

Un evento di

Con il patrocinio di

Con il sostegno di



IX Edizione

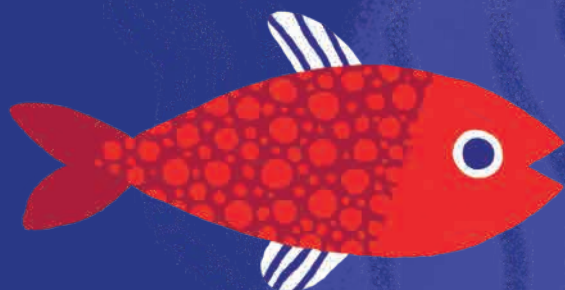
SLOW FISH

2019

IL MARE: BENE COMUNE

CARTELLA
STAMPA

GENOVA
→ Porto Antico
9-12 MAGGIO



la**m**ialiguria.it

GENOVA
MORE THAN THIS

Official partner



La cartella stampa di
Slow Fish 2019
è realizzata con il carattere

 **EasyReading® Font** 
Carattere ad alta leggibilità
www.easyreading.it

Ufficio stampa Slow Fish
Slow Food: Valter Musso, 335 7422962 v.musso@slowfood.it
Alessia Pautasso, 342 8641029 a.pautasso@slowfood.it
Elisa Virgillito, 345 2598615 e.virgillito@slowfood.it
Regione Liguria: Jessica Nicolini, 340 3964399 jessica.nicolini@regione.liguria.it

Slow Fish 2019 è Il mare: bene comune

Torna a Genova dal 9 al 12 maggio l'evento internazionale di Slow Food

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 Comune di Genova e del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, con il sostegno della Camera di Commercio di Genova e la partecipazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. 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, grazie anche all'intesa con il Comune di Genova e la Camera di Commercio di Genova.

Il programma completo è disponibile 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 suoi 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 **Fish 'n Tips**, un percorso interattivo per scoprire i segreti del mare.

Oltre ai produttori che propongono pesce fresco e conservato, sali e spezie, oli extravergini e conserve, il **Mercato** si anima anche con una vera e propria **Cucina**, dove ogni giorno 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 & Pane** in cui assaggiare le specialità sfornate da panettieri, pizzaioli e pasticciere da tutta la penisola, 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 **Cucine di strada**, i **Food truck** e la **Piazza della birra**. Insomma, sembra non manchi proprio nulla, vi aspettiamo a Genova!

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: Agugiario&Figna Molini, BBBell, Iren, Pastificio di Martino, Quality Beer Academy, Unicredit.

Slow Fish è un evento a ingresso libero, buon divertimento!

Il mare: bene (davvero) comune?

Partiamo da qualche numero: stando al rapporto della Fao *The State of World Fisheries and Aquaculture 2018 (SOFIA)*, sono 60 milioni le persone che nel mondo lavorano nel settore della pesca e dell'acquacoltura, mentre si stima siano 17.000 le specie che compongono la biodiversità marina del mar Mediterraneo. Basterebbero questi dati a far capire come il mare sia davvero uno dei nostri principali beni comuni. Spesso però non ci rendiamo conto della sua importanza, considerandolo una ricchezza scontata che continuerà a fornirci cibo, ossigeno e vita. *Il mare: bene comune* vuol dire proprio questo, che è arrivato il momento in cui ognuno di noi deve agire per tutelarlo a favore delle generazioni future. Un esempio su tutti è il lavoro fatto da Slow Food e da altre organizzazioni per far sì che l'Unione Europea mettesse al bando la pesca elettrica a partire dal 2021. A Genova Slow Food ha invitato scienziati, pescatori, cuochi, rappresentanti delle istituzioni e delegati della rete di Terra Madre per presentare proposte ed esperienze da conoscere e fare proprie. Eccone alcune tra i temi principali della manifestazione.

Microplastiche

Si stima che dagli anni Cinquanta a oggi si siano prodotti 8,3 miliardi di tonnellate di plastica, di cui 6,3 miliardi sono diventati rifiuti. Nel 2050 negli oceani ci saranno, in peso, più rifiuti plastici che pesci. Già nel 2011 la sesta edizione di Slow Fish lanciava un allarme all'opinione pubblica italiana, denunciando la problematica delle grandi isole di plastica; oggi tutti noi siamo consapevoli della possibile presenza di microplastiche nei cibi che portiamo in tavola. Sappiamo anche come il 95% della plastica si trovi sui fondali marini, mentre solo il restante 5% galleggi in superficie.

Durante l'ultimo congresso internazionale di Slow Food del 2017 a Chengdu, Cina, Slow Food si è impegnata ad attribuire un valore alla plastica invitando a non considerarla un mero prodotto di scarto, reintroducendola nel ciclo economico e sostenendo politiche a favore della ricerca e del riciclo.

A Slow Fish per: partecipare agli incontri nella Slow Fish Arena e scoprire ciò che chef, aziende virtuose e noi consumatori possiamo fare ogni giorno per ridurre l'impatto. Un esempio simbolico è il progetto PlasticLess di Lifegate, volto a ridurre e raccogliere le microplastiche nei mari; approfondire le ricerche di Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish, illustrate nel libro *Un'onda di plastica*; ascoltare insieme le soluzioni proposte dalla rete di Terra Madre; toccare con mano le alternative per gli usi quotidiani in cucina.

Sovrapesca

Sempre nel rapporto SOFIA dedicato alla condizione della pesca e dell'acquacoltura nel mondo, la Fao sostiene che il 33.1% delle specie sono pescate al di là del loro limite biologico sostenibile, una situazione definita preoccupante. Questo perché da un lato la pesca è diventata una vera e propria industria, che va a minare la sopravvivenza delle specie più facili da commercializzare, e dall'altro non viene presa alcuna precauzione rispetto alle taglie minime dei pesci da catturare.

A Slow Fish per: incontrare pescatori che rispettano il mare e i suoi abitanti, come ad esempio quelli del Presidio della Tonnarella di Camogli, in Liguria. Questo sistema di pesca, infatti, prevede reti in fibra vegetale con maglie molto larghe, che permettono il passaggio dei pesci più piccoli; partecipare alle attività dedicate a scuole e famiglie per imparare a scegliere al banco del mercato con i consigli del pescivendolo Beppe Gallina.

