

Slow Fish, tutti nella rete a Genova dal 18 al 21 maggio 2017

"La rete siamo noi" è il tema dell'ottava edizione di **Slow Fish**, ospitata al **Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio 2017**. L'evento internazionale, dedicato al pesce e alle risorse del mare, è organizzato dall'associazione [Slow Food Italia](#) e dalla **Regione Liguria**. Tocca al presidente internazionale di Slow Food, **Carlo Petrini**, ricordare il senso dell'alleanza tra pescatori, artigiani, cuochi e protagonisti della filiera ittica, in nome di un approccio buono, pulito e giusto alla produzione e al consumo: «"Quando si realizzò il primo Slow Fish, la rete di Slow Food era presente in una quarantina di Paesi. Oggi, anche grazie a questo appuntamento, la rete tocca 170 Paesi in ogni parte del mondo, comprese le più svantaggiate".

Compagna di viaggio in questa ambiziosa avventura è da sempre la **Regione Liguria**, co-organizzatrice dell'evento. Il presidente **Giovanni Toti** si dice convinto che attraverso il sostegno a questa manifestazione "la Regione si conferma un grande motore non solo creativo, ma anche organizzativo e di finanziamento di tutto quello che ruota nella vita della Liguria. Genova nei prossimi mesi vivrà momenti importanti, e certamente Slow Fish è uno di questi". La città di Genova, sede dell'evento fin dalla prima edizione, rimane il caposaldo della politica di Slow Food sui mari. Un ruolo conquistato non soltanto in forza della sua tradizione, ma dell'apertura culturale che l'ha accompagnata nella storia. Difendere l'economia locale non equivale dunque a rifugiarsi nel localismo. Di qui l'appello a un territorio che comunica col mondo piuttosto che rinchiudersi in se stesso, unito a quello che Petrini considera il patrimonio più prezioso di Slow Fish: l'educazione. A questo proposito, dice il fondatore di Slow Food, "vorrei che si facesse ogni sforzo perché tutte le scuole della Liguria possano visitare la manifestazione. Senza alleanza con le nuove generazioni non c'è storia né per il mare né per le comunità dei pescatori".

Stefano Mai, assessore regionale alla Pesca e all'Agricoltura si sofferma sulla rilevanza di Slow Fish non solo nell'attività economica, ma anche in quella turistica: "Perché la pesca è anche quello, se si pensa a ittiturismo o pescaturismo. Attraverso Slow Fish abbiamo cercato di mettere in gioco molti comparti legati all'artigianato e all'enogastronomia, cercando di coinvolgere anche le città. Presente all'interno del nostro spazio anche la Commissione Politiche Agricole, che si riunirà qui per discutere temi legati al mondo della pesca". A tale riguardo, conclude l'assessore, "vorremmo sottoscrivere,

insieme ad altre Regioni e al Ministero, un protocollo che stabilisca un modus operandi per eliminare tutti i problemi che stanno determinando la sparizione delle aziende ittiche".

Tante sono le novità di questa ottava edizione, dai Percorsi Slow: Che pesci prendere, pensati per le scolaresche e il pubblico in visita ai Master of Food dedicati al binomio cibo-salute e ancora i Fish-à-porter nel Mercato, nei quali cuochi e pescatori preparano piatti semplici e gustosi spiegandone la storia, gli ingredienti, le particolarità. Ma non finiscono qui le novità di Slow Fish 2017, che si affiancano agli appuntamenti ormai immancabili per gli habitués della manifestazione genovese: oltre all'Enoteca, Piazza delle Feste ospita la **Mixology**, con i migliori bartender genovesi, le creazioni di Pizza n' Fish e le proposte del Punto Gamberi, solo per citarne alcune.