Porto Antico di Genova dal 1° al 4 giugno.

Aspettando Slow Fish Alassio è l'occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti ittici e dell'agricoltura della Riviera di Ponente e, ovviamente, per scoprire le tante bellezze della città.

Stretta tra Capo Mele e Capo di Santa Croce, Alassio presenta molteplici siti di interesse: dal budello, la pittoresca via parallela al litorale, allo storico muretto, installazione d'arte in continua evoluzione, senza dimenticare i sentieri dell'entroterra, da percorrere a piedi o in bicicletta.

Il programma di Slow Fish è in continua evoluzione!

Scopri tutte le novità su <https://slowfish.slowfood.it/>

Organizzato in collaborazione con la Città di Alassio e Visit Alassio, Aspettando Slow Fish anima la centralissima Piazza Partigiani della cittadina ponentina con diversi appuntamenti che hanno per protagonisti cuochi e produttori della rete Slow Food in Liguria.

Apri la due giorni, alle 10:00 di sabato 13 maggio, la conferenza La seconda anima di Alassio, dedicata alla narrazione più autentica della città, capace di coniugare la costa, legata alle comunità dei pescatori, e l'entroterra, con i suoi prodotti agricoli e i profumi della macchia mediterranea.

All'incontro moderato da Luca Caputo, *destination manager* di Alassio, intervengono alcune fra le principali realtà produttive e gastronomiche della zona: Alessandra Ricci, *communication manager* di Villa della Pergola, Roberto Balgisi, *executive chef* del Grand Hotel Alassio, Micol Basso dell'Ittiturismo l'Isola, Gianluigi Nario, vicedirettore della Cia di Savona, Alessandra Armato dell'omonimo frantoio, Katuscia Giuria, docente dell'Istituto I. Superiore G. Galilei Aicardi, e Fabio Macheda, assessore al Commercio del Comune di Alassio.

I Laboratori del Gusto: un viaggio tra territori, varietà locali e abbinamenti speciali

Ad Alassio non mancano i Laboratori del Gusto, il modo più piacevole per imparare attraverso i cinque sensi.

Si comincia sabato 13 maggio alle 14:30 con una lezione dedicata ai piccoli panificatori, che potranno conoscere la magia della lenta lievitazione e mettere le mani in pasta per realizzare una perfetta focaccia ligure.

Segue alle 16:00 il laboratorio in cui Francesca Magillo, esperta botanica, accompagna il pubblico alla

scoperta delle erbe spontanee e dei fiori selvatici del Finalese; infine, alle 18:00 , la degustazione dei vini del Ponente ligure, espressione del territorio e del lavoro eroico dei viticoltori, in compagnia di Enrico Massimo della rete di imprese Vite in Riviera.

Il primo appuntamento di domenica 14, in programma alle 10:00 , è dedicato a bambini e famiglie, e a tutti gli innamorati delle api. A Giacomo Calcagno, storico per formazione e apicoltore per passione, il compito di raccontare l'ecosistema alveare, i segreti del mestiere, i prodotti che ne derivano e gli strumenti da lavoro utilizzati.

Alle 11:30, grazie al beer sommelier Roberto Parodi, ci avviciniamo al mondo della birra degustando un must del territorio alassino, l'acciugotto, dove le acciughe sotto sale sono condite con un pesto di prezzemolo, capperi, pane, aceto bianco e olio extra vergine di oliva.

Segue alle 13:00 il laboratorio dedicato a sua maestà la taggiasca, nel quale il Frantoio Armato ci conduce nell'entroterra di Andora, a Stefanello, per conoscere e assaporare oli extravergini in purezza e sottoli.

Mentre alle 14:00 la guida ambientale escursionistica Vera De Martino ci porta alla scoperta dell'antica via Iulia Augusta che, nel tratto tra Alassio e Albenga, costituisce un percorso storico naturalistico tra i più suggestivi della Liguria, di facile percorribilità e dagli odori tipici della macchia mediterranea.

Torna alle 15:00 l'apicoltore Giacomo Calcagno, per raccontarci la bellezza del miele attraverso un'introduzione all'analisi sensoriale e una degustazione guidata, e alle 17:00 chiude l'appuntamento La Liguria al Tempo stretto!, in cui Cinzia Cappori, protagonista dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, ci mostra come preparare un piatto antispreco utilizzando l'asparago violetto di Albenga, Presidio Slow Food.

Il mondo del Coast to Coast, tra Mercato e Asta del pesce

Ad Alassio troviamo anche il Mercato dei produttori con le loro eccellenze locali: dai Presidi Slow Food dell'aglio di Vessalico, dell'asparago violetto di Albenga, della razza cabannina, del chinotto di Savona e della pecora brigasca ai vini dell'Enoteca Regionale, fino al pesto di Ivano Ramella, alle birre di Quality Beer Academy e di Birrificio 44 e a preparazioni classiche dell'Alassino, come la ventre di tonno di Moglio e le biscette di Solva, entrambi prodotti De.Co.

E, infine, l'asta del pesce, organizzata in collaborazione con l'Ittiturismo Isola, Lega Pesca Liguria e Pescheria Boutique del Mare.

Un'occasione divertente per partecipare a un'asta del pesce analoga a quelle che si svolgono ogni giorno nei porti di mare delle città italiane e nei mercati all'ingrosso.

Il Mercato e tutti gli eventi di Aspettando Slow Fish Alassio hanno luogo in Piazza Partigiani sabato 13 maggio dalle 10:00 alle 19:00 e domenica 14 maggio dalle 10:00 alle 18:00. L'asta si svolge invece presso la Marina di Alassio, Porto Luca Ferrari, cale aperte del molo dei pescatori.

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.

[Programma completo](#)

[Espositori del mercato](#)