Cambiamento climatico

Gli oceani producono oltre la metà dell'ossigeno disponibile sulla Terra, assorbendo circa il 30% dell'anidride carbonica rilasciata annualmente nell'atmosfera e formando così l'acido carbonico. Questo è il processo noto come acidificazione degli oceani, che sta diventando sempre più evidente man mano che la quantità di CO2 aumenta nell'atmosfera, cambiando così la chimica degli oceani e mettendo in pericolo molti organismi tra cui il fitoplancton, che produce buona parte dell'ossigeno che respiriamo. E poi c'è il problema delle specie aliene, che migrano dal proprio ambiente marino a causa delle condizioni climatiche divenute poco vivibili, minacciando l'equilibrio dell'ecosistema in cui approdano.

A Slow Fish per: conoscere le storie di chi ha trasformato questa minaccia in una proficua risorsa, come i delegati turchi della Baia di Gökova che organizzano un festival gastronomico dedicato alle specie invasive che hanno portato in cinque anni un aumento del reddito delle cooperative di pescatori di quasi il 200%.

Tonno rosso

Il tonno rosso è pescato più rapidamente di quanto si riproduca e la pesca intensiva dei decenni scorsi ha causato danni gravissimi, portando gli stock di questa specie a livelli bassissimi. Le autorità internazionali hanno allora applicato un sistema di quote molto rigido che ha funzionato: la popolazione cresce, e gli stock si stanno riprendendo. Purtroppo, proprio lo scorso autunno l'ICCAT ha approvato un aumento a livello mondiale del 20% delle quote di pesca che mette a rischio i pesci più piccoli. Inoltre il timore è che a beneficiarne sia sempre la pesca industriale che non solo saccheggia il mare, ma minaccia anche la sopravvivenza delle comunità che vivono di pesca.

A Slow Fish per: imparare che non ci sono sempre e solo i soliti noti (tonno, salmone, gamberi) insieme a Caroline Rye, cuoca dell'Alleanza scozzese e storyteller, che nelle pagine del suo blog *The Urban Fishwife* racconta, settimana dopo settimana, come preparare 52 diverse specie di pesce. Una vera e propria sfida alla fantasia da assaggiare in una delle Scuole di Cucina in programma. Buon divertimento!

Acquacoltura

Il 43% dei prodotti ittici consumati nel mondo non è pescato ma proviene da allevamenti. Fondamentale quindi chiedersi da che tipo di allevamenti. Slow Food difende l'acquacoltura estensiva, basata sull'uso delle risorse naturali, praticata nelle lagune o nei laghi costieri, dove il pesce cresce senza alcun apporto nutritivo da parte dell'uomo. Un tipo di allevamento quindi che predilige pesci erbivori o bivalvi, che non hanno bisogno di alcun tipo di mangime. Fondamentale anche garantire il benessere animale delle specie allevate, con basse densità di allevamento e una gestione degli impianti che minimizzi i reflui inquinanti.

A Slow Fish per: partecipare a uno dei tanti Laboratori del Gusto, come quello dedicato ai *muscoli* del Golfo dei poeti liguri dove gli *agricoltori del mare* sono riuniti in una cooperativa che attualmente conta 86 soci, eredi di tradizioni passate di padre in figlio per intere generazioni.

Solo buone notizie!

Nella Slow Fish Arena le buone pratiche di chi lavora tutelando il mare per imparare a proteggerlo tutti i giorni a casa nostra

Spettacoli e laboratori per ragazzi e famiglie sull'importanza del **corretto riciclo**; incontri con i pescatori che in ogni angolo del mondo conservano e tramandano le **antiche tecniche di pesca tradizionali**; o con i cuochi che, arricchendo di gusto e conoscenza il piatto dei loro avventori, promuovono un **consumo di pesce più vario scegliendo tra le specie meno diffuse**; e poi le aziende che stanno già disegnando un **futuro più "a misura di mare"** e di ambiente.

È la **Slow Fish Arena**, luogo in cui i protagonisti di Slow Fish 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.

Nel programma della Slow Fish Arena ognuno può **trovare l'appuntamento che risponde alle proprie curiosità**, per capire come semplici accorgimenti quotidiani possano contribuire a migliorare la salute del nostro pianeta, in un ciclo che può diventare virtuoso, dalla cucina di casa nostra al benessere di tutti gli abitanti del mare.

Ed è qui che i ragazzi delle scuole e le famiglie in visita possono partecipare ad **Ambarabà Riciclocò** per conoscere il ciclo di vita, dalla fusione alla corretta raccolta differenziata, dei personaggi proposti da Ricrea, il Consorzio per il riciclo dell'acciaio: scatolette di acciughe, barattoli per il pomodoro, latte di olio e tappi di bottiglie diventano così protagonisti degli spettacoli affinché il loro racconto non si disperda mai, proprio come l'acciaio, infinitamente riciclabile e riutilizzabile.

Nella Slow Fish Arena i visitatori possono fare due chiacchiere con le **"eredi delle sirene" della Corea del Sud**, donne che per pescare esplorano le profondità marine immergendosi fino a 15-20 metri e restando in apnea per oltre due minuti, o con la **forager sudafricana Loubie Rusch** che lavora a stretto contatto con le comunità di pescatori locali.

Non solo pescatori e cuochi, ma anche **food blogger** come **Caroline Rye** (Regno Unito) e **fotografi**, come la danese **Marielle Kleinlandshorst**, che al centro dei loro progetti pongono il tema del pesce sostenibile e delle comunità dei pescatori artigianali.

E infine nella Slow Fish Arena tutti noi possiamo conoscere da vicino i progetti di chi si impegna nella **lotta contro le plastiche in mare e in cucina**, vedere anche come molte **buone pratiche hanno un importante valore sociale** e ascoltare le imprese di tanti **testimonial ambientali**. Un esempio su tutti è la presentazione di **Immondezza**, il documentario con cui il regista **Mimmo Calopresti** ha raccontato l'impresa di Roberto Cavallo *Keep Clean and Run*. A raccontare questa esperienza, insieme ai due protagonisti, il procuratore generale di Reggio Calabria Bernardo Petralia.

A Slow Fish assaggiando s'impara!

La manifestazione genovese, si sa, è sempre un'ottima occasione per gustare specialità di tutto il mondo, ascoltando le storie di cuochi e osti dai cinque continenti. Pronti a farvi venire l'acquolina in bocca?

