

Un evento di



Con il patrocinio di



# SLOW FISH

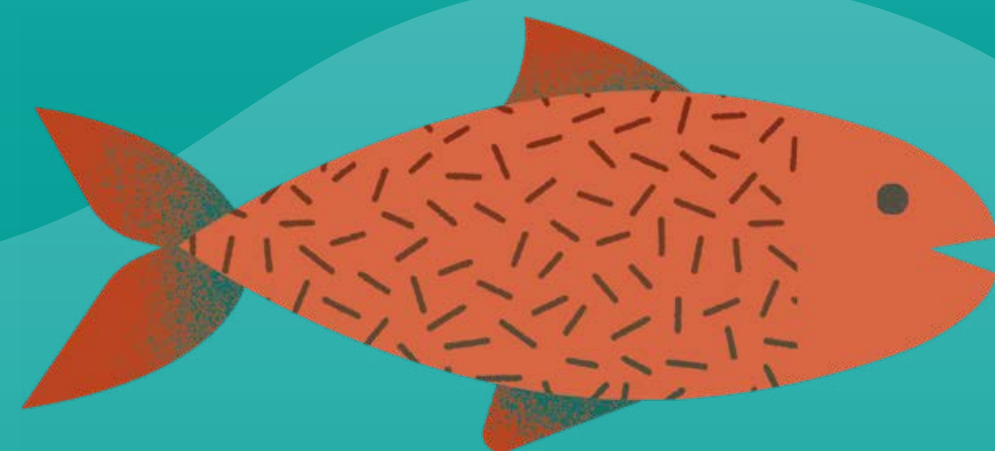
