VareseNews

Slow Fish 2019, la salute del mare è anche la nostra

Pubblicato: Mercoledì 8 Maggio 2019

Il mare: bene comune è il tema della nona edizione di Slow Fish, a Genova **da giovedì 9 a domenica 12 maggio.** L'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare è organizzato da Slow Food e Regione Liguria con il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, del Comune di Genova e con il sostegno della Camera di Commercio di Genova. La manifestazione si svolge **tra Porto Antico e Piazza Caricamento, nel cuore marinaro di Genova**.

Una città e un territorio che oggi più che mai **Slow Fish vuole promuovere e rendere protagonisti**. Il programma completo è su www.slowfood.it. Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, costituisce una via di trasporto e una fonte di energia, immagazzina CO2 e restituisce ossigeno, offre a molti opportunità di lavoro e benessere. Purtroppo però le cronache degli ultimi decenni parlano sempre più spesso di un atteggiamento irresponsabile nei suoi confronti. **Ma se è vero che il mare è un bene comune, e non solo delle moltissime persone che vi dipendono direttamente per la propria sussistenza, allora è necessario cambiare rotta.** Per questo Slow Fish 2019 accende i riflettori su chi – pescatori, cuochi, artigiani, ricercatori e aziende – sia in Italia che all'estero sta **già lavorando a una gestione attenta di questa risorsa globale ed essenziale**, determinante per garantire a noi e alle prossime generazioni la vita sul pianeta Terra.

Ed è nella Slow Fish Arena, grande novità di quest'edizione, che i protagonisti si raccontano in un dialogo aperto e dinamico con i visitatori del Porto Antico di Genova presentando le loro buone pratiche: piccoli gesti e grandi progetti che possiamo attuare ogni giorno per accrescere la nostra consapevolezza e tutelare il mare bene comune. Tra i grandi temi che la manifestazione affronta insieme alle decine di delegati provenienti da tutto il mondo, **l'acuirsi dei cambiamenti climatici e i loro effetti sul mare,** il più importante regolatore termico; **l'inquinamento da plastiche,** microplastiche e sostanze chimiche di ogni genere; i danni causati dalle attività umane alle zone costiere e agli habitat naturali; la pesca indiscriminata che ha reso alcune specie gravemente minacciate o estinte; il ruolo delle donne nella pesca, bene primario delle comunità; le esperienze di gestione condivisa delle risorse del mare che hanno al centro il fattore umano. Tornano gli immancabili Appuntamenti a tavola, cene create da chef italiani e internazionali nei locali di **Eataly Genova, e i Laboratori del Gusto**, per conoscere e approfondire temi e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati. Casa Slow Food ospita anche le Scuole di Cucina con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, molti appuntamenti per scuole e famiglie per il gusto di saperne sempre di più sul mondo marino, e il percorso interattivo Fish'n'Tips, per scoprire i segreti del mare.

Oltre ai produttori che propongono pesce fresco e conservato, sali e spezie, oli extravergini e conserve, i**l Mercato si anima anche con una vera e propria Cucina**, dove ogni giorno si può assistere a show-cooking pensati dagli espositori del mercato e si possono gustare preparazioni veloci e diverse, scoprendone la storia e le peculiarità in compagnia di una buona birra. Mentre la Piazza delle Feste rimane il fulcro della manifestazione con la Fucina Pizza e Pane in cui assaggiare le specialità sfornate da panettieri, pizzaioli e pasticcieri da tutta la penisola, il corner Pani e pesci – dove scegliere tra panini farciti, fritture e mozzarelle in carrozza, a cui abbinare un calice dell'Enoteca o una preparazione proposta dai Maestri del cocktail. La Piazzetta LaMiaLiguria, animata da Regione Liguria, celebra le ricchezze regionali con laboratori, appuntamenti e degustazioni. E non sarebbe Slow Fish senza le specialità dei **Chioschi regionali, le Cucine di strada, i Food truck e la Piazza della birra**.
Slow Fish è possibile grazie al supporto di un'altra rete, quella formata dalle numerose realtà che credono nel progetto. Tra queste citiamo gli Official partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Iren,

Pastificio di Martino, Quality Beer Academy, Unicredit.

di turismo@varesenews.it