Cominciamo dagli appuntamenti imperdibili degli eventi della Chiocciola: ogni pomeriggio a Casa Slow Food, nello spazio della Cucina dell'Alleanza, tornano 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. Un assaggio? Sabato 11 pronti a scoprire il Presidio Slow Food della sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo, pesce tipico della cucina povera lombarda solitamente accompagnato dalla polenta, che per l'occasione viene interpretato in maniera più innovativa. Sempre nello stesso spazio ecco a voi le **Scuole di Cucina**, in cui si alternano i cuochi della rete dell'Alleanza Slow Food con i loro piatti più rappresentativi, utilizzando Presidi Slow Food o prodotti dell'Arca del Gusto, accompagnati dal pescato del loro territorio. Ad esempio giovedì 9 Namo Ristobottega di Tarquinia (Vt) propone gustosi abbinamenti di pesce e legumi: che ne dite della lampuga affumicata con i fagioli del purgatorio?

Gli **Appuntamenti a Tavola** raddoppiano da Eataly Genova animando sia il ristorante Il Marin che il nuovissimo bistrot Ancioa. Qualche nome? Per l'anteprima dell'evento, mercoledì 8 maggio, attracca a Slow Fish **Pino Cuttaia**, doppia stella alla Madia di Licata (Ag), che riporta nei piatti il gusto domestico, la poesia dei sapori perduti, l'emozione dei ricordi. Tra i suoi piatti simbolo, il "quadro di alici", dove i filetti di pesce azzurro compongono una sinfonia perfetta insieme al carbone nero di seppia, la maionese di bottarga, l'acqua di mare. Nel suo appuntamento, *Il mare è il mio orto*, porta in tavola temi come la stagionalità e i corretti tempi di crescita delle diverse specie. Cena a quattro mani per due cuochi dell'Alleanza Slow Food internazionale: dal Messico **Karla Enciso** porta i sapori della cucina maya, forte del suo impegno ambientale e sociale nei confronti delle comunità di quei territori. Dall'Ecuador **Daniel Maldonado** offre un saggio della ricchissima biodiversità del suo Paese e della propria esperienza gastronomica, maturata sul campo fianco a fianco con i produttori. E poi ancora i manicaretti di **Gennaro d'Ignazio** della Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi, l'immane **Vittorio Fusari** del Balzer di Bergamo accompagnato dal pescatore Andrea Soardi e lo stellato **Gianfranco Pascucci**, chef del ristorante Al Porticciolo di Fiumicino (Roma).

Si assaggia anche alla **Cucina del Mercato**, dove ogni giorno si possono gustare preparazioni veloci e diverse, scoprendone la storia e le peculiarità in compagnia di un buon boccale di birra tra le tante proposte di Quality Beer Academy. La serata si conclude in compagnia con la zuppa di pesce preparata con il pescato invenduto all'**Asta del pesce**

(tutti i pomeriggi alle 17,30), per capire insieme che i piatti più gustosi sono spesso preparati con le specie meno ambite.

Tutto il mondo dell'arte bianca arriva a Genova alla Piazza delle Feste in uno spazio coordinato da Agugiario&Figna Molini: la **Fucina Pizza & Pane**, un ricco programma di appuntamenti per confrontarsi sul connubio tra farine, grani e processi di lievitazione e maturazione... con un tassello in più: il legame con il mare! Il tutto accompagnato da un calice scelto nella vicina **Enoteca** o da una preparazione proposta dai **Maestri del cocktail**.

Gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche vi aspettano con gli immancabili **Aperitivi con il produttore**, per il gusto di saperne sempre di più assaggiando prodotti locali e spesso tutti da scoprire. Da non perdere gli appuntamenti e i laboratori proposti nella **Piazzetta LaMiaLiguria** animata dalla Regione Liguria, dove assaggiare le specie locali, i piatti proposti dagli ittiturismo e dai Consorzi di Tutela regionali.

Immancabili anche le **Cucine di strada** e i **Food truck**, che tornano ad animare l'evento con preparazioni veloci, che raccontano una parte importante delle cucine regionali italiane dedicate al pescato locale. La **Piazza della birra** vi aspetta con le specialità regionali per brindare con il meglio della produzione brassicola italiana.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Slow Fish con i compagni di banco e in famiglia

Perché dovremmo preferire le acciughe o le cozze al tonno e al salmone? È vero che anche i pesci hanno la propria stagionalità? Ci sono pesci più sani e gustosi per la nostra dieta? Come lavorano i pescatori: a che ora si alzano, che difficoltà incontrano, che attrezzi utilizzano? E, ancora, cosa possiamo fare per contribuire a risolvere i grandi problemi del mare come le acque inquinate e le isole di plastica?

Come da tradizione sono molti gli appuntamenti pensati per rispondere alle tante domande sul mondo del mare e dedicati alle scolaresche e alle famiglie in visita.

Iniziamo il giovedì e il venerdì mattina nello spazio della Cucina dell'Alleanza, dove gli alunni delle scuole sono invitati agli **Incontri con il mestiere**, per capire insieme, ad esempio, cos'hanno in comune il tramaglio e il mestolo. E se da un lato i pescatori svelano tutti i retroscena del loro preziosissimo mestiere, dall'altra si alza il sipario sul ruolo del cuoco-scrittore: aspiranti chef e storyteller siate pronti con taccuini alla mano per annotarvi i consigli di Caroline Rye, la foodblogger del mare che ogni settimana sul suo sito presenta una specie diversa?

Il sabato e la domenica, sempre nel medesimo spazio, pronti a imparare e assaggiare insieme. Famiglie e bambini sono invitati al banco del pesce, per scoprire con un pescivendolo e una dietista quali pesci prendere e come cucinarli.

Ma non finisce qui! Tra un appuntamento e l'altro non perdetevi il percorso interattivo **Fish 'n Tips nella Casa Slow Food**, per arricchirvi di tante informazioni preziose sulla biodiversità marina, sulle nostre scelte alimentari, sull'effetto dei cambiamenti climatici sulle acque di mari e oceani. Mentre nella **Slow Fish Arena** pronti a incontrare narratori, illustratori e artisti che invitano il pubblico di grandi e piccini a scoprire tutto il bene che possiamo fare all'ambiente in appuntamenti che mescolano linguaggi molteplici.

Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Pescatori nella rete

Come ogni due anni la rete internazionale Slow Fish si dà appuntamento a Genova per parlare di politiche della pesca, donne e pesca, specie aliene e tanto altro ancora

Vengono dalle vicine coste del Mediterraneo, dall'America Latina, dalla Russia e dalla Corea del Sud, sono statunitensi, olandesi, turchi e sudafricani. Sono pescatori e rappresentanti delle associazioni di categoria e delle amministrazioni locali, ricercatori e cuochi, esperti e divulgatori, insomma gli stakeholder del mare. Si ritrovano a Genova ogni due anni durante Slow Fish, chi per la prima volta e chi come un appuntamento immancabile che restituisce il senso del proprio impegno verso il mare. Il pubblico del Porto Antico può ascoltare i loro racconti nei talk alla Slow Fish Arena o degustare le specialità della tradizione nei Laboratori del Gusto e nelle Scuole di Cucina.

