



Inaugurato a Genova “Slow Fish 2025”, l’evento che dà voce al mare

Da oggi fino all’11 maggio il Porto Antico di Genova ospita la quattro giorni firmata Slow Food. Un ricco programma fatto di degustazioni, Laboratori del Gusto e Mercato cercherà di avvicinare i pescatori e i cittadini

Con il taglio ufficiale del nastro da parte di **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia, è partita la ventesima edizione di **Slow Fish 2025**, in programma fino all’11 maggio al **Porto Antico di Genova**.

L’evento organizzato da **Slow Food Italia** con il patrocinio del **Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e della **Regione Liguria**, propone quattro giorni ricchi di esperienze tra degustazioni, Laboratori del Gusto, attività per famiglie, conferenze, spazi regionali, Presidi Slow Food, food truck e birrifici artigianali. Un vivace mercato, inoltre, accoglierà oltre 80 produttori provenienti da tutta Italia.

«Oggi più che mai è attuale dare voce al mare, più che parlare di pesca. – ha affermato **Barbara Nappini** – Perché il mare è fondamentale per la nostra vita, per chi

di mare vive e per chi il mare nemmeno lo vede. Ci siamo scordati che la vita viene dal mare, a partire dal 50% dell'ossigeno che respiriamo. Pensare che si possa continuare ad abusarne per trarne profitto significa avere in spregio la vita e il futuro»

I Laboratori del Gusto: il sapere nel piatto

Che siano sapori d'acqua dolce oppure d'acqua salata, Slow Fish accontenterà tutti i palati. I Laboratori del Gusto accompagneranno i visitatori verso un percorso caratterizzato da pesce di mare e di lago, sempre con uno sguardo attento alla sostenibilità.



Tante le ricette propone nei Laboratori del Gusto (Foto © Ufficio stampa).

Non mancheranno appuntamenti con i pescatori del [Presidio della pesca tradizionale dello Stretto di Messina](#) o la [Comunità Slow Food per l'ecosistema lacustre e agricolo di Nemi](#), con il coregone in ceviche o sott'olio.

Se siete ancora indecisi, la risposta è la **tinca dorata di Ceresole d'Alba**, Presidio Slow Food del Piemonte, coinvolta in una sperimentazione che la porterà nelle risaie dove si produce il **riso Gigante Vercelli**, anch'esso **Presidio Slow Food**. Naturalmente c'è spazio anche per il tonno rosso di Carloforte, una prelibatezza direttamente dalla Sardegna dove si pratica una pesca selettiva e controllata e il tonno si cattura di corsa, cioè durante la sua migrazione in primavera.

Durante i focus sui territori d'acqua dolce e salmastra, si parlerà e si degusteranno l'**anguilla marinata della tradizione delle Valli del Comacchio**

o la new-entry rappresentata dal **Presidio Slow Food della bottarga di muggine e della pesca tradizionale dello Stagno di Cabras**, in provincia di Oristano.

Un teatro del gusto e della sostenibilità

L'Area MASAF al Porto Antico di Genova è stata trasformata in **teatro del gusto** dove cuoche e cuochi dell'**Alleanza Slow Food** si destreggeranno ai fornelli per raccontare la tradizione ittica da Nord a Sud.

Brandacujun, cassulli alla Carlofortina e ostriche dello Spezzino cotte a bassa temperatura sono solo alcune delle proposte che uniscono territorio, memoria e futuro. Altro immancabile protagonista, come ambasciatore dell'agricoltura costiera italiana e ingrediente chiave della cucina, è l'**olio extravergine d'oliva**.



Ricette regionali e Presidi Slow Food per una vera cultura del cibo (Foto © Ufficio stampa).

Slow Fish 2025 sarà anche un momento di riflessione su tematiche molto delicate come **crisi climatica** e biodiversità a rischio. Si discuterà del ruolo del consumatore, sempre più centrale nelle scelte che influenzano la salute dei mari.

Un Mercato che racconta l'Italia costiera

Cuore pulsante della manifestazione è il grande mercato, un viaggio gastronomico che invita a conoscere le filiere sostenibili e assaporare varietà locali spesso dimenticate. Dalla Sardegna alla Puglia, fino alla Liguria e al Lazio, ogni regione porterà la propria identità attraverso i prodotti della tradizione costiera.

La Ludoteca, lo spazio per bambini e famiglie

Certe cose è meglio impararle da piccoli: ecco perché Slow Fish 2025 dedicherà grande spazio ai giovani visitatori. Nella **Ludoteca**, bambine e bambini potranno conoscere le diverse specie aliene che popolano le nostre acque: pesci scorpione, granchi blu, temutissimi squali e pesci palla maculati, un percorso educativo per sensibilizzare le nuove generazioni all'importanza della biodiversità e della tutela degli ecosistemi.

Per il programma dettagliato dell'evento: slowfish.slowfood.it

Data di creazione

08/05/2025

Autore

redazione