

# Il sapore di mare s'impara al mercato

Nel weekend a Genova torna la rassegna **Slow Fish** con una cucina tra i banchi e i piatti di grandi chef



Pagina a cura di **Gigi Padovani** e **Clara Vada**

Il pesce si mangia fresco, è la speranza di tutti quando andiamo al ristorante o quando compriamo un branzino o una sogliola in pescheria. Ma se lo si può gustare cucinato "in diretta", tra i banchi di un mercato, l'esperienza cambia. In molte città ci sono ormai pescherie che hanno anche un banco cucina, come succede a Torino da Beppe Gallina, da Claudio in via Cusani a Milano, o Le Leccornie al Pigneto di

Roma. Al Porto Antico di Genova, dal giovedì 18 fino a domenica 21 maggio ritorna l'evento biennale **Slow Fish**, dedicato al mare e alle sue risorse in pericolo, organizzato da **Slow Food** con la Regione Liguria.

Degustazioni, convegni, tanti stand a ingresso libero. La novità quest'anno si chiama "Fish-à-porter": una cucina nello stile della Boqueria (il famoso mercato di Barcellona) nella quale cuochi e pe-



## I SEGRETI DEL NONNO

La rassegna "Slow fish" si apre il giovedì 18 maggio al Porto Antico di Genova. Lo chef è Marco Visciola, che ha imparato i segreti dell'arte culinaria da suo nonno

scatori si alternano nella preparazione di piatti con la materia prima dei loro banchi. E' prevista anche la "medusa in pasta", realizzata direttamente dal professor Silvio Greco, il responsabile scientifico della kermesse: «Una provocazione, visto che le meduse aumentano nel Mediterraneo a causa del riscaldamento globale, ma anche una sorpresa per il gusto».

Non mancheranno anche i pizzaioli, con una

proposta di "Pizza n'fish (programma completo su [slowfish.slowfood.it](http://slowfish.slowfood.it)) e tanti chef stellati, ospiti dell'elegante ristorante Marin di Eataly, con vista mozzafiato sul Porto Antico: il romano-colombiano Roy Caceres, il giapponese-milanese Yoji Tokuyoshi, Moreno Cedroni, Luigi Taglienti, Maurizio e Sandro Serva (offrono pesce d'acqua dolce nel loro ristorante con due stelle La Trota di Rivodutri, Rieti) e il padrone di casa, Marco Visciola. «Mi ha insegnato a cucinare mio nonno, a Bogliasco - dice Visciola, che ci ha preparato la ricetta del polpo - e poi ho maturato esperienze da Crippa e Tesse, prima di arrivare qui a Genova. Sono convinto che la cucina ligure sia molto contemporanea: è leggera, fresca, ricca di pesce e verdure».

**(G.Pad.)**

riproduzione riservata