Ma i delegati vengono a Genova soprattutto per incontrarsi e discutere i temi su cui stanno lavorando con buoni risultati o che li preoccupano, disegnando un lungo ideale percorso di approfondimento e aggiornamento da un'edizione all'altra dell'evento. Tra i temi che anche quest'anno sono al centro dei Forum a loro dedicati e ospitati all'interno di Casa Slow Food, citiamo la discussione sulla **blue growth**, la strategia dell'Unione Europea dedicata allo sviluppo sostenibile in ambito marittimo, che dovrebbe mettere al centro il fattore umano e le comunità costiere; la creazione di sistemi di cogestione delle risorse del mare che coinvolgano pescatori, amministrazioni locali e società civile; il ruolo delle donne nella pesca, come fattore di equità e sostenibilità sociale; le specie invasive che possono rivelarsi una risorsa e non solo un danno.

Ed è proprio questo l'esempio che raccontano i **turchi Funda Kök Filiz e Fatma Esra Kartal** che nella Baia di Gökova organizzano un festival gastronomico dedicato alle specie aliene, quelle che a causa dei cambiamenti climatici si sono spostate in nuovi mari alla ricerca di un ambiente più confortevole, alterando però l'equilibrio della catena alimentare in cui si inseriscono. In questa zona della Turchia infatti la richiesta di nuovi pesci è cresciuta del 400% tra il 2010 e il 2015, il loro prezzo è aumentato di almeno il 20% e i guadagni delle cooperative di pescatori di quasi il 200%.

In **Tunisia** invece a sviluppare la filiera sostenibile della piccola pesca artigianale c'è il Club Bleu Artisanal, una comunità di pescatori che insieme ai ristoranti della zona organizza attività di educazione al gusto e alla scelta consapevole. Tra i fautori di questa bella e importante iniziativa, a Slow Fish incontriamo **Yassine Skandrine**, rappresentante della piccola pesca locale, che ci racconta la sua visione olistica del rapporto tra pescatori e risorse, pesca artigianale e acquacoltura, e delle azioni dell'uomo sulla terra e in mare.

Gli fa eco **Antonio García-Allut**, presidente della Fondazione Lonxanet, che in **Spagna** ha attivato le energie per riunire un gruppo di cuochi che sostengono quei pescatori che attuano una gestione attenta delle risorse ittiche. Con Restauramar i cuochi aderiscono a un vero e proprio codice etico e si impegnano a inserire nei loro menù il maggior numero possibile di esemplari provenienti dalla filiera.

Dalla **Colombia** arrivano **Camila Zambrano e Octavio Perlaza Guerrero**, rappresentanti della Ong Fondo Acción e del progetto Slow Fish Caribe, che riunisce organizzazioni di pescatori e reti impegnate nello sviluppo di sistemi agricoli sostenibili per migliorare la qualità della vita delle piccole comunità costiere e la condizione delle donne pescatrici.

Genova si prepara ad accogliere la rete di Terra Madre in occasione di Slow Fish

Slow Food rinnova l'invito a ospitare 100 delegati da tutto il mondo

Domenico Chionetti è uno dei coordinatori della Comunità San Benedetto al Porto, che a Genova due anni fa ha aperto le porte a Lidér Góngora Farías ed Estéban Tapia, pescatore e cuoco arrivati a Genova dall'Ecuador. «Insieme abbiamo scoperto la loro realtà, i problemi con cui si confrontano ogni giorno, discusso della situazione politica ed economica del Paese e toccato con mano la passione con cui cercano di difendere il loro territorio» racconta Domenico. «Un'esperienza entusiasmante dal punto di vista umano e culturale, che consigliamo davvero a tutti».

Molte e positive le testimonianze di chi, ormai da anni, aspetta che Slow Fish torni a Genova per ospitare i delegati della rete di pescatori, cuochi, ricercatori e attivisti in arrivo dai cinque continenti per animare la manifestazione di Slow Food e Regione Liguria. Amicizie che si rinsaldano, contatti che si ritrovano e nuove mani che si stringono. Si tratta di soggetti legati al mondo della piccola pesca artigianale e sostenibile, che quest'anno arrivano a Genova da Marocco, Turchia, Giappone, Spagna, Colombia, Francia, Tunisia (e altri Paesi) per condividere il loro bagaglio di esperienze.

«Nel 2017 abbiamo avuto la fortuna di ospitare due pescatori finlandesi con cui è nato uno splendido legame» racconta Chiara Meta, che da anni accoglie con entusiasmo i delegati internazionali. «Quest'estate ci siamo rivisti e siamo sempre in contatto. Questi incontri portano una ventata di aria fresca, ricaricano le batterie e sono un modo unico per conoscere mondi diversi pur restando a casa propria: è un'esperienza davvero alla portata di ogni famiglia. C'è così tanto da imparare da queste persone che vivono in modo così diverso dal nostro», aggiunge. «E poi sono sempre così disponibili, aperti e curiosi di conoscere la cultura italiana. Insomma, un'esperienza che non voglio perdere!».

«Anche quest'anno, in vista di Slow Fish, chiediamo ai genovesi di rinnovare la loro generosità e lo spirito di accoglienza che li contraddistingue, manifestando l'interesse ad aprire le porte di casa loro», racconta Marco Mattis, referente del progetto ospitalità di Slow Food. «Vi assicuriamo che saranno momenti indimenticabili!». Tra i molti delegati in arrivo a Genova, Fatima Atnane e Latifah Dibe, originarie di Aglou, un piccolo villaggio di mare nel sud-est del Marocco. Qui, insieme a una ventina di pescatori artigianali e nove cuochi, hanno deciso di mobilitarsi per far conoscere la ricchezza di questi mari e sensibilizzare sull'importanza delle pratiche di pesca tradizionali, rispettose del mare e del lavoro delle comunità locali.

Dal 2012 questi protagonisti del mare hanno unito le forze per creare un'associazione e organizzare un festival dei molluschi e della pesca artigianale, occasione annuale per unire buona cucina, convivialità e momenti di approfondimento sui problemi del mare e della pesca sconsiderata.

Per ospitare un delegato è sufficiente compilare questo form (<http://bit.ly/2Tg7QFo>) e dare la propria disponibilità.

Per maggiori informazioni scrivere a ospitalita@slowfood.it o telefonare al 342 1608043.

Tutte le info su www.slowfish.slowfood.it/progetto-ospitalita.

