

## LA STAR IN PIAZZA DELLE FESTE

# Da Sanremo il gambero che conquista le balenottere

ANCHE quest'anno a **Slow Fish**, in un point specifico in piazza delle Feste, sbarca il gioiello della pesca della Riviera dei Fiori, il gambero rosso di Sanremo. A svelare tutti i segreti del crostaceo dal colore rosso e dalla polpa saporita è Giuseppe di Gerlando, pescatore e patron dell'ittiturismo Patrizia, locale che nasce dalla volontà di raccontare e far degustare il pescato che giornalmente, tempo permettendo, arriva nella cucina per essere trasformato in piatti che rappresentano al meglio quel tratto di mare.

«Cucino quello cheresco» racconta di Gerlando «molti gastronomi di fama mondiale dicono che il gambero sanremese sia il più gustoso al mondo. Questo perché ha un sapore dolce unico, che lo distingue da tutti gli altri».

Mangiato in grandi quantità anche da altri mammiferi, non solo dagli esseri umani. «È il piatto preferito delle balenottere che si spingono fino negli



**I gamberi rossi di Sanremo**

abissi del nostro mare per fare delle scorpacciate» conclude lo chef «seguo l'eredità dei nonni che mi hanno trasmesso la passione per la pesca e per la cucina, il gambero è uno dei simboli di questa tradizione».

Il gambero rosso rappresenta per le sue caratteristiche organolettiche, commerciali e culturali, un prodotto tipico del Mar Ligure da salvaguardare e valorizzare, al punto che il Comune di Sanremo e la Regione Liguria hanno avviato ormai da tempo il complesso e non facile iter burocratico per ottenere il riconoscimento IGP, indicazione geografica protetta, dall'Unione Europea.  
**C. CAB.**



## L'IMBARAZZO DELLA SCELTA

# Pizza e pesce, che coppia Novità dalla tradizione

FARINA, acqua, lievito, sale, pomodoro e il miglior pesce appena pescato. «Oggi assistiamo alla gara fra chi vuol fare le cose più strane, quando basterebbe recuperare le nostre tradizioni» racconta il pizzaiolo Corrado Scaglione «la pizza con il pesce si prepara dall'alba dei tempi e finalmente, piano piano, sta tornando in auge».

Al punto Pizza N'Fish di **Slow Fish** in piazza delle Feste, preso letteralmente d'assalto dai visitatori, c'è solo l'imbarazzo della scelta: pizza con palamita mediterranea, con alici di Cetara, con baccalà mantecato e tanto altro. Scaglione, di origini calabresi, è riuscito in un'impresa non facile, quella di portare la pizza di tradizione napoletana in Brianza, conquistando negli anni un palmarès degno di nota: il premio come migliore pizzeria d'Italia conseguito nel 2010 e il primo posto nel campionato del mondo Pizza Stg nel 2011 sono solo due dei numerosi riconoscimenti che gli sono stati attribuiti. «La pizza con il pesce è una delle più antiche» continua lo chef «a Napoli si preparava con i bianchetti appena pescati. Le persone si



La pizza sposa il pesce

avvicinano con diffidenza, ma dopo averla assaggiata restano colpite».

Le carte vincenti di Scaglione sono da rintracciarsi soprattutto nella capacità di saper unire tradizione e volontà di rinnovarsi e allo stesso tempo di sperimentare, ad esempio utilizzando gli impasti iposodici realizzati con acqua di mare e farine di grani antichi macinati a pietra. Alla base di tutto resta sempre la solida conoscenza dei prodotti dei territori regionali italiani.

**C. CAB.**



## La curiosità Polpo palla, una preda rara messa all'asta in Darsena

Ieri è stato pescato un raro polpo palla da 4 chili che, una volta arrivato all'asta in Darsena, ha subito attirato l'attenzione di tantissimi intenditori e studiosi presenti a **Slow Fish**. È merito del peschereccio Aquila Pescatrice e della pescatrice Eva. L'identificazione è stata abbastanza rapida, date le caratteristiche particolari della specie. FORNETTI





## SLOW FISH GENOVA 18-21 MAGGIO

### Scegliendo nel programma

■ **Ore 10**

*"Nutrizione e... non pesci"*  
Per scoprire quali alternative offre il mare: meduse e alghe, molluschi e crostacei  
Eataly, aula didattica

■ **Ore 10**

*"Da dove viene il pesce che metti a tavola?": il punto sulla situazione nel Mediterraneo*  
Acquario di Genova  
Sala Nautilus

■ **Ore 10.30**

*"I contaminanti dell'ecosistema marino": la situazione dell'inquinamento nei nostri mari*  
Porto Antico, Palco

■ **Ore 10.30**

*Personal Fisher - Fish & Tips*  
Come riconoscere il pesce buono, pulito e giusto  
Stand dell'Università di Scienze Gastronomiche

■ **Ore 10.30**

*Percorsi artigiani in Liguria, tour nel centro storico della durata di due ore*  
Stand Regione Liguria

■ **Ore 11**

*Ittiturismo con Giuseppe di Gerlando. Fish-à-porter: tutti i segreti del gambero rosso di Sanremo*  
Mercato di [Slow Fish](#)

■ **Ore 11.15**

*Personal Fisher - Fish & Fry*  
Degustazioni di pesce fritto  
Stand dell'Università di Scienze Gastronomiche

■ **Ore 11.30**

*Walk 'n eat - Zena doce*  
Tour guidato nel caruggi di Genova, con diverse tappe dolci  
Stand dell'Università di Scienze Gastronomiche

■ **Ore 12**

*"Ngaparou, Senegal: l'equità prima di tutto": incontro con la rete internazionale di Slow Fish*  
Casa [Slow Food](#)

■ **Ore 12-24**

*Pizza 'n Fish con Massimiliano Prete di Gusto Divino*  
Piazza delle Feste

■ **Ore 12-24**

*Sanremo rosso e rosa*  
Punto Gamberi

■ **Ore 12-24**

*Slow Fever - Cocktail bar*  
Piazza delle Feste

■ **Ore 12.30**

*"Kerkennah, Tunisia: la palma è la vita": incontro con la rete internazionale di Slow Fish*  
Casa [Slow Food](#)

■ **Ore 13**

*"Thorupstrand: una storia di rivalta in Danimarca"*  
Fish-à-porter con lo chef Kresten Kronborg  
Mercato di [Slow Fish](#)

■ **Ore 14-24**

*Temporary Tasting*  
I Prosecco "col fondo"  
a cura di Velier  
Piazza delle Feste

■ **Ore 15**

*"Il contadino del mare: il muscolajo". Fish-à-porter con degustazione di muscoli spezzini*  
Mercato di [Slow Fish](#)

■ **Ore 15.30**

*Asta del pesce*  
Darsena

■ **Ore 17**

*"Gel fish: meduse e affini"*  
Fish-à-porter con Silvio Greco, biologo appassionato di cucina  
Stand Regione Liguria

■ **Ore 17.30**

*"Alamar": film sulla storia di Natan, che a cinque anni va a trovare suo padre in Messico*  
In spagnolo, con sottotitoli  
Porto Antico, Palco

■ **Ore 20.30**

*Capitani coraggiosi: cena con Roy Caceres, colombiano, Yoji Tokuyoshi, giapponese, Elvio Milleri, italiano emigrato a Copenhagen, e Marco Visciola del ristorante Il Marin*  
Eataly, Ristorante Il Marin

■ **Ore 21**

*"Capone BungtBangt"- Concerto con strumenti riciclati*  
Porto Antico, Palco

Il programma completo su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

