



ufficio stampa
stazione zoologica anton dohrn

**RASSEGNA
STAMPA**

Slow Fish



Home > Benessere > Slow Fish 2017 La rete siamo noi Dal 18 al 21 maggio nell'area del Porto Antico

Slow Fish 2017: La rete siamo noi! Dal 18 al 21 maggio nell'area del Porto Antico

di Roberta Sartore - 18 maggio 2017

Facebook Twitter Google+ YouTube LinkedIn

TEMA FONAZIONE: SU SOCIAL

Facebook 14.771 Fans

Twitter 1.250 Seguitori

LinkedIn 1.188 Collaboratori

SPONDERIZIA UNA RUBRICA

Slow Fish è l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che congia la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici. Come ogni due anni, **Slow Fish** - organizzato dall'associazione Slow Food Italia e della Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - approda al Porto Antico di Genova dal **18 al 21 maggio 2017** con i suoi protagonisti: **La rete siamo noi** è il tema dell'ottava edizione dell'evento che a partire dal 2004 ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di "nodi" per i quali Genova è ormai un punto di riferimento imprescindibile: pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo che si incontrano per condividere e sostenere un approccio buono, pulito e giusto alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci. Per saperne di più tornano anche le Conferenze, in cui i grandi temi scientifici al centro dei dibattiti internazionali - cambiamento climatico, valorizzazione delle risorse e sprechi - sono approfonditi da ricercatori, interpreti del mondo della pesca e istituzioni con un linguaggio accessibile e diretto.

Givedì 18 maggio alle ore 11:00, il via alla manifestazione con **Dalle strategie marina europea ai mari italiani**, per discutere della Direttiva Quadro comunitaria che ha come obiettivo la protezione, la salvaguardia e possibilmente il ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo. Intervengono: **Nunzio Mariani**, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali; **Silvia Velo**, sottosegretario del Ministero dell'Ambiente, delega al mare; **Roberto Danovaro**, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli; **Paola del Negro**, direttore del Dipartimento di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste; **Carlo Emanuele Pepe**, direttore Generale ArpaL Modena e introduce: **Silvio Greco**, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish. A seguire, **Inaugurazione dell'ottava edizione di Slow Fish** con il Ministro Marina, **Giovanni Toti**, presidente della Regione Liguria, **Carlo Petri**, presidente di Slow Food e **Gaetano Pascale**, presidente di Slow Food Italia.

Focus sul **Mediterraneo** e sulle problematiche del grande mare di casa nostra per i due appuntamenti di **venerdì 19** ore 10:30, il cambiamento climatico: impatti e scenari di adattamento, e **sabato 20 maggio** ore 10:30, i contaminanti dell'ecosistema marino.

I cambiamenti globali, con l'aumento delle temperature dei mari, l'acidificazione delle acque, la riduzione dell'ossigeno, pongono rischi concreti, ormai evidenti, per il funzionamento degli ecosistemi marini. Quali cambiamenti colpiscono e colpiscono il **Mare Mediterraneo** con una forza e una velocità senza pari. Quali saranno le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento? Ne discutono **Franco Andaloro**, dirigente di ricerca Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale; **Angelo Casu**, docente di ecologia, Università di Cagliari; **Fabrizio Serena**, Arpa Toscana; **Vincenzo Ferrara**, fisico e climatologo; **Giorgio Bavestrello**, professore ordinario al OISTAV, Università degli Studi di Genova. Modera **Roberto Danovaro**, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli.

Altra questione preoccupante è quella dei **contaminanti**. Quali sono le conseguenze della preoccupante presenza di catrame pelagico nel Mediterraneo, quantificata in 38,2 mg per metro quadrato, sulla salute del nostro mare (e quindi sui suoi abitanti e su noi consumatori)? E se fino a qualche tempo fa questo era il segnale più evidente del problema ambientale del **Mare Nostrum**, oggi purtroppo non è il solo. La nuova emergenza, che Slow Fish aveva denunciato al proprio pubblico già nel 2011, è quella delle **microplastiche** e la contaminazione di nuove molecole di sintesi che impattano sulla qualità dei prodotti della pesca. Ne parlano **Silvana Focardi**, ecotossicologa e membro del comitato scientifico di Slow Fish; **Andrea Pezzana**, direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; **Angelo Ferrari**, direttore IZSTO. Modera **Franco Andaloro**, Comitato scientifico di Slow Fish.