Le buone pratiche a tutela del mare cominciano da Slow Fish 2019

Slow Fish è un evento dalla gestione complessa in quanto prevede l'arrivo e la permanenza a Genova di delegati della rete di Slow Fish ed espositori del Mercato provenienti da tutto il mondo, l'impiego di materiali di allestimento e di prodotti alimentari che necessitano di particolari accortezze, sia per il trattamento in sicurezza sia per la gestione dei rifiuti. E questi sono solo alcuni degli elementi che hanno stimolato Slow Food a ricercare e sperimentare soluzioni per ridurre l'impatto ambientale delle manifestazioni che organizza.

Ecco le soluzioni applicate a Slow Fish 2019:

Eco-materiali per l'allestimento

Da un disastro ambientale causato dai cambiamenti climatici a un'opportunità di utilizzo e di sensibilizzazione. Tra i materiali utilizzati per gli allestimenti di Casa Slow Food, della Slow Fish Arena e delle bancarelle del Mercato di Slow Fish c'è il legname proveniente dalle foreste dolomitiche di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige devastate lo scorso ottobre dalla tempesta Vaia. A fine inverno è infatti cominciata l'attività di recupero di lotti dai boschi certificati dalla filiera solidale Pefc e devastati dalla tempesta con cui Palm ha realizzato i suoi Greenpallet®. Questo legname rovinato, seppur di qualità, se non riutilizzato nella filiera gestita da Palm sarebbe diventato un rifiuto.

Il legno è protagonista anche nella Piazza delle Feste con il progetto Moneta Pulita: infatti per la degustazione dei calici dell'Enoteca tornano a Genova le *fiches* realizzate in legno che avevano debuttato a Slow Fish 2017 e che sono state riutilizzate anche a Cheese a settembre 2017 e a Terra Madre Salone del Gusto a settembre 2018. Le *fiches* hanno sostituito i ticket di carta e sono certificate Pefc Italia. Per gli acquisti di pesce fresco al Mercato, ad esempio durante l'Asta del pesce, sono a disposizione i sacchetti Pool Pack, realizzati con carta, plastica e inchiostri biodegradabili e compostabili.

Noi differenziamo, e tu?

Slow Fish promuove la raccolta differenziata grazie al lavoro e alla collaborazione con Amiu Genova, Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana. Durante l'evento viene effettuata la raccolta integrale di tutti i tipi di rifiuti secondo uno schema suddiviso su tre livelli: le isole di raccolta a uso dei visitatori; il sistema "banco a banco" con il quale si prelevano i rifiuti già differenziati dai singoli espositori all'interno dei propri spazi; la raccolta di materiale per lo più organico nelle cucine in cui vengono preparati i piatti in degustazione. Le frazioni vengono poi trasferite agli impianti di riciclaggio. La presenza dei volontari di cooperative e associazioni locali coordinati da Amiu presso le isole di raccolta è un valore aggiunto che consente, oltre a controllare il flusso dei rifiuti e il loro corretto

conferimento, di trasmettere ai visitatori i valori e le conoscenze sulla raccolta differenziata.

Anche l'olio esausto viene recuperato: Slow Food ha scelto di affidarsi a una rete locale di raccolta olio alimentare, tramite l'azienda AL.SO, proprio per rafforzare il legame dell'evento con il territorio del quale è ospite, ma soprattutto per fare in modo che l'olio venga riutilizzato. A Slow Fish 2017 ad esempio AL.SO ha raccolto 1065 Kg di olio esausto, lavorato e inviato alla produzione di biocarburante, permettendo di ottenere un quantitativo pressoché equivalente di biodiesel. In questo modo sono stati evitati 2758 Kg di emissioni di gas serra (che non sono state immesse in atmosfera considerando che è stato risparmiato un uguale quantitativo di combustibile fossile con le conseguenti emissioni). Inoltre, si tratta di una sostanza altamente inquinante, basti pensare che 1 kg di olio esausto può ricoprire una superficie stimata di 1 km² riducendo la penetrazione dei raggi del sole e il passaggio dell'ossigeno tra acqua e aria. La stessa quantità di olio esausto può rendere non potabile 1.000.000 di litri di acqua, alterandone le caratteristiche di gusto.

La seconda vita dell'acciaio

Un elemento di originalità degli appuntamenti gastronomici della Cucina dell'Alleanza e della Cucina del Mercato è dato dal Consorzio Ricrea, che mette a disposizione ciotole e piatti di acciaio riciclato per le zuppe e le altre proposte gastronomiche preparate dagli chef durante la manifestazione. Sulla seconda vita dei contenitori in acciaio, Ricrea organizza *Ambarabà Riciclocò*, lo spettacolo per le scuole e le famiglie sul corretto riciclo di questo importante materiale, in programma giovedì, venerdì e sabato mattina nella Slow Fish Arena. Di acciaio si parla anche durante la proiezione del film *Immondezza*, il documentario con cui il regista Mimmo Calopresti ha raccontato l'impresa di Roberto Cavallo *Keep Clean and Run*.

Efficienza energetica per evitare ingenti immissioni di CO₂

Infine, Slow Fish è sensibile ai temi dell'energia. L'impatto che un evento ha sull'ambiente dipende dal fabbisogno energetico richiesto dallo stesso: per questo gli organizzatori hanno dedicato molta attenzione alla scelta di partner altamente sostenibili dal punto di vista dell'efficienza energetica. Sono un esempio le cantinette frigo Liebherr utilizzate nell'Enoteca, la cui tecnologia assicura la miglior conservazione dei cibi e bevande, e le macchine per il caffè Astoria, marchio che si contraddistingue grazie a Green Line, la sua linea di prodotti a risparmio energetico.

Dietro le quinte di Slow Fish

Una grande squadra di aziende al lavoro insieme a Slow Food

Quando si alza il sipario di una grande manifestazione e lo spettacolo ha inizio, spesso non si ha contezza del lavoro che viene svolto dietro le quinte dagli organizzatori e da tutte le “maestranze” coinvolte. È anche questo il caso di Slow Fish e dei numerosi partner di Slow Food che concorrono al suo successo mettendo a disposizione competenze e attrezzature, oltre al sostegno economico fondamentale per la realizzazione di questo evento.

Ci sono innanzitutto gli **Official partner** – Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Iren, Pastificio di Martino, Quality Beer Academy, Unicredit – a cui si affiancano i **partner tecnici**. Queste aziende collaborano da molti anni con l’associazione della Chiocciola apportando tutto il loro *know how* alla grande squadra che contribuisce all’allestimento, all’organizzazione e alla gestione dei quattro giorni dedicati ai pescatori, ricercatori e cuochi della rete internazionale Slow Fish.

