dal **6 MAGGIO** 2019
al **12 MAGGIO** 2019

LATTERIE inalpi

# RASSEGNA STAMPA

**6 MAGGIO – GDO WEEK**

RETAIL & INDUSTRIA

Una forte spinta innovativa e un vissuto tradizionale radicato nelle scelte di acquisto: i formaggi freschi capitalizzano le loro peculiarità, pur subendo uno scaffale poco comunicativo rispetto alla frammentazione

**Davide Bernieri**
@foodwheeldrive

Un'offerta vastissima, con prodotti che incontrano il favore dei consumatori per freschezza e gusto, ma che pone alcuni **problemi di leggibilità dello scaffale stesso,** alle prese con una continua girandola di lanci: il mercato dei formaggi freschi, visto dall'ottica retail, ruota attorno a questo fattore chiave, che determina l'appeal complessivo della categoria, in particolare delle sue propaggini più innovative. Quelle che hanno assimilato, per esempio, i trend trasversali che attraversano l'alimentare odierno (free from, in questa categoria di prodotti declinato nel "senza lattosio", nel "senza grassi 0%", ma anche nel biologico allargando i confini del salutistico) e che mostrano, tuttavia, dimensioni nelle vendite ancora non particolarmente significative, al di là dei consumatori a loro legati per intolleranze alimentari conclamate.

Per il resto la categoria dei formaggi freschi ha ancora un vissuto legato alla piacevolezza organolettica piuttosto che alla salubrità del prodotto, ed è per questo che alcune tipologie tradizionali di freschi legati a lavorazioni particolarmente ricche, in special modo di grassi, continuano ad avere buone performance di vendita.

A conferma di questo trend è esemplificativo il mercato delle mozzarelle, che ha visto la nascita di numerose **nuove tipologie di prodotto con caratteristiche innovative** per rispondere ai trend sopracitati, ma che, almeno nella stessa misura, ha saputo "espandere" l'anima più tradizionale ed "artigianale" del prodotto, tipica della tradizione casearia di molte regioni del Mezzogiorno, ma con una forte schiera di appassionati su tutto il territorio nazionale. **La bufala,** emblema della cucina italiana e della cucina mediterranea, ha ormai raggiunto una distribuzione ubiquitaria e continua a crescere a scapito di seppur più innovativi delattosati e low fat. Così come **i formaggi a base latte caprino,** che hanno un vissuto più salutistico e anche performance gustative distintive, uno degli astri nascenti in questa categoria. Di certo, quale rovescio della medaglia, l'esplosione delle referenze impatta in maniera negativa sullo scaffale, soprattutto nei termini di ridondanza e di efficacia dell'innovazione stessa, spesso sottoposta alle forche caudine di una scarsa visibilità, aggravata dal trend ormai ampiamente consolidato di chiudere i banchi frigoriferi per diminuire gli sprechi di elettricità e per migliorare l'appeal del reparto freschi in generale.

Ultimo fattore, non certo per importanza, che impatta sulla categoria dei formaggi freschi è **l'incidenza delle mdd:** nei freschi i prodotti a marchio hanno saputo ritagliarsi un ruolo importante, in particolare nelle categorie di prodotto più tradizionali a ridotta innovazione come ricotta, crescenza, mozzarella, tutti mercati nei quali la mdd gioca un ruolo egemone, con un'ottima e consolidata accettazione da parte del consumatore, anche grazie a una modalità di acquisto "semplificata" dalla possibilità di capitalizzare l'attenzione sullo scaffale grazie a una "macchia" di packaging comuni.

## OLYMPUS ALLARGA L'OFFERTA

Un connubio tra innovazione e tradizione è quanto offre al mercato italiano Olympus Hellenic Dairies. È lo specchio dell'evoluzione del gruppo, che da produttore specializzato unicamente nel lattiero caseario sta piano piano evolvendosi in un ben più poliedrico e affidabile partner nel campo food, riducendo l'esposizione al rischio di un comparto che pur segnala elementi di debolezza nei consumi più consolidati. Tra i prodotti portati sul mercato spiccano ovviamente Feta e Yogurt Greco, ma compaiono in catalogo anche novità freschissime come le bevande vegetali Carpos, i Kefir a ridotto contenuto di zuccheri ed i succhi di frutta 100% naturale, lanciati recentemente sul mercato italiano.

RETAIL & INDUSTRIA

## SPALMABILI DI FILIERA GARANTITA

Exquisa è specializzata nella produzione di latticini, ma è entrata nel 2017 anche nel segmento degli spalmabili vegetali, produzione specifica che è stata allargata ai retailer che volessero a scaffale anche l'offerta in mdd. Sul fronte del suo core business, i formaggi freschi spalmabili, Exquisa ha lanciato a fine 2018 le mousse Miree nelle referenze salmone norvegese ed erbe aromatiche. Per tutti i formaggi e i fiocchi di latte l'azienda ha ottenuto il riconoscimento di filiera e mangimi animali Ogm free. Vanta una quota di mercato specifica che sfiora il 10% in Italia.

"L'andamento delle vendite è in linea per tutti i formaggi freschi -dichiara **Marco Selmo**, responsabile acquisti prodotti freschi a libero servizio **Carrefour Italia**- con alcune punte come i formaggi freschi di capra e gli spalmabili. Le private label, nello specifico dei freschi, hanno un andamento performante, con risultati soddisfacenti nelle famiglie della mozzarella di bufala e degli spalmabili. Rispetto ad altre categorie, l'aspetto salutistico nell'ambito dei prodotti caseari in generale ha un richiamo minore verso il consumatore, Il segmento dei freschi salutistici, quindi, seppur in crescita, rappresenta ad oggi ancora una nicchia. La nostra attenzione su questo segmento sarà appuntata in modo crescente sui formaggi di capra e sui prodotti senza lattosio, famiglie sulle quali stiamo selezionando nuovi prodotti di elevata qualità e differenziazione rispetto all'offerta attuale, che potranno interessare il consumatore d'oggi".

"L'assortimento di formaggi presentato nei nostri punti di vendita -dichiarano da **Maiora-Despar Centro Sud**- è diretto a soddisfare le diverse tipologie di consumo. Negli ultimi anni il libero servizio nel mondo dei formaggi, nonché il take-away, sviluppatosi con l'obiettivo di assicurare al cliente una spesa veloce, ha registrato performances importanti, ma comunque non abbiamo registrato effetti di cannibalizzazione nelle vendite dei formaggi del reparto assistito. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di trasmettere al consumatore finale i profumi, i sapori, la storia e la qualità dei formaggi in vendita anche grazie alla professionalità e all'esperienza del nostro personale qualificato. Questo risulta essere un aspetto importante e insostituibile, qualcosa che il banco a libero servizio non può fornire, al punto tale che **la figura del repartista e di conseguenza del comparto assistito, non potranno essere mai sostituiti** dal libero servizio bensì porteranno sempre valore aggiunto ai nostri punti di vendita.

Rispetto alle tipologie di prodotto, riscontriamo un trend generale positivo di tutti i formaggi cosiddetti salutistici, come i formaggi alleggeriti che seguono le nuove abitudini alimentari. Prodotti importanti con un ampio margine di crescita, in grado di soddisfare le esigenze dei nostri clienti più attenti, anche se i consumi di queste referenze restano tuttora esigui". Concordano con questa analisi da **Unes**, facendo un distinguo tra formaggi stagionati e freschi, questi ultimi sulla cresta dell'onda anche per una maggiore aderenza ai valori di fondo del modo di alimentarci degli italiani in questo momento storico: "Nel complesso -spiegano- la categoria dei freschi ha

un vissuto globalmente più salutistico rispetto a quella dei formaggi stagionati e anche questo aspetto condiziona le scelte dei consumatori nel punto di vendita. In questo momento stanno mostrando buone performance i formaggi freschi a base latte ovino o caprino, che hanno perduto le prerogative di un gusto spiccato e oggi capitalizzano anche un posizionamento più elevato sotto il profilo del contenuto nutrizionale".

**Nel 2019 inalpi espande la gamma del biologico** e introduce un nuovo packaging per le fette alpine. Il 2018 è stato dedicato all'approccio category con i prodotti di taglio premium che hanno "raccontato" la filiera 100% italiana da latte regionale con una ricettazione diversa rispetto al passato e un primo approccio al bio. In questo primo trimestre il nuovo packaging delle fette alpine presenta una confezione più ergonomica con finestrella apri e chiudi. Si consolida inoltre la gamma di prodotti biologici con **una mozzarella in panetto senza liquido di governo e un formaggio grattugiato in buste da 150 g.** È la materia prima, il latte piemontese, di filiera corta e controllata, il segno distintivo dell'impresa. Una filiera costruita sulla selezione e sul rapporto stretto con 400 allevatori del territorio che conferiscono quotidianamente le 500 tonnellate di latte crudo nello stabilimento di Moretta (Cn), sede della società in provincia di Cuneo, attualmente in fase di espansione, quasi raddoppiato e portato a 75mila mq. La private label pesa per il 60% della produzione, mentre il 40% è prodotto a marchio inalpi.

La produzione di **Capurso Azienda Casearia** è molto vasta e si basa principalmente su prodotti freschi. Spazia infatti **dalla mozzarella di varie pezzature, alla ricotta fresca, stracciatella, bocconcini alla panna, burrate,** manteche, formaggio fresco tenerello, per finire ai provoloni stagionati per circa 60 giorni oltre a scamorze, scamorze affumicate e burro. "Le burrate rappresentano il 95% dei prodotti che vendiamo all'estero; grazie agli investimenti in nuove e innovative tecnologie di confezionamento, unitamente alla costante formazione dei nostri artigiani, abbiamo molti spazi di crescita sia in termini di capacità produttive sia in termini di penetrazione commerciale del mercato", spiega il direttore commerciale Andrea Brandonisio. L'azienda lavora anche in qualità di copacker, reputando strategica la copertura del mercato delle mdd. **Le origini, nel 1946, sono quelle di un'azienda familiare.** Fondata dai fratelli Sebastiano e Francesco Capurso a Gioia del Colle (Ba), oggi l'impresa è gestita da Brandonisio con Filippo Capurso.

## AMBROSI ... IL GRECO

Ambrosi di Castenedolo è tra i principali player del mercato, con oltre 335 mln di euro di fatturato consolidato nel settore della **produzione e commercializzazione di formaggi DOP**, in primis grana e parmigiano. **Dallo scorso anno ha allargato l'offerta inserendo la feta.** Il tutto grazie a un accordo di distribuzione in esclusiva per l'Italia con la società greca **Delta (gruppo Vivartia).** "Il mercato delle DOP si accompagna a una sempre maggior richiesta da parte della distribuzione moderna di ricevere un'offerta di gamma completa e competitiva" spiega **Giuseppe Ambrosi,** ceo dell'azienda.

## TREVALLI POTENZIA LE MOZZARELLE

**Terza realtà della cooperazione nel mondo del latte, Trevalli Cooperlat ha acquisito nel corso del 2018 Migali, storico marchio veneto di mozzarelle del Gruppo Ambrosi. Si è trattato di un'operazione il cui respiro strategico punta a conquistare una posizione di riferimento del gruppo per quanto concerne la dorsale adriatica. Il nuovo brand assicura anche un consolidamento del latte conferito, permettendo di guardare a ulteriori sviluppi di mercato. L'export internazionale nel complesso vale il 20% del fatturato complessivo e guarda con particolare interesse a Grecia e Turchia.**

**6 MAGGIO - ALTISSIMOCETO**

## Cartoline dal 874mo Meeting VG @ Massimo Camia Ristorante – La Morra (CN) – Chef Massimo Camia

Postato da: ViaggiatoreGourmet Il: Maggio 06, 2019
In: Cuneo e provincia, Eventi Enogastronomici, Piemonte, Reportage Ristoranti Stampa Email

**Tappa langarola** per il nostro **Roadshow of Excellence**. Siamo nella parte bassa del comune di **La Morra**, sulla splendida **strada** che porta da **Alba** a **Barolo**, circondati da alcuni dei **vitigni** che hanno reso celeberrimi i **vini** piemontesi nel **mondo**. Qui dal **2013**, all'interno della **Cantina Da Milano**, ha sede il **Massimo Camia Ristorante**, insignito della **stella Michelin** dal lontano **2001**. Un locale a **gestione familiare**, visto che lo **chef** dirige il locale con la **moglie Lucina**, che si occupa della **sala** con il figlio **Iacopo**, sommelier del ristorante, mentre nella **brigata** di cucina c'è tra gli altri la figlia **Elisabetta**.
Per il nostro pranzo **Massimo Camia** ha proposto un **percorso** che parlasse del **Piemonte**, con qualche incursione verso il **mare** della vicina **Liguria**, esaltando grandi **materie prime** attraverso una **cucina classica**. Portate **eleganti** nei sapori, **golose**, perfettamente **equilibrate**, con pochi elementi nei piatti, tutti riconoscibili. Degustazione molto apprezzata dai nostri **associati**, conclusa con una **merenda sfiziosa**: *Brioche saltata al Grana Padano con salmone affumicato e bernese.* Qui il nostro reportage dettagliato...

inalpi
excellenceAwards

Piatto **Mepra**.

