

Un evento di

In collaborazione con



Slow fish

2017

LA RETE SIAMO NOI



PROGRAMMA

8ª EDIZIONE

GENOVA
PORTO ANTICO
18-21 MAGGIO
INGRESSO LIBERO



slowfood.it

Official Partner





Mercoledì 17 maggio

Ore 20:30

Anteprima Slow Fish: Una Trota vista Marin – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

A Rivodutri, in provincia di Rieti, i fratelli Sandro e Maurizio Serva rappresentano l'eccellenza della cucina di pesce d'acqua dolce a livello mondiale, vantando ben 2 stelle Michelin. Il loro ristorante La Trota, incastonato tra laghi e ruscelli dalle acque cristalline, è un autentico punto di riferimento per gli amanti di una cucina elegante e stilosa che, partendo da materie prime ingiustamente meno blasonate vista la qualità eccelsa, riesce a dar vita a piatti che rimangono impressi nella memoria del gusto e della vista, veri e propri capolavori. Nella sala del ristorante Il Marin, all'interno di Eataly Genova, affacciato sul Porto Antico, i fratelli Serva vi apriranno le porte della loro cucina e daranno ufficialmente il via all'ottava edizione di Slow Fish.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Giovedì 18 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado e ha un costo di 25 euro per classe. Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Ore 11

Dalla strategia marina europea ai mari italiani – Convegno inaugurale di Slow Fish – Conferenza

Porto Antico – Casa Slow Food – Palco

La Direttiva Quadro sulla Strategia Marina comunitaria ha come obiettivo fondamentale la protezione, la salvaguardia e possibilmente il ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo. A seguire, l'apertura ufficiale dell'evento.

Ingresso libero e gratuito

Ore 12

50 sfumature di viola – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Dal centro di Pompei al Porto Antico di Genova. Alla Bettola del Gusto mare e terra si alternano e si combinano costantemente in ricette attente alla stagionalità dei prodotti. A Slow Fish lo chef Bartolomeo Alberto Fortunato si misura con il colore viola: quello dei gamberi viola del mare Mediterraneo e dei carciofi violetti di Castellammare (Presidio Slow Food), coltivato sulla piana che dalle pendici del Vesuvio si stende fino a Castellammare e Sant'Antonio Abate e che storicamente rappresenta uno dei centri dell'orticoltura del centro-sud Italia. A completare il piatto, la stracciatella dei Monti Lattari e l'immane profumo della scorza di limone della Penisola.

Su prenotazione a pagamento, vendita online



La Trota fuor d'acqua... dolce – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

A Rivodutri (Rt), a pochi metri dalle acque cristalline del fiume Santa Susanna oltre 50 anni fa grazie alla passione di due ristoratori è nata l'osteria La trota. Dal 1984 i fratelli Maurizio e Sandro Serva hanno dato seguito al sogno di mamma Rolanda e papà Emilio, portando La Trota a diventare l'unico ristorante con due stelle Michelin al mondo che basa la propria cucina sul pesce d'acqua dolce: lucci, carpe, trote, gamberi di fiume danno vita a piatti sorprendenti, elaborati nel pieno rispetto di un ambiente fatto di acque cristalline e ricchezze sommerse. Un appuntamento unico per conoscere, in riva al mare, una delle interpretazioni più interessanti al mondo del pesce di fiume.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 14

Relyenong bangus: il pesce ripieno alla moda filippina – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Le Filippine, un arcipelago di ben 7000 isole e di quasi 100 milioni di abitanti, basano gran parte della loro tradizione gastronomica sul prodotto ittico. Cris Esquivel, cuoco di professione e portavoce della comunità filippina di Genova, vive da anni sulla costa ligure con la propria famiglia. Oggi presenta la sua terra e la sua cultura che, benché a livello di numeri sia tra le prime sette in Italia, rimane ancora poco conosciuta. Al mercato di Slow Fish, Cris preparerà il suo piatto forte, il relyenong bangus, pesce diliscato e ripieno di verdure. L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente mentre i ticket per l'assaggio sono acquistabili a Slow Fish, alle casse predisposte all'interno del Mercato.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 15

Il Cilento tra mare e terra – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Da 10 anni alla guida di Paisà, l'osteria di famiglia nel cuore del Parco del Cilento, Vallo di Diano e Alburni i due fratelli Pasquale e Luca Tarallo portano a Genova una zuppetta mediterranea che abbina con sapienza i prodotti della loro terra. Tre i Presidi Slow Food protagonisti: dal mare, le alici di menaica pescate da un piccolo gruppo di pescatori con la rete tradizionale (la menaica o menaide), carnose e dal profumo intenso e delicato, e il sale marino di Trapani, nel quale ritroviamo l'acqua il sole e il vento della Sicilia; dalla terra, i ceci di Cicerale.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 16

Ittiturismo: I guardiani di El Faro– Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

«Dopo l'istante magico in cui i miei occhi si sono aperti nel mare, non mi è stato più possibile vedere, pensare, vivere come prima». Le parole di Jacques Yves Cousteau calzano perfettamente ai fratelli Poggetti del ristorante El Faro di Marina di Cecina (in provincia di Livorno), pescatori per professione e uomini di mare come filosofia di vita. Tutti i giorni, all'alba, Giacomo salpa dal porticciolo alla ricerca del pescato che il mare mette a disposizione; al suo rientro, il fratello Giuliano si prende cura di questa preziosa materia prima, trasformandola in piatti concreti, con poche manipolazioni e nessun volo pindarico, che ne esaltino appieno la freschezza. A Riccardo spetta il compito di proporre in sala i vari piatti e facendo scoprire ai commensali tutta la bontà delle specie meno conosciute e delle parti meno nobili del pesce. Tutti i giorni a El Faro non si fa solo ristorazione ma si assiste a lezioni sul mare e su tutto quello che gli appartiene.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.