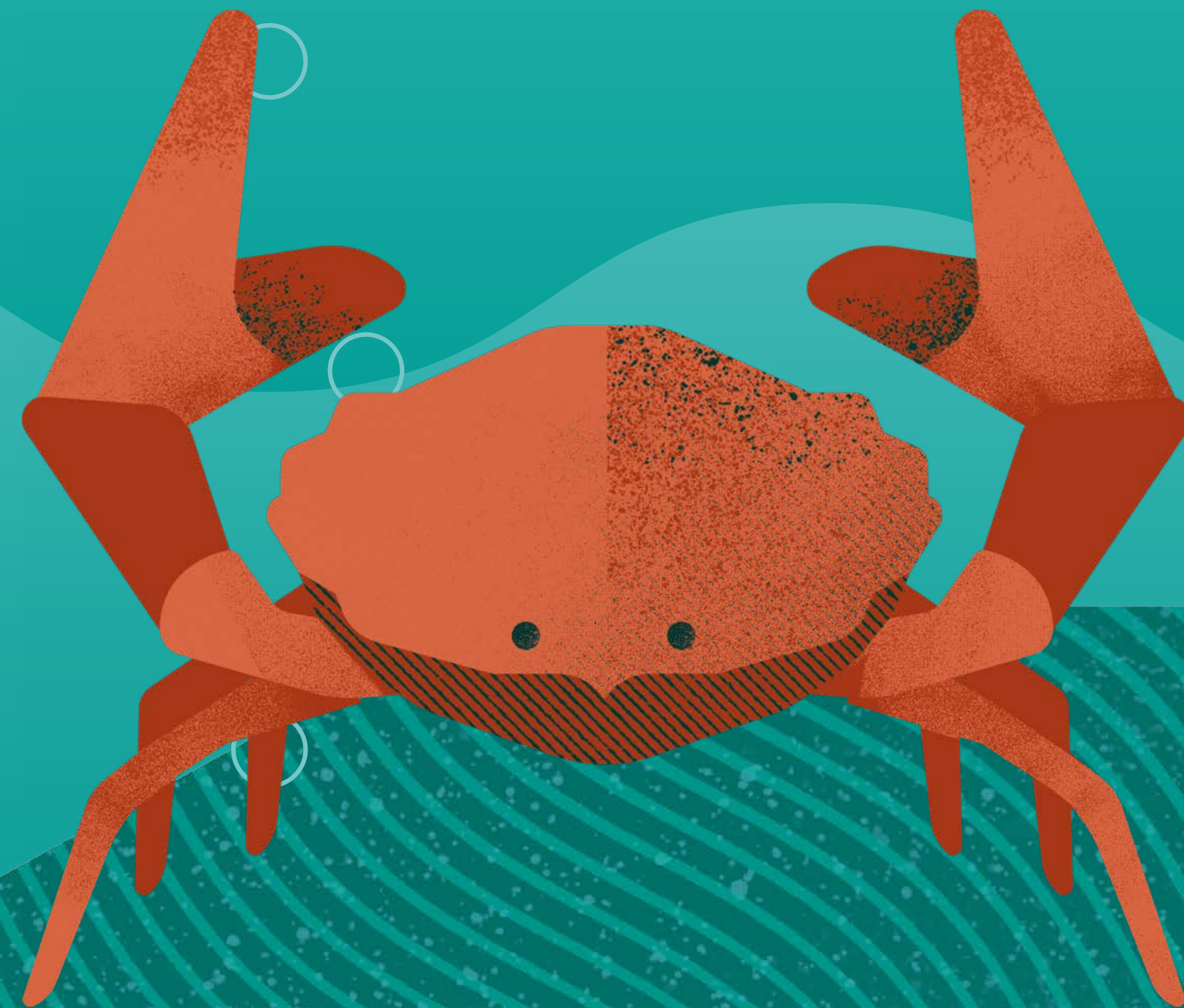
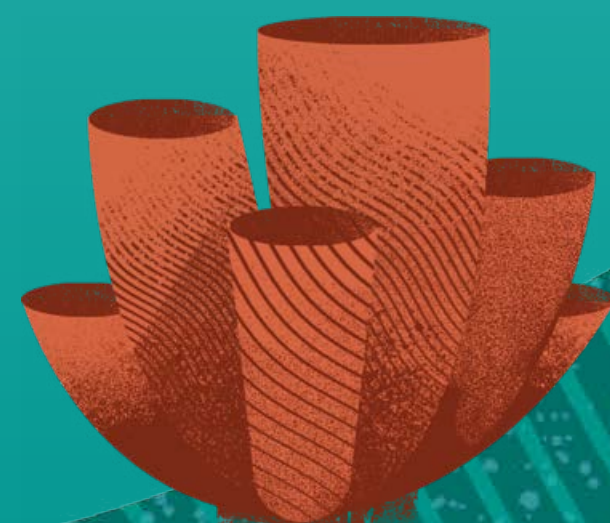
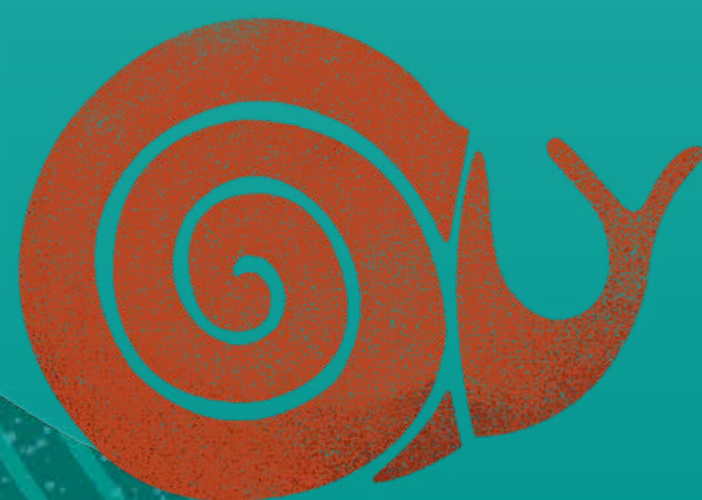
2021