Crema di patate burrosa e salsiccia di Bra leggermente piccante

Salmone selvaggio da loro marinato e affumicato, salsa bernese con burro piemontese **Inalpi**, pane al nero di seppia

Mezzo pacchero, tartare di gamberi rossi, burrata e pesto

Sfera di cardi e fonduta di Raschera Dop **Inalpi**

Piccolo toast vegetariano con Fettalpine **Inalpi**

Pane, burro piemontese **Inalpi** e acciughe

Bicchierino di crema di patate e Toma piemontese Dop **inalpi**

Ci accomodiamo a tavola

Piattino **Diva SuMisura** personalizzato per Viaggiatore Gourmet da **Royale**.

**Tipologia di pane:** bianco con farina di Enkir; capuliato; focaccine integrali alle olive greche. In accompagnamento, burro piemontese **Inalpi** mantecato.

**Piattooo!**

**Uovo barzotto, riso venere nero, punte di asparagi e fonduta di Raschera Dop Inalpi**

Cucchiaio **Mepra** personalizzato per Viaggiatore Gourmet.

**Il nuovo sottofiletto del fassone tonnato**

**Lo chef Massimo Camia ci descrive la portata successiva**

## 6 MAGGIO – CITYNOW.IT

# Anche la Calabria protagonista di Slow Fish

In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a **Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la **Liguria**, alla Regione **Calabria,** che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la **Puglia**, la **Toscana**, la **Campania** e la **Sicilia**.

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

**Scorci liguri di vita quotidiana**

Partiamo dai padroni di casa, la **Regione Liguria,** che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel **Porto Antico** una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i **Gac** locali e Liguria **Gourmet** per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più CLICCA QUI

**Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra**

Presenta al pubblico di **Genova** la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione **Turistica,** i borghi della pesca – da **Massa all'Argentario,** per finire in mezzo al **Tirreno,** con l'Elba e le isole dell'Arcipelago toscano – sono protagonisti a **Genova.** Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio **livornese,** domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

**Campania all'insegna della legalità e della contaminazione**

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del **Mediterraneo** che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal **Maghreb** alla **Liguria,** dalla **Sicilia** alla **Sardegna** unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a **Slow Fish,** gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del **Feamp** 2014-2020. Completamente **plastic free,** lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presidi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano **Donatantonio,** Gena **Iodice,** Maurizio **De Riggi,** Luigi **Russo** e i panificatori Giovanni **Civitillo** e Aldo **Pagliuca.** E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco **Dimitri Russo** e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

**Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità**

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a **Unioncamere** Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di **Presìdi,** Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre **Presìdi** del mare di Torre **Guaceto,** Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità **l'Ecomuseo** del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

# La Regione Calabria a Genova

Al debutto a Slow Fish la Regione **Calabria** che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

**Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente**

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

**La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria**

**Slow Food Liguria** con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella **Casa Libera** del **Burro,** il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la **Chiocciola** ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai **Presidi Slow Food** e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.

Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, no

acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il **Mangiabuono** fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata **Inalpi.**

Tra gli appuntamenti del salotto di **Slow Food Liguria,** il laboratorio di **Gyotaku,** una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia **Repetto** dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.

Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di **Eataly Genova** organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Ma non finisce qui. Oltre ai **chioschi** regionali di **Piazza Caricamento,** tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di **Cucina** e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del **Gusto** ai panettieri e pizzaioli della **Fucina Pizza** e **Pane.** E poi ancora le **birre,** i **vini** e persino i **cocktail** rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero **Stivale.**

## 6 MAGGIO – DONNECULTURA.EU

# Genova per golosi – Slow Fish dal 9 maggio 2019 entrata gratuita

6 Maggio 2019 / DonneCultura / fiere gastronomiche, RICETTE DIETE CIBI SANI CIOCCOLATO E..., Weeekend cosa fare

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

La manifestazione di Slow Food e Regione Liguria
al Porto Antico di Genova dal **9 al 12 maggio**

L'Italia delle regioni a **Slow Fish**

Dalla Regione Liguria alla Calabria, che debutta alla manifestazione,
e **poi Puglia, Toscana, Campania e Sicilia**

I borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al **Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**.

Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, **la Liguria, alla Regione Calabria,** che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, **la Puglia, la Toscana, la Campania e la Sicilia.**

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

Scorci liguri di vita quotidiana

Partiamo dai padroni di casa, **la Regione Liguria**, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da

Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, **dimostrazioni di pesto al mortaio** e degustazioni guidate di **olio e vini** in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e **Liguria Gourmet** per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su: https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, **i borghi della pesca – da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano** – sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della **Cucina del Mercato** con l'appuntamento dedicato a una specialità del **territorio livornese, domenica 12 alle 12:** il **cacciucco** preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

Campania all'insegna della legalità e della contaminazione

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è **il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna** unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presìdi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono

Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presìdi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'**Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar)** che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche **cozza nera tarantina**. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui **molluschi e il pesce crudo,** per rivivere sapori**, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari**. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il **focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.**

Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle **ricette calabresi di mare e di terra.**

Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in **Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood,** del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli **equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito.** Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? **Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!**

La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di **sperimentazione gastronomica** con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presìdi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, **accompagnati da libere degustazioni.**
Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per **esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi**, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara **una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive;** l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu **ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone;** il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli **gnocchi di patate al pesto**; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di **acciughe alla camoglina.**
**Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato** ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i **pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture**, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, **datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe**, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.
Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando **cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente,** prove di **manualità per i più piccoli,** dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.
Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del **Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della Fucina Pizza e Pane. E poi ancora le birre, i vini e persino i cocktail rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero Stivale.**

Buon viaggio!

Sai proprio tutto di Slow Fish?

L'evento torna nel cuore marinaro di Genova portando con sé dibattiti, cene, degustazioni, spettacoli, un grande mercato e momenti di confronto per imparare ad amare e rispettare il nostro mare.

Slow Fish è possibile grazie al supporto di una grande rete 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.

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

## 6 MAGGIO – PUGLIALIVE.NET

Puglialive

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vetrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
Redazione di Bari
Cerca nel sito Data Ok

**Genova - L'Italia delle regioni a Slow Fish 2019**

06/05/2019

Dalla Regione Liguria alla Calabria, che debutta alla manifestazione, e poi Puglia, Toscana, Campania e Sicilia

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la Liguria, alla Regione Calabria, che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la Puglia, la Toscana, la Campania e la Sicilia.

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

Scorci liguri di vita quotidiana
Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su: https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra
Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca - da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano - sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

Campania all'insegna della legalità e della contaminazione
Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presidi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità
Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presidi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presidi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova
Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente
Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti

da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria
Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presidi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.
Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.
Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi.
Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.
Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.
Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della Fucina Pizza e Pane. E poi ancora le birre, i vini e persino i cocktail rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero Stivale.

Buon viaggio!

**6 MAGGIO – SAVONAUNO.IT**

# A Slow Fish il moco della Val Bormida con le cozze spezzine

BY SAVONAUNO · 6 MAGGIO 2019

L'espressione più gustosa di "mari e monti" sta probabilmente nelle tante possibilità di incontro fra i legumi dell'entroterra e i frutti di mare. A Slow Fish 2019 (Genova Porto Antico dal 9 al 12 maggio), evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la buona cucina con l'impegno nella tutela delle risorse ittiche, un antico legume, il moco delle Valli della Bormida (*nella foto*), sarà protagonista sabato 11 alle ore 18 presso lo stand della Casa Libera del Burro Inalpi.

In questo incontro-degustazione il moco, prodotto "accolto" nell'Arca del Gusto di Slow Food, sarà abbinato alle cozze spezzine, al guanciale e al burro Inalpi, per una ricetta ricca di sapore. Il moco delle Valli della Bormida, sino a pochi anni fa a rischio di estinzione nonostante fosse uno dei legumi più antichi coltivati in Valle Bormida (le tracce portano al secondo millennio avanti Cristo) è stato riscoperto grazie all'impegno di produttori appassionati con il sostegno di Slow Food, recuperando biodiversità e preziose sementi.

A distanza di cinque anni dall'avvio del progetto, la produzione è ancora esigua ma sufficiente per sviluppare una microeconomia basata sull'uso in cucina con le tradizionali zuppe e vellutate ma anche per la preparazione di paste salate e dolci con una straordinaria farina (macinata a pietra dal Mulino Moretti). In questi anni il percorso di valorizzazione è stato impegnativo ma ha consentito di conseguire importanti riconoscimenti,

l'inserimento nell'Arca del Gusto di Slow Food, uno scrigno che viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

L'abbinamento del moco con i frutti di mare e con il pesce in generale è oggetto di apprezzamento da parte di molti ristoratori della riviera savonese e non solo. La farina dei mochi è molto ricercata anche per la farinata. L'evento di Genova precederà di poche settimane Festa del Moco in Fiore in programma a Rocchetta di Cengio l'8 e 9 Giugno, che vedrà inedite occasioni di degustazione e intrattenimento sui temi legati ai legumi e alla gastronomia.

## 6 MAGGIO – SEVENPRESS.COM

### L'Italia delle regioni a Slow Fish

Scritto da Administrator

Lunedì 06 Maggio 2019 15:12

**Tags: Porto Antico | Slow Fish**

Foto Alessandro Vargiu

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari.

Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la Liguria, alla Regione Calabria, che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la Puglia, la Toscana, la Campania e la Sicilia.

E quindi, pinne, forchette e occhiali… tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

Scorci liguri di vita quotidiana

Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su: https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca - da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano - sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

Campania all'insegna della legalità e della contaminazione

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a… ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presidi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presidi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presidi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e

nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presidi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.

Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.

Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della Fucina Pizza e Pane. E poi ancora le birre, i vini e persino i cocktail rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero Stivale.

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

**6 MAGGIO – TERRONIANMAGAZINE.COM**

## L'Italia delle regioni a Slow Fish

6 maggio 2019

*La manifestazione di Slow Food e Regione Liguria al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio*

**L'Italia delle regioni a Slow Fish**

*Dalla Regione Liguria alla Calabria, che debutta alla manifestazione,*

*e poi Puglia, Toscana, Campania e Sicilia*

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a **Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la **Liguria**, alla Regione **Calabria,** che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la **Puglia**, la **Toscana**, la **Campania** e la **Sicilia**.

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

**Scorci liguri di vita quotidiana**

Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su: https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

**– Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra**

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca – da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano – sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

**Campania all'insegna della legalità e della contaminazione**

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presìdi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

**Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità**

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presìdi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presìdi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

**Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova**

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

**Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente**

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio,

ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

**La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria**

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presìdi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.

Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata inalpi.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.

Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della

**7 MAGGIO – SECOLO XIX**

INCONTRI E DEGUSTAZIONI

# Sapori di Liguria a Slow Fish Il mare si sposta in tavola

## Nel cuore del porto antico un'area dedicata alla regione che ospita l'evento

Claudio Cabona / GENOVA

I sapori, i colori e le tradizioni della Liguria avvolgono la nuova edizione di Slow Fish, in programma da giovedì a domenica al Porto Antico e in piazza Caricamento. L'evento, organizzato da Slow Food e da Regione Liguria, accende i riflettori sul mare, inteso come "bene comune". Ci sarà un vera agorà dedicata alla nostra terra. Regione Liguria, infatti, allestisce nel cuore del porto antico, una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutto il territorio, da Levante a Ponente. In programma workshop, presentazioni e attività per le scuo-

**Percorsi ad hoc sono stati organizzati dall'Università di Genova e Migrantour**

le, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri e Liguria Gourmet, che curerà le proposte dell'area ristorazione.

Anche Slow Food Liguria, con i suoi appuntamenti, abbraccia diverse aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti che, tra mare e collina, hanno la Liguria nel cuore. Nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a questa edizione di Slow Fish, la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai presìdi Slow Food e alle osterie del territorio. Il tutto attraverso presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni. Nove portate della tradizione ligure, preparate dalla sapienza culinaria di cinque locali, verranno

Cinque locali liguri proporranno nove piatti all'interno del percorso Slow Fish

rivisitate con il burro per esaltare il pescato del Mar Ligure e i vegetali degli orti genovesi. Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera. L'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti e crostini di pane alle olive, mentre il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto. Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato.

Non è finita: tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria è in programma anche il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, diventata nel tempo una forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture. Un evento che ha l'obiettivo di creare un collegamento fra la Liguria e l'Oriente. Previsti anche incontri con gli autori di libri

LE ISCRIZIONI AI LABORATORI

**È importante ricordare che per partecipare ai laboratori proposti nella quattro giorni di Slow Fish è necessario prenotarsi entro domani, vigilia dell'inizio della manifestazione. È possibile iscriversi agli eventuali posti rimasti liberi presentandosi alla Reception Eventi in Casa Slow Food. Info: slowfish.slowfood.it**

dedicati alla cultura gastronomica ligure. Infine Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova, organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Gastronomia e anche scoperta del territorio: per chi ha voglia di passeggiare tra i carruggi l'associazione Migrantour, con partenza dalla Commenda di Pre', propone visite guidate alla scoperta di botteghe, pescherie e ristoranti. E con i "Walk n'Eat", proposti dall'Università di Scienze Gastronomiche, si potranno conoscere le piccole attività genovesi, passeggiando per i vicoli del centro storico, dove il tempo sembra essersi fermato. —

**7 MAGGIO – CINQUECOLONNE.IT**

# L'Italia delle regioni a Slow Fish

Redazione CinqueColonne | 07/05/2019

Mi piace 0 Tweet

Appuntamenti

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a **Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la **Liguria**, alla Regione **Calabria,** che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la **Puglia**, la **Toscana**, la **Campania** e la **Sicilia**.