Ore 18

L'azzurro della Liguria – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Affacciato su uno dei tanti panorami incantevoli della Liguria, Lo Scoglio di Albenga si affida da sempre alle cure di Anna Liberto, capace di proporre con uguali risultati piatti tradizionali della sua terra e invenzioni contemporanee. A Slow Fish le protagoniste sono le acciughe, che compongono un tortino così come una salsa tipica che ne costituisce l'accompagnamento ideale, il macheto. Nel tortino rientrano anche due Presidi del territorio ingauno, l'aglio di Vessalico e gli asparagi violetti di Albenga, entrambi esempi di un'agricoltura gentile, praticata in perfetta armonia con le risorse del territorio.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Una cucina senza sprechi: il quinto quarto del pesce – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Nato e cresciuto in quella terra bellissima che è l'Argentario, pescatore fin dall'adolescenza, negli anni 2000 Nando Fiorentini segue il cuore e per amore si trasferisce in Piemonte, a Bra, quartier generale di Slow Food. Qui apre una pescheria in cui propone pesce freschissimo e soprattutto specie meno conosciute, facendo diventare questo luogo un Laboratorio del Gusto permanente. Nando oggi è responsabile di tutte le pescherie di Eataly nel mondo e continua a dedicare la sua vita professionale al mare. Marco Visciola, chef del ristorante Il Marin di Eataly Genova, sta guadagnandosi, anno dopo anno, riconoscimenti più che meritati dalla critica gastronomica, rivisitando i grandi classici della cucina di mare e contaminandoli con ingredienti esotici e tecniche innovative. Insieme, raccontano l'importanza delle parti meno nobili del pesce e propongono uno dei piatti simbolo della cucina di Marco: la "finanziaria di mare".

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 20

La ricchezza delle poverazze – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Si chiama Osteria del Gran Fritto ed è un'esperienza così entusiasmante dall'aver preteso più repliche: a Cesenatico, Milano Marittima e Bologna. Ma la specialità non è soltanto la frittura di pesce, servita come si faceva una volta, su fogli di carta gialla, dopo i tradizionali tre tuffi nell'olio: al Gran Fritto si ritrova il mare in tante forme e preparazioni, tutte rispettose della stagionalità e del territorio. A Genova, lo chef Ervis Ristani porta una zuppa di fagioli tondini e poverazze, le vongole carnose e saporite dell'Adriatico. A completare il piatto due Presidi Slow Food: il sale marino artigianale di Cervia e l'aglio rosso di Nubia.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 20:30

Corrado Scaglione e Valeria Mosca: impasti selvatici, tra terra e mare – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly – Ristorantini

Corrado Scaglione, brianzolo doc ha fatto della verace pizza napoletana una delle sue ragioni di vita. All'Enosteria Lipen, Corrado mette in scena quotidianamente il frutto di studio e passione, sfornando capolavori fatti di lunghe lievitazioni e del giusto mix di lievito madre e lievito di birra. Altra brianzola e altra storia quella di Valeria Mosca, un po' ricercatrice, un po' cuoca, un po' forager, a Desio, Valeria ha dato vita al Wood*ing, un wild food lab, in cui lei e i suoi collaboratori si occupano di dare valore al cibo selvatico in ogni sua forma. Corrado e Valeria hanno messo a punto per Slow Fish diversi impasti, lavorando con "farine di sussistenza" ricavate da fiori e piante edibili unite a quelle di frumento e diverse guarnizioni in un percorso che tocca la classicità marinara per poi salpare verso il mare aperto.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Giorgio Dal Forno: dalla Laguna a Genova – Appuntamento a Tavola

In città – Cavo Ristorante – Vico Falamonica 9R

La Laguna di Marano (Ud), incastonata tra il Mar Adriatico e la bassa pianura friulana, contornata dalle Alpi Carniche e Giulie è considerata la "Perla del Friuli". Un paradiso naturale di biodiversità, fatto di centinaia di specie di pesci, piante e uccelli. A Marano Lagunare, Giorgio Dal Forno presso il suo ristorante Ai 3 Canai, ne è l'ambasciatore indiscusso, nonché uno dei suoi



massimi conoscitori. Cuoco per vocazione e uomo di mare di nascita, Giorgio ha sentito fin da piccolo un amore incondizionato verso le sue terre, il suo mare e la sua laguna, che l'hanno portato insieme alla sua passione per la cucina a diventare una meta imperdibile per tutti gli amanti della vera cucina di mare. Giorgio porterà la sua laguna in pieno centro storico a Genova. Presso il Ristorante Cavo, nella sala da pranzo affrescata da Bernardo Strozzi nel 1618, all'interno del palazzo che fu di Branca Doria, risalente al XIII secolo, sarete accolti da una cucina di mare autentica e delicata.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Venerdì 19 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado e ha un costo di 25 euro per classe. Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Ore 10:30

Il cambiamento climatico: impatti e scenari di adattamento – Conferenza

Porto Antico – Casa Slow Food – Palco

I cambiamenti globali, con aumento delle temperature dei mari, acidificazione delle acque, riduzione dell'ossigeno, pongono rischi concreti, ormai evidenti, per il funzionamento degli ecosistemi naturali. Questi cambiamenti colpiscono e colpiranno il Mar Mediterraneo con una forza e una velocità senza pari. Quali saranno le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento?