Nel Mediterraneo ci sono oltre 300 specie di pesci, crostacei e molluschi commestibili, molti di questi sono in sofferenza per il **prelievo eccessivo**, mentre altre non vengono apprezzate. A mancare sono quelle che abbiamo smesso per decenni a causa della migrazione del mercato e della voglia di noi consumatori. Il risultato è un livello macroscopico di la massiva importazione di "pesce bistecca" da circa 40 Paesi. Nel convegno La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco, **domenica 21** alle ore 10:30, parliamo di come si possono **contrastare gli sprechi alimentari** in fase di pesca, trasformazione e utilizzo casalingo. La strategia più efficace per farlo è a parer nostro la valorizzazione del prodotto alimentare. Senza dimenticare che, assicurando ai consumatori la maggiore trasparenza possibile sui prezzi e un'adeguata informazione sull'origine, sulla sostenibilità ambientale e l'etica, anche la loro scelta è guida. L'incontro è l'occasione per presentare il libro **Pesce - Come sceglierlo per stare bene e rispettare il mare**, primo titolo della nuova collana di Slow Food Editore dedicata al benessere a tavola, Slow Life, realizzata in partnership con Mele. Partecipano alla conferenza: **Franco Andaloro**, dirigente di ricerca Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA); **Cinzia Scalfidi**, vicepresidente Slow Food Italia e autrice del volume; **Stefano Mai**, assessore all'agricoltura, allevamento, caccia e pesca Regione Liguria; **Silvio Greco**, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish; **Maria Chiara Galda**, deputata e promotrice della legge contro lo spreco alimentare. Modera **Stefano Masini**, Comitato scientifico di Slow Fish.

Alle ore 16:00 è in programma **Un mare di culture**, con **Chelki Guisea**, associazione senegalese di Genova, **Andrea Pescino**, associazione Orto Collettivi e lo scrittore **Stefano Liberti**. In questi anni abbiamo potuto toccare con mano le storie di persone che hanno lasciato la propria terra natale per emigrare alla ricerca di un nuovo futuro. Diverse le motivazioni che hanno spinto donne, uomini e intere famiglie a lasciare la propria casa, ad attraversare il mare e a trovare un altro approdo: la guerra, il cambiamento climatico, la negazione dei diritti, l'anelito alla libertà e il miglioramento delle proprie condizioni economiche e di vita. Sempre di più, l'immigrazione ci pone di fronte a sfide e domande culturali, politiche, sociali, economiche, e infine anche gastroonomiche...E con gli anni i migranti hanno saputo modificare il proprio ruolo nel paese di arrivo, ideando progetti duraturi e creando nuove imprese. Un incontro per conoscere le loro esperienze e interrogarci sulla possibilità di un'accoglienza diversa.

Ma non finisce qui, grazie ai volontari dell'associazione Slow Food in Italia e alla rete creata negli anni attorno alla manifestazione, il programma di conferenze è ricchissimo.

A cura di **Slow Food Liguria** è la tavola rotonda di **venerdì 19** ore 9:30 **Lo stato del mare e l'impatto sull'alimentazione** (Biblioteca De Amico - Sala Luzzardi) su un tema ancora tutto da esplorare: cosa succede se le microplastiche che stanno riempiendo il mare e inquinando nella catena alimentare? Il packaging alimentare, così imputante e utile nella nostra società, come può essere quantificato? Quali strategie possiamo adottare per ridurre l'impatto sull'ambiente, sui prodotti itici e su noi stessi? A chiarirci le idee sono **Marta Falaschi**, responsabile Ismar Cnr; **Alberta Mandich**, Dstav Unige; **Claudia Bolognesi**, responsabile Unità carcinogenesi ambientale Osp. San Martino; **Paola Stagnaro**, Istituto per lo studio delle macromolecole Cnr; **Sara Lindo**, De'Fano Unige; **Rosella Hertelotto**, Arpa; **Angelo Ferrari**, Istituto zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; **Renata Briano**, deputata europea e vicepresidente commissione Pesca. Modera l'incontro: **Alessandro Canova**, A3G Genovese.

Sempre **venerdì 19** alle ore 16:00 la Sala del Camino di Palazzo Ducale ospita il convegno **Pesce fresco nelle scuole, buone esperienze sul territorio italiano a confronto**. Il pesce è una delle referenze più problematiche della ristorazione collettiva, specialmente nelle mense scolastiche, dove il suo rifiuto è sempre molto elevato. Questione di gusto? Di abitudine? E poi, serve pesce nelle mense è sempre consigliabile? Ne discutiamo alla luce di alcune esperienze nazionali, valutando se servire un pesce fresco, locale, meglio da davvero possibile, insieme a **Paolo Agostini**, direttore della Fondazione Alberti; **Alessandro Venturi**, presidente del Centro educazione del gusto di Prato; **Gabriele Taddeo**, assessore alla pubblica istruzione del Comune di Sant'Olcese; **Rosa Olivieri**, sindaco di Ronco Scrivia; **Paola Salvador**, titolare dell'azienda PIT, Produttori Itici Trevigiani (Treviso). Modera: **Barbara Nani**, condotta Slow Food Riviera dei Fiori, Api Marittime.

