

L'evento/ **Slow Fish**

Il gusto giusto

RENATO PASCALE*

DOPO un viaggio lungo due anni, l'equipaggio ammaina le vele e la prora di **Slow Fish** incontra l'orizzonte del Porto Antico di Genova. È tutto pronto per sbarcare nella Superba, da oggi a domenica, con l'ottava edizione della rassegna internazionale di **Slow Food** e Regione Liguria dedicata al pesce e alle risorse del mare.

La manifestazione che andrà in scena in questi giorni è il punto d'approdo temporaneo di una campagna che ogni giorno, da anni, coinvolge la nostra associazione. Nella pesca, come nell'agricoltura e nell'allevamento, **Slow Food** crede che ognuno di noi possa contribuire a bloccare gli ingranaggi di un sistema alimentare basato sullo sfruttamento delle risorse e — troppo spesso — dei lavoratori della filiera. L'appuntamento con **Slow Fish** è quindi un'occasione per riscoprire ricette e sapori del mare ormai dimenticati, ma

anche per allargare le nostre conoscenze sulle comunità di pescatori, sulle pratiche artigianali e gli stili alimentari più sostenibili.

Serve guardare sotto la superficie azzurra delle acque per renderci conto di come solo una folle allucinazione abbia potuto indurci a credere che mari, fiumi e laghi siano una sorta di cornucopia da cui estrarre risorse all'infinito. L'ultimo rapporto biennale della Fao sulla pesca e l'acquacoltura restituisce, al contrario, l'immagine di un mare inghiottito dall'abisso dell'irresponsabilità. Solo dagli anni Settanta il cosiddetto "overfishing" è più che

triplicato, tanto che quasi il 90% delle riserve ittiche è depauperato o sovrasfruttato.

Eppure i consumi tendono non soltanto ad aumentare (nel 2014 abbiamo raggiunto per la prima volta la soglia dei 20 kg pro capite all'anno), ma a concentrarsi. Quasi un terzo delle catture nel mondo riguarda appena dieci specie, sempre più stressate dalla pressione del mercato.

Andiamo insomma verso una tragedia

dei beni comuni su scala globale, di cui faranno le spese in primo luogo le economie fragili. Già oggi, ci ricorda il Wwf, il 61% delle esportazioni globali di pesce partono dai Paesi in via di sviluppo per raggiungere le nazioni industrializzate, Europa compresa.

Per ottocento milioni di uomini e donne, in gran parte concentrati nel Sud del mondo, la pesca rappresenta la principale fonte di sostentamento. E dal destino di queste comunità, come degli habitat naturali, dipende il nostro stesso avvenire.

L'Unione Europea è tra i pochi soggetti politici a essersi attivata con un piano integrato di interventi per la salvaguardia dei mari: si tratta della strategia marina, una direttiva che l'Italia ha recepito nel 2010 e che entro il 2020 dovrebbe consentire agli Stati europei di raggiungere il "buono stato ambientale" delle proprie acque. **Slow Fish** sarà l'occasione per fare il punto su quanto finora è stato realizzato, così come sugli altri grandi temi: la minaccia invisibile delle microplastiche, l'inquinamento, gli effetti del cambiamento climatico, l'immigrazione.

*presidente di **Slow Food**

Al via oggi
la kermesse
dedicata
al pesce
Convegni,
laboratori e
buona tavola



LE RICETTE

Molti gli chef impegnati a **Slow Food**, che riveleranno alcuni dei segreti della buona tavola. Un paradiso per i gourmet



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077

Milano-Sanremo gourmet e pizza all'Andrea Doria

Un arcobaleno di sapori

Da piazza Caricamento al Porto Antico tra invenzione e tradizione
E la Cucina dell'Alleanza svela i segreti dei piatti del territorio

DONATELLA ALFONSO

DALLA "Milano-Sanremo del gusto" ai segreti dei gamberi rossi; la scoperta (o la conferma, per chi già ben lo conosce) del tradizionale brandacujun ponentino; gli appuntamenti con gli chef internazionali ai ristoranti Marin di Eataly Genova e Ristorante Cavo nel palazzo Branca Doria, nel cuore del Centro Storico; ma anche la rivisitazione della storica "pissalandrea", la pizza ligure che nel nome celebra l'ammiraglio Andrea Doria (o fu lui a inventarla? Mah!) e ancora, la scoperta delle botteghe del gusto nel cuore di Genova. C'è moltissima Liguria nel programma di **Slow Fish** 2017, e non potrebbe essere diversamente, non soltanto per la location del pesce buono, pulito e giusto e di tutte le filiere del mare - tra piazza Caricamento e Porto Antico, da oggi a domenica

21), ma anche per l'impegno organizzativo della Regione Liguria e del Comune di Genova, con tutte le realtà commerciali e della ristorazione.