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

## Scorci liguri di vita quotidiana

Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non

e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione.

**Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra**

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca - da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano - sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

**Campania all'insegna della legalità e della contaminazione**

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presìdi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

**Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità**

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presìdi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presìdi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

**Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova**

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

### Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

### La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presìdi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.

Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.

Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

**8 MAGGIO – LA STAMPA ED. SAVONA**

## Da domani al Porto Antico la magia di Slow Fish 2019

**Fino al 12 maggio (ingresso gratuito) appuntamenti, workshop e il meglio dei prodotti liguri in passerella**

ALESSANDRA PIERACCI — P. 40

# Ecco Slow Fish: mare bene comune i sapori del territorio in passerella

Da domani a domenica 12 (ingresso libero), incontri e workshop dedicati ai prodotti liguri

**ALESSANDRA PIERACCI**
GENOVA

Il mare: bene comune è il tema della nona edizione di Slow Fish, che si svolgerà a Genova al Porto Antico da domani a domenica 12 (ingresso libero). 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.

La Regione Liguria ha allestito una piazza ligure ideale, dove si incontrano i profumi e sapori delle diverse anime di tutto il territorio: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Nell'area pescheria le giornate, organizzate dai diversi GAC, sono dedicate alla scoperta del lavoro degli ittiturismo e a dimostrazioni pratiche sulla tecnica della salagione delle acciughe del Mar Ligure Igp. Nella Bottega dei prodotti DOP Assaggia la Liguria gestisce l'infopoint e organizza animazioni su Basilico Genovese DOP, olio DOP Riviera Ligure e Vini liguri DOP, con dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini. Grazie a innovativi apparecchi audio l'esperienza si arricchisce e diventa multisensoriale. Nella Bottega degli artigiani diverse tipologie di artigianato ligure e le botteghe che hanno aderito a Slow Fish effettuano dimostrazioni pratiche del loro lavoro. Per valorizzarlo al meglio, è inoltre previsto un tour al giorno (partenza alle ore 15 dallo stand) alla scoperta delle antiche botteghe del centro storico. A cura di Liguria Gourmet, l'area ristorazione è attiva dalle 10 alle 23. In preparazione e in vendita piatti a base di ricette tipiche liguri, rivisitate secondo l'estro dello chef.

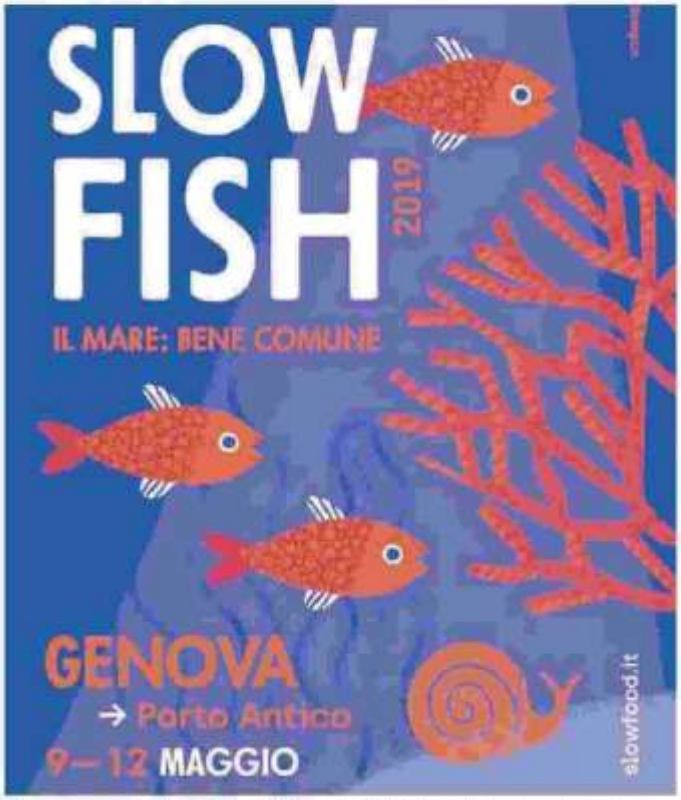
Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi (la filiera corta del latte piemontese) si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presidi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni. Nove portate, create da cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco per esalta-

LATTERIE inalpi www.inalpi.it

re pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi. Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo.

Orario di apertura: da giovedì a sabato dalle 10 alle 24, domenica dalle 10 alle 20.30. —




Mare ma non solo al centro dell'edizione 2019 di Slow Fish da domani a Genova

095047

**8 MAGGIO – ECO DEL CHISONE**

## Moretta, buone notizie: i posti di lavoro potrebbero triplicare

# Giovanni Rana, ampliamento entro l'anno

## *Lo stabilimento candidato a essere il più grande in Italia*

**MORETTA - I lavori di ampliamento dello stabilimento della Giovanni Rana.**

MORETTA - I lavori di ampliamento del pastificio Buitoni stanno procedendo spediti. La Giovanni Rana, che ha acquistato lo stabilimento Buitoni e il vecchio caseificio Locatelli, chiuso nel 2007, ha intenzione di investire a Moretta. E molto. La forza lavoro per ora è stabile: circa 200 persone, ma la speranza è che aumenti, ma per ora nessuno aveva parlato di numeri.

Gian Luca Rana, amministratore delegato della Giovanni Rana, in una recente intervista ha spiegato i piani dell'azienda per il sito morettese. L'allargamento dovrebbe terminare entro l'anno e si prevedono circa 200 assunzioni. La forza lavoro raddoppierebbe, ma nel lungo periodo potrebbe anche triplicare, rendendo Moretta il primo stabilimento dell'azienda: supererebbe anche lo storico pastificio di Verona.

Moretta è stata scelta perché c'era spazio per ampliarsi velocemente, mentre a Verona i passi burocratici avrebbero portato lungaggini. Furono profetiche le parole dell'ex sindaco Mario Piovano, pronunciate in tempi non sospetti, quando la Locatelli aveva chiuso da poco: *«Non ci sono tanti siti produttivi attrezzati come quello di Moretta, credo che possa ancora essere un buon investimento per aziende del settore»*. La svolta è stata probabilmente la vendita dell'edificio della ex Locatelli alla Nestlé che ha potuto vendere alla Rana non solo il sito produttivo della Buitoni, ma anche il vecchio caseificio con una grande potenzialità di espansione.

*«Siamo felici di questa notizia* - commenta Carlo Cortassa, assessore all'Urbanistica -. *Abbiamo collaborato con la Giovanni Rana come con tutte le aziende che vogliono investire a Moretta. Dopo alcuni incontri con i progettisti, il permesso di costruire è stato rilasciato entro pochi giorni dall'arrivo dei pareri degli enti coinvolti»*.

Fortunato La Spina, responsabile Cisl dello stabilimento ed ex dipendente Locatelli: *«Abbiamo avuto notizia delle dichiarazioni dell'azienda dagli organi di stampa, nessuna comunicazione ufficiale. Certo saremmo molto felici se tutto quanto scritto si realizzasse. Restiamo in attesa di un colloquio con la proprietà per avere un'informativa ufficiale dei piani aziendali»*. Idem per Andrea Basso, della Cgil: *«Sappiamo che la ristrutturazione aziendale sta andando avanti: a fine mese ci sarà un incontro con la proprietà e per allora dovremmo avere informazioni più dettagliate»*.

In ogni caso ottime notizie per Moretta, che dal 2007 ha assistito alla chiusura della Locatelli e poi della Neograf, con la perdita di oltre 400 posti di lavoro solo parzialmente compensati dall'insediamento della Hafliger e dall'ingrandimento di Inalpi. Crollo occupazionale che si è ripercosso sulla demografia morettese. Negli ultimi anni la popolazione è costantemente diminuita, fino ad arrivare al record negativo dell'ultimo anno: solo 4 nati da gennaio ad oggi.

**Ubertino Battisti**

**8 MAGGIO - SAVILGIANESE**

COOPERATIVE Virtuoso il progetto di filiera con Inalpi-Ferrero

# Confermato Tortalla alla Compral Latte nel segno della continuità

*Raffaele Tortalla è stato confermato presidente di Compral Latte*

Raffaele Tortalla è stato confermato presidente di Compral Latte. In seguito all'assemblea dei soci, durante la quale è avvenuto il rinnovo delle cariche per il 2019-2021, la cooperativa Compral Latte ha svolto il primo Consiglio d'Amministrazione. La Giunta è composta, oltre che da Tortalla e dal vice presidente Roberto Chialva, da Ernesto Bertola, Dino Ambrogio, Michele Giletta e Andrea Magliana. Fanno parte del Consiglio, inoltre, Sergio Portis, Livio Diale, Giuseppe Feira Cottino, Mario Gianoglio, Antonio Fassino, Elio Pettiti e Roberto Tortone.

È stata l'occasione per fare il punto sui progetti economici in atto, su quelli futuri e sugli accordi che stabiliscono la remunerazione della filiera latte per la campagna 2019/2020. Compral Latte conta 230 allevatori e raccoglie giornalmente oltre 5 mila quintali di latte che vengono principalmente conferiti alla Inalpi di Moretta, dove la torre di sprayatura produce polvere di latte per la Ferrero di Alba. Una filiera che era stata realizzata su iniziativa della Coldiretti e delle due imprese. Il presidente della cooperativa ha ribadito, infatti, l'importanza di far parte di tale accordo che vede conferire ai soci una maggiore valorizzazione del latte .

*«Prosegue un progetto che, ormai quasi 10 anni fa, Coldiretti Piemonte ha messo in atto con lungimiranza, basato proprio sul lavoro sinergico tra Compral Latte ed importanti gruppi industriali* – commentano Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte e Bruno Rivarossa, delegato confederale –. *Questo è sicuramente un caso virtuoso che garantisce tracciabilità, equa remunerazione alle imprese e valorizzazione delle realtà territoriali. Auspichiamo, quindi, si possano generare nuove filiere volte ad incentivare l'utilizzo della polvere di latte "made in Piemonte", a tutela di una sana e corretta alimentazione, come i consumatori stessi chiedono. Esempi di questo genere devono servire per dare coraggio all'agroindustria piemontese per creare nuove e concrete opportunità di sviluppo e crescita economica nel comparto lattiero-caseario e non solo. La conferma di Raffaele Tortalla alla presidenza di Compral Latte garantisce la prosecuzione del grande lavoro compiuto in questi anni, che ha reso la cooperativa uno degli esempi più virtuosi del settore zootecnico e, in generale, dell'agricoltura piemontese. A Tortalla e a tutta la squadra di Compral Latte vanno i complimenti e gli auguri di buon lavoro di Coldiretti Cuneo».*

*Pagina a cura di*
*Paolo Biancardi*

**8 MAGGIO - TARGATOCN**

# INALPI presente alla IX edizione di Slow Fish di Genova

## Dal 9 al 12 maggio e sarà presente on un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata "La Casa Libera del Burro"

Dal 9 al 12 maggio, Inalpi sarà presente presso il Porto Antico di Genova alla IX edizione della manifestazione Slow Fish - l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare e il cui tema sarà: "Il mare: bene comune". La manifestazione, sarà l'occasione per rafforzare ancora una volta il sodalizio, che dura già da tre anni, con Slow Food, nella condivisione di valori e principi fondanti, che si concretizzano e si ritrovano nei prodotti Inalpi e nella filiera corta e certificata da cui essi provengono.

Inalpi sarà quindi presente con un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata **"La Casa Libera del Burro"**. Un format sperimentale che avrà come grande attore il **Burro Piemontese** e il **Burro Chiarificato**

ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi. All'interno dello spazio **"La Casa Libera del Burro"** saranno infatti organizzati, per 4 giorni con orario dalle 10 alle 24, Show Cooking con la partecipazione di osti, cuochi, panificatori e artigiani delle osterie genovesi che si cimenteranno in piatti elaborati utilizzando il **Burro Piemontese** ed il **Burro Chiarificato**.

Per Inalpi sarà dunque questo un nuovo palcoscenico dove raccontare un prodotto che è parte storica della nostra dieta e della storia dell'azienda lattiero casearia di Moretta (Cuneo) che nasce nel 1966, proprio con la produzione di Burro.

Il **Burro Piemonte Inalpi**, prodotto da panna fresca di centrifuga da latte 100% piemontese, pastorizzato con processi altamente tecnologici e con materia grassa pari all'82%, ha caratteristiche nutrizionali uniche, oramai rivalutate dalle nuove linee guida alimentari. Ottimo impiegato a crudo, è consigliato anche per la mantecatura di risotti o fuso su pasta e verdure. Con un sapore delicato e profumato è gradito al palato e sprigiona il sentore del buon latte, esaltando il naturale sapore dei cibi senza risultare preponderante.

