



Slow fish®

IL MARE DI TUTTI

6^a FIERA
INTERNAZIONALE
DEL PESCE BUONO,
PULITO E GIUSTO

GENOVA
PORTO ANTICO

9-12
MAGGIO

PROGRAMMA

SLOWFISH.IT



SLOW FISH 2013: Il mare di tutti

Slow Fish arriva alla sesta edizione e quest'anno si presenta in una veste tutta nuova, a partire dalla location: aprirà i battenti da giovedì 9 a domenica 12 maggio e avrà come scenario il Porto Antico di Genova, un luogo di storia, cultura e tradizione, caro ai genovesi ma molto frequentato anche da turisti italiani e stranieri. Slow Food e Regione Liguria scommettono sulla città e portano Slow Fish in uno **spazio aperto**. Sarà un evento pensato per tutti, per le scuole e per le famiglie, una manifestazione da visitare e da vivere attraverso gli appuntamenti che da sempre contraddistinguono le iniziative di Slow Food: aree di **degustazione e ristorazione**, **enoteca**, **cene a tema**, **mercato**, **momenti educativi**. Con alcune sorprese - come il **Bistrot dell'Alleanza** e la versione innovativa dei Teatri del Gusto che qui, con **Fish 'n' Chef**, farà il suo debutto - che contribuiranno a rendere Slow Fish anche e soprattutto un momento di festa.

Il mare di tutti è il tema su cui abbiamo scelto di puntare i riflettori: parlare del mare, una risorsa preziosa e di cui dobbiamo prenderci cura, infatti, significa parlare degli uomini e del modo in cui essi si comportano anche a terra. Il "prenderci cura" di un bene comune, che nelle società tradizionali era una buona pratica condivisa da tutta la comunità, per le società moderne sembra un elemento quasi dimenticato. Quello che arriva dal mare è considerato come una "cosa di nessuno", di cui nessuno è responsabile e di cui si può abusare. Ma l'azione dell'uomo, che ha innescato questo meccanismo, è anche l'unica possibilità di invertire la rotta, e di rapportarsi alle risorse ittiche in termini di **responsabilità condivisa** e non in base al loro valore di mercato. Pescatori, cuochi, politici, scienziati e consumatori continuano a dialogare a Slow Fish per stringere un'alleanza per il mare e per affrontare le difficili sfide ambientali di questi anni.

9-12 maggio
Genova, Porto Antico e piazza Caricamento
da giovedì a sabato: dalle 11 alle 23
domenica: dalle 11 alle 21

L'ingresso alla manifestazione e all'area espositiva è libero

In questo programma trovate il calendario degli appuntamenti di Slow Fish: Fish 'n' Chef, Appuntamenti a Tavola, Scuola di Cucina-Master of Food e alcuni percorsi educativi (a pagamento e su prenotazione) e Laboratori dell'acqua (a ingresso libero).

Slow Fish propone un ricco calendario di attività rivolto alle scuole: per scoprirlo vai sul sito nella sezione dedicata.

Per tutte le info e prenotazioni*:
www.slowfish.it

APPUNTAMENTI

Fish 'n' Chef*

Slow Fish rinnova la formula del Teatro del Gusto, che si apre al pubblico e diventa un locale. Un banco con 25 posti e una cucina a vista dove si alternano 16 tra i più grandi nomi della ristorazione italiana e internazionale. **Preparazione del piatto e degustazione si fondono insieme** per una performance live. Quattro cuochi in cartellone ogni giorno: ognuno di loro propone un piatto con il pesce protagonista, al quale viene abbinato un vino delle migliori cantine di *Slow Wine* o una birra dei birrifici selezionati da *Guida alle birre d'Italia* di Slow Food Editore (*scopri gli abbinamenti su www.slowfish.it*). **Quattro turni di servizio per ogni chef, tutti della durata di circa 30 minuti (eccetto il primo di circa un'ora).** **Nel primo turno lo chef mostra in diretta la preparazione del piatto** e la sua composizione, riproposta a video nei successivi. Lo chef è comunque presente e disponibile a eventuali domande per tutta la durata dello show. Il primo turno di ciascun appuntamento costa € 20 mentre i successivi € 15. *Fish 'n' Chef vi aspetta sotto la tendostruttura in Piazza delle Feste.*

Scuola di Cucina con i Master of Food*

Il Master of Food incontra, fresco di pubblicazione, *Scuola di Cucina: il pesce* di Slow Food Editore e il risultato è un percorso per imparare a riconoscere il pesce fresco, a sfilettarlo e a cucinarlo ma anche a recuperare gli scarti per ottenere gustose preparazioni. Sarà l'occasione per scoprire le tecniche di cottura più adatte e le specie meno note. Allora *buttatevi a pesce*, prenotate subito e venite a scoprire come preparare piatti sostenibili e deliziosi.

Le lezioni (1h 30 cad.) saranno all'interno della cucina didattica di Eataly Genova.

Appuntamenti a Tavola*

Slow Fish esce dal Porto Antico per due cene ospitate dal territorio con protagonisti chef che arrivano a Genova per la manifestazione dedicata al mare. Un'anteprima la sera di mercoledì 8 e una cena il venerdì 10, per conoscere due grandi nomi della ristorazione italiana e internazionale.

Appuntamenti educativi per famiglie e bimbi

In Ludoteca

Domino del pesce ritrovato

Alzi la mano chi saprebbe distinguere una palamita da una leccia stella? E un sugarello da un pesce lama? Dove vivono? Come si pescano? Sono buoni da mangiare? Un insolito gioco del domino per conoscere in maniera divertente le specie ittiche meno note, le tecniche di pesca più sostenibili e per diventare consumatori consapevoli.