Sabato 20 a Slow Fish presentiamo i dati dello studio sulla provenienza del pesce condotto dal **Wwf**, che chiarisce le interdipendenze tra la domanda europea, i flussi di mercato globali e le implicazioni sociali che questi comportano nella comunità dei paesi in via di sviluppo. All'incontro Da dove viene il pesce che metti in tavola? (ore 10:00, Acquario di Genova, Sala Nautilus) intervengono: **Giulia Prato**, responsabile mare Wwf Italia; **Cinzia Scalfidi**, vicepresidente Slow Food Italia; **Abdoulaye Papa Ndoye**, pescatore rete Slow Food Senegal e segretario generale del Comité Local Des Pêcheurs (Cp) de Ngaparou (Senegal).

MAGNA TERRA

Sei qui: Home ▸ TERRITORI ▸ Napoli e provincia ▸ Napoli ▸ "VitignoItalia" - Il salone dei vini al Castel Dell'Ovo

CRONACA

"Slow Fish" - La SZN a Genova

Dettagli

Napoli
17/05/17
Autore: Cs



La storia e la ricerca saranno i temi al centro della partecipazione della **Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli** alla manifestazione internazionale **"Slow Fish"**, organizzata da Slow Food, che si terrà dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova. Un team di esperti di divulgazione scientifica incontrerà il pubblico nello stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il Professor **Roberto Danovaro**, **Presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli**, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, **Maurizio Martina** e al Vice Ministro **Silvia Velo**. Scopo dell'iniziativa a cura della SZN è rendere la ricerca e le competenze scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della SZN incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di **"Slow Fish"**. L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini.



La Stazione Zoologica Anton Dohrn

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

FOTO NOTIZIE



Birra in B...Rocca - In maggio al Castello Arechi



Madonna dei Bagni - La Santa Messa in diretta



18 maggio 1804 - Napoleone proclamato imperatore



Ritorno al Cilento - Mostra al Museo Archeologico di Paestum



MonteNapoleone Yacht Club - A Milano dal 15 al 21 maggio

ARCHIVIO Foto Notizie



SPORT



Sarnese ai play out con il Roccella



Serie D: Al via la fase post regular season



IDEA TV

CanaliWeb OnDemand LiveSport

Error loading stream:
Could not connect to server



15:35 Paolo Viacava e Mailin conquistano Trofeo SIAD-Bombola d'Oro

18:19 Trail - "Il vertikal di Monte Finestra"

18:10 GFF2017 - La presentazione della 47a edizione

12:49 I tesori del Cilento a Paestum

12:41 Al via la terza edizione Festambiente Agricoltura

12:29 A Paestum tra storia, musica e poesia

Archivio News

Madonna dei Bagni 2017
La Santa Messa
La benedizione della Fonte Miracolosa
Tammorre e Canti popolari

