

dal 18 al 21 maggio | Porto Antico

# #lamialiguria

## Slow fish 2017 LA RETE SIAMO NOI

### 18 MAGGIO

- Ore 10.30** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE**  
"Ittiturismo Pingone"  
*Minicorso di sfilettatura e cottura alla piastra*  
Abbinamento con oli e vini imperiesi
- Ore 11** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
Ristorante Liguria Gourmet "Piatti Spaiati - Le Marionette"  
*Le acciughe: dalla pulitura al piatto*  
"Ittiturismo Alalunga" *Sfilettatura pescato e preparazione burger di lanzardo*
- Ore 12** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"I Presidi Slow Food della Liguria"  
*Toma di pecora brigasca; Acqua di fiori arancio amaro; Aglio di Vessalico; Carciofo di Perinaldo; Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna*
- Ore 14** **FARE...LE MANI IN PASTA**  
Artigiani in Liguria "Gelateria i Giardini di marzo"  
*La preparazione del gelato*
- Ore 15** **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**  
Artigiani in Liguria  
"Paola Loleo" *Il restauro artigianale*  
"Zuccotti" *Cioccolato d'autore*
- Ore 16** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
Ristorante Liguria Gourmet "Il Genovese"  
*Gnocchi al pesto al mortaio*  
Ristorante Liguria Gourmet "The Cook" - Grand Hotel  
*Acciuga su tela con fiori di zafferano (Ghinghinelli Soc. Coop.)*  
"Ittiturismo Pingone" *Sfilettatura pesce, cottura sulla piastra*
- Ore 17.30** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE E NON SOLO**  
"Allevamento ittico AQUA" *Risotto B&B*
- Ore 18** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"I Presidi Slow Food della Liguria"  
*Razza bovina cabannina; Sciroppo di rose*
- Ore 19** **IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP, DOC, IGP**  
*Alla scoperta delle eccellenze di Liguria*  
Laboratorio e degustazione a cura di "Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure" e "Consorzio di tutela del basilico Genovese DOP"

### 20 MAGGIO

- Ore 10** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE**  
"Allevamento ittico AQUA"  
*Tutto quello che volevate sapere sull'allevamento di pesci in mare aperto*
- Ore 11** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
"Allevamento ittico AQUA"  
*Il sorprendente cappuccino d'orata*
- Ore 12** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"Istituto Calasanzio e Stayfood.it"  
*Dal mare pulito al pesce fresco nelle mense. I giovani I BOT ci spiegano come...*
- Ore 13** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"Acquario di Genova"  
*Whalesafe, un progetto per la conservazione dei capodogli*
- Ore 14** **FARE...LE MANI IN PASTA**  
Artigiani in Liguria  
"Vigo Mosaici" *Il pavimento alla genovese e il "risseau"*
- Ore 15** **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**  
Artigiani in Liguria  
"GG ARTE Ceramica Pegli" e "Atelier Gismondi" *Ceramica e oro, due materiali a confronto*
- Ore 16** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
Ristorante Liguria Gourmet "Soul Kitchen"  
*Cappuccino di patate e basilico con schiuma di pinoli*  
Ristorante I tre Merli" *Insalata di frutta e verdura con sorbetto alle rose (Dalpian Az.Agr.)*  
"Ittiturismo Alalunga" *Burger di gambero biondo*
- Ore 17.30** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE E NON SOLO**  
"Azienda Maremosso" *Laboratorio salagione acciughe*
- Ore 18** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"I Presidi Slow Food della Liguria"  
*Chinotto di Savona; Asparago violetto di Albenga*
- Ore 19** **IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP, DOC, IGP**  
*Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP*  
Laboratorio a cura di "Regione Liguria" (dottor R. Favero) e "Azienda Maremosso"

### 19 MAGGIO

- Ore 10** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE**  
"Ittiturismo Bistromare"  
*Il mio pesce preferito*  
Laboratorio di dissalazione e degustazione acciughe sotto sale  
Spettacolo teatrale e proiezione cortometraggio a cura degli alunni dell'Istituto comprensivo di Sestri Levante. Partecipa l'Assessore alla Pesca
- Ore 11.30** **CUCINARE ...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
"Istituto Alberghiero Nino Bergese" *Il pesce povero si trasforma in piatti da re*
- Ore 13** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"Acquario di Genova" *Relife, un progetto per la reintroduzione della patella ferruginea in Liguria*
- Ore 14** **FARE...LE MANI IN PASTA**  
Artigiani in Liguria  
"Panificio Darretta" *I segreti della panificazione*  
"Ittiturismo Boccadasse" *La sfilettatura del pesce*
- Ore 15** **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**  
Artigiani in Liguria  
"Enrico Vaccari" *Restauro artigianale (lampadari)*  
"Luca Riggio" *Il "risseau"*
- Ore 16** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
Ristorante Liguria Gourmet "Il Portico"  
*Lumache agli aromi di Liguria*  
"Ittiturismo Bistromare" *Ittipaella e vino eroico*
- Ore 17.30** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE E NON SOLO**  
"Parco dell'Aveto"  
*Il gusto della biodiversità nei torrenti e nei laghi del Parco dell'Aveto - Attività collaterale realizzazione di "mosche finte"*
- Ore 18** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"Allevamento AQUA e Mitilicoltori Spezzini"  
*Pesce, molluschi e dintorni: pulirli, cucinarli, gustarli. Consigli di abbinamento con i vini liguri*
- Ore 19** **INAUGURAZIONE DELLO STAND**  
alla presenza del Presidente della Regione Liguria e dell'Assessore alla Pesca

### 21 MAGGIO

- Ore 10** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE**  
"Mitilicoltori Spezzini"  
*Le vigne del mare*
- Ore 10.30** **CUCINARE ...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
"Mitilicoltori Spezzini"  
*Sugo di muscoli e Muscolata*
- Ore 12** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"I Presidi Slow Food della Liguria"  
*Sciaccetrà 5 terre; Gallo nero Val di Vara*
- Ore 14** **FARE...LE MANI IN PASTA**  
Artigiani in Liguria  
"Benvenuto SRL" *Cioccolato d'autore*  
"Restaurando" *Il restauro artigianale (mobili)*
- Ore 15** **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**  
Artigiani in Liguria  
"Buffa Cioccolato" e "Artioccioccioccolateria"  
*Il cibo degli dei*
- Ore 16** **CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF**  
Ristorante Liguria Gourmet "La Pineta"  
*Paccheri al nero di seppia con acciughe, olive taggiasche ed olio al basilico*  
"Trattoria Bruxaboschi 1862"  
*Scuccuzun risottato al fondo di pesce*
- Ore 17.30** **PESCATRE...LABORATORI DEL MARE E NON SOLO**  
"Mitilicoltori Spezzini" *Parliamo dell'ostricoltura*
- Ore 18** **SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI**  
"Area Marina Protetta Portofino"  
*Virtual tour del Museo della Pesca di Punta Chiappa a cura de "Le Ziguele"*
- Ore 19** **IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP, DOC, IGP**  
*Un viaggio tra i vigneti di Liguria*  
Laboratorio e degustazione a cura di Paola Mori, sommelier

 **DEGUSTAZIONE**



 [www.lamialiguria.it](http://www.lamialiguria.it)