Il gioco della gallina

Sfida la sorte con i dadi e rispondi alle domande sulla stagionalità, indovina gli aromi dei cibi, disegna la frutta stagionale e mima un prodotto della tradizione gastronomica italiana.

Il gioco della Gallina di Eataly è realizzato in collaborazione con Slow Food e Istituto Europeo di Design di Torino.

Pesca al tesoro*

Rivisitazione della classica caccia al tesoro, questa gara tra squadre si snoda per tutto il Porto Antico. I partecipanti devono risolvere indovinelli, scoprire quali specie sostenibili sono presenti in alcune vasche dell'Acquario, fare acquisti consapevoli e scegliere i pesci giusti tra i banchi delle peschierie. Un modo originale per ripercorrere e conoscere le attività della filiera e saper scegliere le specie meno note, lasciando un po' di "respiro" a quelle più sfruttate.

Go Gardening! Ortaggi alla mano

È il gioco di Slow Food, pensato anche per i più piccoli, che conduce alla scoperta del meraviglioso mondo dell'orto. Imparare a riconoscere le piante e le loro parti commestibili, scoprire che degli ortaggi non si mangia solo il frutto e che un orto è più buono e più "forte" se si coltivano tante specie diverse e se si sfidano gli effetti negativi dell'agricoltura intensiva.

Tanti altri giochi e attività vi aspettano in Ludoteca e ricordate che... chi dorme non piglia pesci!

Sul peschereccio*

Io, menola e tu: ri-peschiamo ricette e tradizioni con mamma e papà

Imbarcarsi su un peschereccio e fare esperienza come i veri pescatori, scoprire gli strumenti del mestiere e carpire i segreti per conservare al meglio il frutto della pesca. Tutto questo sarà possibile per le famiglie curiose di fare un'esperienza unica.

A Slow Fish il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è partner di Slow Food per le attività educative.

Le attività *Pesca al tesoro*; *Il domino del pesce ritrovato*; *Io, menola e tu* sono realizzate nell'ambito del progetto "Pesce Ritrovato by Fish Scale", grazie al contributo dello strumento finanziario LIFE della Commissione Europea e il supporto di Regione Liguria, co-finanziatrice del progetto. L'ideazione è a cura di Acquario di Genova – Costa Edu-tainment, capofila del progetto, che per questa edizione di Slow Fish, ha rafforzato la collaborazione ormai attiva da anni con Slow Food.

Laboratori dell'acqua

Ingresso libero, fino a esaurimento posti

La salvaguardia degli ecosistemi marini, le buone pratiche in mare e al momento dell'acquisto, lo spreco alimentare e la gestione della fascia costiera, i diritti in mare e la tutela della piccola pesca in quanto espressione di una tradizione locale da non perdere: saranno questi alcuni dei temi affrontati nei Laboratori dell'acqua che, come nelle precedenti edizioni, offrono momenti di scambio, confronto e discussione tra il pubblico e i maggiori esperti del settore, biologi, ricercatori, giornalisti, cuochi e pescatori. Un'occasione per fare il punto sulla situazione attuale e le prospettive future del mare e della pesca.

Inoltre

Apertura straordinaria del Mercato Ittico di Genova fino alle 17 con attività didattiche, personal shopper, percorsi guidati e la quotidiana asta del pesce.

I pranzi del Postrivoro

Evento ospite

Postrivoro è un animale e un luogo immaginario, un progetto di eventi saltuari nato tra il 2011 e il 2012 da un'idea di Raw Magna, associazione culturale vicina a Slow Food per spirito e valori, che si occupa di eventi ed educazione in ambito enogastronomico fondata da un gruppo di giovani appassionati di cibo (e vino) di base nella romagnola Faenza. Prendendo spunto dalle esperienze londinesi e parigine di The Loft Project e Fulgurances, gli ideatori italiani combinano di volta in volta un giovane *sous-chef*, proveniente da esperienze internazionali, con la competenza di un esperto di vini. Postrivoro, per sua natura (animalesca) è errante e saltuario, mutevole e istintivo, così da Faenza, dov'è nato e vissuto sinora, per Slow Fish sbarca a Genova in un luogo nuovo, sulla suggestiva terrazza sul mare del Banano Tsunami al Porto Antico. *Per info e prenotazioni sui pranzi del Postrivoro a Slow Fish (sab. e dom.): www.postrivoro.it*

MERCOLEDÌ 8

Anteprima Slow Fish

Appuntamento a Tavola

ASF01

Gennaro speaks English

Eataly Genova - Ristorante Marin

Calata Cattaneo, 15 - Genova

www.genova.eataly.it

ore 20.30

€ 120

È questa l'Italia che ci piace, il sud che ci fa sentire a casa. Calore, fisico ma soprattutto immateriale; creatività; capacità di rileggere il territorio, esaltarlo. I piatti di Gennaro Esposito pulsano di gusti antichi e fantasia. Le meravigliose materie prime della costiera più bella del mondo - su tutte pesci, ortaggi e formaggi - e gli artigiani locali del cibo sono la spina dorsale della carta del suo ristorante, la Torre del Saracino di Vico Equense (Na). Gennaro è il direttore d'orchestra e l'ensemble finale è da bis. Un'Italia così ce la invidiano tutti: alta cucina locale che parla al mondo. Slow Fish lo accoglie su un altro mare, quello ligure di Eataly-Genova, nel ristorante Marin del giovane chef Enrico Panero, per una grande cena inaugurale, accompagnata dai vini di una prestigiosa cantina italiana.