Il **Burro Chiarificato o Anidro Inalpi**, con il 99,8% di materia grassa e naturalmente privo di lattosio, è particolarmente indicato in cottura per l'elevata resistenza alle alte temperature. E' quindi apprezzato nell'industria dolciaria, ma anche in cioccolateria. In cucina può essere utilizzato per la preparazione di ottimi dolci ma anche per leggerissime fritture con qualità organolettiche uniche.

**"La Casa Libera del Burro"** sarà quindi il luogo dove poter raccontare la storia di eccellenza e qualità, di un prodotto che rispecchia la filosofia Inalpi. Un ingrediente prodotto da panna di centrifuga ottenuta da latte piemontese, frutto di una politica aziendale basata su rapporti equi e trasparenti, che hanno contribuito a formare un gruppo di professionisti che si muovono in un'unica direzione con un unico obiettivo: fornire il miglior prodotto tramite una filiera corta e controllata. Gli allevatori che conferiscono il latte in azienda sono infatti impegnati attraverso la firma di un protocollo che garantisce elevati standard qualitativi; un protocollo che regola il prezzo alla stalla, studiato e realizzato, dal 2010 e per la prima volta in Italia, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Piacenza: un sistema questo di trasparenza che garantisce le parti e assicura al consumatore finale la massima qualità.

Il **Burro Inalpi** riceve oggi non solo importanti consensi su tutto il territorio nazionale, ma oltrepassa i confini e diventa referenza di eccellenza in Europa e nel mondo. Ambasciatore di qualità italiana, il burro Inalpi rappresenta quasi il 50% del burro italiano esportato all'estero, con una produzione annua di 10.000 tonnellate, che colloca l'azienda di Moretta tra i primi produttori italiani.

**8 MAGGIO – UNIONE MONREGALESE**

# Il moco va... al mare

## L'antico legume delle Valli del Bormida in vetrina a Slow Fish

**(m.a.)** – L'espressione più gustosa di "Mari e Monti" sta probabilmente nelle tante possibilità di incontro fra legumi e frutti di mare. A Slow Fish 2019 (Genova Porto Antico dal 9 al 12 maggio) l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, che coniuga la buona cucina con l'impegno nella tutela delle risorse ittiche, il moco delle Valli della Bormida sarà protagonista sabato 11 maggio alle ore 18 presso lo stand: "La casa libera del burro - Inalpi". In questo incontro-degustazione viene unito il moco, antico legume della Val Bormida e prodotto dell'Arca del Gusto, alle cozze spezzine, al guanciale e al burro Inalpi, per una ricetta ricca di sapore. Il moco delle Valli della Bormida, sino a pochi anni fa, a rischio di estinzione, nonostante fosse uno dei legumi più antichi coltivati in zona (le prime tracce risalgono 2000 anni a.C.) è stato riscoperto grazie all'impegno di produttori appassionati con il sostegno di Slow Food, recuperando biodiversità e antichi sapori. A distanza di cinque anni dall'avvio del progetto, la produzione è ancora esigua, ma sufficiente per sviluppare una microeconomia basata sull'uso in cucina con le tradizionali zuppe e vellutate, ma anche per la preparazione di paste salate e dolci con una straordinaria farina (macinata a pietra dall'Az. Agr. Mulino Moretti). L'abbinamento di questo legume con i frutti di mare e al pesce in generale, è oggetto di apprezzamento da parte di ristoratori della Riviera savonese e non solo. La farina di mochi è molto ricercata anche per la "farinata". Questo evento precede di poco la Festa del moco in fiore in programma a Rocchetta di Cengio l'8 e 9 giugno per la quale è in via di definizione un programma e che vedrà inedite occasioni di degustazioni e intrattenimento sui temi legati ai legumi e alla gastronomia.

## 8 MAGGIO – IL TORINESE

Home » Dall Italia e dal Mondo » L'Italia delle regioni a Slow Fish

LA MANIFESTAZIONE DI SLOW FOOD E REGIONE LIGURIA AL PORTO ANTICO DI GENOVA DAL 9 AL 12 MAGGIO

# L'Italia delle regioni a Slow Fish

*di* ***ilTorinese*** *pubblicato mercoledì 8 maggio 2019*

### Dalla Regione Liguria alla Calabria, che debutta alla manifestazione, e poi Puglia, Toscana, Campania e Sicilia

**Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari**. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a **Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la **Liguria**, alla Regione **Calabria**,che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la **Puglia**, la **Toscana**, la **Campania** e la **Sicilia**. E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

**Scorci liguri di vita quotidiana**

Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su:https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

**Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra**

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca – da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano – sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del

Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

**Campania all'insegna della legalità e della contaminazione**

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presidi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

**Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità**

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presidi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presidi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

**Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova**

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

**Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente**

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

**La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria**

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presidi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni. Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

acciughe alla camoglina. Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi. Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa. Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della Fucina Pizza e Pane. E poi ancora le birre, i vini e persino i cocktail rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero Stivale.

Buon viaggio!

## 8 MAGGIO – 247LIBERO.IT

### INALPI presente alla IX edizione di Slow Fish di Genova

Targatocn.it | 1 | 58 minuti fa

Dal 9 al 12 maggio e sarà presente on un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata "La Casa Libera del Burro" Inalpi sarà quindi presente con un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata " La ...

Leggi la notizia

twitter

SLow Food La Spezia Nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fis... https://t.co/hwRYmzormk

Persone: inalpi burro
Organizzazioni: slow food università
Luoghi: genova moretta
Tags: edizione latte

ALTRE FONTI (2)

### Genova - L'Italia delle regioni a Slow Fish 2019

Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui **Inalpi** si presenta a **Slow Fish** 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali ...

PugliaLive - 6-5-2019

Persone: slow fish inalpi
Organizzazioni: regioni slow food
Luoghi: genova italia
Tags: pescatori autori

**8 MAGGIO – LA FEDELTA'**

## Mercoledì 25 aprile è stato inaugurato il sentiero delle fiabe

# 700 persone alla 5ª edizione della Mangia Maira

**VOTTIGNASCO.** Alla quinta edizione della Mangia Maira, la passeggiata gastronomica lungo il "Sentiero sul Maira" svoltasi mercoledì 25 aprile a Vottignasco, nonostante il rischio maltempo hanno partecipato in tanti e di ogni età.

Organizzata dalla ProVotti ha visto la partecipazione di 700 persone che hanno potuto gustare l'ottimo menu immersi nel verde del sentiero scoprendo angoli da sempre noti come i ruderi del castello e il santuario della Madonna del bosco ma anche angoli fiabeschi. Sul sentiero si potevano incontrare, infatti, gli spaventapasseri realizzati anche dalle scuole vottignaschesi, e man mano che ci si addentrava nella foresta di "Vottingam" ecco che spuntava Robin Hood o i personaggi della leggendaria "Camelot" e la mitica spada nella roccia di Excalibur che, sorvegliata da due cavalieri in costume, aspettava il suo Artù per designare il nuovo re per la gioia dei tanti bambini, e non solo, che provavano ad estrarla. Tra una tappa gastronomica e l'altra ci si addentrava nel "Bosco delle fiabe" con disegni di Pinocchio, la lepre e la tartaruga, Biancaneve. Paesaggi immaginari che passo dopo passo riportavano i partecipanti verso il centro paese.

Insomma un piacevole mix di natura, buon cibo e divertimento familiare che ha soddisfatto tutti. *"Ringraziamo i partecipanti, i volontari che in vari modi hanno contribuito alla riuscita della Mangia Maira e tutti gli sponsor, in primis la ditta Inalpi, e i punti di iscrizione* - dicono i ragazzi della ProVotti -. *Cogliamo anche l'occasione per sottolineare l'importante lavoro svolto da volontari e associazioni che, con il loro prezioso impegno, hanno reso il 'Sentiero sul Maira' di Vottignasco sempre più piacevole e fruibile durante tutto l'anno per le più svariate attività all'aria aperta (passeggiate, giri in mountain bike, a cavallo, jogging, ...)".*

**9 MAGGIO – SECOLO XIX e STAMPA ED. SAVONA**

Da oggi a domenica un programma ricco di iniziative nel segno della sostenibilità
Guida alla scoperta di stand e attività che animeranno le calate e piazza Caricamento

# Il mare in un evento Slow Fish riaccende le luci al porto antico

Claudio Cabona

Cambiare rotta con l'obiettivo di salvare il mare, concepito come bene comune e non come una semplice e vasta distesa d'acqua da depredare. La nona edizione di Slow Fish, manifestazione organizzata a Genova da Slow Food e da Regione Liguria, nelle aree del porto antico e di piazza Caricamento da oggi fino a domenica, mette al centro chi sta già portando avanti questa battaglia: pescatori, cuochi, artigiani, ricercatori e aziende, sia italiane che estere, racconteranno come, con il loro operato, si prefiggono l'obiettivo di garantire a noi e alle prossime generazioni la vita sul pianeta Terra. La Slow Fish Arena, la grande novità di quest'anno, accende i riflettori su queste storie virtuose e di resistenza, in un dialogo aperto e dinamico con i visitatori. Conferenze, ma anche azioni e buone pratiche: verranno spiegati i piccoli gesti e i grandi progetti che anche le persone comuni possono attuare ogni giorno per tutelare il mare, nel segno di una precisa consapevolezza.

**UN RICCO MENÙ**

Ovviamente protagonista, come sempre, è anche il gusto. Le tematiche a Slow Fish, infatti, si approfondiscono attraverso il piacere di conoscere il cibo, chi lo produce, chi lo trasforma e chi, grazie alla propria sapienza culinaria, lo rende un'opera gastronomica completa. Tornano in calendario gli "Appuntamenti a tavola" e i "Laboratori del gusto". In Casa Slow Food, oltre alle scuole di cucina con i cuochi dell'Alleanza Slow Food, sono previsti specifici percorsi per studenti e famiglie. Una colonna portante della manifestazione è il Mercato: oltre ai produttori, che propongono pesce fresco e conservato, sali e spezie, oli extravergini e conserve, si può trovare una grande cucina dove ogni giorno si scopriranno la storia e le peculiarità dei cibi del mare. Ma non è finita: Piazza delle Feste ospita al centro "Fucina Pizza e Pane" in cui assaggiare le specialità sfornate da panettieri, pizzaioli e pasticcieri da tutta l'Italia, cui abbinare un calice d'enoteca o una preparazione proposta dai maestri del cocktail. Sulla parte food, amatissime dal pubblico, anche le cucine di strada e i food truck che animano l'evento con preparazioni veloci, raccontando una parte importante delle cucine regionali italiane dedicate al pescato locale. La birra occupa un'area tutta sua: "la piazza della birra" offre un ventaglio unico fra bionde, scure e rosse. Oltre ai maestri birrai, spazio anche alla Quality Beer Academy, che con il suo "Teatro della birra" accompagna i visitatori nel mondo delle fermentazioni miste, dei malti e dei luppoli.

**GLI ULTIMI ARRIVI**

Tante conferme e qualche novità anche tra i chioschi regionali, con la new entry della Calabria, la Campania che punta tutto sui temi della legalità, la Sicilia con i progetti sperimentali di pulizia del mare, la Puglia con il focus sui presìdi e le aree marine protette, la Toscana che propone un turismo slow per salvaguardare mare ed entroterra.