**ONLINE  
E IN LIGURIA**  
→ DAL 3 GIUGNO

**GENOVA**  
→ 1- 4 LUGLIO

**I CICLI DELL'ACQUA**

[SLOWFISH.SLOWFOOD.IT](http://SLOWFISH.SLOWFOOD.IT)





## SIAMO PESCI FUOR D'ACQUA? – IL CONTESTO

La pandemia globale di Covid-19, che si sta trasformando in tutto il mondo in crisi sociale ed economica, rappresenta anche l'occasione per promuovere un cambiamento radicale dei paradigmi socioeconomici, a partire dall'esempio delle comunità locali più virtuose.

Questo momento drammatico ha evidenziato ancora di più la necessità di cambiamenti radicali negli stili di vita attuali. Dobbiamo contenere la crisi planetaria. Rinascere come una versione migliore di noi stessi. Rinascere da dove tutto è iniziato milioni di anni fa, dal bene comune più importante che la natura ci ha dato l'acqua.



Il nostro sistema alimentare altamente industrializzato tende alla specializzazione e alla frammentazione delle sue parti. Siamo molto inconsapevoli e spesso dimentichiamo quanto tutto sia collegato e profondamente interconnesso. La terra alimenta il mare con i nutrienti che alimentano le popolazioni di fitoplancton che, a loro volta, sono alla base della catena marina e quindi le popolazioni di pesci di domani. Non ci sono soluzioni a lungo termine ai nostri complessi problemi senza considerare le interconnessioni a tutti i livelli.

Per affrontare e risolvere i grandi problemi di oggi è necessario farlo in una prospettiva olistica, comprendendo le connessioni, le relazioni, i legami tra le diverse parti del sistema alimentare e la loro importanza.

Per la nuova edizione di Slow Fish, Slow Food propone la narrazione dei "Cicli dell'acqua" dove le buone pratiche delle comunità che hanno saputo adattarsi ai cambiamenti degli ecosistemi costituiscono il punto di partenza.



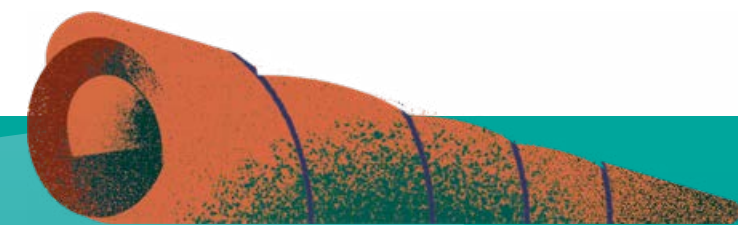
## SLOW FISH 2021, RITORNO ALLA CONVIVIALITÀ – IL CALENDARIO DELL'ACQUA

Il 2020 si è portato via un concetto di normalità che probabilmente non tornerà più. Con questa consapevolezza pensiamo che Slow Fish 2021 possa essere un momento di ripartenza, di confronto e di incontro.

Tutto questo, attraverso un evento diluito nel tempo e controllato, per riappropriarci, in sicurezza, di quegli spazi sociali cui abbiamo dovuto rinunciare lo scorso anno. Ecco le tappe che abbiamo immaginato:

- **3/4 giugno** conferenza inaugurale con la partecipazione delle istituzioni. La conferenza, realizzata in presenza sarà trasmessa in streaming.
- **4-30 giugno**, attività online [tutti i format a cui abbiamo pensato puoi trovarli nelle pagine successive] ed eventi fisici diffusi sul territorio ligure, che entreranno a far parte del programma ufficiale
- **1-4 luglio**, a Genova. Attività in presenza, il mercato, le aree territoriali, i food truck e i birrifici.

Oggi più che mai Slow Food, Regione Liguria e città di Genova dovranno lavorare in sinergia per costruire un evento che dovrà adattarsi alle norme sanitarie vigenti, adeguandosi all'evolvere della pandemia e della campagna vaccinale.



## UN MARE DI ATTIVITÀ

Slow Fish non è mai stato soltanto un evento, ma una campagna che Slow Food porta avanti in tutto il mondo, dando voce a una rete di soggetti legati dalla volontà di preservare tecniche di pesca tradizionali, difendere gli ecosistemi marini e mantenere una relazione che leghi produttori, pescatori, scienziati, cuochi, ricercatori e, ovviamente consumatori attenti e consapevoli.

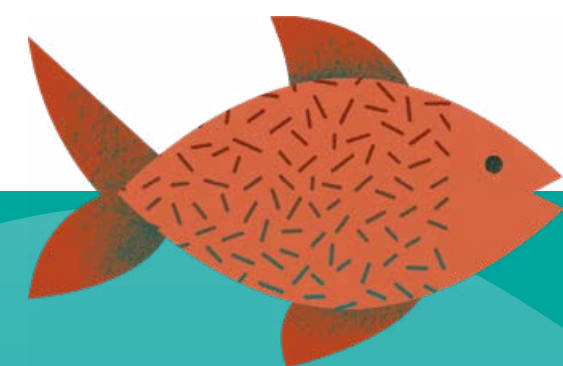
Per rafforzare questi legami, e consentire anche a chi non potrà essere fisicamente presente agli eventi, a partire dal 3 giugno ogni settimana verranno proposte attività online e in presenza.