GIOVEDÌ 9

fish 'n' Chef

Primo turno: show cooking e degustazione € 20; turni successivi: solo degustazione € 15 (di seguito indicati gli orari d'inizio dei singoli turni)

SFC01

Gennaro Esposito

Torre del Saracino

Vico Equense (Na)

ore 12 / 13, 13.30, 14

«Pescare dal territorio e costruire piatti che soddisfino i sensi e la mente dei miei clienti»: Gennaro Esposito riassume il pensiero che ormai da 40 anni caratterizza la sua cucina. Il suo bistellato ristorante La Torre del Saracino a Vico Equense è da tempo punto di riferimento mondiale nel firmamento della cucina, soprattutto di pesce. La vulcanicità del Vesuvio e la dolcezza del suo mare potrebbero ben inquadrare i tratti di Gennaro, uno dei più grandi chef italiani, che vi stupirà per tecnica, manualità e inventiva: pochi ingredienti di qualità bastano per un grande piatto.

SFC02

Paolo Masieri

Paolo e Barbara

Sanremo (Im)

ore 15 / 16, 16.30, 17

Zero compromessi sulla materia prima: solo alta qualità, genuinità e fragranza. Il pesce approvvigionato dalla pesca locale anche due volte al giorno; verdura, frutta e legumi biologici della propria azienda agricola di Castelvittorio nella valle Nervia, dove si produce anche l'olio di montagna (da ulivi sopra i 400 mt). Questo è Paolo Masieri, un cuoco contadino con idee ben chiare, grandi conoscenze della tradizione ma anche avanguardista, come fece già 20 anni fa quando fu tra i primi a proporre il pesce crudo. Dal 1988 nella città dei fiori e della canzone italiana con la moglie Barbara, arriva a Slow Fish per deliziarvi con due ingredienti semplici: il pesce e l'olio.

SFC03

Moreno Cedroni

La Madonnina del Pescatore

Senigallia (An)

ore 18 / 19, 19.30, 20

Moreno Cedroni è uno degli chef più eclettici d'Italia. Alla Madonnina del Pescatore si gusta una delle migliori cucine di pesce della penisola e non solo, con piatti tecnicamente perfetti, capaci di unire una grande innovazione alla tradizione culinaria italiana. Moreno è una fucina di nuove idee e a Slow Fish saprà mantenere fede a questa qualità che lo ha portato, anni fa, a reinventarsi il sushi (ridefinendolo a modo suo come "susci") e recentemente a studiare piatti più complessi ed elaborati - sul menù del suo ristorante ogni piatto è identificato dall'anno di creazione - pensati per diventare vere e proprie icone dell'alta cucina.

SFC04

Ángel León

Aponiente

Cadice (Spagna)

ore 21 / 22, 22.30, 23

Ángel León si è guadagnato sul campo la fama di chef innovatore e rivoluzionario. Siviglia, Bordeaux, Buenos Aires, sono solo alcune tappe del percorso che lo ha riportato nella sua Cadice, nel sud della Spagna, dove nasce Aponiente, inserito nel 2010 dal New York Times nella lista dei dieci migliori ristoranti del mondo. Il 2010 è anche l'anno della prima stella Michelin, frutto del lavoro instancabile e della passione con cui Ángel crea e affina sempre nuove forme e tecniche per "mangiare il mare", quell'oceano Atlantico che bagna la sua città natale e che per lui ormai non ha quasi più segreti.

Scuola di Cucina con i Master of Food

Lezione + libro "Scuola di cucina - Il pesce"
€ 22

SFM01

In punta di lama. L'arte dello sfilettare pesci piccoli o medi

ore 10

Nella cucina contemporanea si è prepotentemente affermata la consuetudine di servire i pesci senza testa né lisce. Ciò corrisponde a una esigenza non solo di cortesia nei confronti del commensale, ma anche di affermazione di nuovi modelli nell'arte dell'imbandire. In questa lezione proporranno tre modalità diverse per sfilettare pesci di medie e piccole dimensioni.

Al termine verrà presentata una preparazione realizzata con la tecnica di cottura del "saltare in padella".

SFM02

Tutto fa brodo. L'arte dell'utilizzo degli scarti: il fumetto di pesce e il fondo di crostacei

ore 16

La sfilettatura dei pesci e la pulizia dei crostacei produce una notevole quantità di scarti: lisce, teste, pelle e carapace. Questi "scarti" diventano una materia prima preziosa utilizzata anche nell'alta cucina. La lezione inizia con la pulizia e la sfilettatura di pesci e crostacei e si conclude con la preparazione dei fondi che verranno poi usati per realizzare un risotto.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.

Per tutte le info, le modalità di prenotazione e le agevolazioni vai su www.slowfish.it

Attività educative per famiglie e bimbi

Per conoscere nel dettaglio il programma delle attività, vai a pag. 4 o sul sito www.slowfish.it

Ludoteca

Domino del pesce ritrovato

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Il gioco della gallina

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Go Gardening! Ortaggi alla mano

dalle 11 alle 20 / fruizione libera

Laboratori dell'acqua

Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.

Per conoscere gli orari degli incontri e gli aggiornamenti sul calendario, i relatori e le conferenze in cui è prevista la traduzione simultanea: www.slowfish.it

Un mare di sprechi

Non solo si pesca troppo, ma un elevato quantitativo del pescato che finisce nelle reti viene ributtato, ormai morto, in mare: non perché quei pesci non siano buoni ma perché sono ritenuti di scarso valore dal punto di vista commerciale. Gettare via appare più strategico per non occupare posto sulle barche, benché il pesce sia un bene sempre più prezioso. E insieme alle risorse si sprecano diritti, bellezza e futuro. È possibile invertire questa tendenza? Che cosa possiamo fare noi?