E se siete liguri e volete provare le ricette della tradizione rivisitate con un condimento particolare, il burro, basta recarsi nella "Casa libera del burro", il salotto ospitato da Inalpi. Infine non mancano anche apertivi e laboratori itineranti per conoscere le antiche botteghe della città, tour che uniscono gastronomia e scoperta del territorio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il Salone

**Genova, porto antico e piazza Caricamento**

Da oggi a domenica, dalle 10 alle 24 (domenica chiusura ore 20.30). Ingresso libero a tutte le aree della manifestazione, tranne che agli appuntamenti soggetti a ulteriore biglietteria, acquistabili direttamente a Slow Fish nella Reception Eventi di Casa Slow Food. Programma completo su **www.slowfood.it**

### COME ARRIVARE IN BUS O METROPOLITANA

**Dalla stazione Principe**

*in autobus:*
35 direzione via Vannucci, discesa Gramsci 2/metrò Darsena;
1, partendo dalla fermata Marittima/Principe Fs discesa e capolinea in piazza Caricamento
*in metropolitana:*
direzione Brignole, fermata San Giorgio

**Dalla stazione Brignole**

*in autobus:*
13, partendo dalla fermata (Duca d'Aosta/Brignole direzione Turati) discesa al capolinea (la fermata presso la stazione Brignole potrebbe subire variazioni a causa di un cantiere)
*in metropolitana:*
direzione Brin, fermata San Giorgio

### PARCHEGGI

**AREA PORTO ANTICO**
**Park 1 Calata Gadda:** 203 posti nei giorni feriali di cui 4 riservati ai disabili; 260 posti nei weekend di cui 7 riservati ai disabili
**Park 2 Autosilo** - 323 posti (8 riservati ai disabili)
**Park 3 Porta Siberia** - 80 posti (3 riservati ai disabili)
**Park 4 Cannoniere** - 43 posti
**Park Mercanzia (esterno area porto antico)** - 77 posti (2 riservati ai disabili)

### CONNESSIONE INTERNET

Nei giorni di Slow Fish, navigazione veloce con la connessione internet offerta da BBBell: **BBBell-SLOWFISH19.** È necessario collegarsi alla rete BBBell e registrarsi. Via Sms si riceveranno le credenziali di accesso da inserire nella pagina di login

## Eventi da non perdere

### Giovedì 9

**12.00**
**Della triglia non si butta via niente.** Con Marianna Vitale - Showcooking
Porto Antico - Area Mandraccio
Cucina del Mercato

**15.30**
**Il Golfo dei poeti tira fuori i muscoli**
Laboratorio del Gusto. Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza

**17.00**
**Benvenuti a Genova, tra caruggi e focacce**
Laboratorio

**19.00**
**Pronti, si pizza. Crema di ghiozzo, erbe di laguna e cefalo** - Laboratorio.
Porto Antico - Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**19.30**
**Lampuga affumicata e zuppa di baccalà: a cena nell'alto Lazio**
Scuola di Cucina. Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza

### Venerdì 10

**10.30**
**In acqua... butta la pasta!**
Attività di educazione
Porto Antico - Piazza Caricamento
Pastificio Di Martino

**12.00**
**Pizza al porto** - Laboratorio
Porto Antico - Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**12.00**
**Pairing: birra e Parmigiano Reggiano** - Degustazione
Porto Antico
Piazza Caricamento
Quality Beer Academy
Costa della degustazione: €10

**13.00**
**Stoccafisso e baccalà: varianti di merluzzo in salsa campana**
Scuola di Cucina. Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza

**16.00**
**Personal shopper**
Eventi Unisg - Visite Guidate
Porto Antico - Piazza Falcone e Borsellino
Evento itinerante con partenza dallo stand Unisg. Costi 10€, 8€ per i soci Slow Food. Per informazioni e prenotazioni condotta@studenti.unisg.it

**17.00**
**Mareggiate e tempeste: dalla devastazione ai progetti di recupero**
Sea Ideas - Porto Antico - Slow Fish Arena. Intervengono: Primo Barzoni, presidente Palm; Simone Bava, direttore Amp Bergeggi; Luca Onorato, Arpal-Cmi

**18.00**
**Pairing: ostriche bretoni e birra**
Degustazione. Porto Antico - Piazza Caricamento - Quality Beer Academy
Costo della degustazione: €10. A cura di QBA, Quality Beer Academy

**19.00**
**Napoli: Pizza Republic**
Laboratorio - Porto Antico
Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**19.00**
**Cena alla Cucina del Mercato Evviva la zuppa! Protagonista la zuppa di paranza** (anche sabato 11)
Porto Antico - Area Mandraccio - Cucina del Mercato. Le cene hanno un costo variabile tra gli 8 e i 10 euro. Per l'acquisto presentarsi alla cassa della Cucina

**19.30**
**Stocchetto di ficamaschia, cefalo e bottarga: la laguna di Orbetello è servita** - Scuola di Cucina
Porto Antico - Casa Slow Food
Cucina dell'Alleanza

**20.00**
**La voix des océans, l'ecosistema da proteggere** - Proiezione - Sea Stories
Porto Antico - Slow Fish Arena

**20.30**
**Sudafrica: quando il mare incontra le erbe del Capo**
Appuntamenti a Tavola
Porto Antico - Eataly - Ancona

### Sabato 11

**Ambarabà Riciclociò®**
Attività di educazione
Sea Workshops
Porto Antico - Slow Fish Arena

**11.00**
**I sommelier dell'acqua: alla scoperta dell'acqua da bere** - Attività di educazione - Sea Workshops
Porto Antico - Slow Fish Arena
Spettacolo teatrale con degustazione. Incontro per famiglie. A cura di Iren

**12.00**
**Pane del porto** - Laboratorio
Porto Antico - Piazza delle Feste - Fucina Pizza e Pane

**13.00**
**Il lagunare e l'adriatico: panini romagnoli di pesce**
Scuola di Cucina
Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza

**14.00**
**Impasti del litorale romano** - Laboratorio. Porto Antico - Piazza delle Feste - Fucina Pizza e Pane

**14.00**
**La fermentazione spontanea: Kriek e Framboise** - Degustazione. Porto Antico - Piazza Caricamento - Costo della degustazione: €10. A cura di QBA, Quality Beer Academy

**16.00**
**Un mare di bollicine** - Showcooking
Porto Antico
Piazza Caricamento - BBBell

**17.00**
**Cominciamo da casa: l'alternativa alla plastica in cucina** - Sea Ideas
Porto Antico - Slow Fish Arena

**17.30**
**Le potenzialità dell'alimentazione sostenibile** - Presentazione. Porto Antico, Caricamento - Regione Puglia
A cura di Slow Food Puglia

**18.00**
**Immondezza, la bellezza salverà il mondo**
Sea Ideas. Intervengono: Bernardo Petralia, procuratore generale di Reggio Calabria; Mimmo Calopresti, regista e sceneggiatore; Roberto Cavallo, agronomo, saggista e testimonial ambientale; Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish - Porto Antico - Slow Fish Arena
In collaborazione con Ricrea

**18.00**
**I Mercati della Terra liguri** - Presentazione
Porto Antico - Piazzetta LaMiaLiguria
Piazza Centrale

**19.00**
**La pizza del Golfo di Napoli** - Laboratorio
Porto Antico - Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**19.30**
**A nozze con il pesce: Edimburgo sostenibile**
Scuola di Cucina
Porto Antico - Casa Slow Food
Cucina dell'Alleanza

## Domenica 12

**10.00**
**Stretti stretti, aggrappati alle rocce: gli organismi marini che popolano la zona di marea**
Attività di educazione. Porto Antico
Slow Fish Arena Laboratorio realizzato da Acquario di Genova e Università di Genova nell'ambito del progetto Re-Life, cofinanziato dallo strumento Life della Commissione Europea

**10.30**
**Al banco del pesce: che pesci prendere?** Attività di educazione – Famiglie. Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza. Laboratorio con assaggio. Ricette senza glutine in collaborazione con AIC (Associazione Italiana Celiachia)

**12.00**
**Il pane sul tetto del mondo**
Laboratorio - Porto Antico - Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**13.00**
**Il pesce del lago di Tegernsee** - Scuola di Cucina
Porto Antico - Casa Slow Food, Cucina dell'Alleanza

**14.00**
**Pane bastardo: idee di alt(r)a cucina**
Laboratorio. Porto Antico - Piazza delle Feste
Fucina Pizza e Pane

**15.30**
**Alla tavola dei maya: i tacos di pesce e della milpa**
Scuola di Cucina. Porto Antico - Casa Slow Food
Cucina dell'Alleanza

**17.30**
**Le acciughe catanesi: dalla pesca alla conservazione** - Laboratorio del Gusto
Porto Antico - Casa Slow Food - Cucina dell'Alleanza

**20.30**
**Moreno Cedroni, un viaggiatore senza tempo**
Appuntamenti a Tavola
Porto Antico - Eataly - Il Marin

### La legenda dei colori

- **Ingresso libero fino a esaurimento posti**
- **Evento acquistabile, verificare disponibilità dei posti alla Reception Eventi, Casa Slow Food**

**CONVENZIONI TRENITALIA**

Tutti i visitatori di Slow Fish che esibiscono un titolo di viaggio Trenitalia validato nei giorni della manifestazione, i titolari di un abbonamento regionale (settimanale, mensile o annuale), i titolari di Cartafreccia o Carta UNICA Trenitalia hanno diritto a:

- **Sconto del 25%** sulle novità di Slow Food Editore presso Casa Slow Food, più in omaggio Spaghetti, cozze e vongole di Nicola Laghola.
- **3 gettoni in omaggio** da spendere alla Piazza delle Feste, in Enoteca, ogni 10 euro di spesa (è compreso anche l'affitto del bicchiere)
- **gadget in omaggio**, a seguito del tesseramento a Slow Food mediante tessera da 25 euro, durante l'evento

**Casa Slow Food**
- Percorso Fish'n'Tips
- Cucina dell'Alleanza
- Slow Fish Network Room
- Slow Food Editore

**Slow Fish Arena**
- Sea Workshop
- Sea Stories
- Sea ideas

**Piazza delle Feste**
- Enoteca
- Fucina pizza e pane
- Pani e pesci
- Cocktail bar

**Mercato**
- Cucina del Mercato
- Presidi Slow Food

**Sala Stampa**

**Regione Liguria**
**Piazzetta #LaMiaLiguria**
Istituzioni, partner e servizi

**Eataly**
Appuntamenti a tavola

**Birrifici artigianali**
**Cucine di strada**
**Food truck**

**Punto di primo soccorso**

**Free WiFi BBBell**

095047

**9 MAGGIO – GIORNALELORA.IT**

# L'Italia delle regioni a Slow Fish 2019

Published 21 minuti ago - REDAZIONE

0 notes 25 views

*La manifestazione di Slow Food e Regione Liguria al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio* L'Italia delle regioni a Slow Fish *Dalla Regione Liguria alla Calabria, che debutta alla manifestazione, e poi Puglia, Toscana, Campania e Sicilia*

Un dialogo tra terra e mare sempre più intenso in cui le ricadute, siano esse positive o negative, delle azioni dell'uomo sulla prima incidono sul secondo, che ce ne restituisce tutti i frutti, dolci e amari. Ed è con questa consapevolezza che le regioni italiane vengono a raccontare i loro progetti di tutela e promozione, i loro borghi marinari, le loro tradizioni e i loro prodotti a **Slow Fish, nei chioschi di Piazza Caricamento, al Porto Antico di Genova dal 9 al 12 maggio**. Dal Nord al Sud Italia, dai padroni di casa, la **Liguria**, alla Regione **Calabria**, che debutta alla manifestazione della Chiocciola, per finire con le presenze ormai consolidate, la **Puglia**, la **Toscana**, la **Campania** e la **Sicilia**.

E quindi, pinne, forchette e occhiali... tutti pronti per un viaggio virtuale

**Article info**

REDAZIONE
MORE »

# 9 al 12 maggio, Antico, delle, genova, italia, Liguria, manifestazione, porto, regione, Regioni, Slow Fish 2019, Slow Food

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nelle regioni d'Italia a Slow Fish!

**Scorci liguri di vita quotidiana**

Partiamo dai padroni di casa, la Regione Liguria, che come organizzatore della manifestazione insieme a Slow Food, allestisce nel Porto Antico una piazza ligure ideale, dove si incontrano profumi e sapori delle diverse anime di tutta la regione, da Levante a Ponente: workshop, presentazioni e attività per le scuole, dimostrazioni di pesto al mortaio e degustazioni guidate di olio e vini in collaborazione con i consorzi liguri, i Gac locali e Liguria Gourmet per le proposte dell'area ristorazione. Per saperne di più vai su https://slowfish.slowfood.it/piazzetta-la-mia-liguria/

**Costa Toscana – Isole Toscane: tesori di mare, tesori di terra**

Presenta al pubblico di Genova la propria idea di offerta turistica a misura di ambiente la Toscana, con i suoi 300 chilometri di costa interpretati come ponte tra mare ed entroterra, tra centri storici incastonati lungo le dolci colline e tratti di mare spesso ancora incontaminati, da promuovere con percorsi sostenibili lontani dai numeri e dall'approccio del turismo di massa. Raccontati da Toscana Promozione Turistica, i borghi della pesca – da Massa all'Argentario, per finire in mezzo al Tirreno, con l'Elba e le Isole dell'Arcipelago toscano – sono protagonisti a Genova. Toscana presente nel programma della Cucina del Mercato con l'appuntamento dedicato a una specialità del territorio livornese, domenica 12 alle 12: il cacciucco preparato dalla cuoca Olimpia Nocera del ristorante Porto di Mare.

**Campania all'insegna della legalità e della contaminazione**

Quattro giorni di programma incentrati sulla legalità (taglie minime e contrasto all'estrazione dei datteri di mare), sulla lotta al caporalato, anche in mare, e sul mare come ponte per ricostruire i legami millenari tra le sponde del Mediterraneo che hanno portato alla contaminazione di culture, anche gastronomiche, di cui godiamo oggi. Un esempio su tutti è il cuscus che dal Maghreb alla Liguria, dalla Sicilia alla Sardegna unisce il Mediterraneo intorno al cereale più importante. Il tutto, come sempre a partire dal piacere di scoprire nuovi gusti, di condividere assaggi e parole, spaziando dalla politica alla filosofia, dall'archeologia a... ovviamente il buon cibo! È lo spazio della Regione Campania a Slow Fish, gestito in collaborazione con Slow Food Campania nell'ambito del Feamp 2014-2020. Completamente plastic free, lo spazio della Campania racconta l'economia del territorio a partire dalla promozione dei Presidi Slow Food e delle comunità della pesca grazie a chef che li sostengono

acquistandone i prodotti, come Giuliano Donatantonio, Gena Iodice, Maurizio De Riggi, Luigi Russo e i panificatori Giovanni Civitillo e Aldo Pagliuca. E poi il tema delle microplastiche con un confronto tra le aree marine protette liguri e quelle campane. E ancora il tema del caporalato in mare, con Francesco Pascale, assessore all'ambiente e alla pesca di Castel Volturno, che con il Sindaco Dimitri Russo e con un gruppo di pescatori, ha avviato un progetto di ripristino della legalità e di promozione dell'attività di pesca costiera con la creazione di banchine volte alla vendita del pesce appena sbarcato.