Partiamo da Piazza delle Feste, dove, nell’Enoteca, le bottiglie provenienti da tutta Italia sono conservate in cantinette refrigerate del marchio **Liebherr**, gruppo tedesco che coniuga nelle sue apparecchiature per uso domestico e professionale risparmio energetico, qualità, design e innovazione. Liebherr è distribuito in Italia da BSD S.p.A. Sono firmate **Esmach** le attrezzature per la preparazione di pizze, focacce e pasticceria nella Fucina Pizza & Pane coordinata da Agugiaro&Figna Molini, sia per i laboratori didattici dedicati all’arte bianca, sia per il punto ristoro che accompagna i calici dell’Enoteca.

Mentre è grazie a **Zorzi**, l’azienda che da sempre affianca Slow Food in tutte le manifestazioni per il noleggio di attrezzature caldo/freddo, che tutti gli espositori e le aree degustazione di Slow Fish possono proporre cibi e bevande sempre alla giusta temperatura.

Distribuisce le sue macchine professionali per caffè espresso in 140 Paesi e ha ideato la filosofia dello “slow caffè”. Anche per questi motivi è **Astoria macchine per caffè** che fornisce le sue apparecchiature nei punti caffè allestiti al Porto Antico, per gustosi momenti di relax tra una visita al Mercato e un Laboratorio del Gusto.

Acqua ufficiale di Slow Fish è come sempre **Lurisia**, l’azienda che lavora anche sulla cura del territorio sia a livello locale, a protezione della propria materia prima, sia a livello globale, con la scelta di privilegiare per le sue bevande packaging in vetro.



Agugiaro&Figna Molini per la prima volta a Slow Fish

Dal 9 al 12 maggio l'azienda molitoria italiana sarà partner ufficiale di "Fucina, Pizza & Pane" il nuovo spazio espositivo dedicato ai prodotti da forno.

Continua la partnership tra **Agugiaro&Figna Molini e Slow Food**, l'associazione internazionale no profit impegnata nel ridare il giusto valore al cibo nel mondo. L'azienda molitoria è infatti Official Partner **della 9° edizione di Slow Fish**, la manifestazione organizzata da **Slow Food e Regione Liguria** in programma nel **Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio 2019**.

Agugiaro&Figna sarà presente con le sue linee di farine professionali **Le 5 Stagioni, Le Sinfonie e A&F Alta Cucina e Farina** nella **Fucina Pizza & Pane**, l'area didattica interamente dedicata ai maestri pizzaioli, pasticceri e a tutti i prodotti da forno inaugurata lo scorso anno durante Terra Madre Salone del Gusto a Torino. Tema centrale di tutti gli incontri sarà il cosiddetto **pesce povero** e come questo può essere rivalutato in abbinamento all'**arte bianca**, per promuovere scelte di acquisto e di consumo più consapevole e salvaguardare la biodiversità dei mari italiani. Gli appuntamenti saranno coordinati da Antonio Puzzi, referente del progetto pizza di Slow Food Italia.

L'azienda Molitoria sarà inoltre protagonista con la sua linea dedicata ai professionisti della ristorazione **A&F Alta Cucina e Farina** dello spazio food presente nella Piazza delle Feste. Per l'occasione lo chef **David Marchiori** dell'Osteria Plip di Mestre (VE) delizierà i presenti con una ricca selezione di panini in abbinamento con pesce povero, realizzati con le farine professionali Agugiaro&Figna Molini.

Agugiaro&Figna Molini è Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia. La partnership, **presentata ufficialmente in occasione della 19° edizione di Cibus**, nasce dalla condivisione di valori e obiettivi comuni, nel pieno rispetto dei principi del buono, pulito, giusto e sano per tutti. Un percorso, quello tra l'azienda molitoria italiana e Slow Food Italia che conferma come l'eccellenza nasce sempre dalla sapienza di chi lavora e dalla scelta di ingredienti di qualità, che l'italianità può affermarsi all'estero con il buon gusto, la sostenibilità, l'armonia e soprattutto che insieme è meglio.

Ti ricordiamo che in ogni momento puoi esercitare il diritto di opposizione al trattamento dei tuoi dati, ai sensi dell'art. 9 del D.lgs. 9 marzo 2003, n. 70 scrivendo all'indirizzo e-mail privacy@adstore.it



COMUNICATO STAMPA

BBBell, azienda leader nel settore delle telecomunicazioni wireless in Piemonte e Liguria, sarà Official Partner di Slow Fish 2019.

Connessione internet Wi-Fi gratuita all'interno dell'intera area espositiva del Porto Antico grazie alle postazioni Hotspot Wi-Fi attive nei quattro giorni della manifestazione.

BBBell, azienda piemontese specializzata in servizi di banda larga e telecomunicazione wireless, sarà Official Partner di Slow Fish 2019, l'evento internazionale biennale dedicato al pesce e alle risorse del mare in programma nella cornice del Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio prossimi.

Grazie alla ormai consolidata partnership con Slow Food, l'azienda torinese avrà quest'anno un ruolo di primo piano nell'ambito della manifestazione genovese, dopo l'acquisizione del ramo d'azienda per le telecomunicazioni wireless (internet + telefonia fissa) di UNO Communications, storica realtà leader in Liguria nelle TLC, avvenuta lo scorso anno.

Utilizzando la tecnologia BBBell che sfrutta le onde radio, alternativa e sostitutiva rispetto al cavo in rame e in grado di raggiungere potenzialmente ogni territorio, i visitatori avranno la possibilità, per tutta la durata dell'evento, di navigare gratuitamente in tutta l'area dell'evento grazie alla copertura Wi-Fi a banda ultra larga fornita dall'azienda.

Sarà sufficiente, tra una degustazione e l'altra di prodotti ittici e non solo, cercare la rete dedicata "BBBELL-SlowFish19" e autenticarsi gratuitamente, tramite sms, per avere accesso illimitato e gratuito a internet, condividendo tutte le emozioni, le esperienze e gli eventi in tempo reale.

BBBell sarà inoltre presente con uno stand di oltre 60 metri quadrati, che ospiterà alcune delle eccellenze gastronomiche dei territori piemontesi e liguri con un'area lounge e un programma tutto da scoprire nelle prossime settimane.

Lo stand BBBell, infine, sarà tappa obbligatoria per chi vorrà ricaricare gratuitamente i propri dispositivi smartphone e tablet e avere tutte le informazioni utili sui servizi BBBell in Liguria.