Ingresso libero e gratuito

Ma c'è pesce per tutti? – Master of Food

Porto Antico – Eataly – Aula didattica

Stando alle raccomandazioni dietetico-nutrizionali dovremmo consumare più pesce per le sue proteine ad alto valore biologico, alta digeribilità e leggerezza delle fibre, e per il contenuto di omega-3. Dall'altro lato sappiamo che, continuando con le attuali pratiche di pesca, le riserve di pesce saranno gravemente impoverite nel corso dei prossimi 40 anni. Già oggi, nei mari europei, poco più del 10% degli stock è a un livello accettabile. Ma sono raccomandazioni sostenibili per l'ambiente o dovremmo rivedere qualche falso-mito? Forse è giunta l'ora di svecchiare e rendere più pratica la dieta mediterranea come esempio di dieta sostenibile. Come? Valorizzando le fonti alternative di omega 3, i pesci stagionali e a ciclo vitale breve, poco conosciuti e meno costosi, per i quali il prezzo non corrisponde di certo al valore nutrizionale. Lo sperimentiamo nel corso del Master of Food con esempi e degustazioni a tema.

Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Ore 11

In laguna: da Venezia a Trieste con Giorgio Dal Forno – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Giorgio Dal Forno, chef e patron del ristorante Ai tre canai di Marano Lagunare (Ud) è uno dei massimi conoscitori della laguna tra Venezia e Trieste. Giorgio, cuoco per vocazione ma pescatore e uomo di mare dalla nascita, parla della magia della laguna, fatta di barene, canali e tempi delle maree, e di tutte le forme di vita acquatica e terrestre che la contraddistinguono: per lui le



piante aromatiche che crescono sulle rive, le alghe e la fauna ittica non hanno segreti. A Slow Fish lo chef porta piatto simbolo di Ai tre canai, il bisato in speo, l'anguilla allo spiedo, abbinato ai cracker di alga.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 12

Pane, amore e... zuppetta – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Da Civitavecchia, nel ristorante di Antonio Ramondo che nel nome omaggia Comencini e uno dei film più rappresentativi del cinema italiano, una zuppetta che di sicuro non manca di fantasia. La compongono cinque diversi tipi di pesce sfilettato, palamita, cozze, vongole, e le interessantissime telline del litorale romano (Presidio Slow Food), ancora oggi praticata dai "tuninolinari" avvalendosi dei tradizionali rastrelli da natante e rastrelli a mano. Ad accompagnarla, e a raccogliere il sugo insieme delicato e saporito, il pane giallo di Allumiere (Arca del Gusto), caratterizzato dal colore giallo della sua mollica a grana fine con un persistente profumo di cereali.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'attività delle 10.

Ore 14

La cucina marsigliese: dalle calanques all'entroterra – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Alla scoperta di Marsiglia e del suo entroterra in compagnia degli chef Michel Basaldella e Bernard Loury. Michel, nato in Svizzera e cresciuto in Italia, dopo svariate esperienze tra i fornelli di alcuni dei ristoranti più blasonati al mondo, si è stabilito nella città di Trets a pochi chilometri da Marsiglia, dove gestisce una scuola di cucina, insegnando le tecniche e le ricette dei piatti tradizionali della regione rivisitati in chiave moderna. Bernard Loury, istrionico patron e chef del Chez Loury di Marsiglia è uno degli ambasciatori della bouillabaisse, una zuppa di pesce stufata le cui origini sono fatte risalire al 600 a.C., ai primi fondatori della città francese. Dal Vieux Port di Marsiglia al Porto Antico di Genova, per scoprire le interpretazioni d'autore delle tradizioni marsigliesi.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 15

Una terrazza sul mare – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Semplicità, genuinità ed esperienza sono gli ingredienti "immateriali" della cucina di Erminia Cuomo all'Hostaria di Bacco. Poi, c'è anche un pizzico di vertigine, perché il ristorante si affaccia su un'ampia terrazza a strapiombo sul mare, da cui si respirano a pieni polmoni i profumi della Costiera Amalfitana. Il mare fornisce la materia prima con cui realizzare le tante "specialità" della tradizione gastronomica amalfitana e napoletana. A Slow Fish Erminia presenta le linguine condite con la colatura tradizionale di alici di Cetara (Presidio Slow Food), ottenuta dal processo di maturazione delle alici sotto sale, seguendo un antico procedimento tramandato di padre in figlio dai pescatori di Cetara e tuttora praticato in molte famiglie del borgo costiero.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell'evento ti



offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l'affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L'attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tesserà durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Ore 16

Il mare in polpetta – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Sono erroneamente definiti "poveri" e sono quei pesci che una volta erano scartati o consumati dai pescatori durante le lunghe battute di pesca. Normalmente non li compriamo, perché sono pieni di spine e non sappiamo come utilizzarli in cucina. Eppure, sono buonissimi. Basta sfilettarli, mescolarli con la mollica di pane, un po' di pepe nero e aglio, cucinarli al forno e farne polpette da ripassare col pomodoro piccante. Silvio Greco, professore, biologo marino di fama internazionale e appassionato chef promotore di cene tematiche e corsi di cucina, ti guida in questo "mare in polpetta", mostrandoti come con pochi semplici accorgimenti il pesce povero possa in realtà trasformarsi in un piatto ricchissimo di sapore.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 17

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle ore 15

Ore 18

La poesia del pacchero solitario – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Claudio Scaringella nel suo Pacchero solitario (Aprilia, Lt) interpreta fedelmente il progetto dell'Alleanza di Slow Food, valorizzando le tante produzioni artigianali di piccola scala del proprio territorio. Costante della cucina è l'attenzione nella ricerca degli ingredienti di stagione e delle materie prime di filiera corta, come il pescato di Anzio e le verdure coltivate dai contadini locali. Per l'occasione, lo chef proporrà un piatto sorprendente per equilibrio e gusto: cestino di pasta fillo con vellutata di fagiolina di Arsoli (Presidio Slow Food), gambero rosa di Anzio e cicorietta di campo.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Le mille e una zuppa: da Haiti a Genova con il court bouillon di Therese – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Therese Theodor oggi è ambasciatrice della cucina haitiana in Italia e ad Haiti torna spesso per insegnare la cucina della tradizione, le cui radici sono andate perdute in questi anni di consumismo sfrenato. La sua è una storia bellissima di migrazione. Arrivata a Genova alla fine degli anni Settanta, è assunta come badante, ma l'amore e la curiosità per la cucina la spingono a sperimentare piatti che uniscono la sua amata Haiti ad altre culture. Nei suoi piatti un ingrediente haitiano è sempre presente e pronto a mescolarsi con i colori e i sapori di altre terre. A Slow Fish Therese porta una personale interpretazione del court bouillon haitiano.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