**Puglia: una terra tra due mari di sostenibilità**

Il suo mare e la sua gente, la biodiversità, la cultura e le tradizioni. Ecco la proposta che la Regione Puglia presenta a Slow Fish 2019 insieme a Unioncamere Puglia e Slow Food Puglia in un itinerario esperienziale lungo il tacco d'Italia alla scoperta di Presìdi, Aree marine protette e Parchi terrestri. La Puglia si racconta attraverso le parole di pescatori, agricoltori, giovani ricercatori accomunati tutti dall'amore verso la propria terra. Slow Fish 2019 è il palcoscenico per presentare i risultati del progetto Cap Salento con i suoi tre Presìdi del mare di Torre Guaceto, Porto Cesareo e Litorale di Ugento. Tra le novità l'Ecomuseo del Mar Piccolo e della Palude la Vela (Ecopamar) che racchiude a Taranto e nel suo Mar Piccolo un autentico scrigno di biodiversità e di storie antiche e moderne, tra cui anche cozza nera tarantina. Il programma prevede anche excursus verso i laghi di Varano e Lesina e nelle Isole Tremiti e un focus sui molluschi e il pesce crudo, per rivivere sapori, profumi e suoni del porto dei pescatori di Bari. Da non dimenticare i numerosi appuntamenti gastronomici all'insegna della buona biodiversità pugliese come il focus sul crudo e sulle specialità apprezzate al porto di Bari, le cozze tarantine e le specie lacustri del Gargano.

**Biodiversità, cambiamento climatico, opportunità: la Regione Calabria a Genova**

Al debutto a Slow Fish la Regione Calabria che si presenta con tavoli tematici, guidati da un esperto, nei quali il pubblico può approfondire i temi principali della manifestazione: la biodiversità e le nostre abitudini alimentari, il mare bene comune e cambiamento climatico, l'economia dei mari della regione e le opportunità frutto di una buona gestione delle risorse. In programma anche degustazioni e laboratori con chef e pescatori sulle ricette calabresi di mare e di terra.

**Isole di Sicilia: i pescatori a tutela dell'ambiente**

Punta tutto sul ruolo dei pescatori a tutela dell'ambiente la Sicilia, presente a Slow Fish in Piazza Caricamento e nella Cucina del Mercato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, n

con il progetto Sicilia Seafood, del Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Siciliana, che ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti ittici che esprimono qualità, cultura e territorio, ottenuti con sistemi produttivi sostenibili sotto l'aspetto ecologico, ambientale e socioeconomico. Uno dei progetti più importanti da un punto di vista ambientale del GAC Isole di Sicilia riguarda infatti quasi la totalità dei pescatori artigianali delle isole (130 imbarcazioni dalle Eolie a Ustica, dalle Egadi a Pantelleria). Coinvolti direttamente in attività di monitoraggio, non solo di specie protette ma soprattutto di marine litter, i membri degli equipaggi hanno "pescato" oltre mille sacchi da 115 litri di materiale plastico, poi consegnato nei porti e correttamente smaltito. Nella Cucina del Mercato sono pescatori e artigiani a trasformare il pescato più fresco per il pubblico genovese. Pronti ad assaggiarlo? Segnatevi venerdì 10 alle 11 e sabato 11 alle 15,30, l'ingresso è libero!

**La Casa Libera del Burro e il Salotto di Slow Food Liguria**

Slow Food Liguria con i suoi appuntamenti contamina più aree della manifestazione raccontando protagonisti, prodotti e progetti di questa stupenda lingua di terra contesa tra mare e montagna, contaminazioni saline e aromi inconfondibili. Ed è nella Casa Libera del Burro, il grande spazio di sperimentazione gastronomica con cui Inalpi si presenta a Slow Fish 2019, che la Chiocciola ligure, una delle più antiche associazioni regionali di Slow Food in Italia, organizza un ricco programma dedicato ai Presidi Slow Food e alle osterie del territorio con presentazioni di libri e incontri a tema, accompagnati da libere degustazioni.

Nove portate, create dalla sapienza culinaria di cinque locali della guida alle Osterie di Slow Food Editore del capoluogo che si mettono in gioco con il gustoso condimento, per esaltare pescato del Mar Ligure e vegetali degli orti genovesi, per un menù da leccarsi i baffi! Qualche esempio? Rosmarino si presenta con il suo panino al burro di acciughe con borragine, palamita in scabecciu e giardiniera; l'agriturismo Il Castagneto prepara una vellutata di ortiche e patate con totanetti alla santoreggia e crostini di pane alle olive; l'osteria Da O Colla serve lo scucuzzu ai frutti di mare e il bisque di crostacei mantecato con burro al timo limone; il Mangiabuono fa della semplicità la sua bandiera con gli gnocchi di patate al pesto; mentre la Forchetta Curiosa chiude con uno sformatino di acciughe alla camoglina.

Protagonisti di tutti i piatti sono il burro piemontese e il burro chiarificato ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi.

Tra gli appuntamenti del salotto di Slow Food Liguria, il laboratorio di Gyotaku, una tecnica di stampa naturale, e oggi un'apprezzata forma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,

d'arte, con cui i pescatori giapponesi fin dall'Ottocento registravano le loro catture, gli incontri con gli autori di libri dedicati alla cultura gastronomica ligure, come quello con Sergio Rossi che presenta l'edizione originale del volume di Emanuele Rossi, datato 1865, tra i più antichi ricettari della cucina ligure e il libro che la biologa Nadia Repetto dedica alle acciughe, il pesce più pescato al mondo e anche il più versatile per la conservazione, di cui poco ancora si sa.

Infine, Slow Food Liguria anima l'aula didattica di Eataly Genova organizzando cinque appuntamenti tra degustazioni, con abbinamenti tra vini e prodotti ittici da Levante a Ponente, prove di manualità per i più piccoli, dimostrazioni sulla salagione delle acciughe, e vere e proprie lezioni per gli studenti su come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e alla nostra salute.

Ecco il focus su Slow Food Liguria a Slow Fish: https://slowfish.slowfood.it/la-casa-libera-del-burro-slow-food-liguria/

Ma non finisce qui. Oltre ai chioschi regionali di Piazza Caricamento, tutta la manifestazione racconta i sapori e le tradizioni delle regioni italiane, dagli espositori del Mercato ai cuochi dell'Alleanza nelle Scuole di Cucina e agli chef degli Appuntamenti a Tavola, dai pescatori e produttori dei Laboratori del Gusto ai panettieri e pizzaioli della Fucina Pizza e Pane. E poi ancora le birre, i vini e persino i cocktail rispecchiamo la stupenda diversità che attraversa l'intero Stivale.

**9 MAGGIO – LA NAZIONE ED. LA SPEZIA**

# I muscoli in vetrina a Slow Fish

## *Ci saranno anche lo Sciacchetrà e il vino della Palmaria*

– LA SPEZIA –

**I MUSCOLI** spezzini in vetrina a Slow Fish, evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare in programma da oggi a domenica al Porto Antico di Genova. Ma non solo muscoli: ci saranno anche lo Sciacchetrà, il vino della Palmaria e altre eccellenze del territorio. Oggi dalle 14.30 alle 15.10 allo stand Cucina del Mercato, **Paolo Varrella** racconterà la storia dei mitilicoltori e ostricoltori spezzini con le loro vigne del mare spiegando l'unicità dei muscoli del golfo, in attesa della degustazione alle 17 nella saletta didattica di Eataly (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero fino a esaurimento posti). Sempre oggi, nell'area Pescheria di piazzetta LaMiaLiguria, un pomeriggio di laboratori (a cura di Flag Gac Levante Ligure, ingresso libero fino a esaurimento posti): alle 16 quello dedicato alla mitilicoltura nel Golfo di La Spezia, con **Federico Pinza** della Cooperativa mitilicoltori spezzini. Federico Pinza e la cooperativa spezzina saranno protagonisti, sempre oggi, al talk show con show cooking (ingresso libero fino a esaurimento posti) in programma dalle 17 alle 18 nello stand Piazza Centrale, insieme a Augusto Comes, del Gac Genova e Levante, Roberto Cò, Aqua, Davide Betta, 5Terre Pesca Soc. Cooperativa, Carla Roncallo, presidente dell'Autorità portuale della Spezia e Andrea Molinari, dell'Olpa. Spazio anche allo Sciacchetrà delle Cinque Terre: oggi dalle 17 alle 18 nell'Aula Didattica degustazione dedicata ai muscoli abbinati alloSciacchetrà delle Cinque Terre, Presidio Slow Food (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero).

**DOMANI** dalle 15 alle 16 nell'Aula Didattica si parlerà di "Come costruire un menù di pesce che faccia bene all'ambiente e anche alla nostra salute?": **Mario Vangeli**, docente del laboratorio di Enogastronomia e la professoressa **Silvia Molinu**, nutrizionista, accompagnano gli studenti dell'Ipsar Casini della Spezia nell'elaborazione di un menù che unisce gusto e salute. La dimostrazione rientra nella serie di attività pratiche del progetto Spi Cgil "Pensa a cosa mangi" (a cura di Slow Food Liguria, ingresso libero). Sempre domani, dalle 18 alle 19 allo stand "La casa libera del burro / Inalpi", presentazione dedicata a conoscere il Golfo dei Poeti attraverso i suoi prodotti: muscoli e ostriche e il vino dell'isola di Palmaria (a cura di Slow Food Liguria e della condotta di La Spezia Golfo dei Poeti, ingresso libero).

**In pillole**

### Le inziative

Tra i protagonisti dei laboratori, degustazioni, show cooking e dibatitti ci saranno anche Federico Pinza e Paolo Varrella della cooperativa dei mitilicoltori spezzini

### L'alberghiero Casini

Domani gli studenti dell'Ipsar Casini elaboreranno un menù che unisce gusto e salute accompagnati da Mario Vangeli, docente di Enogastronomia, e da Silvia Molinu, nutrizionista

**Un mitilicoltore al lavoro: muscoli e ostriche spezzini saranno protagonisti a Slow Fish a Genova**

**9 MAGGIO - TARGATOCN**

# L'Indigena Wine Festival prosegue con l'intensa tre giorni in programma a Barolo

## Oggi un convegno internazionale sulle grandi tradizioni vinicole europee e una masterclass dedicata ai grandi autoctoni piemontesi. Sabato una giornata interamente dedicata al padrone di casa, il Re dei Vini

Jean-Claude Berrouet, enologo consulente di Petrus

Dopo il grande successo dello scorso weekend, con cento grandi cantine da tutta Italia e oltre 2mila professionisti e winelover da tutto il mondo arrivati a Barolo per le degustazioni, e dopo le giornate a Costigliole d'Asti del nuovo corso di vino 3iC in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, **l'Indigena Wine Festival ideato dal giornalista Ian D'Agata prosegue a**

**Barolo** in collaborazione con l'associazione Made in Piedmont **con un convegno internazionale di gemellaggio tra le grandi tradizioni vinicole europee**, masterclass di degustazione dedicate ai grandi autoctoni piemontesi e una giornata interamente dedicata al padrone di casa, l'autoctono piemontese diventato in tutto il mondo **Il Re dei Vini**: il Barolo.

Oltre 45 i professionisti del vino attesi da Cina, Usa, Canada, Europa, e oltre 80 le cantine piemontesi coinvolte, che nei giorni di Indigena potranno presentare i loro vini di eccellenza da uve autoctone alla platea di operatori, sotto la guida scientifica di Ian D'Agata, che condurrà tutte le degustazioni e le masterclass insieme al suo braccio destro **Michele Longo**.

Una tre giorni di masterclass e seminari interamente dedicati ai vitigni autoctoni piemontesi e alle loro espressioni nei grandi vini del territorio e nei vini prodotti in tutto il mondo da questi stessi vitigni, alla presenza di un panel di professionisti internazionali invitati appositamente per l'evento.

**Il convegno internazionale "Interazioni ed espressioni vitigni e terroir"**

Un grande momento di confronto e approfondimento si terrà oggi, giovedì 9 maggio, alle ore 13.30 presso il Tempio dell'Enoturista nel castello di Barolo, con il convegno sulle Uve e i Terroir a cui parteciperanno ospiti d'eccezione: **Jean-Claude Berrouet**, enologo consulente di Petrus; **Steven Spurrier**, decano del giornalismo vinicolo mondiale; **Julien Trimbach**, assistant winemaker presso la sua azienda di famiglia, la celebre Trimbach; **Bernard Hervet**, già direttore di due delle più famose maison di Borgogna (Faiveley e Bouchard Père et Fils), e **Lorenzo Landi**, enologo consulente di molte aziende italiane e una lunga esperienza con diversi vitigni autoctoni italiani.

