

Conclusa la quattro giorni **Slow Fish** saluta «Un'edizione da incorniciare»

Pascale, presidente di **Slow Food** Italia: siamo riusciti a intercettare un pubblico vario e ampio

CLAUDIO CABONA

GENOVA. Un'edizione più partecipata, più aperta, capace di calamitare un pubblico più eterogeneo. Dopo quattro giorni densi di appuntamenti, **Slow Fish** saluta il Porto Antico e molla gli ormeggi.

Un'edizione da incorniciare: i 30 incontri della rete di **Slow Fish** hanno radunato un pubblico di 1.500 partecipanti, più di 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi, cui hanno preso parte come relatori 35 scienziati e ricercatori di fama internazionale, oltre a migliaia e migliaia di persone - non quantificabili visto che l'ingresso alla manifestazione era libero - che, grazie alla grande proposta gastronomica, hanno potuto assaggiare una lunga serie di prelibatezze. È bastato camminare fra gli stand della manifestazione, in questi giorni, per notare quanto il segreto del successo di quest'anno sia stata la decisione di ampliare le proposte di alcuni spazi in cui assistere a iniziative come i Fish-à-porter o la Cucina dell'Alleanza, spesso "tutte esaurite" ancora prima dell'inizio dell'appuntamento.

«Si tratta di un'edizione che ci consegna responsabilità importanti, in cui sono stati assunti impegni significativi da parte delle istituzioni» dice Gaetano Pascale, presidente di **Slow Food** Italia, facendo un bilancio dell'edizione 2017, appena andata in archivio «Avevamo l'obiettivo, attraverso più incontri e più iniziative aperte a un più ampio numero di visitatori, di intercettare anche un pubblico diverso da quello che ci segue da anni, e ci siamo riusciti».

Un mattone pesante, proprio come quello ideale della "Casa **Slow Fish** permanente" in vista del 2019. Un'idea lanciata durante l'inaugurazione dell'evento da parte di **Carlo Petrini**, presidente internazionale di **Slow Food**, che sogna a Genova una casa politica e fisica per interagire con tutti gli "attori" in campo nell'ambito del Mediterraneo. Un progetto su cui sono fiocate diverse proposte.

«È stata un'edizione straordinaria», ribadisce Giovanni Toti, presidente della Regione Liguria, che è co-organizzatrice dell'evento dalla sua prima edizione «Il grande successo di pubblico registrato in questi giorni nell'area del Porto Antico ha garantito

grande visibilità alle eccellenze del territorio».

Nella rete di questa ottava edizione dell'evento, organizzato dall'associazione **Slow Food** Italia e appunto dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e il Comune di Genova, resta un bottino più che sostanzioso, soprattutto dal punto di vista dei contenuti. Sono stati tanti i temi scientifici trattati nei quattro giorni, come il cambiamento climatico e l'impatto che ha sulle nostre tavole, con le tante ricette di pesci della tradizione sostituite da altri abitanti del mare cucinati con "ricette alternative". Un esempio su tutti: il biologo Silvio Greco, che è presidente del comitato scientifico nonché appassionato di cucina, ha mostrato a oltre 200 persone come cucinare le meduse.

Da **Slow Fish** parte anche un allarme. «Attenti a pensare che non ci siano conseguenze nel consumare sempre gli stessi pesci e soprattutto quelli che più sono importanti per l'ecosistema del mare», avverte Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli «Non è certo normale pen-

sare di mangiare aquile, leoni e tigri, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile». E ancora. «Proprio nel momento storico in cui si pesca di più» conclude il presidente Pascale «sotto la spinta di un mercato che non tiene conto dei cambiamenti, i pescatori e la pesca locale incarnano le realtà che soffrono di più. Le esperienze presentate a Slow Fish dimostrano che è possibile seguire un'altra via».



Il pubblico ha affollato lo stand della Regione Liguria PAMBIANCHI

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

La proposta

Recuperare le eccedenze della pesca prima che diventino rifiuti da buttare

... Da **Slow Fish** è arrivata durante la quattro giorni di Genova, la proposta di una rete di volontariato per recuperare le eccedenze prima che queste diventino rifiuto. Secondo la Fao, il 30% del pesce sulle nostre tavole viene buttato via. Non solo nei ristoranti, in pescheria o in casa: molto, infatti, viene gettato all'inizio della filiera ittica, cioè quando viene pescato. Secondo Franco Andaloro, dirigente di ricerca dell'Ispra, «si potrebbe potenziare la rete di volontariato per recuperare le eccedenze prima che diventino rifiuto, allora avremmo trovato un modo pratico di combattere lo spreco».



Molte le attività educative di **Slow Fish** dedicate ai più piccoli



Grande successo per la "tavolata" degli studenti di Pollenzo



Da sinistra: Moreno Cedroni, due stelle Michelin al ristorante La Madonnina di Senigallia, e Mauro Colagreco, altre due stelle Michelin al Mirazur di Mentone, in Francia, hanno preparato ieri sera la cena di salute di **Slow Fish** a Eataly, dando appuntamento alla prossima edizione PAMBIANCHI