Il waterfront fra tradizione, innovazione e sostenibilità

Da sempre i porti sono stati luoghi di storia e di cultura, punti nodali degli scambi e biglietto da visita delle città costiere. Oggi la situazione è cambiata: l'edilizia portuale ha portato alla proliferazione dei siti da diporto con posti barca spesso

inutilizzati mentre paradossalmente i pescatori vengono allontanati come se fossero un elemento di disturbo. L'eccessiva cementificazione ha ricadute devastanti anche sul consumo di territorio e sull'ambiente. È possibile riqualificare il waterfront in direzione di una maggiore sostenibilità? La sfida ambientale per i porti italiani è aperta e tutta da giocare.

La normativa in materia di pesca e le prospettive future

L'impegno a fermare l'overfishing entro il 2015 e l'affermazione della necessità di ripristinare un livello di sostenibilità degli stock ittici entro il 2020 sono i due aspetti fondamentali su cui pone l'accento la riforma della Politica Comune della Pesca recentemente approvata dal Parlamento Europeo. È un risultato positivo, ma ora serve un'altrettanto chiara politica di sostenibilità ambientale, che metta in campo adeguate risorse per il disinquinamento e la gestione della fascia costiera. Come possono i pescatori partecipare a questo processo?

Sulla stessa barca! Pescatori e scienziati, un dialogo da incentivare

I pescatori sono i veri protagonisti del mare e sono depositari di saperi e conoscenze che si tramandano di generazione in generazione. Eppure sono una delle categorie meno considerate dalla politica, dai media e spesso anche dalla scienza ufficiale. Tradizione e scienza devono tornare a dialogare perché soltanto attraverso lo scambio costruttivo tra i saperi si possono affrontare le difficili sfide ambientali di questi anni e trovare risorse per progettare un futuro più sostenibile.

VENERDÌ 10

Fish 'n' Chef

Primo turno: show cooking e degustazione € 20; turni successivi: solo degustazione € 15
(di seguito indicati gli orari d'inizio dei singoli turni)

SFC05

Luca Collami

Baldin

Genova-Sestri Ponente

ore 12 / 13, 13.30, 14



Luca Collami, chef-patron del Baldin, è un cuoco giovane, dinamico e innamorato del suo mestiere: fa parte dei Jeunes Restaurateurs, il suo locale è nell'Alleanza - il progetto di Slow Food che unisce cuochi e ristoratori ai produttori dei Presidi - e la sua bravura è riconosciuta dal 2009 anche dalla stella Michelin. La cucina punta decisamente sul pesce (meglio se azzurro o povero) ed è creativa nella giusta dose. Sempre fresca e intelligente nell'impiego di prodotti liguri d'eccellenza (dai carciofi d'Albenga al chinotto di Savona) non rifugge da influenze orientali. Consistenze, gusti e abbinamenti vi conquisteranno.

SFC06

Luciano Zazzeri

La Pineta

Marina di Bibbona (Li)

ore 15 / 16, 16.30, 17

Luciano Zazzeri è pescatore prima che cuoco. Già suo padre usciva in mare dalla sua "capanna", La Pineta di Marina di Bibbona, e al ritorno offriva ai clienti dell'allora trattoria ciò che la rete aveva catturato. Oggi il suo ristorante è un punto di riferimento nella cucina di pesce grazie alla profonda conoscenza di Luciano abbinata a cotture delicate. Scrutare l'orizzonte seduti ai tavoli della Pineta è da fare almeno una volta nella vita: proveremo a ricreare a Genova la stessa magia, grazie ai piatti e alle storie di mare che solo lo Zazzeri sa raccontare.

SFC07

Peppino Tinari

Villa Maiella

Guardiagrele (Ch)

ore 18 / 19, 19.30, 20



La famiglia Tinari ha reso famoso il ristorante Villa Maiella, una terrazza affacciata sulla grande montagna abruzzese, a pochi chilometri dalle coste adriatiche. Il menù proposto è un misto tra il classico della tradizione regionale e i piatti innovativi del figlio Arcangelo, giovane talento della ristorazione nazionale, con esperienze nell'alta cucina francese. In questa occasione il mare si accosta alla terra in una commistione di sapori unica. Baccalà, patate e riso per un piatto ricco di personalità.

SFC08

Antonio Terzano

Dentro le Mura

Termoli (Cb)

ore 21 / 22, 22.30, 23



«La scelta delle materie prime unite alla delicata esaltazione del pescato locale fanno di questa osteria un luogo di sosta utile per conoscere la cucina tradizionale termolese». Così recita la scheda di Osterie d'Italia 2013 a proposito di Dentro le Mura a Termoli, osteria ghiocciata dello chef Antonio Terzano. In simbiosi con il mare fin da piccolo, con un nonno pescatore e l'altro armatore, la passione per la cucina ha il sopravvento in Antonio solo dopo la laurea in economia e commercio. Le sue innate doti ai fornelli unite al fatto di seguire esclusivamente il proprio gusto e la tradizione, senza nulla concedere a dogmi o mode, ne fanno un cuoco illuminato che sa deliziare senza eccedere.

Appuntamento a Tavola

ASF02

Un Ángel alla mia tavola

Baldin

piazza Tazzoli, 20/R

Genova, Loc. Sestri Ponente

www.ristorantebaldin.com

ore 20.30

€ 80

Una stella Michelin, protagonista di molti programmi culinari della televisione spagnola, tra cui il popolarissimo "Un país para comerlo", inventore del Clarimax, macchina che separa la parte grassa del brodo lasciandone inalterato il sapore, viaggiatore e ricercatore instancabile... Eccovi Ángel León, rivoluzionario chef originario di Cadice, cittadina del sud della Spagna, che vi stupirà con i suoi insaccati di pesce, le preparazioni a base di plancton marino - il latte del mare, secondo la sua definizione - e altri piatti sorprendenti dove il pesce sarà protagonista. Luca Collami, chef e patron del Ristorante Baldin, completerà il menù della serata accompagnato dai vini di una prestigiosa cantina italiana.