Costituita nel 2003, BBBell da oltre quindici anni si occupa di connettività veloce ultra larga sul territorio piemontese e ligure, anche nelle aree soggette a "digital divide", sfruttando infrastrutture di proprietà con tecnologie alternative rispetto alle tradizionali, in grado di servire aziende, privati ed Enti Locali dislocati anche in aree rurali, dove altri operatori non arrivano. La società ha sede operativa a Torino dove lavorano circa 55 dipendenti, 50 agenti commerciali e circa 35 tra tecnici e installatori, servendo più di 22.000 clienti.

Contacts: Barabino & Partners
Tel. 010.272.50.48
Roberto Stasio
r.stasio@barabino.it
Manuela Signorelli
m.signorelli@barabino.it
Cell. 349.125.38.33



IREN SPONSOR DI SLOWFISH 2019

Iren ha da sempre posto grande attenzione alle tematiche di sostenibilità e di salvaguardia ambientale.

Valori guida come il rispetto e la tutela dell'ambiente, l'efficienza energetica, l'uso razionale della risorsa idrica, la riduzione dei consumi, lo sviluppo della produzione da fonti rinnovabili e la corretta gestione del ciclo integrato dei rifiuti sono elementi imprescindibili che orientano le scelte strategiche del Gruppo, come dimostrano le linee guida e gli obiettivi del Piano Industriale al 2023.

In ciascuno dei settori in cui il Gruppo opera da sempre (**energia elettrica, gas, energia termica per teleriscaldamento, servizi idrici, servizi ambientali, energie rinnovabili**), così come in quelli innovativi di più recente impegno ed interesse (**e-mobility e smart energy&building**), Iren sta investendo risorse finanziarie e professionali sullo sviluppo sostenibile dei territori e sulla qualità della vita delle persone che li vivono: con un'attenzione sempre più marcata all'ambiente (anzi, agli "ambienti") che la gestione di servizi così articolati, e in territori così ampi e diversificati (che vanno dai bacini delle Alpi, alla piana del Po, al mare della Liguria), impone.

La sostenibilità ambientale si declina nell'impegno alla **decarbonizzazione**, grazie allo sviluppo del teleriscaldamento (primo operatore nazionale); all'**efficienza energetica** dei processi e dei servizi ed alla generazione di energia e calore da **fonti rinnovabili**; al perseguimento degli obiettivi europei di **economia circolare** nella gestione dei rifiuti, totalmente avviati a recupero di materia od energia; all'uso sempre più sostenibile della **risorsa idrica**, con interventi tesi all'efficientamento delle reti acquedottistiche, per la riduzione di perdite e prelievi, ed alla qualificazione dei sistemi depurativi per l'abbattimento degli inquinanti.

Parallelamente, l'impegno crescente nello sviluppo di **tecnologie innovative** negli ambiti della comunicazione, della mobilità, dell'ambiente e dell'efficienza energetica, pongono il Gruppo all'avanguardia anche in quei nuovi servizi al cittadino, sempre più riassunti nella definizione complessiva di **smart city**, nella quale si declinano gli sforzi tesi al miglioramento della qualità della vita di cittadini, imprese ed istituzioni dei territori in cui Iren opera, in collaborazione con le comunità locali verso le quali rivolge i suoi servizi.

E' con queste premesse che Iren partecipa all'edizione 2019 di Slow Fish, dal 9 al 12 maggio, a Genova, in qualità di Official Partner della manifestazione organizzata da Slow Food e Regione Liguria.

Forte dell'impegno da protagonista nella **tutela del mar Ligure**, da Arenzano a Sarzana, passando per i Parchi nazionali di Portofino e delle Cinque Terre, con investimenti milionari nel potenziamento degli impianti di depurazione

Forte di un Piano industriale che programma **nuovi investimenti per 3 miliardi di euro al 2023**, dei quali un miliardo nell'implementazione dell'efficienza del servizio idrico integrato ed un miliardo sul territorio della Liguria, perché la presenza di Iren su questi territori continui a produrre benefici in termini di qualità ambientale delle città, dei corsi d'acqua, delle coste e dell'ecosistema marino.

DAL 1912
ANTICA PASTA DI GRAGNANO
NAPOLI - ITALY



www.pastadimartino.it

**La pasta di Slow Fish è quella IGP e 100% italiana del Pastificio Di Martino di Gragnano:
una pasta buona e sana come un pesce**

Genova, Porto Antico - Dal 9 al 12 maggio 2019

Il **Pastificio Di Martino**, storico opificio di **Pasta di Gragnano IGP**, rinnova la partecipazione alla manifestazione Slow Fish 2019, evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, in qualità di main sponsor dell'evento e **Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia**. L'azienda gragnanese, da sempre affine alla filosofia del buono, pulito e giusto, porterà alla manifestazione laboratori a tema, degustazioni e consigli per promuovere la godibile liaison tra l'oro bianco di Gragnano e l'incommensurabile patrimonio ittico nazionale.

Tema di questa edizione di Slow Fish è *"Il mare: bene comune"*. Per l'occasione il Pastificio Di Martino propone un vero e proprio percorso al visitatore, che passa dall'indottrinamento sul mondo pasta ai consigli pratici su come cucinarla, fino all'assaggio diretto, per sperimentare in prima persona le peculiari caratteristiche della Pasta di Gragnano IGP: la porosità del prodotto, innanzitutto, che scaturisce dalla trafilatura al bronzo; la sua tenuta in cottura e le proprietà organolettiche, trattenute dall'essiccazione lenta e a bassa temperatura; la qualità del grano duro, 100% italiano nel caso di Di Martino; la percentuale minima di proteine della semola pari al 14%.

All'interno dell'ampio spazio Di Martino il pubblico avrà la possibilità di godere di una delle icone della gastronomia partenopea approfittando delle degustazioni espressive e sempre diverse di Pasta di Gragnano IGP, dei momenti formativi per grandi e piccini sviluppati con Slow Food Educazione Campania, e degli show cooking durante i quali chef stellati abbineranno pasta e pesce, combinandone i sapori e rispettando al tempo stesso i temi della sostenibilità promulgati da Slow Food. Per tutta la durata della manifestazione sarà inoltre attivo il Pasta Store, dove una selezione degli oltre 120 formati di pasta disponibili, insieme a divertenti gadget a tema, sarà in vendita con offerte speciali dedicate ai pasta lovers.