### AVVERTENZA:

Le attività contrassegnate con il simbolo  
si svolgono in presenza



Le attività contrassegnate con il simbolo  
si svolgono online



## ECCOLE IN DETTAGLIO:



**Conferenza** di apertura con le istituzioni e un numero limitato di giornalisti: in presenza e trasmessa in diretta streaming online



L'8 giugno, in occasione della Giornata mondiale degli oceani presentazione del nuovo advisory board internazionale di Slow Fish



Una **conferenza** internazionale online sul tema della biodiversità sommersa e delle praterie marine, realizzata con l'obiettivo di mostrare come, dal plancton alle barriere coralline fino alla vita umana sul pianeta terra vi sia una rete vitale che interconnette tutto.




Una **conferenza** sul tema del consumo del pesce e delle scelte consapevoli. Il pesce è la nostra ultima grande fonte di cibo selvatico. Ci sono più di 30.000 specie di pesci nei nostri mari e oceani, di queste circa 250 sono oggetto di cattura e commercializzazione. Nonostante tutta questa biodiversità, il consumatore medio conosce solo cinque diverse specie di pesci.





**Il menù di Slow Fish.** Durante tutto il mese di giugno, Slow Food e le condotte della Liguria lavoreranno in stretto contatto con i ristoratori per la creazione di piatti legati alla campagna Slow Fish. Se il cibo può essere motore di cambiamento, gli chef ne sono tra i primi artefici. Con il loro lavoro, sono ambasciatori dell'eccellenza della materia prima, della scoperta o riscoperta di prodotti, produttori e territori, di cultura, non di rado anche di comportamenti più responsabili nei confronti del pianeta che abitiamo. Questa iniziativa ci darà modo di promuovere la rete dei cuochi liguri, tra le categorie più colpite dall'emergenza Covid.


**SLOW  
FISH**




 **Gli appuntamenti della rete ligure** l'evento potrà avere attività collaterali organizzate in tutto il territorio ligure [attraverso la collaborazione delle condotte di Slow Food Liguria, le osterie, gli uffici culturali della Regione e gli operatori turistici], che verranno raccontate durante l'evento e nel sito dedicato, e porteranno Genova e la Liguria nel mondo. Tra queste, visite ai Presìdi Slow Food del territorio (non solo quelli che hanno a che vedere con il mondo ittico), tour delle realtà cittadine, presentazioni eccetera.

 **I forum dell'acqua** incontri in diretta, della durata di 60 minuti circa, che si svolgeranno in un'aula virtuale, a cui accederanno i relatori, il moderatore e il pubblico, per confrontarsi su problemi e soluzioni comuni.

 **Premiazione del progetto Acqua bene comune** che si è svolto quest'anno nelle scuole aderenti al progetto di Slow Food Orto in condotta

 **Come si fa?**, quattro dei quali avranno per protagonisti grandi chef. Si tratta di un format inaugurato a Terra Madre 2020, che consiste in brevi video preregistrati e sottotitolati in italiano e inglese per scoprire tecniche di produzione o per imparare una ricetta o tecniche di preparazione... Conoscete la pesca con la charfia? Sapete tutti i segreti per marinare le acciughe?

 **Sea Tales**, testimonianze di rete: le esperienze di donne e di uomini che si prendono cura del mare e rappresentano il modello di una pesca che pensa al futuro, lavorando in armonia con la natura, custodendo la varietà delle specie ittiche e pensando al benessere delle comunità.

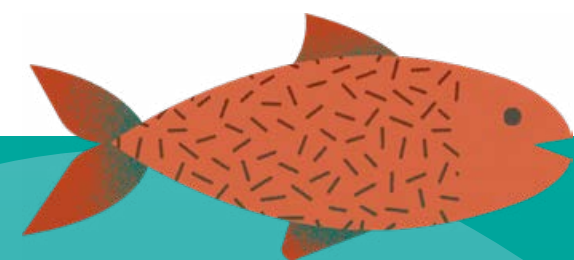


▶ **Food Talk.** Scrittori, economisti, filosofi, antropologi, ecologisti, educatori, attivisti insieme a pescatori e cuochi offrono la propria visione su ambiente, alimentazione, biodiversità... Un quadro collettivo sul futuro che vogliamo.