In questi appuntamenti sono protagonisti chef che aderiscono all'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food. Per saperne di più sul progetto: www.fondazioneSlowFood.it



Scuola di Cucina con i Master of Food

Lezione + libro "Scuola di cucina - Il pesce"
€ 22

SFM03

**In punta di lama.
L'arte dello sfilettare
i grandi pesci**

ore 10

I tonnetti alalunga, le palamite e gli altri grandi pesci richiedono particolari tecniche di lavorazione. La polpa che si ottiene può essere tagliata in diverse modalità, tutte molto raffinate: tranci, medaglioni, carpacci, fagottini, gujonette, turbanti. Durante la lezione ne verranno proposte alcune che saranno elaborate e degustate.

SFM04

**Le-ssò tutte!
Le cotture per via umida:
bollire, sobbollire, a vapore**

ore 16

Tre modalità di cottura che esaltano la leggerezza e la digeribilità del pesce: la più classica bollitura eseguita su un pesce intero, la rispettosa sobbollitura "all'acqua pazza" e infine la cottura a vapore. Al termine della lezione assaggio delle tre preparazioni.

Attività educative per famiglie e bimbi

Per conoscere nel dettaglio il programma delle attività, vai a pag. 4 o sul sito www.slowfish.it

Ludoteca

Domino del pesce ritrovato

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Il gioco della gallina

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Go Gardening! Ortaggi alla mano

dalle 11 alle 20 / fruizione libera

Laboratori dell'acqua

Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.

Per conoscere gli orari degli incontri e gli aggiornamenti sul calendario, i relatori e le conferenze in cui è prevista la traduzione simultanea: www.slowfish.it

Da "isolati" a "isolani": le Isole Slow

Molti associano le isole a un luogo per le vacanze da "usare" nei mesi estivi e non vedono nessun motivo per abitarle stabilmente. Quali sono le vere risorse di questi territori? Attraverso le Isole Slow, Slow Food ha dato avvio a una rete internazionale che lavora per promuovere un modello di sviluppo che riporti al centro il territorio e ne valorizzi le tradizioni e le potenzialità come opportunità di crescita sia economica che turistica.

La pesca nei Paesi della Primavera araba

A quasi due anni dallo scoppio delle prime rivolte la situazione nei paesi del Nord Africa si presenta ancora instabile e complessa. Al di là delle differenze e delle peculiarità, per quanto riguarda la pesca, i paesi della Primavera araba sono accomunati da problematiche simili e hanno bisogno di supporto in un momento in cui sono terra (o mare) di nessuno. Anche a livello politico occorre creare occasioni di dialogo tra le due sponde del Mediterraneo, quella europea e quella africana, che qui proveranno a raccontarsi.

Le acque interne: problemi e prospettive

Le acque interne costituiscono una risorsa non solo dal punto di vista dell'alimentazione umana o del paesaggio, ma possono diventare anche un'opportunità economica legata alla pesca e all'acquacoltura di acqua dolce. Tuttavia questi ambienti risentono dello stato di degrado generale in cui versa il suolo e della fragilità dell'ecosistema legato alle aste fluviali e torrentizie. Qual è lo stato di queste risorse? E i contaminanti quanto condizionano la pesca e l'allevamento di pesce d'acqua dolce?



SABATO 11

fish 'n' Chef

Primo turno: show cooking e degustazione € 20; turni successivi: solo degustazione € 15
(di seguito indicati gli orari d'inizio dei singoli turni)

SFC09

Davide Scabin

Combal.Zero

Rivoli (To)

ore 12 / 13, 13.30, 14

Due stelle a indicargli la rotta che non ha mai perso in tutti questi anni. Un capitano che come pochi riesce a motivare la sua ciurma, che di lui si fida e a lui si affida in qualsiasi mare. Sempre avanti di una lega, dagli inizi ad Almese (To) dove proponeva una cucina all'avanguardia per i tempi, al Combal.Zero di Rivoli, dove con i suoi piatti ha lasciato il segno nell'alta ristorazione, come con il recente *space food* confezionato per gli astronauti che da lassù sicuramente ringrazieranno. Con i piedi per terra e lo sguardo rivolto al mare, navigherete tra i sapori della cucina di Davide Scabin.

SFC10

Ivano Ricchebono

The Cook

Genova-Nervi

ore 15 / 16, 16.30, 17

Quarant'anni tondi quelli di Ivano e una voglia di riuscire che ha richiesto il giusto percorso. L'apertura del ristorante di proprietà, The Cook, a Nervi nel 2004 e la conquista della stella Michelin nel 2010, vanno di pari passo con l'evoluzione della cucina. Aiutato dalla moglie Elisa, partecipe della concezione e creazione dei piatti, Ivano li ripensa e li rielabora costantemente puntando sul pescato locale e sui prodotti liguri. La tradizione della riviera reinterpretata ne esce così più fresca e leggera ma non dimentica gusto e solidità e una buona dose di novità.

SFC11

Gaël Orioux

Auguste

Parigi, Francia

ore 18 / 19, 19.30, 20

Gaël Orioux, bretone installato a Parigi, è lo chef dell'Auguste, ristorante stellato nel centro della città. Dai maestri Paul Bocuse e Yannick Alleno si è presto emancipato creandosi, fra tradizione e modernità, un proprio stile che ha nel rispetto della natura e nell'incontro tra terra e mare i suoi punti di forza. Vi presenterà il suo lavoro quotidiano: ingredienti di stagione e valorizzazione di specie misconosciute con cotture leggere e accostamenti intriganti. Gaël è il padrino francese della campagna internazionale Mr. Goodfish - promossa dal World Ocean Network e realizzata da tre acquari europei: Nausicaa-Centre National de la Mer (Francia), Acquario di Genova (Italia) e Aquarium Finisterrae (Spagna) - che educa al consumo sostenibile e consapevole delle risorse ittiche.

