

La medusa è servita, arriva **Slow Fish**

Da domani a domenica all'Expò l'ottava edizione della manifestazione "costola" di **Slow Food** di **Carlo Petrini**
 Ricette povere, piatti per gourmet, dibattiti sulla situazione della pesca in Italia. Tra le novità anche una cucina a vista

VALENTINA EVELLI

RICETTE con alghe e meduse, una cucina a vista per scoprire come preparare il pesce e una "moneta alternativa" per l'area vini. Lavori in corso per l'ottava edizione di **Slow Fish** "La rete siamo noi" al via domani al Porto Antico con il ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e **Carlo Petrini**, fondatore di **Slow Food**. "Abbiamo cercato di rinnovare una formula nata nel 2004 — spiega Daniele Buttignol, segretario generale Slow Food — Attraverso i nodi di una rete che cerca un approccio ludico su temi importanti che vanno dalla stagionalità alle scelte consapevoli dei consumatori". Quattro giorni dedicati alla filiera del mare e al binomio cibo salute. Ci-

bo più buono, più pulito e più giusto.

Tra le novità dell'ottava edizione una cucina a vista nell'area mercato del Mandraccio con cuochi ed esperti che partendo dalla materia prima spiegheranno come sceglierla e utilizzarla al meglio. In piazza delle Feste, nell'area enoteca più di 300 etichette da acquistare con la "moneta pulita" da cambiare alla cassa che si potrà utilizzare per le consumazioni e due nuove aree dedicate alla pizza gourmet, ai gamberi rossi di San Remo e un punto cocktail e l'area dei cibi di strada che arriverà fino alla zona dell'Acquario. E poi i laboratori di degustazione in casa **Slow Fish**. Tra gli eventi più attesi l'asta del pesce in darsena, organizzata da Coldiretti tutti i giorni alle

17 e l'appuntamento con il biologo Silvio Greco (sabato alle 17 al mercato **Slow Fish**) sui nuovi fronti dell'alimentazione: in pentola le meduse con un assaggio in due versioni, in insalata e in pastella, per dimostrare come si possono trasformare e ritrovare nel piatto. "Anche gli approfondimenti saranno proposti con formule nuove — continua Daniele Buttignol — Con i racconti di coppie inedite, pescatori e scienziati cuochi e artigiani che affrontano i temi del mare ma anche le storie di 100 pescatori di **Terra Madre** in arrivo da tutto il mondo". E **Slow Fish** si apre anche alla città con i tour tra le botteghe artigiane del centro storico e uno spazio dedicato all'associazione delle vie del sale che riunisce 45 comuni. "Affronteremo il tema della

pesca non soltanto in senso stretto — conclude l'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Mai — Domani arriveranno a Genova anche gli assessori di altre regioni per la commissione delle politiche agricole dove presenteremo un documento fondamentale per la pesca italiana, lo sviluppo della filiera in modo sostenibile e i problemi legati alle attività illegali". Occhi puntati anche sul recupero dei materiali con gli striscioni pubblicitari che saranno riutilizzati per i laboratori "creazioni al fresco" realizzati dalle detenute della casa circondariale di Pontedecimo. (**Slow Fish**, da giovedì a domenica area mercato 10 — 20.30, enoteca e cucine di strada 12-24. Domenica chiusura ore 20.30)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IPUNTI

GLI ORARI

L'edizione 2017 di **Slow Fish** si svolgerà da giovedì a domenica, area mercato 10 — 20.30, enoteca e cucine di strada 12-24. Domenica chiusura ore 20.30

I LABORATORI

In programma i laboratori di degustazione in casa **Slow Fish**. Tra gli eventi più attesi l'asta del pesce in darsena, organizzata da Coldiretti tutti i giorni alle 17

I TOUR

E **Slow Fish** quest'anno si apre anche alla città con i tour tra le botteghe artigiane del centro storico e uno spazio dedicato all'associazione delle vie del sale



I racconti di coppie inedite, pescatori e scienziati cuochi e artigiani sul tema "mare"