L'AZIENDA – Dal 1912 i Di Martino sono pastai a Gragnano: Una storia lunga più di cento anni quella del Pastificio Di Martino, che da sempre produce pasta di alta qualità utilizzando esclusivamente semola di **grano duro 100% italiano**. L'azienda gragnanese seleziona infatti i migliori grani provenienti dal sud del Bel Paese, scegliendo la qualità, il gusto e la varietà del grano italiano e l'autenticità di quelle terre che da più di 2000 anni sono vocate a questa produzione. La pasta viene prodotta secondo i dettami del Disciplinare di produzione IGP: acqua sorgiva dei Monti Lattari, **trafilatura al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura**, contenuto **minimo di proteine del 14%** (un punto in più rispetto al disciplinare, a garanzia di un'ottima tenuta in cottura e di un'alta digeribilità). L'instancabile innovazione e la dedizione di tre generazioni fanno di Pastificio Di Martino un autorevole punto di riferimento nel mercato mondiale della Pasta di Gragnano IGP.

L'azienda oggi promuove la cultura di uno dei monumenti gastronomici della tradizione culinaria italiana attraverso i suoi **flagship store**, attualmente presenti all'interno degli aeroporti di Napoli, Bologna e Roma, a F.I.C.O Eataly World, oltre che che nel cuore della città partenopea, a Piazza Municipio. Qui i sapienti consigli delle brand ambassadors portano ogni giorno i visitatori a scoprire gli oltre 120 formati prodotti dall'azienda, e li guidano all'abbinamento corretto con il condimento, per poter apprezzare al meglio le caratteristiche di ognuno.

Per maggiori informazioni sul brand e gli aggiornamenti su tutte le novità:

www.pastadimartino.it | @pastadimartino su Twitter, Facebook, Instagram e YouTube



OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD ITALIA

Quality Beer Academy è un progetto di divulgazione e promozione della cultura della birra, creato da Radeberger Gruppe Italia, per diffondere un consumo consapevole e informato. Oggi celebriamo la diversità, scoprendo e degustando birre “vive”, producendo stili birrari noti e meno noti, da oltre 30 tra i migliori birrifici in Belgio, Germania, Spagna e Stati Uniti. QBA si rivolge a tutta la filiera come punto di contatto diretto con i produttori, al fine di trasmettere la conoscenza del Mastro Birraio e fare in modo che ogni bicchiere sia servito esattamente come avrebbe voluto, anche promuovendo corsi e consulenze in collaborazione con **Slow Food Italia** e con l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**.

Territorio, cultura, diversità sono le parole chiave che hanno guidato Quality Beer Academy nella ricerca dei birrifici ideali per portare avanti il progetto, dove la **sperimentazione** e l'**innovazione** viaggiano pari passo con la **sostenibilità**. Per questo motivo tutte le birre del progetto vengono prodotte esclusivamente nel loro luogo di origine, nel rispetto della tradizione.

Quality Beer Academy torna a **Slow Fish**, nella “sua” Genova, città che ha visto la genesi del progetto e dove tutt’ora ha sede Radeberger Gruppe Italia, con un format rinnovato e la solita ampia selezione di birre che spaziano tra diverse culture, stili e tradizioni, con immancabili “one shot” ed eccellenze di alcuni dei birrai più interessanti del panorama internazionale. Tornerà – dopo aver girato l’Italia diversi mesi – anche il Teatro delle Birre, con nuove e interessanti lezioni e approfondimenti.

Maggiori informazioni:

www.qualitybeeracademy.it

info@qualitybeeracademy.it



UniCredit Official Partner di Slow Fish

La Banca conferma il suo impegno a sostegno dell'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, in programma a Genova dal 9 al 12 maggio

Genova, marzo 2019 - UniCredit sarà official partner di Slow Fish 2019, l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, in programma al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio.

Coerente con il proprio impegno nel campo dello sviluppo dei territori e di supporto alle economie locali, la Banca torna a sostenere quest'importante appuntamento, frutto della collaborazione tra Slow Food e Regione Liguria. La partnership tra Unicredit e Slow Food non si ferma all'evento genovese, ma si estende a uno dei progetti di tutela della biodiversità più forti, ovvero l'Alleanza dei cuochi Slow Food, che in Italia vede la collaborazione tra 550 chef e i produttori dei Presìdi Slow Food.

La manifestazione arriva come risultato di una lunga storia di impegno su questi temi che risale al 2004, quando proprio al Porto Antico l'associazione della chiocciola aveva allestito un percorso di degustazione che già si chiamava Slow Fish. Sono passati quasi 15 anni dal primo Salone del pesce sostenibile, la manifestazione così come la conosciamo oggi, alla Fiera di Genova nel novembre 2005: specie a rischio estinzione e microeconomie delle comunità costiere erano i due grandi temi, ai quali si affiancava l'approccio ludico dell'educazione alimentare grazie ai Laboratori del Gusto e la riscoperta delle specie dimenticate nel mercato del pesce.

Focus dell'edizione 2019 saranno la biodiversità, l'acquacoltura virtuosa, l'opposizione all'utilizzo della plastica, il riscaldamento globale, la sicurezza alimentare e le frodi più diffuse.

UniCredit

UniCredit è una banca commerciale pan-europea, semplice e di successo, con una divisione Corporate & Investment Banking completamente integrata e una rete unica in Europa Occidentale, Centrale e Orientale a disposizione della sua ampia base di clientela: 26 milioni di clienti. UniCredit offre un servizio competente alla clientela internazionale e locale, offrendo un accesso senza eguali a banche leader in 14 mercati principali grazie alla sua rete bancaria europea, che include Italia, Germania, Austria, Bosnia e Erzegovina, Bulgaria, Croazia, Repubblica Ceca, Ungheria, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia e Turchia. Disponendo di una rete internazionale di uffici di rappresentanza e filiali, UniCredit serve i clienti di altri 18 Paesi di tutto il mondo.

Per maggiori informazioni www.unicreditgroup.eu

Ufficio stampa UniCredit Nord Ovest:

Andrea Ranghieri - Tel 3356090179 - Mail Andrea.Ranghieri@unicredit.eu

SEC Spa:

Fabio Santilio - Tel 3398446521 - Mail santilio@segrp.com

IX Edizione

SLOW FISH 2019

IL MARE: BENE COMUNE

slowfood.it

Un evento di



REGIONE
LIGURIA

Con il patrocinio di



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



COMUNE DI GENOVA

Con il sostegno di



Camera di Commercio
Genova

Official partner



Storie di farina



BBBELL
Il tuo mondo in rete



Partner scientifici



stazione
zoologica
anton dohrn
napoli

Con il contributo a Slow Food di



In kind partner



Sustainability partner