D'Agata inaugurerà il convegno parlando di identificazione molecolare dei biotipi di vitigni autoctoni seguito da Lorenzo Landi che porterà un focus sul Sangiovese. Berrouet darà una panoramica delle diverse espressioni territoriali del Cabernet Franc mentre Hervet metterà a confronto i terroirs e i vini di Borgogna e Chateauneuf-du-Pape. Trimbach affronterà i Grand cru d'Alsazia Geisberg e Osterberg e a chiudere i lavori sarà Steven Spurrier.

L'evento è pensato come un gemellaggio tra territori di eccellenza vinicola, dove il Piemonte incontrerà altre grandi regioni del vino, per creare rete e progettare future sinergie.

Dopo la conferenza Hervet guiderà una degustazione dedicata ai vini di Borgogna e di Chateauneuf-du-Pape, Trimbach una verticale dei suoi Riesling, Fréderic Emile and Geisberg Couvent de Ribeauvillé, e Steven Spurrier un'orizzontale di grandi Metodo Classico inglesi. Il tutto avverrà in abbinamento a vini piemontesi, in uno scambio che vuole essere convivialità, condivisione e conoscenza.

**Le eccellenze food piemontesi e lo chef e master sommelier Chris Bates**

La giornata del 9 maggio, grazie al sostegno della Regione Piemonte e dell'associazione Piedmont Good Wines, proseguirà con un momento dedicato ai prodotti food d'eccellenza del Piemonte, dalla castagna alla

Tinca di Poirino, al Castelmagno in abbinamento ai grandi vini da uve autoctone del Piemonte. Lo chef statunitense Christopher Bates, proprietario del gruppo di ristoranti F.L.X. nei Finger Lakes, sarà ospite dell'evento per studiare i prodotti del territorio, vagliarne la potenzialità sui mercati esteri, ed elaborare con questi una cena interamente a base di prodotti locali, ma con il suo tocco squisitamente americano.

"*Christopher Bates è una figura più unica che rara nel suo campo, che poi sono due: quello della cucina e quello del vino*", commenta il direttore creativo dell'evento, Ian D'Agata "*perché Chris è l'unico grande chef di successo al mondo ad avere anche conseguito il diploma di Master Sommelier. Ma non basta: perché Chris oltre a essere titolare di tre ristoranti di taglio diverso, uno dei quali è stato nominato Migliore nuovo ristorante USA 2018 dall'importantissimo quotidiano americano USA Today, è anche proprietario di una delle migliori aziende vitivinicole della denominazione USA dei Finger Lakes nello stato di NY, la Element Winery*".

Bates cucinerà una sua serie di ricette usando solo ingredienti piemontesi, in un tour de force che lo vedrà impegnato a raccontare la sua cucina attraverso gli ingredienti classici della nostra bella regione italiana, dal Castelmagno, alla carne fassona, al riso Carnaroli, alla nocciola tonda gentile. Una importante vetrina internazionale per i prodotti locali di qualità, che saranno portati ancora una volta all'attenzione di ospiti internazionali d'eccezione, per proseguire e arricchire un percorso di sviluppo e valorizzazione internazionale dell'enogastronomia italiana e piemontese.

**Chiusura col "Barolo Day"**

L'evento di masterclass e degustazioni delle diverse varietà autoctone del territorio culminerà sabato 11 maggio, grazie alla partnership con Made in Piedmon, con la giornata del Barolo, nelle differenti espressioni del suo territorio e dei Comuni della denominazione, e la sera andrà in scena presso il Castello Falletti grazie al sostegno di Latterie Inalpi.

La cena di gala del Barolo, affidata allo chef piemontese due Stelle Michelin **Gianpiero Vivalda** e con oltre dieci Barolo di diverse annate, cru e produttori, offerte dai membri dell'associazione Deditus, che il maestro di Cervere avrà il compito di portare alla massima espressione con gli abbinamenti della sua straordinaria arte culinaria. Il giorno seguente, domenica 12 alle ore 11, il castello ospiterà la tradizionale Asta del Barolo

**10 MAGGIO - ALIMENTANDO**

Genova – Fino al 12 maggio, Inalpi sarà presente alla IX edizione della manifestazione Slow Fish, l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare, che si svolge presso il Porto Antico di Genova. Per l'azienda di Moretta (Cn) questa manifestazione è l'occasione per rafforzare ancora una volta il sodalizio, che dura già da tre anni, con Slow Food, associazione con la quale condivide valori e principi fondanti. Inalpi sarà presente con un'area realizzata in collaborazione con Slow Food Liguria e denominata "La Casa Libera del Burro". Un format sperimentale che ha come grandi attori il burro piemontese (in foto) e quello chiarificato, ottenuti da panna di centrifuga da latte 100% piemontese della filiera corta e certificata Inalpi. All'interno dello spazio "La Casa Libera del Burro" saranno organizzati per quattro giorni, dalle 10 alle 24, show cooking con la partecipazione di osti, cuochi, panificatori e artigiani delle osterie genovesi che si cimenteranno in piatti elaborati utilizzando il burro piemontese ed il burro chiarificato. Un nuovo palcoscenico dove raccontare un prodotto che fa parte della storia dell'azienda lattiero casearia di Moretta, nata nel 1966 proprio con la produzione di burro.

## 10 MAGGIO – IL PASTICCERE

pastry Ampi

DI MARINA CACCIALANZA E CLAUDIO COLOMBO - FOTO DI MATTEO LONATI

# ARIA NUOVA IN ACCADEMIA

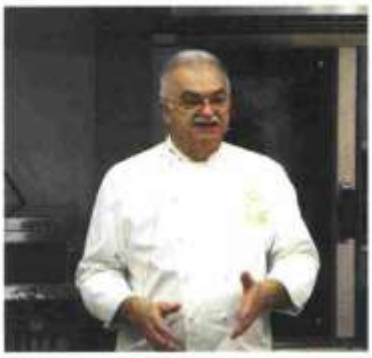
IMPORTANTI NOVITÀ PER AMPI CHE AVVIA L'ANNO ALL'INSEGNA DEL RINNOVAMENTO, CON LA NUOVA PRESIDENZA E LA DOPPIA NEW ENTRY TRA GLI ACCADEMICI, E DELLO SVILUPPO DI PROGETTI IMPORTANTI, QUELLO DEL TITOLO DI MAESTRO D'ARTE E QUELLO DI RICERCA SCIENTIFICA CON LE UNIVERSITÀ. SI ANNUNCIA UN FUTURO IMPEGNATIVO QUANTO PROFICUO PER L'ELITE DELLA PASTICCERIA ITALIANA E SEMPRE CON LA VALIDA COLLABORAZIONE DELLE AZIENDE PARTNER

AMPI è un'associazione in evoluzione costante e l'ultima riunione assembleare del Simposio Tecnico (11-12 marzo 2019) tenutosi in CAST Alimenti ha evidenziato in modo molto spiccato queste caratteristiche.
L'Assemblea dei Maestri, riunitasi in occasione del XXVII Simposio Tecnico, ha riconfermato alla carica di Presidente il Maestro Gino Fabbri. Terzo mandato dunque per un personaggio che in questi anni è stato di fondamentale importanza nel guidare l'Accademia verso il rinnovamento e la crescita.
La stima e la fiducia che gli accademici hanno dimostrato con questa riconferma sono la riprova dell'enorme successo che Ampi sta riscuotendo a livello istituzionale, mediatico e imprenditoriale sotto la guida del Presidente Fabbri, che accettando l'incarico ha invitato i colleghi più giovani a mettersi in evidenza allo scopo di individuare una figura che possa affiancarlo e prepararsi a diventare degno successore in futuro. «Sono onorato - ha dichiarato il Maestro Fabbri - ma ci sono talmente tanti progetti impegnativi in atto che ritengo opportuno trasmettere le competenze necessarie affinché domani qualcuno sia in grado di proseguire nel compito che mi è stato affidato. Ben venga un giovane intraprendente che raccolga il testimone: essere presidente Ampi è un compito gravoso e impegnativo, occorre prepararsi adeguatamente».

**Progetti e sviluppi**

Due sono principalmente i progetti avviati e in via di definizione ai quali si riferisce Gino Fabbri, che ci spiega in cosa consistono: «Il primo progetto, al quale teniamo molto, da molti anni auspicato e finalmente in fase di definizione, è il riconoscimento a livello statale del titolo di Maestro d'Arte. È un progetto che non riguarda solo i pasticceri, ma tutta la categoria degli artigiani. Il processo, avviato da tempo, ha avuto un input significativo in occasione del Sigep, quando ebbi l'occasione di incontrare il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Gian Marco Centinaio e porre alla sua attenzione il problema. In seguito, grazie al suo intervento, Igino Fabbri accompagnato da sua figlia De-

AMPI è un'associazione in evoluzione costante. Gli esami sostenuti dai Maestri che hanno fatto l'ultimo ingresso in Accademia - Debora Massari e Felice Venanzi - lo dimostrano



Al termine del XXVII Simposio Tecnico di Accademia Maestri Pasticceri Italiani è avvenuta la rielezione di Gino Fabbri alla Presidenza di Ampi per i prossimi 4 anni

bora ha potuto incontrare a Roma il Ministro, che ha accolto la domanda a nome del Governo, avviando l'iter necessario. Su modello, e con l'approvazione, dei MOF francesi, abbiamo stilato uno statuto e un regolamento che sarà la base sulla quale costruire anche in Italia un percorso di eccellenza per i nostri artigiani più meritevoli. Siamo molto fiduciosi di ottenere lo scopo prefissato e Ampi è orgogliosa di esserne stata il motore».

Un primo passo avanti, dunque, nel riconoscimento ufficiale di un mestiere sul quale si fonda buona parte dell'economia nazionale e che merita sviluppo e consolidamento.

Il secondo progetto è attinente a un tema molto attuale perché riguarda la crescita culturale e lo sviluppo intellettuale e scientifico necessari per migliorare l'attività degli artigiani e quella delle aziende che gravitano nel settore. Spiega Gino Fabbri: «Abbiamo messo a disposizione dei fondi del nostro bilancio per avviare un progetto di ricerca e sviluppo, che sarà avviato inizialmente da 3 o 4 accademici in collaborazione con tecnologi alimentari, nutrizionisti e altri studiosi del settore, in collaborazione con alcune università, allo scopo di migliorare a livello tecnologico e tecnico le conoscenze e i processi legati alla produzione. Ricordiamo che l'innovazione in pasticceria, come in ogni altro campo, deve oggi passare assolutamente attraverso la tecnologia che ha cambiato il nostro modo di lavorare, migliorandolo. Per restare al passo coi tempi dobbiamo gestire gli strumenti che abbiamo a disposizione: nuove tecnologie, nuovi ingredienti, nuovi metodi e criteri nutritivi guidano le nostre azioni e ci permettono di innovare la tradizione in maniera costruttiva».

**New entry: largo ai giovani**

Il Simposio Tecnico di Ampi è stato anche l'occasione per promuovere l'ingresso in accademia di due nuovi Maestri: Debora Massari e Felice Venanzi. È stato anche il momento giusto per introdurre un'altra novità: la possibilità di ammettere in Ampi - dopo aver superato gli esami d'obbligo - i figli dei Maestri, un modo per promuovere la continuità e allo stesso tempo ringiovanire l'immagine dell'accademia. «Sono ragazzi che meritano l'opportunità - ha dichiarato il Presidente Fabbri - perché possono portare in Ampi quegli stimoli e quelle idee nuove che a noi veterani ormai mancano. Non dobbiamo interpretare la decisione come un atto di favore nei loro confronti, anzi, a mio parere avranno un compito assai difficile: quello di mantenere alto il nome di famiglia e dimostrare di essere all'altezza del ruolo».

Grande consenso, intanto, per i due nuovi entrati. Debora Massari, figlia di Iginio Massari, ha conquistato la platea con la sua presenta-

## MONOPORZIONE DA FORNO INNOVATIVA

I Maestri AMPI schierati in formazione assembleare hanno ascoltato le presentazioni tecniche delle creazioni dei colleghi e, dopo la valutazione con degustazioni dei prodotti anonimi, hanno decretato i vincitori dei contest interni. La monoporzione da forno presentata dal pasticcere Fabrizio Galla al Simposio Tecnico Ampi è stata riconosciuta dai colleghi come la più innovativa. Il Maestro Galla ci spiega le sue caratteristiche: «L'innovazione consiste nell'aver lavorato la mela sottovuoto insieme a passion fruit e olio essenziale di bergamotto. Questo ha dato struttura e croccantezza abbinata a una parte aromatica differente dal classico. Inoltre, la cottura è avvenuta in uno stampo in silicone, procedimento complesso a causa del materiale e del gioco di temperature necessario a ottenere la corretta struttura. Infine, ho realizzato una glassa composta solo di isomalto e zucchero per dare lucidità alla superficie senza dare sensazione di dolce poiché la glassa è il primo elemento che si percepisce in bocca. È un'interpretazione della classica torta di mele in chiave moderna e in monoporzione, un nuovo impatto estetico e gustativo».