In che senso? – Master of Food

Porto Antico – Stand QBA Radeberger

Per tutti gli appassionati di gastronomia dagli over 18 agli under 30 arriva a Slow Fish un'edizione speciale dei Master of Food per mettere alla prova i propri sensi nel valutare le caratteristiche e la qualità del cibo: la palestra sensoriale! Riuscireste a riconoscere un pesce alla vista? Quanto sono abili i vostri sensi a individuare le caratteristiche di un pesce fresco e di un trasformato di qualità? Mettetevi alla prova e raccogliete la nostra sfida gastronomica indovinando gli abbinamenti vincenti tra marinati, affumicati e birre. I palati più talentuosi riceveranno in premio una selezione di birre con cui continuare ad allenare le papille!

Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Attività riservata ai soci giovani di Slow Food



Ore 20

Variazioni di merluzzo – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Se è essiccato si chiama stoccafisso, sotto sale prende il nome di baccalà: due metodi di conservazione antichi, grazie ai quali il merluzzo è diventato il protagonista indiscusso di innumerevoli piatti della tradizione culinaria italiana. Dal nord al sud della penisola sono state ideate molte ricette, tutte diverse, a seconda di come la carne del pesce sposa i prodotti del territorio. A Slow Fish due interpretazioni, ligure e laziale. Luigi e Donatella Tomalini dell'Osteria Bucun di Preve (Noli, Sv) propongono il brandacujun, dove lo stoccafisso dialoga con l'aglio di Vessalico (Presidio Slow Food) e altri prodotti tipici del territorio ligure; Leonardo Morelli cuoco di Le Ghiottonerie di Via Roma (Cività Castellana, Vt) presenta il suo baccalà in agrodolce.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ammiragli, galeoni e forzieri tra mari e oceani – Laboratorio

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Rivisitazione della classica pizza acciughe e olive, la "pissalandrea" è un prodotto tipico della gastronomia ligure che deve il proprio nome all'ammiraglio Andrea Doria, che visse nell'epoca delle grandi navigazioni. Dennis Pirello della focacceria Zena Zuena la propone al pubblico, in un abbinamento insolito, con il sigaro dedicato alla scoperta dell'America e al tabacco Kentucky, il tutto corroborato dai distillati importati e distribuiti dalla Velier di Genova miscelati sapientemente dal barman Stefano Renzetti. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 20:30

Luigi Taglienti: Liguria andata e ritorno – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

Graffiante, pulita, netta, affilata, quattro aggettivi che ben rappresentano la cucina dello chef Luigi Taglienti. Savonese puro sangue, ligure nel cuore e nel midollo, Luigi è senza dubbio uno dei talenti più cristallini della cucina italiana. Il suo percorso è costellato da collaborazioni con maestri del calibro di Ezio Santin e Carlo Cracco, per citarne alcuni, dai quali apprende passione e visione, non prima però di aver fatto sue le basi della cucina, le tecniche e la tradizione. Partito dalla Liguria, il suo viaggio prosegue in Piemonte, in quelle Antiche Contrade chiacchieratissime durante il suo soggiorno, e poi in Lombardia, lasciando il segno ovunque, dal Trussardi a Palazzo Parigi e ora, finalmente, in un ristorante tutto suo. Il Lume, aperto da poco più di un anno ha già ottenuto la sua prima stella Michelin; progetto curato nei minimi dettagli, è il the place to be in Milano. Nell'elegante sala del ristorante Il Marin, Luigi presenta il suo viaggio declinato in un percorso in cui la Liguria è il punto di partenza e quello di arrivo.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Sabato 20 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per le scolaresche. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Un percorso fisico e virtuale per entrare fin da giovani nel mondo Slow Food e aprirsi al cibo buono, pulito e giusto. I partecipanti possono scoprire i mestieri legati al mondo ittico, osservando il cibo da una nuova prospettiva: non solo esperienza quotidiana legata all'atto di alimentarsi, ma anche possibile futuro professionale.

L'attività è dedicata agli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado e ha un costo di 25 euro per classe. Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it



Ore 10:30

Catrami e microplastiche: il mare si ammala – Conferenza

Porto Antico – Casa Slow Food – Palco

Il Mediterraneo rappresenta appena lo 0,8% dei mari del pianeta ma sopporta il 30% del traffico mondiale di petroliere, un traffico che ha un'immediata rispondenza sulla salute del nostro mare, quantificata in 38,2 milligrammi per metro quadro di catrame pelagico, rispetto agli appena 0,2 milligrammi per metro quadro del mar del Giappone. Fino a qualche tempo fa questo era il segnale più evidente del problema ambientale del Mediterraneo, ma purtroppo non è il solo. La nuova emergenza, ora, è quella delle microplastiche e la contaminazione di nuove molecole di sintesi che impattano sulla qualità dei prodotti della pesca.

Ingresso libero e gratuito

Nutrizione e... non pesci

Porto Antico – Eataly – Aula didattica

Per scoprire quali alternative il mare ci offre per esaltare il piacere e mantenerci in salute, senza intaccare gli ecosistemi acquatici: meduse e alghe, molluschi e crostacei, dobbiamo solo rimboccarci le maniche e sperimentarli ai fornelli. Con un approccio consapevole e pratico nella scelta del pescato, chef e dietisti sfatano il falso mito sull'alto valore energetico dei "non pesci" e ci ricordano che queste specie hanno un ciclo di vita breve, apportano elementi essenziali biodisponibili e hanno un basso impatto ecologico anche in acquacoltura.

Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Ore 11

Ittiturismo: Sanremo in rosso – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Anche quest'anno approda a Genova il gioiello della pesca della Riviera dei Fiori: il gambero rosso di Sanremo. A svelarti 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 magnificamente quel tratto di mare. Una lezione completa sul rosso di Sanremo: curiosità, habitat, pesca, alimentazione, caratteristiche organolettiche e, ovviamente, la degustazione del gambero in due versioni – crudi e scottati.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 12

La panzanella è una questione seria – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Ricetta povera, contadina, nata per riciclare il pane rafferma, la panzanella è uno dei tanti esempi di piatti di recupero della tradizione gastronomica regionale. Nulla vieta però di arricchirla con ingredienti aggiuntivi, trasformandola ad esempio nella panzanella di mare proposta da Gabriele Nanni del Ristorante Sirocco a Bellaria Igea Marina (Rn). Per lui la panzanella è una questione seria, quasi un matrimonio, dove il pane a lievito madre con farine antiche biologiche macinate a pietra e prodotte da due piccoli mugnai della zona sposa il mosciolo selvatico di Portonovo (Presidio Slow Food), un mitilo che si riproduce naturalmente e vive attaccato agli scogli sommersi della costa del Conero.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Percorsi Slow: Che pesci prendere – Attività per le scuole

Partenza e arrivo – Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10



Ore 13

Thorup Strand: una storia di rivalsa in Danimarca – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La comunità di pesca di Thorupstrand, nello Jutland settentrionale, è una delle poche realtà di piccola pesca sopravvissute in Danimarca. I pescatori locali hanno compreso che l'unione fa la forza, garantendosi legalmente un futuro grazie a un'azione collettiva che fronteggiasse il sistema di privatizzazione delle quote pesca istituito dal governo danese. Insieme a Slow Food stanno lavorando all'apertura del primo Presidio danese sulla pesca sostenibile. Una storia, la loro, che ha suscitato grande interesse a testimonianza del fatto che un'altra strada è percorribile. I pescatori si presentano al mercato di Slow Fish insieme allo chef Kresten Kronborg – promotore dei prodotti e delle comunità locali dello Jutland – per descrivere lo stretto legame tra produttori e ristoratori e fare sperimentare le prelibatezze che possono scaturirne.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 15

Oceani di contaminazioni – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Ovunque nel mondo le città costiere sono crocevia di culture differenti, di scambi e interazioni; in Ecuador così come in tutta l'America Latina questo processo è enfatizzato dalla storia del colonialismo, dove nel tempo diverse culture si sono stratificate l'una sull'altra. A Esteban Tapia (referente ecuadoregno dell'Alleanza dei cuochi) il compito di proporre e illustrare l'encocado (da pronunciare "encocao"), il risultato dell'incontro fra le tradizioni locali e quelle degli schiavi africani, dove le abbondanti e variopinte materie prime dell'Oceano Pacifico si sposano con il profumo degli agrumi, il dolce del cocco e il piccante del peperoncino.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Il contadino del mare: il muscolaio – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La semina, il raccolto, i campi, la fatica, l'annata buona e quella meno buona. Non ci sono prati verdi, ma l'azzurro del mare. Non è un caso che il muscolaio sia considerato il contadino del mare, dal quale ricava i prelibati molluschi, che nello Spezzino gli 86 soci della Cooperativa miticoltori chiamano muscoli, non cozze. I soci della cooperativa si tramandano un'attività oramai secolare, di padre in figlio, con metodi all'insegna della tradizione, ma senza dimenticare modernità e innovazione. I pescatori spezzini presentano i muscoli al mercato di Slow Fish, per descrivere l'arte dell'allevamento e fare degustare i piatti dal sapore di mare del Golfo della Spezia.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Percorsi Slow: che pesci prendere – Master of Food

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell'evento ti offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l'affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L'attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tessera durante Slow Fish il percorso è gratuito.

Ore 17

Gel fish: meduse e affini – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

A causa dei cambiamenti climatici e ai pochi predatori naturali (tartarughe e poche altre specie ittiche) le meduse sono in pericolosa espansione nei mari del mondo, causando danni alle reti trofiche marine e al turismo balneare. Ma in pochi sanno



che le meduse sono anche una risorsa alimentare da non trascurare. Ricche di proteine e collagene, opportunamente private dei tentacoli urticanti si prestano a realizzare piatti gustosi e sostenibili. Ti proponiamo un assaggio di meduse in due versioni, in insalata e in pastella, per vedere se è possibile applicare un concetto caro alla Fao: se non puoi sconfiggerle, mangiale! A parlarne e a elaborarle Silvio Greco, biologo di fama internazionale e appassionato di cucina.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 15

Nozze nobili: la Regina del Mare e il Granduca di Toscana – Laboratorio

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Il Granduca Cosimo I, new entry nella famiglia del sigaro Toscano, incontra l'ostrica, la regina dei molluschi, in un laboratorio sorprendente. Testimoni di nozze, le gueuze, birre a fermentazione spontanea tipiche del Pajottelland, regione a nord di Bruxelles. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenti iscritti al Club Amici del Toscano.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 18

Alle origini del mondo – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il Lago Vittoria è un'immensa distesa d'acqua dolce che lambisce i territori ugandese, tanzaniano e keniano, e si sviluppa sulla linea della Rift Valley. Dalle sue acque ha origine il Nilo e le popolano molte specie di pesci, tra cui tilapie, pesci persici del Nilo, mukene (pesce argento) e nkejji, che sono la base di molti stufati e zuppe tradizionali. George Ntumwa, cuoco ugandese del Ssesse Island Beach Hotel, ci porta alla scoperta dei sapori di una cucina lontana, dove i prodotti del lago si uniscono a quelli della terra e sono la base della gastronomia e dell'economia di tante comunità la cui sopravvivenza è minacciata dalle logiche del mercato.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

In che senso? – Palestra sensoriale

Porto Antico – Stand QBA Radeberger

Per tutti gli appassionati di gastronomia dagli over 18 agli under 30 arriva a Slow Fish un'edizione speciale dei Master of Food per mettere alla prova i propri sensi nel valutare le caratteristiche e la qualità del cibo: la palestra sensoriale! Riuscireste a riconoscere un pesce alla vista? Quanto sono abili i vostri sensi a individuare le caratteristiche di un pesce fresco e di un trasformato di qualità? Mettetevi alla prova e raccogliete la nostra sfida gastronomica indovinando gli abbinamenti vincenti tra marinati, affumicati e birre. I palati più talentuosi riceveranno in premio una selezione di birre con cui continuare ad allenare le papille!

Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Attività riservata ai soci giovani di Slow Food

Ore 19

Il bacalao, un piatto tipico... norvegese – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

La produzione di klippfisk (baccalà) vanta lunghe tradizioni in Norvegia. Il Presidio del baccalà di Møre og Romsdal è stato avviato per salvaguardare la produzione artigianale di baccalà ottenuto esclusivamente da skrei e merluzzi pescati con i metodi tradizionali, che preservano la qualità del pesce e riducono notevolmente il rischio di catture accidentali. Il pesce è consegnato fresco ai produttori, i quali iniziano immediatamente il processo di lavorazione: questo dura all'incirca quattro mesi e prevede fasi successive di salagione, essiccazione e selezione del pesce. Nel mercato di Slow Fish viene proposto un assaggio di uno dei piatti più tipici ed esotici della Norvegia: il bacalao, uno stufato che ha origini portoghesi ed è arrivato in Norvegia attraverso le navi che esportavano il baccalà all'inizio del 900, dove è uno dei piatti più apprezzati della cucina nazionale.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.



Ore 20

Sushi e sashimi in salsa mediterranea – Cucina dell’Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

A Marsiglia c'è un angolo di Giappone: è il bistrot Sushi Qui, dove Christian Qui, appassionato e finissimo conoscitore delle tecniche della cucina giapponese, le applica al pescato del Mediterraneo, facendone apprezzare pienamente la freschezza. Il suo forte è in particolare il sashimi preparato secondo lo stile sugamatori, che prevede la presentazione del pesce nella sua interezza: secondo il cuoco, non c'è modo migliore per apprezzare il prodotto ittico, al palato e alla vista. L'appuntamento che lo vede protagonisti prende in esame diversi passaggi, dalla scelta del pesce migliore alla sfilettatura all'impattamento, in un trionfo di sapori tra oriente e occidente.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 20:30

Capitani coraggiosi – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

Ci sono un colombiano, un giapponese, un italiano e un italiano emigrato a Copenaghen... Potrebbe iniziare così questa storia, che parla di giovani capitani coraggiosi, pirati di diversi mari ognuno al comando della propria brigata o ciurma. Roy Caceres, colombiano, alla soglia dei 40, propone nel suo Metamorfosi in zona Parioli a Roma, una cucina avvolgente ed emotiva, divertendosi e facendo divertire. Yoji Tokuyoshi, si è ormai liberato definitivamente dell'etichetta di "ex sous chef di Massimo Bottura" e nel suo ristorante, il Tokuyoshi a Milano, i piatti parlano italiano nei prodotti e giapponese nelle tecniche e nell'interpretazione. Elvio Milleri, ha seguito e raggiunto la sua stella a Copenaghen, dove al grido di Era Ora, il nome del suo ristorante, unisce la cultura italiana a quella scandinava. Punteranno la bussola in direzione di Genova Porto Antico, dove, ad accoglierli e a condividere con loro la cambusa del Marin, all'interno di Eataly Genova, c'è Marco Visciola che mette sul piatto la sua cucina contemporanea, fatta di grande tradizione contaminata con metodi e cotture all'avanguardia.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 21

Le alici nel paese delle meraviglie – Laboratorio

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

C'erano una volta le acciughe, e la loro sorprendente, meravigliosa semplicità. Un laboratorio pensato per lasciare tutti a bocca aperta, dove le acciughe dell'azienda Euomar, di San Benedetto del Tronto, incontrano l'aroma inconfondibile dell'Antico Toscano. Ad accompagnare queste due eccellenze, un cocktail a base di Biancosarti ideato per l'occasione dal barman Stefano Renzetti. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Reservation fee, online sale

Domenica 21 maggio

Ore 10

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

L'attività sarà replicata alle 12, alle 15 e alle 17

Se vuoi visitare Slow Fish con la lente di Slow Food, puoi partecipare ai Percorsi Slow: Che pesci prendere, le iniziative targate Slow Food Educazione e pensate per il pubblico in visita. I percorsi di Slow Food Educazione partono da Casa Slow Food e attraversano tutto l'evento alla scoperta di buone pratiche, storie di mare e personaggi curiosi. Il tour guidato dell'evento ti offre la possibilità di conoscere direttamente i protagonisti della manifestazione: i produttori e le comunità del cibo. Saranno loro a raccontarti l'affascinante legame che li unisce al mondo del pesce, condividendo esperienze, aneddoti e spunti pratici per la scelta e la trasformazione del pesce in cucina.

L'attività ha un costo di 2 euro per i soci Slow Food e 5 euro per i non soci. Per chi si tesserà durante Slow Fish il percorso è gratuito.



Ore 10:30

La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco – Conferenza

Porto Antico – Casa Slow Food – Palco

Contrastare gli sprechi alimentari in fase di pesca, trasformazione e utilizzo casalingo è possibile. La strategia più efficace per farlo consiste nella valorizzazione del prodotto alimentare. Un incontro dedicato ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura dei molluschi da filiera corta, a come possiamo sostenerne la produzione, alla loro valorizzazione qualitativa, consumo e commercializzazione. Senza dimenticare che, assicurando ai consumatori la maggiore trasparenza possibile sui prezzi e un'adeguata informazione sull'origine, sulla sostenibilità ambientale e l'eticità, anche la loro salute ci guadagna.