SFC12

Postrivoro Live:

Sasu Laukkonen

Ristorante Chef & Sommelier

Helsinki, Finlandia

ore 21 / 22

Il pescato locale interpretato con lo sguardo di un finlandese giovane e brillante, aperto e desideroso di conoscere gusti e tradizioni. Sasu vi condurrà con rapidità a guardare alla materia prima con un occhio e una prospettiva diversi perché dietro al lavoro dei pescatori e degli artigiani non c'è nulla di ripetitivo e scontato, se lo fanno con passione. E lui fa lo stesso. Il suo locale, lo Chef & Sommelier di Helsinki, è stato votato ristorante dell'anno 2012 in Finlandia.

SFC13

Postrivoro Live:

Yoji Tokujoshi

Osteria Francescana

Modena

ore 22.30 / 23.30

Dritti all'essenza della materia, per capire come con pochi semplici gesti, la scelta dei tempi, una profonda conoscenza delle tecniche e dei prodotti, ma soprattutto del lavoro di chi vi sta dietro, si possa creare un piatto con una storia e un'estetica affascinanti e un gusto sorprendente. Yoji Tokujoshi, di famiglia giapponese doc di Tottori e da sette anni *sous-chef* di Massimo Bottura all'Osteria Francescana di Modena, vi farà capire come un piatto sia sempre aperto a nuove evoluzioni.

Pranzo con il Postrivoro

Evento ospite

Scandinavia mon amour

Banano Tsunami

piazza delle Feste - Porto Antico

Genova

ore 12.30

per prenotazioni: www.postrivoro.it

Sasu Laukkonen è un giovane chef finlandese che ha fatto della sostenibilità la sua bandiera. Lavorare a chilometri zero in Finlandia non è semplice ma può divenire un modo di fare cultura ed educazione. Sasu ama i pesci meno noti e le parti del pesce che spesso non sono utilizzate. Pescare meno e meglio non basta se non ci sono cuochi come lui in grado col proprio lavoro di valorizzare appieno ogni parte degli animali. Il suo locale a Helsinki, a un anno dall'apertura, è stato nominato ristorante dell'anno 2012 in Finlandia. Gli abbinamenti vinosi saranno curati da Gianluca Pederzoli, emiliano di origine che ha abitato mezzo mondo prima di sposare la causa del vino.

Scuola di Cucina con i Master of Food

Lezione + libro "Scuola di cucina - Il pesce"
€ 22

SFM05

Siamo fritti!

Friggere per immersione e in padella

ore 10

La frittura è una delle modalità di cottura che più si addice ai pesci e che dona uno dei più intriganti piaceri del gusto. Si affronterà la tecnica della frittura per immersione, adatta ai pesci di piccole o piccolissime dimensioni, e quella in padella per pesci di medie dimensioni o per scaloppe, tranci... Durante la lezione si sveleranno i piccoli segreti per realizzare un fritto impeccabile!

SFM06

Forno subito!

La cottura nel forno e la cottura in cartoccio

ore 16

Il forno può essere un'importante risorsa per una cucina di buon livello, ma occorre mantenere perfetto controllo delle temperature. Durante la lezione si scoprirà come conquistare tale perizia con l'ausilio del termometro a sonda. Alla fine dell'incontro assaggerete alcune preparazioni in cartoccio realizzate sia con la carta da forno che con le nuove pellicole.

Attività educative per famiglie e bimbi

Per conoscere nel dettaglio il programma delle attività, vai a pag. 4 o sul sito www.slowfish.it

Peschereccio

Io, menola e tu: ri-peschiamo ricette e tradizioni con mamma e papà

ore 17 / su prenotazione

Ludoteca

Pesca al tesoro

partenza ore 15 e 17 / su prenotazione

Domino del pesce ritrovato

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Il gioco della gallina

dalle 15 alle 20 / fruizione libera

Go Gardening! Ortaggi alla mano

dalle 11 alle 20 / fruizione libera

Laboratori dell'acqua

Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.

Per conoscere gli orari degli incontri e gli aggiornamenti sul calendario, i relatori e le conferenze in cui è prevista la traduzione simultanea: www.slowfish.it

Pesca: non è un mestiere per giovani?

Di pesca e di pesce le giovani generazioni non sanno quasi più nulla. Non ci sono più pescatori giovani, quasi nessuno sceglie di intraprendere questa professione. Al tempo stesso si prospetta una classe di consumatori ancora meno informata di quella attuale. Come parliamo alle generazioni future? È un problema di sostenibilità che va affrontato tenendo conto di due aspetti, la necessità di porre limiti alla pesca da un lato, l'esigenza di rivalutare la professione di pescatore dall'altro.

Il pesce a tavola. Dalla parte dei consumatori

Secondo le statistiche le famiglie italiane mangiano pesce circa una volta alla settimana. I nutrizionisti suggeriscono di consumarlo almeno due volte ma non sempre danno indicazioni su quali specie prediligere. Come orientarsi al momento dell'acquisto? Una scelta di qualità dipende da molti fattori: salubrità dell'ecosistema, condizioni di allevamento, riguardo dell'ambiente e alimentazione. Anche rispetto alla salute, per scegliere bene è importante tenere in considerazione le connessioni tra i valori nutrizionali e la qualità ambientale.

Ocean Grabbing: a chi appartiene il mare?

Il mare è una risorsa di tutti eppure l'accesso alle sue risorse sta diventando un diritto di proprietà privata, un privilegio riservato a chi ha maggiori disponibilità di capitale o detiene una posizione di forza in ambiti di negoziazione internazionale. Si chiama Ocean grabbing, un vero e proprio "accaparramento" delle acque dei Paesi in via di sviluppo, che rischia di compromettere l'accesso a una importante fonte di reddito per le comunità locali, che sulla pesca basano la loro sicurezza alimentare.