Il miglior dolce al piatto selezionato a maggioranza assoluta è risultato essere quello di Domenico Di Clemente. Giovanni Cavalleri si è aggiudicato la migliore monoporzione da credenza.

pastry Ampi

## GIOVANI CAMPIONI

Davanti alla platea dei Maestri AMPI, Vincenzo Donnarumma e Filippo Valsecchi, allenati da Davide Malizia hanno ricevuto il giusto tributo, con standing ovation, per la vittoria al Campionato Mondiale Juniores di Pasticceria 2019.
Premiazione allargata per l'ottimo terzo posto del team Italia all'ultima Coupe du Monde de la Pâtisserie: Mattia Cortinovis, Lorenzo Puca e Andrea Restuccia, allenati dal Maestro AMPI Alessandro Daimasso.

Il XXVII Simposio Tecnico, tenutosi in CAST Alimenti, da domenica 10 marzo a mercoledì 13 marzo si è incentrato sul tema delle monoporzioni da credenza e delle monoporzioni da forno innovative (nella foto, la monoporzione del Maestro Giovanni Cavalleri)

zione dotta e approfondita: «Ha dimostrato grande preparazione e colpito tutti con la dimostrazione di un'ottima manualità, unita a indubbio buon gusto e raffinatezza.
La sua pièce in zucchero, dai colori tenui e delicati, molto femminile nello stile, è stata apprezzata e la preparazione scientifica - non dimentichiamo che ha una laurea in tecnologie alimentari - particolarmente interessante».
Felice Venanzi, giovane pasticcere, anima della pasticceria Gruè di Roma, ha presentato un dolce al cioccolato che ha conquistato i Maestri: «Molto ben fatto, esteticamente perfetto - afferma Fabbri - un ottimo prodotto. Felice ha dimostrato grande manualità, precisione e determinazione. Il suo dolce è elegante, fine e innovativo. Siamo certi che onorerà il titolo che gli abbiamo concesso». Due giovani che hanno dato un'idea di quello che sarà la pasticceria del domani: innovazione, frutto di studio e ricerca. Conclude il Presidente Fabbri: «Il nuovo che avanza significa saper interpretare la tradizione attraverso l'uso di bilanciamenti studiati, di dosaggio degli zuccheri, impiego di tecnologie, come quella del freddo, che migliorano le performance e favoriscono indirizzi nutrizionali attuali. Si apre un nuovo capitolo per Ampi, siamo certi che nel giro di poco tempo vedremo i risultati di questo investimento culturale e strategico. La pasticceria cresce e si apre a un nuovo mondo di idee e stimoli».

# Le migliori novità per i migliori della pasticceria

NEL CORSO DEL SIMPOSIO TECNICO I MAESTRI HANNO ASSISTITO AGLI INTERVENTI DELLE AZIENDE PARTNER DI AMPI CHE HANNO PRESENTATO, SPESSO IN ANTEPRIMA, TANTE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E NUOVI PRODOTTI PER FACILITARE IL LAVORO QUOTIDIANO IN LABORATORIO

### MOLINO DALLAGIOVANNA

«La grande novità per il 2019 si chiama Le Divine ed è una linea di farine, composta da tre referenze, ottenute solo da grano 100% italiano lavorato e macinato lentamente e a freddo secondo il tradizionale modo di lavorare che caratterizza il **Molino Dallagiovanna**» ha dichiarato Sabrina Dallagiovanna nel suo intervento. «Sono il frutto di una ricerca di mercato che ha evidenziato la crescente richiesta da parte del consumatore di acquistare prodotti realizzati sempre più con ingredienti di totale origine italiana».
Le farine LeDivine di Molino Dallagiovanna sono multiuso, ideali per tutte le esigenze dei professionisti. Per il loro nome si è tratto ispirazione dalle donne del cinema italiano: Sofia, Monica e Anna. Disponibili nel sacco da 25 kg Sofia a W180, Monica W 300 e Anna W 380.

## ITALIA ZUCCHERI

«Lo zucchero non sta vivendo un momento particolarmente positivo. I consumi sono in calo, ma soprattutto oltre l'80% di quello consumato non è di origine italiana. **Italia Zuccheri Coprob** è l'unica realtà (tramite il sistema della cooperativa) che produce zucchero in Italia a partire dalle barbabietole da zucchero» ha spiegato Andrea Ghirlanda. Anche nel 2019 prosegue il progetto di comunicazione che ha l'obiettivo di cambiare il modo di raccontare lo zucchero. Oltre agli spot in collaborazione con quattro prestigiosi clienti è stata prevista una sezione nel sito web, recentemente rinnovato, dove trovano spazio ricette professionali di pasticceria - firmate dai Maestri Ampi - mirate a presentare lo zucchero come indispensabile materia prima per la pasticceria.

## PAVONI ITALIA

Corinna Raineri, della **Pavoni Italia - Professional**, ha presentato agli Accademici una selezione di nuovi prodotti. La prima è il kit - che fa parte della linea "Progetto Crostate" di Gianluca Fusto - per realizzare crostate monoporzione composto da fasce microforate + stampi in silicone Pavoflex per decorazione 3D. La seconda sono gli stampi monouso Voilà per la creazione di monoporzioni con raggio stondato. Alcuni plus di prodotto sono che i bordi permettono una perfetta glassatura, evitando l'antiestetico taglio della glassa; il materiale è igienico, facile da usare e due linguette permettono un perfetto sinodellamento del prodotto finale; non si ha formazione di condensa al ritiro del prodotto in abbattitore; l'impilabilità dello stampo genera uno stoccaggio razionalizzato.

## IRINOX

**Irinox** è riconosciuta in tutto il mondo come lo specialista degli abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura. Pioniere nell'introdurre i concetti di freddo rapido e conservazione di alta qualità nel mondo della ristorazione, della pasticceria, della gelateria, della panificazione e dell'industria alimentare, Irinox ha sempre investito nella continua ricerca e nel miglioramento delle proprie tecnologie, divenendo il partner per eccellenza dei più importanti professionisti ed industrie al mondo. Il saluto di Irinox agli Accademici è stato portato da parte di Piero Rafaeli.

## AGRIMONTANA

L'intervento dell'azienda **Agrimontana** si è focalizzato sulla presentazione delle novità di prodotto disponibili a partire dalla primavera di quest'anno. La prima è il misto uvetta e agrumi. Si tratta di un mix di frutta colata già dosata per la preparazione del panettone: 50% di uvetta australiana, 30% cubetti arancia (10x10) e 20% cubetti di cedro. La destinazione ideale di utilizzo è per panettoni e lievitati; viene fornito in busta da 2,5 kg. La seconda novità sono i filetti colati di mandarino della varietà Avana Apirene, Rosso e Clemenville (Calabria, Sicilia, Murcia) che godono del clima mite garantito dalla vicinanza al mare. Per non rovinare la buccia sottile dell'agrume il taglio in filetti eseguito manualmente. Il risultato è un prodotto sottile ed irregolare ma con tutte le caratteristiche organolettiche del frutto. Le destinazione di utilizzo? Può essere utilizzato come decorazione e a piacimento tuffato in lievitati, pastiere, cake e masse montate. Il prodotto viene fornito in busta da 2,5 kg. Il mandarino è disponibile anche: in cubetti 3x3 da usare nei lievitati più diversi, sfogliatelle, pastiere e come decorazione o variegatura gelato; in scorza ridotta in pasta da usare per aromatizzare in modo naturale ed intenso lievitati, dessert, gelati e ripieni di praline; in stracciatella da usare nel gelato come variegatura o come farcitura a freddo.

## EUROVO

L'obiettivo dell'azienda **Eurovo** è di mettere a punto soluzioni realizzate con materie prime di qualità, che facilitino la vita dei professionisti e che abbiano una componente di servizio estremamente elevata. Due sono le nuove linee appena lanciate: Eurovo Service Élite, ovoprodotti da allevamento a terra di cat. A (Misto d'uovo, Misto d'uovo speciale, Tuorlo d'uovo, Tuorlo d'uovo speciale, Albume d'uovo), che rispondono alla sempre maggiore richiesta da parte dei consumatori di uova da allevamenti alternativi, e Eurovo Service Bakery Innovation, una nuova linea di semilavorati a base d'uovo: pâte à bombe e meringa evolution. La presentazione di queste due novità è stata fatta da Federico Lionello, Danilo Ceci e, per gli aspetti tecnici, dal Maestro Denis Dianin.

## CACAO BARRY

Il gusto del cioccolato si crea nella fase di fermentazione del cacao. Lo hanno dettagliatamente spiegato agli Accademici lo staff di **Cacao Barry**, presenti nelle figure di Simone Annese, Alberto Simionato (neo Direttore della Academy) e Mattia Rota. La fase della fermentazione delle fave è cruciale perché è qui che si formano i precursori del gusto. Agendo su questa si possono generare cioccolati dalla diversa personalità che possono essere fonte di ispirazione per la creatività dei pasticceri. E quella degli accademici è stata sollecitata con un'esperienza di food paring a base di cioccolato della linea Purity e selezionate birre.

pastry Ampi

## INALPI

Realtà industriale attiva dal 1966 a Moretta (CN), con per clienti le più importanti industrie dolciari italiane, opera nel settore lattiero caseario, producendo latte in polvere, burro e formaggio a partire da solo latte piemontese. Il portavoce dell'azienda Inalpi ha annunciato agli Accademici che è in procinto di avviare un impianto per produrre burro plastico per sfoglie e lievitati a partire da panne non fermentate.

## FILICORI ZECCHINI

È noto che avere un angolo caffetteria può rendere una pasticceria più completa e stimolare la vendita di più prodotti. L'azienda partner **Filicori Zecchini** con il marchio Club Kavè ha presentato nuove miscele e diverse tipologie di degustazione del caffè attraverso molteplici filtraggi della miscela che hanno attirato molto l'attenzione degli Accademici. Sono prodotti diversi dall'espresso perché si ottengono con metodi alternativi di estrazione (French Press, Aeropress, Siphon, ecc.), ma sempre e solo da miscele di caffè monorigine e fortemente aromatiche.

## CESARIN

Marco Scarozza ha illustrato le novità di **Cesarin**, azienda specializzata nei semilavorati di frutta e verdura per la pasticceria, la gelateria e l'industria alimentare. In anteprima al Simposio Ampi sono state presentate le nuove referenze che vanno a completare delle famiglie di prodotto già esistenti. Nella famiglia dei Profumi D'Italia la novità è Arancio Sanguinello; nella famiglia dei TuttaFrutta si aggiunge il semicandito al gusto Cocco (a cubetti) e lo Zenzero (a cubetti e filetti); nella famiglia della Frutta Candita Selezione la new entry sono i Cubetti di Arancio Selezione, tagliati dai quarti dopo la canditura; nella famiglia delle Passate e Confetture la novità è la Confettura di Lampone al 70% di frutta.

## VALRHONA

Per conto dell'azienda partner **Valrhona Italia**, è intervenuto Igor Maiellano, che ha presentato agli Accademici le novità di prodotto come la vaniglia Madagascar, disponibile in bacche di calibro 16/23, non incise e certificate bio.
Le altre due importanti novità di prodotto sono il cioccolato Tulakalum 75%, creato da varietà di cacao selezionate per il loro straordinario potenziale aromatico e sviluppato per rispondere alle aspettative dei professionisti più esigenti, e il cioccolato Caranoha 55%, che si caratterizza dalle note decise di caramello e burro semisalato.

## PCB CREATION

Alla platea degli Accademici Paolo Anghileri, area manager dell'azienda francese **PCB Creation**, ha presentato la gamma "Pure Emotion" che si configura come la soluzione perfetta per i professionisti alla ricerca d'alternative alle proposte a base di coloranti non naturali e additivi vari. La gamma è realizzata solo con materie prime 100% naturali ed è composta da diverse referenze: decorazioni in cioccolato aromatizzato alla frutta, granelle di frutta liofilizzata (in polvere o scaglie), burro di cacao colorato (premiato come innovazione alla fiera Sirha 2019). Tutti questi ingredienti possono dare un tocco colorato e gustoso alle creazioni dei pasticceri senza aggiunta di alcun colorante. Proprio al Sirha, PCB Création ha arricchito l'offerta Pure Emotion lanciando una gamma di vaniglia Bourbon di qualità, un prodotto premium ma accessibile perché disponibile in due misure (13-16 cm e 17-20 cm) e confezionata in sacchetti da 250 g.

## OLITALIA

L'azienda partner **Olitalia** ha presentà il suo nuovo prodotto Evoloso. Lanciato in occasione dell'ultimo Sigep, Evoloso è il primo olio extravergine di oliva dedicato ai professionisti del settore pasticceria perché le sue caratteristiche - uniche nel mercato - promettono performance eccellenti e la realizzazione di dolci dall'identità inimitabile. Evoloso è un olio extravergine che si caratterizza per un profilo sensoriale delicato, con un sentore di mandorla fresca, molto apprezzata in pasticceria e che smorza le tipiche note "di carattere" degli oli extra vergine. Grazie a questa composizione innovativa, Evoloso si armonizza perfettamente con gli altri ingredienti previsti dalle ricette, senza alterarne il gusto. È stato sviluppato dal reparto R&D di Olitalia in collaborazione con due tra le più rinomate scuole ed associazioni italiane di cucina e pasticceria: Ampi e Cast Alimenti.