Ingresso libero e gratuito

Pesci di plastica – Master of Food

Porto Antico – Eataly – Aula didattica

L'allarme sulle microplastiche (secondo uno studio dell'Università di Siena, i mari italiani contano 250.000 frammenti di microplastiche per chilometro quadrato) sta mano a mano crescendo, tuttavia non sono ancora state prese misure in grado di contrastare il loro smodato utilizzo nella nostra vita di tutti i giorni e di conseguenza la loro presenza nei nostri mari. Al momento come possiamo difenderci noi consumatori? Evitando le specie all'apice della piramide alimentare e a ciclo vitale lungo, che accumulano nelle loro carni contaminanti e microplastiche, come tonno, spada e salmone. Al loro posto possiamo imparare a cucinare (e apprezzare) le specie dal ciclo vitale breve, come la palamita e l'occhiata, che non accumulano molti inquinanti e si riproducono più velocemente.

Le prenotazioni si effettuano scrivendo a prenotazioni.educazione@slowfood.it

Ore 11

Fumi d'Irlanda: l'antico metodo di Sally Barnes – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

L'Irlanda è patria di ottimi affumicatoi, ma tutti concordano sul fatto che il vero punto di riferimento sia il Woodcock Smokery di Sally Barnes, ubicato poco lontano da Castletownshend, grazioso villaggio sul mare nella regione irlandese di West Cork. L'abilità nell'affumicatura del pesce e l'uso di specie ittiche locali sono ciò che rende il lavoro di Sally unico al mondo. L'antico metodo consiste nel mettere sotto sale e poi essiccare con l'affumicatura la superficie delle carni: si tratta di un lavoro paziente, che richiede tempi lunghi e garantisce un prodotto di qualità assoluta. La filosofia di Sally si sposa in pieno a quella di Slow Food; zero compromessi per quanto riguarda la qualità della materia prima, si lavora esclusivamente pesce selvatico fresco, pescato con metodi sostenibili.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 12

Granchi di sabbia e ostriche selvatiche: i tesori nascosti delle maree – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il mare di Wadden, è un luogo conteso tra terra e acqua, governato dal fango e dalle maree, che dalle coste danesi arriva a quelle olandesi in un intreccio di strisce sabbiose, fondi melmosi, canali di marea e acquitrini salati ricchi di biodiversità. A questo mare Barbara Rodenburg ha dedicato la sua vita prima come biologa poi come pescatrice e chef diventando portavoce di una pesca tradizionale e sostenibile. Protagonisti del piatto di Barbara saranno le ostriche selvatiche e il granchio di sabbia del Presidio dei pescatori tradizionali del Waddensee. Si sente già il profumo dell'oceano.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10.



Ore 13

Il pesce va in città: dritte, segreti e consigli per fare la spesa – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

A Torino quando si parla del pesce più fresco, istantaneamente si pensa a Beppe Gallina. Nel 2015 molla il banco numero 2 del famoso mercato di Porta Palazzo, per aprire a pochi metri la sua pescheria con ristorante annesso, in cui tutti i giorni si può trovare un menù di 5 o 6 piatti di pesce fresco a prezzo accessibile e gustarli in un contesto informale e coloratissimo. Ma come si approvvigiona una pescheria in una grande città non marittima come Torino? Come intreccia una rete di contatti fidati e fedeli? Come si riconosce il pesce fresco e non trattato? Beppe ne parla al mercato di Slow Fish, dando alcune preziosissime dritte per muoversi con disinvoltura tra i banchi del pesce, portando la sua personale interpretazione di street food marinaro. *Lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.*

Ore 15

Il calamaro che non ti aspetti – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

Il nome del piatto è Cala-friùl, a indicare un calamaro farcito di un'intera regione... Nel suo ripieno, rientrano il timo marittimo e alcuni dei Presidi friulani più interessanti, come il formadi frant, formaggio d'alpeggio in cui si ritrovano i pascoli e il latte della Carnia, il pan di sorc, dolce e speziato, realizzato con una miscela di rari cereali locali; il tutto è accompagnato da un bagnetto di fave e cipolla di Cavasso e della Val Cosa (Presidio Slow Food), riscoperta da un piccolo gruppo di orticoltori e promossa dai cuochi più attenti ai prodotti del territorio. Tra questi, Danilo Antonio Vasta del ristorante T-Porto di Muggia, che con questo piatto dimostra come sia possibile creare una perfetta armonia tra ingredienti tanto diversi.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Il "susci" all'italiana di Moreno Cedroni – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Moreno Cedroni non ha bisogno di presentazioni anche perché possiamo ormai definirlo un ambasciatore di Slow Fish, non solo nei giorni dell'evento ma grazie soprattutto al suo lavoro quotidiano. Instancabile, è un vulcano di idee e di progetti che hanno esportato nel mondo la fama e la bellezza delle coste anconetane: due stelle Michelin per il ristorante La madonnina del pescatore a Senigallia, un inno alla gioia per il Clandestino susci bar a Portonovo, diversi libri pubblicati e dallo scorso anno anche talent di Top Chef, uno dei programmi di cucina più seguiti. A Slow Fish Moreno Cedroni porta susci, scritto così, con una C che rappresenta la riforma – italianissima e fatta di materie prime sostenibili e tecniche nostrane – di uno dei piatti simbolo del Giappone.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 17

Ittiturismo: Peschereccio, tramaglio e sciabica nel golfo del Tigullio – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Giulio Bo detto "Raieu", è stato uno dei pescatori più stimati di Cavi Borgo, graziosa località adiacente a Lavagna (Genova). Grande conoscitore della pesca del tramaglio e della sciabica, insieme a sua moglie Maria, cuoca sopraffina, nel 1962 aprirono nel magazzino adibito allo stoccaggio delle reti una piccola trattoria dove cucinare il pescato del giorno. Ancora oggi lo stesso spirito sopravvive per opera delle figlie Carla e Anna, e dei nipoti Emanuele, sommelier in sala, e Lorenzo al comando del motopesca "Raieu II". Qui non si scende a compromessi: il pesce non si acquista, si pesca, e la freschezza e la bontà dei piatti sono il giusto riconoscimento al lavoro quotidiano di un'intera famiglia. Nella lezione-assaggio, una vera perla del Tigullio e uno dei piatti simbolo della famiglia: la gassetta (cavolo cappuccio autoctono del Tigullio) ripiena di pesce bianco, ovviamente pescato da Lorenzo.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.