Verso una gestione collettiva dei beni comuni

Gli ecosistemi marini non sono una risorsa illimitata e gli abusi sistematici ne stanno compromettendo l'equilibrio e la rigenerazione. Si pensa che di ciò che è di tutti nessuno è direttamente responsabile e che, quindi, se ne può abusare. È possibile un'altra via? Pescatori e istituzioni dovrebbero lavorare in sinergia per creare un sistema virtuoso di gestione collettiva delle risorse, al di fuori delle Aree Marine Protette. Esempi in Italia e nel mondo.

DOMENICA 12

Fish 'n' Chef

Primo turno: show cooking e degustazione € 20; turni successivi: solo degustazione € 15
(di seguito indicati gli orari d'inizio dei singoli turni)

SFC14

Vittorio Fusari

Dispensa pani e vini

Adro (Bs)

ore 12 / 13, 13.30, 14



Vittorio Fusari da una vita promuove una cucina essenziale, fatta di grandi materie prime, utilizzate sia per proporre piatti della tradizione sia in preparazioni più complesse e in linea con le tecniche della cucina di oggi. La Dispensa pani e vini di Adro (Bs) è un punto fermo della ristorazione franciacortina e Vittorio propone prodotti unici, tra cui quelli dei Presidi Slow Food. La sardina essiccata tradizionale del Lago di Iseo (ultimo dei Presidi lombardi) in versione classica e moderna.

SFC15

Christophe Dufau

Les Bacchanales

Vence (Francia)

ore 15/16, 16.30, 17

Christophe Dufau, *all-round player* gastronomico, ha giocato su tutti i tavoli: dallo street food in Medio Oriente alla cattedrale gastronomica francese, dalle tapas basche alla grande ristorazione in Danimarca. E adesso vi accoglie in un'oasi di buongusto in piena Costa Azzurra, Les Bacchanales, a Vence. "Locavore" si definisce, ovunque si trovi: il suo ristorante ha un orto e la distanza massima di provenienza del pesce che serve è di 40 km. A Slow Fish vi presenterà una cucina divertente, sorprendente e leggera, senza rinunciare alle reminiscenze di un passato da globetrotter.

SFC16

Luigi Taglienti

Ristorante Trussardi alla Scala

Milano

ore 18 / 19, 19.30, 20

Approdato da circa un anno al Trussardi Alla Scala, uno dei più rinomati ristoranti milanesi, Luigi Taglienti ha saputo dare, in poco tempo, la sua personale impronta alla cucina. All'ombra de la "Madunina", come nella precedente esperienza cuneese alle Antiche Contrade, dove ottenne la stella Michelin, il punto di partenza di Luigi è la sua terra, la Liguria, dalla quale sceglie le materie prime migliori grazie allo stretto rapporto con produttori e pescatori. Evasioni nel territorio sarà il tema che tratterà a Fish 'n' Chef.

Scuola di Cucina con i Master of food

Lezione + libro "Scuola di cucina - Il pesce"
€ 22

SFM07

Non è la solita zuppa.

**La tecnica della brasatura:
gli umidi e le zuppe**

ore 10

Molte delle proposte della cucina tradizionale di mare si basano su questa modalità di cottura. La lezione metterà a fuoco i principi fondamentali su cui si basa la cottura in umido: tempi, temperature, recipienti di cottura, utilizzo di ingredienti aromatici... tutto ciò diventa determinante per ottenere risultati di alto livello.

SFM08

Ci manca l'aria, ma...

Sottovuoto domestico

ore 16

La disponibilità di attrezzature a basso costo per produrre il vuoto anche a casa, permette di realizzare questa modalità di cottura raffinatissima e moderna. Pur non raggiungendo i risultati della cucina professionale si possono ottenere ottimi piatti grazie alla cotture a bassa temperatura, senza il contatto diretto con i liquidi se non quelli aromatici delle marinare prescelte.

Pranzo con il Postrivoro

Evento ospite

**La cucina di Yoji Tokujoshi
alla ribalta**

Banano Tsunami

piazza delle Feste - Porto Antico

Genova

ore 12.30

per prenotazioni: www.postrivoro.it

Yoji nasce a Tottori, in Giappone, da quattro generazioni di farmacisti. Anche suoi fratelli sono farmacisti, come lo è sua sorella. Yoji no: cucina e crea preziose fotografie grazie a un senso estetico sorprendente che trae origine dalla fusione delle sue radici classiche giapponesi con l'amore per la nostra cultura. È stato un buon giocatore di basket e la sua grande capacità di concentrazione, il suo agonismo e la sua determinazione, uniti alla sua sensibilità gli hanno permesso di essere da sette anni sous chef dell'Osteria Franciscana di Modena. Yoji è uno dei fondatori del progetto Postrivoro di cui è resident chef. Gli abbinamenti vinosi saranno curati da Gianluca Pederzoli, emiliano di origine che ha abitato mezzo mondo prima di sposare la causa del vino.

Attività educative per famiglie e bimbi

Per conoscere nel dettaglio il programma delle attività, vai a pag. 4 o sul sito www.slowfish.it

Peschereccio

Io, menola e tu: ri-peschiamo ricette e tradizioni con mamma e papà

ore 15 e 17 / su prenotazione

Ludoteca

Pesca al tesoro

partenza ore 15 e 17 / su prenotazione

Domino del pesce ritrovato

dalle 15 alle 19 / fruizione libera

Il gioco della gallina

dalle 15 alle 19 / fruizione libera

Go Gardening! Ortaggi alla mano

dalle 11 alle 19 / fruizione libera

Laboratori dell'acqua

Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili.