▶ **Pesci fuor d'acqua.** Dialoghi online tra una figura legata alla pesca e altri esperti su un tema che li accomuna e mette in evidenza il concetto di interconnessione: ad esempio un apicoltore e un esperto di plancton che esplorano i parallelismi tra terra e mare, l'importanza e la bellezza del micromondo che ci circonda.

▶ **Forse non tutti sanno che.** Clip divulgative per il grande pubblico dove un esperto svelerà – in un format snello e accattivante – semplici trucchi e curiosità sul mondo marino, sulle sue stagioni, sulle maree e il rapporto con la luna...

Questi format accompagneranno il percorso verso l'1-4 luglio. In parte, saranno trasmessi anche nei giorni stessi dell'evento Slow Fish a Genova, che avrà pertanto un taglio fisico e digitale, per consentire la partecipazione più ampia possibile, soprattutto da parte del pubblico internazionale.








# A GENOVA, DALL'1 AL 4 LUGLIO


**SLOW  
FISH**

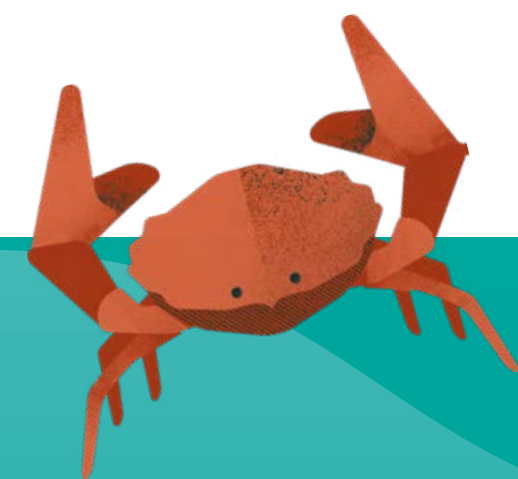
L'EVENTO SI CONCLUDERÀ CON IL CONSUETO APPUNTAMENTO GENOVESE DOVE TROVEREMO:

 **Gli espositori di Slow Fish**, le istituzioni e i partner. Le istituzioni regionali verranno sollecitate a realizzare dei piccoli ecosistemi locali nei loro spazi, ospitando iniziative ma anche produttori della loro regione, in modo da favorire un percorso in tante tappe alla scoperta delle peculiarità del territorio. La zona allestitiva dovrà essere ripensata per permettere una facile identificazione e delimitazione delle aree fieristiche. Questo permetterà di vigilare sui flussi e sui comportamenti dei visitatori.

 **Food truck e birrifici** un'occasione imperdibile per assaggiare le tante proposte dello street food all'italiana, per conoscere da vicino i "ristoranti viaggianti" che approdano a Genova e per scoprire i prodotti dei birrifici artigianali, espressione autentica del fermento che caratterizza il panorama brassicolo tricolore.

 **Laboratori del Gusto**: degustazioni guidate, un modo per imparare gustando, per conoscere e approfondire temi e prodotti stimolando i sensi, per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

 **Appuntamenti a tavola**, pasti realizzati da grandi chef, grazie ai quali è possibile toccare con mano e assaporare il gusto di una cucina attenta e rispettosa dell'ambiente che consente di scoprire, o di riscoprire, eccellenze locali.



## CONGRESSO NAZIONALE DI SLOW FOOD

Per rimarcare la centralità di Slow Fish e ribadire la sua importanza politica nel programma di Slow Food, è stato convocato a Genova il **Congresso Nazionale del movimento**, dal 3 al 4 luglio.

Il momento storico è cruciale anche per lo sviluppo della nostra associazione, e i giorni di luglio vedranno tracciare la linea politica, le progettualità fondamentali, la governance per i prossimi quattro anni.

Un appuntamento importantissimo reso ancora più significativo dagli ultimi avvenimenti internazionali, che mettono prepotentemente al centro dell'agenda politica i temi legati all'ambiente, alla salvaguardia della biodiversità, alla rinascita economica che parte dagli ecosistemi locali. I temi su cui Slow Food lavora fin dalla sua nascita. E che continuerà a perseguire con forza anche nel suo futuro.

