

Dal 18 maggio a Genova

Pesce, sostenibilità e fantasia così si allarga la rete di **Slow Fish**

Torna la fiera dedicata alle risorse del mare, tra scienza e cucina
 Petrini: «Oggi siamo in 170 Paesi anche grazie a questo evento»

EGLE PAGANO

GENOVA. Siamo sicuri di acquistare una sogliola dell'Adriatico e non una linguata senegalese del valore di 4 euro al Kg? Un autentico stoccafisso e non piuttosto un brosmo che dovrebbe costare 7 euro? Un pesce persico e non un pangasio delle foci del Mekong? Possiamo sentirci tranquilli se ordiniamo una tartare di tonno rosso? E se sushi, carpacci e pesci marinati sono ottimi, siamo consapevoli che devono essere prima abbattuti velocemente a -18 gradi oppure restare per almeno 96 ore in un freezer a tre o più stelle, per non incorrere nel pericoloso anisakis? E ancora, come conciliare l'esigenza di non depredare il mare con l'invito dei dietologi a mangiare più pesce?

A queste e a molte altre domande sarà possibile trovare una risposta visitando **Slow Fish**, il salone del pesce sostenibile organizzato da **Slow Food** e dalla Regione Liguria in programma al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio. Giunta all'ottava edizione, la manifestazione, che ha cadenza biennale, ha scelto quest'anno come slogan "la rete siamo noi" per sottolineare come dall'esordio del 2004 si sia consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni fra pescatori, artigiani, cuochi, scienziati, e anche consumatori, per

sostenere un approccio "buono, pulito e giusto" alla pesca, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci. «Quando si realizzò il primo **Slow Fish** - ha detto il presidente di **Slow Food** **Carlo Petrini** nel corso della presentazione dell'evento, presso la sede della Regione Liguria - la rete di **Slow Food** era presente in una quarantina di Paesi.

Oggi, anche grazie a questo appuntamento, la rete tocca 170 Paesi nel mondo. Ma Genova - ha sottolineato - deve con **Slow Fish** mantenere questo ruolo di caposaldo delle tematiche del mare». Anche il nuovo governo della Regione Liguria, superate le problematiche finanziarie che avevano fatto temere per la realizzazione dell'evento, sembra crederci, tanto che il presidente, Giovanni Toti, nel rivendicare alla Regione un ruolo di «motore non solo creativo, ma anche organizzativo e di finanziamento, di tutto quello che ruota nella vita della Liguria», ricorda che «Genova nei prossimi mesi vivrà momenti importanti, e **Slow Fish** è uno di questi».

L'ingresso al salone sarà libero. Per aiutare a viverlo al meglio, saranno a disposizione dei "ciceroni" che proporranno, con un approccio ludico e divertente ai visitatori e alle scolaresche i "Percorsi Slow: che pesci prendere". Il viaggio inizierà da casa **Slow Food**, dove si

incontreranno le comunità della pesca, proseguirà verso il palco che ospiterà conferenze e dibattiti, raggiungerà lo stand della Liguria, che organizzerà molti eventi diffusi, coinvolgendo pescatori, artigiani e cuochi.

Sarà quindi la volta del Mercato, con i Presidi e le bancarelle del pesce fresco e conservato. Fra gli stand, grazie ai Master of Food guidati da dietisti e cuochi, si potranno soddisfare tutte le curiosità su pesce e salute. Una novità saranno i Fish-à-porter, cucina nello stile della Boqueria di Barcellona, dove cuochi e pescatori prepareranno illustrandoli piatti semplici e gustosi. In Piazza delle Feste, oltre all'Enoteca, saranno disponibili Mixology a cura dei migliori bartender genovesi, Pizza 'n'Fish, pizza e pesce secondo valenti pizzaioli e Punto Gamberi, ove gustare i gamberi rossi e rosa di Sanremo. In Piazza Caricamento si potrà abbinare un boccale di birra alle specialità delle Cucine di Strada, dei Food truck e delle cucine regionali, mentre per gli Appuntamenti a Tavola, ospitati nel ristorante Marin di Eataly e Cavo Ristorante, cucineranno, fra gli altri chef, Maurizio e Sandro Serva de' La Trota di Rivotutri (2 stelle Michelin), il "due stelle" Moreno Cedroni, lo stellato ligure Luigi Taglienti (Il Lume di Milano), Elvio Milleri dell'Era Ora di Copenhagen.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Folla di visitatori tra gli stand delle "Cucine di Strada" nell'edizione 2015



In programma a **Slow Fish 2017** laboratori di cucina. Per i bambini sono previste iniziative volte ad avvicinarli a un consumo consapevole dei prodotti del mare



ARRIVERANNO IN CENTO, OSPITATI NELLE CASE

Storie di pescatori, dall'oceano a Terra Madre

SI CHIAMA pesce leone. Proviene dall'Oceano Indiano, è lungo appena 30 centimetri ed è molto bello. Ma è protetto da lunghi aculei velenosissimi con i quali attacca una grande varietà di pesci.

Il suo arrivo nel Mar dei Caraibi ha prodotto effetti catastrofici sul patrimonio ittico, finché l'Associazione dei pescatori artigianali del Costa Rica non ha ottenuto dal governo l'autorizzazione a catturarlo e a commercializzarlo, facendo diventare il pez león un piatto di successo nei ristoranti del-

l'America centrale. José Ugalde Jimenez, che sarà a Slow Fish con una delegazione di pescatori dei Caraibi, racconterà al pubblico questa storia a lieto fine. Ma altre affascinanti testimonianze arriveranno dai 100 rappresentanti della rete Terra Madre che da ogni parte del mondo convergeranno a Genova per trovare nuove soluzioni a un problema che riguarda tutti: come conciliare il consumo di pesce con la difesa dell'equilibrio delle acque.

Nel capoluogo ligure, dove gli abitanti sono invitati a ospitare nelle loro

case i delegati stranieri, arriverà per esempio Lidér Góngora Fariás, che in Ecuador lavora con i pescatori e le donne che raccolgono granchi e molluschi, lottando contro le multinazionali che distruggono le mangrovie per impiantare allevamenti di gamberetti.

E ci sarà anche Zied Ezzedine, giovane pescatore tunisino, che ha scelto di praticare la charfia, una tecnica di pesca sostenibile vecchia di secoli, e che racconterà la sua esperienza.

E. P.

