

WEEKEND

PESCATORI E CUOCHI PROTAGONISTI A GENOVA

CON **SLOW FISH** IL PORTO ANTICO SI TRASFORMA IN UN GRANDE MERCATO SULLA FALSA RIGA DELLA CELEBRE BOQUERIA DI BARCELONA
di **Giuseppe Ortolano**

A Genova per saperne di più sul pesce, sul suo consumo e sui suoi effetti sulla salute e sugli ecosistemi. Ma anche per incontrare sapori e saperi di pescatori, artigiani del gusto e cuochi provenienti da tutto il mondo. È "Slow Fish" che da giovedì 18 a domenica 21 trasforma il Porto Antico di Genova in un grande mercato ittico dove c'è spazio anche per la riflessione su temi di attualità, come il cambiamento climatico, la gestione delle risorse marine, la sicurezza alimentare e le migrazioni. Pesci, conserve, sali, spezie e oli extravergini, Presidi **Slow Food** dall'Italia e dal mondo sono i protagonisti del Mercato di "Slow Fish" che offre l'opportunità di acquistare il meglio dei prodotti di mare e di acqua dolce e di degustarli cucinati nello spazio Fish-à-porter. Una novità ispirata alla Boqueria di Barcellona: una cucina dove cuochi e pescatori si alternano nella preparazione dei piatti, accompagnandoli con dritte su come fare la spesa. Nella Cucina dell'Alleanza, quindici appuntamenti con i cuochi dall'Italia e dal mondo, che tutti i giorni si alternano ai fornelli per cucinare, ma anche per raccontare i prodotti presenti nelle loro ricette, provenienti da produzioni rispettose dell'ambiente, del lavoro e del benessere animale. Lo stand della Regione Liguria propone laboratori con pescatori e artigiani, mentre nella piazza delle Feste l'Enoteca offre in degustazione 300 etichette selezionate dalla Banca del Vino, raccontate dai sommelier Fisar. Mixology invita a bere consapevolmente cocktail preparati dai migliori bartender genovesi e indovinarne i segreti per prepararli a casa; nel punto Pizza n' Fish si assaggiano ricette a tema pesce preparate da maestri pizzaioli e nel Punto Gamberi si assaporano i preziosi crostacei sanremesi in tre versioni: crudi, sbollentati o lievemente scottati sulla piastra. In piazza Caricamento, infine, tante birre artigianali, da abbinare ad arancini siciliani, cacciucco livornese, olive all'ascolana, frittiture di pesce dell'Adriatico e altri cibi di strada.



L'ultima edizione di **Slow Fish**

Quando

DA GIOVEDÌ 18
Slow Fish
giovedì 18-domenica 21
ore 10-24, domenica fino
alle 21, ingresso libero
alcuni eventi sono
a pagamento, da prenotare
in anticipo sul sito
slowfish.slowfood.it