Per conoscere gli orari degli incontri e gli aggiornamenti sul calendario, i relatori e le conferenze in cui è prevista la traduzione simultanea: www.slowfish.it

Una pesca amica del mare

Quanto è ricco il mare? Attraverso la creazione di aree riservate, dove non si pesca o si pesca con determinate e rigide regole, il mare ha una straordinaria capacità di rigenerazione. Le Aree Marine Protette sostengono la pesca tradizionale e artigianale condotta con piccole imbarcazioni e sistemi di pesca sostenibili: un modello virtuoso di gestione della risorsa ittica che può garantire lo sviluppo di un ciclo biologico controllato. I gestori delle aree protette, gli attori della filiera della pesca, enti e organizzazioni di categoria si confrontano presentando alcune buone pratiche avviate in Italia.

Il pesce povero dov'è?

Sgombro, zero, palamita, sugarello stanno entrando nelle abitudini alimentari dei consumatori ma sui banchi del mercato il pesce povero fa fatica ad arrivare.

Un cuoco che voglia approvvigionarsi di "specie dimenticate", spesso deve ingegnarsi non poco per procurarsele. E più spesso lascia perdere. È un problema su cui riflettere e che crediamo debba essere affrontato a livello di filiera: se non c'è una filiera a garantire tutti i passaggi, questo pesce rischia di rimanere a mare o, peggio, verrà pescato e rigettato in acqua. Cuochi, ricercatori e pescatori a confronto.

In collaborazione con la campagna internazionale Mr. Goodfish - promossa dal World Ocean Network e realizzata dai tre acquari europei: Nausicaa - Centre National de la Mer, in Francia, Acquario di Genova, in Italia e Aquarium Finisterrae in Spagna - che educa il consumo sostenibile e consapevole delle risorse ittiche.

Quando il pesce diventa mangime

Il 40% di quello che peschiamo continua a essere usato per produrre mangimi animali. Spesso si tratta di specie gastronomicamente interessanti e il loro impiego per la mangimistica comporta un crollo dei prezzi, penalizzando chi pesca quelle specie per il consumo umano. L'acquacoltura intensiva viene spinta fortemente come una soluzione alla sovrappesca, nonostante il suo impatto sugli ecosistemi, l'inquinamento e le conseguenze sulle specie selvatiche. Può esistere un'acquacoltura di piccola scala senza farine e possiamo progettare un uso diverso delle nostre risorse?

Inoltre...

Presentazione Guida Extravergini 2013

*Auditorium dell'Acquario
ore 10.30 - su invito*

La Guida Extravergini di Slow Food Editore da tredici anni promuove e difende la biodiversità dell'olio extravergine di oliva, segnalando circa 700 aziende sul territorio nazionale e oltre 1000 oli. Uno strumento utile per guidare il consumatore a un acquisto giusto e consapevole.

Nel corso della presentazione saranno premiati i produttori che hanno ottenuto un riconoscimento per l'azienda (Chiocciola) o per gli oli (Olio Slow, Grande Olio). Alle ore 12 si aprirà la presentazione al pubblico, offrendo la degustazione di alcuni oli premiati.

Un'asta per imparare a riciclare

*Palco Slow Fish
ore 17*

Il mare è l'ultima tappa a cui arrivano tutti gli oggetti abbandonati sulla terra ferma. Per sensibilizzare sul tema del riuso e del riciclo il pubblico di Slow Fish, Amiu, Ricrea e Slow Food organizzano l'Asta del Riciclo, con pezzi restituiti dal mare e restaurati per l'occasione da artisti genovesi. Il ricavato dell'Asta sarà devoluto ai Mille Orti in Africa. L'iniziativa nasce dalla Fabbrica del Riciclo Amiu che recupera e restaura arredi, libri e giocattoli che si possono ritirare con un'offerta libera devoluta all'Unicef.

Seguici su:



Italia.slowfood



[#SlowFish](https://twitter.com/SlowFish)

Slow fish®

Info utili

9-12 maggio
Genova, Porto Antico
e piazza Caricamento

da giovedì a sabato: dalle 11 alle 23
domenica: dalle 11 alle 21

Per info e prenotazioni*:
www.slowfish.it

L'ingresso alla manifestazione
e all'area espositiva è libero

Prenotazione appuntamento*

I posti disponibili per gli eventi su prenotazione (Fish 'n' Chef, Appuntamenti a Tavola, Scuola di cucina-Master of Food e alcuni percorsi educativi) sono limitati, per cui è **indispensabile prenotare**. Il termine ultimo per le iscrizioni è il **5 maggio 2013**. Sarà possibile iscriversi agli eventuali posti rimasti disponibili presentandosi durante Slow Fish alla Reception Eventi.

Per i **soci Slow Food** sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.

Per tutte le info, le modalità di prenotazione e le agevolazioni vai su www.slowfish.it

Per info e prenotazioni sui pranzi del Postrivoro (sabato e domenica):
www.postrivoro.it

Attenzione: per permettere a tutti di usufruire nel modo migliore e slow degli eventi Fish 'n' Chef è richiesta la massima puntualità. Un ritardo di 5 minuti sull'orario di inizio indicato sul biglietto acquistato è consentito, passato il quale il vostro posto sarà messo a disposizione di un'altra persona e non sarà rimborsabile.



Con il patrocinio di



COMUNE DI GENOVA

Con il sostegno di



Camera di Commercio
Genova



ASSOPORTI
www.assoporti.it



LPA
LIGURIA PORTO ANTICO
SOCIETA' GENOVA-LA SPEZIA

Sponsor tecnici



Partner ambientali



Allestitore



Progetto grafico