Il luogo in cui si incontrano la creatività dei cuochi e le particolarità dei presidi **Slow Food**, ad esempio, è la cosiddetta Cucina dell'Alleanza, una sala con 40 posti a sedere per seguire gli appuntamenti che, per quanto riguarda la Liguria, prevedono oggi alle 18 "L'azzurro della Liguria", con Anna Liberto de Lo Scoglio di Albenga, tutto dedicato alle acciughe (in tortino e come "maceo", cioè una salsa tipica) ma insieme a asparagi violetti di Albenga e aglio di Vessalico. Domani alle 20 "Variazioni di merluzzo" con Luigi e Donatella Tomali-

ni dell'Osteria Bucun du Preve di Noli: il loro brandacujun dialoga con l'aglio di Vessalico e altri prodotti tipici del territorio ligure. E ancora domenica alle 18

"Mostriamo i muscoli!" con Cinzia Cappori dell'Osteria del

Tempo Stretto di Albenga, che presenterà una zuppetta di muscoli abbinati ai fagioli di Conio (Presidio **Slow Food**).

Uno spazio tutto per sé lo hanno invece i gamberi di Sanremo, quelli per cui si sono mobilitati i pescatori del Ponente in attesa che vengano ratificati i nuovi confini marittimi che rischierebbero di assegnare alla Francia le zone più pescose per questo ricercatissimo crostaceo. Al Punto Gamberi si potranno assaggiare in tre versioni: crudi, sbollentati, o lievemente scottati sulla piastra, preparati dall'Ittiturismo M/B Patrizia di Giuseppe Di Gerlando.

E ancora gusto ligure al top: tra gli Appuntamenti a tavola con gli chef (il programma completo si trova su www.slowfish.slowfood.it) il savonese Luigi Taglienti del Lume di Milano, che in meno di un anno ha ottenuto la stella Michelin. E al Mercato non mancano gli chef come Marco Visciola del Marin che spiega (oggi alle 18) come utilizzare anche il pesce meno pregiato (o le sue parti) per piatti di altissimo risultato e costo contenuto.

Ma la Liguria conta su numerosi presidi **Slow Food**, di mare e di terra, e altrettante eccellenze tipiche, accolte nello spazio espositivo #Lamialiguria promosso dalla Regione Liguria, con laboratori, show cooking con prodotti liguri e i cuochi di Liguria gour-

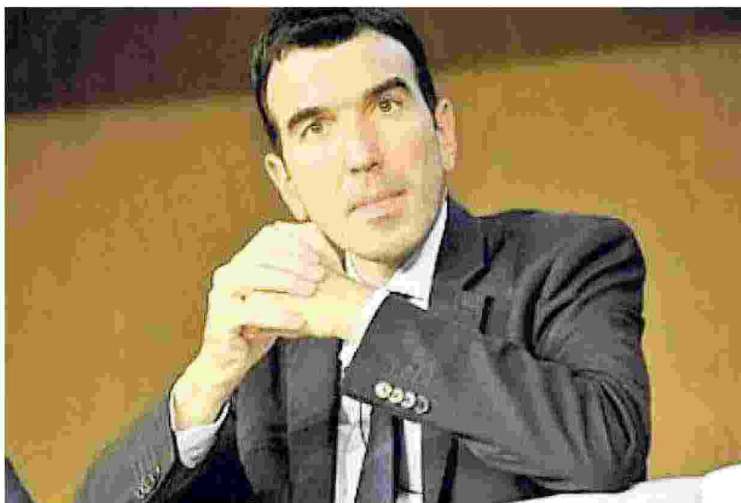
met, in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova e il sistema camerale ligure. Si parte già stamani alle 10.30 con i laboratori del mare dedicati alla sfilettatura e cottura alla piastra; alle 11 i segreti del pescatore e dello chef sulle acciughe e la preparazione di un burger di lanzardo;

alle 12 la scoperta dei presidi **Slow food** della Liguria (toma di pecora brigasca, acqua di fiori di arancio amaro, aglio di Vessalico, carciofo di Perinaldo, fagioli di Badalucco, Conio e Pigna); dalle 14 alle 16 i laboratori di Artigiani in Liguria sulla preparazione del gelato, sul restauro e sul cioccolato; alle 16 i segreti del pescatore e dello chef su gnocchi al pesto, acciughe e pesce alla piastra; alle 17.30 laboratorio dedicato all'acquacoltura; alle 18 la scoperta dei presidi **Slow Food** della Liguria (mucca cabannina e sciroppo di rose); alle 19 laboratorio e degustazione a cura del Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure e Consorzio di tutela del basilico genovese Dop). Una rassegna importante di prodotti che sono anche elementi di traino dell'economia locale.



LA FOLLA

Come sempre, attesi migliaia di visitatori nei quattro giorni di Slow Fish negli stand ospitati nella zona compresa tra Piazza Caricamento e il Porto Antico e per i tanti eventi collaterali



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077