

**VOTA BUCCI**  **VINCE GENOVA**  **buccipergenova** 



Quali sono i problemi di Genova?

**Vota qui**

**TURISMO**

Alle 9 anche un convegno sulle acciughe a Palazzo San Giorgio

# Slow Fish, domenica laboratori e Show Cooking nello stand #LamiaLiguria

sabato 20 maggio 2017



**GENOVA - Intenso programma di appuntamenti a cura della Regione Liguria anche per domani, domenica 21 maggio, ultimo giorno di Slow Fish 2017.**

Si apre alle 9.45 con il convegno 'Acciughe e sale: le vie di Slow Fish', organizzato in collaborazione con l'Associazione Antiche vie del sale', nella sala convegni di Palazzo San Giorgio. Al centro del convegno, a cui parteciperà l'assessore regionale alla Pesca e

all'Agricoltura Stefano Mai, i legami tra le acciughe e il territorio, dal mare agli approdi portuali, dalla costa agli appennini, fino all'entroterra europeo.

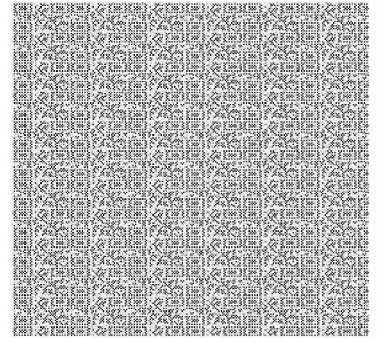
Nello stand #lamialiguria proseguono gli eventi, laboratori, show cooking con prodotti liguri e i cuochi di Liguria gourmet, organizzati in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova e il sistema camerale ligure. Alle 10.30 sono previsti i laboratori del mare con i miticoltori spezzini e alle 11 i segreti del pescatore e dello chef sul sugo di muscoli e muscolata. Alle 12 la scoperta dei presidi Slow Food della Liguria su Sciaccherà 5 Terre e il gallo nero della Var di Vara. Dalle 14 alle 16 i laboratori di Artigiani in Liguria alla scoperta dei segreti dell'arte del restauro e del cioccolato. Alle 16 i segreti del pescatore e dello chef su paccheri al nero di seppia con acciughe, olive taggiasche e olio al basilico, lo scuzzun risottato al fondo di pesce. Alle 17.30 laboratorio dedicato all'ostricoltura con i miticoltori spezzini. Alle 18 la scoperta dell'area marina protetta di Portofino con il virtual tour del museo della pesca di punta Chiappa. Alle 19 focus sui marchi Dop, Igp e Doc per un viaggio tra i vigneti di Liguria con laboratorio e degustazione.

Proseguono, inoltre, gli appuntamenti con il Basilico Genovese DOP, protagonista dello stand regionale con il Consorzio di tutela: tanti i laboratori dedicati all'uso del basilico in cucina, dal tradizionale pesto fino al gelato, per una gamma infinita di possibili utilizzi, per tutti i gusti, dall'antipasto al dessert. Spazio anche alla scoperta del centro storico e delle botteghe artigiane aderenti al marchio "Artigiani in Liguria". Anche domani, alle 10.30, dallo stand #lamialiguria, partirà un tour di circa 2 ore, organizzato in collaborazione con il sistema camerale ligure e la Commissione regionale dell'artigianato. Prima tappa piazza Banchi poi verso la zona di Soziglia e piazza del Ferro per la visita alla bottega della pelle 'Andrea B'; si prosegue per piazza De Ferrari, Porta Soprana e visita alla gelateria 'Il Capriccio'; si scende per Canneto e visita al pastificio 'Pasta fresca Fabio'.

L'ingresso alle iniziative in programma nell'area #LamiaLiguria, come del resto a Slow Fish, è gratuito. Tutti i visitatori dello stand #lamialiguria potranno vincere un premio: in palio 10 biglietti Acquario+Muma, 80 piante aromatiche liguri e 40 grembiuli da cucina della 'Milano Sanremo del Gusto'.

**Approfondimenti**

- 📖 Slow Fish, lo zoologo: "I cambiamenti climatici portano specie aliene"
- 📖 Slow Fish, inaugura lo spazio #lamialiguria: in programma laboratori, incontri e tour
- 📖 Slow Fish incorona le polpette di pesce "povero": ecco nuove prelibatezze



**I NOSTRI BLOG**

**PAROLE IN CORSO**  
di Vittorio Coletti



**GRIF HOUSE**  
di Giovanni Porcella

**SAMPLACE**  
di Paola Balsomini

**macala**  
Lunedì ore 21

**VIAGGIO IN Liguria**  
mercoledì, ore 21

**VIAGGIO IN Liguria**  
mercoledì, ore 21

**LIGURIA ancheu**  
venerdì, ore 21

**DERBY in terrazza**  
domenica ore 21

**gradinata SUD**  
martedì, ore 21

**gradinata NORD**  
giovedì, ore 21