Affumicati d'artista – Laboratorio

Porto Antico – Stand Sigaro Toscano

Cristiano Tomei, istrionico chef del ristorante L'Imbuto di Lucca (una stella Michelin) e il Pastificio dei Campi di Gragnano ci accompagnano in un percorso sospeso tra fumo e alta cucina. Pasta e sigaro si compenetrano e si evolvono in un gioco fatto di consistenze e aroma; brace, calamaro e la pasta del Pastificio dei Campi sono esaltate dal filo di fumo del Toscano Pastrengo. Il tutto accompagnato dalle bollicine dell'Alta Langa. Le degustazioni sono riservate a fumatori maggiorenni iscritti al Club Amici del Toscano.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Percorsi Slow: che pesci prendere – Attività per adulti e bambini

Partenza e arrivo: Casa Slow Food

Vedi l'appuntamento delle 10

Ore 18

Mostriamo i muscoli! – Cucina dell'Alleanza

Porto Antico – Casa Slow Food

A dispetto del nome, al Tempo stretto di Albenga la cucina è comunque slow. Per la filosofia che ispira il lavoro, per le preparazioni, per la scelta degli ingredienti, alcuni dei quali provengono dall'orto di proprietà. A Slow Fish Cinzia Cappori prepara una zuppa che coniuga al meglio i sapori del mare e quelli dell'entroterra: in una zuppetta, la morbidezza dei fagioli di Conio (Presidio Slow Food) sposa la carnosità delle cozze, in un piatto saporito e soave, completato da crostini di pane a lievitazione naturale.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Ore 19

Le mille e una zuppa: qui e ora con Cristiano Tomei – Fish-à-porter

Porto Antico – Mercato di Slow Fish

Qui e ora. Questa è una delle connotazioni che contraddistingue Cristiano Tomei, personaggio vulcanico e anticonformista, un "ganzo" come si dice dalle sue parti. Cuoco prima che chef, viareggino di nascita, nel 2014 trasferisce a Lucca "L'Imbuto", il suo ristorante, e prende la sua prima stella Michelin. I piatti in cucina cambiano quasi quotidianamente, tant'è un vero menù non esiste e ci si affida completamente all'estro del cuoco. Pur conoscendo bene i piatti della tradizione il Tomei è fermamente convinto che la cucina debba rispecchiare in primis la personalità e lo stato d'animo del cuoco e che i prodotti di domani – e di conseguenza i piatti che nasceranno – saranno diversi da quelli di oggi. Viva il cacciucco quindi, ma vuoi mettere con la soddisfazione di creare una zuppa da zero, con i prodotti del mercato di Slow Fish? Magari contaminandola con alcuni ingredienti e idee esotiche? Quindi, oggi e solo oggi puoi essere testimone di un evento irripetibile.

L'ascolto della lezione è fruibile da tutti gratuitamente. Per l'assaggio pagamento alle casse predisposte all'interno del Mercato.

Ore 20:30

A riveder le stelle con Moreno Cedroni e Mauro Colagreco – Appuntamento a Tavola

Porto Antico – Eataly, Ristorante Il Marin

L'ottava edizione di Slow Fish non poteva chiudersi in un modo migliore. Signore e signori abbiamo l'onore e il piacere di presentarvi due tra i migliori interpreti della cucina di mare. Moreno Cedroni, due stelle Michelin al ristorante La Madonnina di Senigallia e Mauro Colagreco, altre due stelle Michelin al Mirazur di Menton, giudicato il sesto miglior ristorante al mondo dalla World 50 Best Restaurants del 2016. Talento allo stato puro, creatività, grande padronanza e studio delle tecniche di cucina, entrambi hanno creato e continuano a creare piatti che sono veri e propri capolavori del gusto. Colleghi e amici, nell'ultimo anno sono stati protagonisti nella giuria della prima edizione di Top Chef Italia. Affacciati sul Porto Antico di Genova, all'interno del ristorante Il Marin di Eataly, preparano una cena a quattro mani che sarà l'arrivederci alla prossima edizione di Slow Fish.

Su prenotazione a pagamento, vendita online

Slow fish

2017

LA RETE SIAMO NOI



Un evento di



Slow Food®



REGIONE LIGURIA

In collaborazione con

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



COMUNE DI GENOVA

Official Partner



PREMIUM BEVERAGES

PASTIFICIO *Di Martino*



QUALITY BEER ACADEMY

Con il contributo di

AUTORITÀ DI SISTEMA PORTUALE
DEL MAR LIGURE OCCIDENTALE



Camera di Commercio
Genova

fondazione
CARIGE

Posteitaliane

Con il contributo scientifico di



stazione
zoologica
anton dohrn
napoli



Sponsor tecnici

Arelinea

Astoria
Think espresso



Miele
IMMER BESSER

ZORZI

Partner ambientali



LUCART
GROUP



RICREA 20
CONSORZIO NAZIONALE PER IL
RIPULIMENTO E RECUPERO AMBIENTALE

Fornitori ufficiali



BODA'

Gi Group
YOUR JOB, OUR WORK



ORDO

slowfood.it