

dal 18 al 21 maggio | Porto Antico

#lamialiguria

Slow fish 2017 LA RETE SIAMO NOI

18 MAGGIO

- Ore 10.30** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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; Sciropo 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** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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** **PESCARRE...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

