

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiart Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori PMI Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A3 T&G > Dal Mare



Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

ANSA.it > Terra&Gusto > Dal Mare > Slow Fish riporta a Genova pescatori, cuochi, scienziati

Slow Fish riporta a Genova pescatori, cuochi, scienziati

Petrini, Genova imprescindibile. Toti, onore avere eccellenza



Redazione ANSA

24 marzo 2017 16:08



Scrivi alla redazione



Stampa



A sinistra Giovanni Toti, a destra Carlo Petrini © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

GENOVA - "La rete siamo noi" è il filo conduttore di Slow Fish 2017, l'evento internazionale di Slow Food dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici. La manifestazione si svolgerà al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio grazie alla collaborazione di Slow Food Italia e della Regione Liguria, insieme con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Tra i sostenitori anche le Camere di Commercio.

Carlo Petrini, che ha presentato la manifestazione a Genova insieme al presidente della Regione Giovanni Toti, al presidente di Slow Food Italia Gaetano Pascale, agli assessori regionali Rixi e Mai e all'assessore comunale Fiorini, ha evidenziato la "necessità di mantenere a Genova un evento che a partire dal 2004 ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di "nodi" per i quali la città è ormai un punto di riferimento imprescindibile".

Pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo "si incontrano per condividere e sostenere un approccio buono, pulito e giusto alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci" ha aggiunto Petrini. "Non era scontato essere di

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Mipaaf, un tavolo di consultazione per pesca e acquacoltura

[Dal Mare](#)



Xylella, per Nature l'Italia ha messo in pericolo l'Europa

[Istituzioni](#)



Xylella, Commissione Ue bacchetta Italia

[Istituzioni](#)

Vino: degustazioni e cooking show ad Amelia doc

[Vino](#)



Mudec, Oldani, Leveille, le nuove tre forchette Gambero Rosso di Milano

[In breve](#)