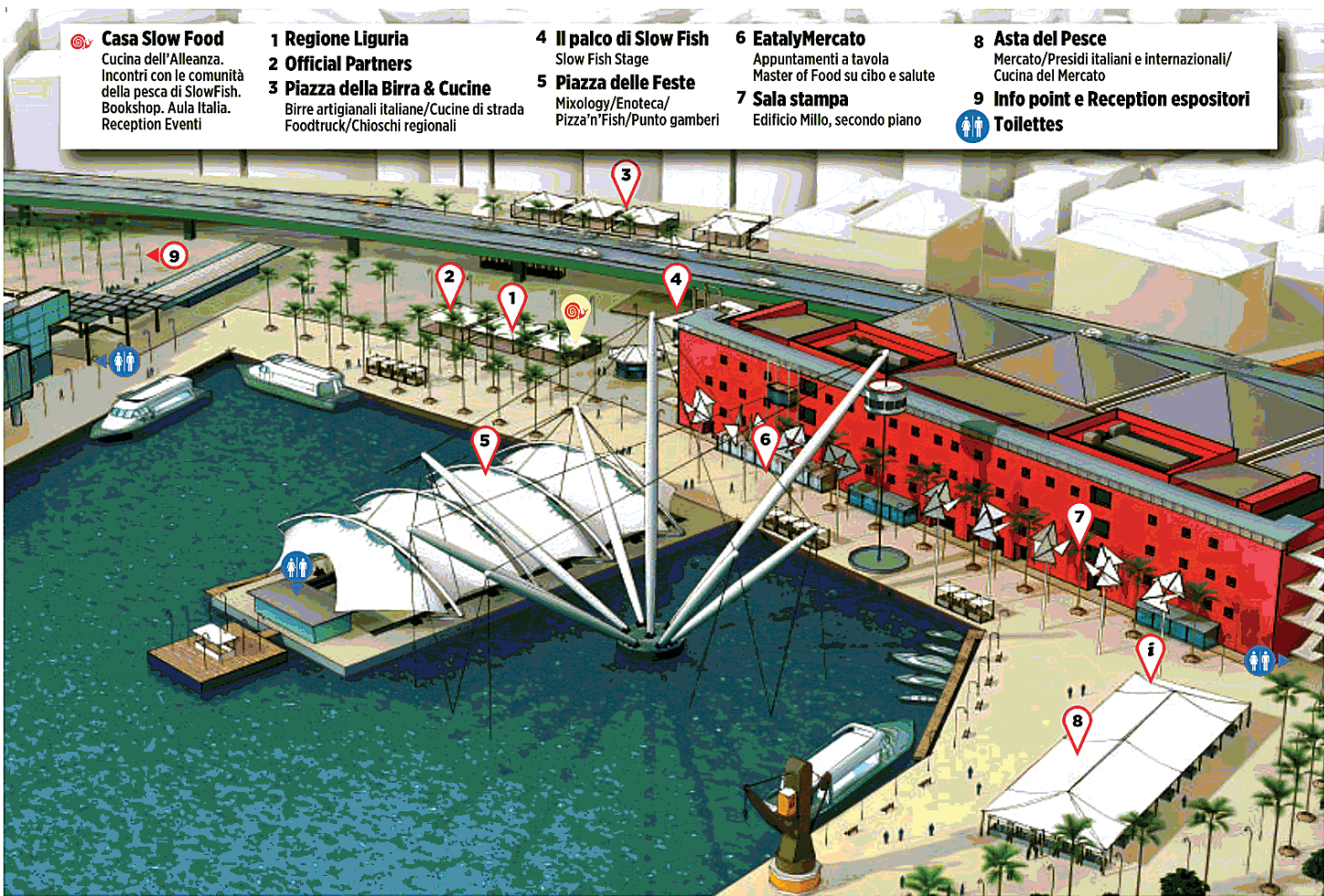
Diretta LIVE Mercoledì 24 maggio dalle ore 10

INTO THE MAGIC #GFF2017

Speciale GFF 2017

Controlato
Le riflessioni di Eugenio Lato

La storia comincia con il mare
Dalla Storia della Città di Anagni
Cultura Storica della Città di Anagni



- 1 Regione Liguria**
- 2 Official Partners**
- 3 Piazza della Birra & Cucine**
Birre artigianali italiane/Cucine di strada
Foodtruck/Chioschi regionali
- 4 Il palco di Slow Fish**
Slow Fish Stage
- 5 Piazza delle Feste**
Mixology/Enoteca/
Pizza'n'Fish/Punto gamberi
- 6 EatlyMercato**
Appuntamenti a tavola
Master of Food su cibo e salute
- 7 Sala stampa**
Edificio Millo, secondo piano
- 8 Asta del Pesce**
Mercato/Presidi italiani e internazionali/
Cucina del Mercato
- 9 Info point e Reception espositori**



ELENCO ESPOSITORI

Slow food, istituzioni, partner

Porto Antico - Piazza Falcone e Borsellino, Piazza Caricamento, Area Bigo

Casa Slow Food	SF-00/01/02/03
Regione Liguria	SP-00
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali	SP-03
Unione Europea - Success Project	S-08
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	S-09/S-10
Lurisia Acque Minerali	SP-01
Pastificio Di Martino	SP-04
Quality Beer Academy	SP-05
Amiu Genova	S-00
Astoria	FT-10
Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale	S-04
Club Amici del Toscano	SP-02
Coldiretti Impresa Pesca Liguria	CH-02
Confcooperative-Federcoopescia Liguria	CH-02
Legacoop Agroalimentare Dipartimento Pesca Liguria	CH-02
Fiat Professional	SP-06
Ist. Naz. di Oceanografia e di Geofisica sperimentale	S-07
Regione Lazio - Arsiel	CH-04
Regione Lombardia	CH-05

Regione Puglia	CH-01
Regione Siciliana-Assessorato Pesca	CH-03
Regione Siciliana-Assessorato Turismo	CH-03
Stazione Zoologica Anton Dohrn	S-06
Velier	S-05

Mercato di slow fish

Area Mandraccio

CALABRIA	
Calabraitica - Specialità Marinare di Calabria	M-21
CAMPANIA	
Alici di menaica	M-29
Colatura tradizionale di alici di Cetara	M-28
Oliva saieffa ammaccata del Cilento	M-29
EMILIA ROMAGNA	
Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio	M-33
Sale marino artigianale di Cervia	M-34
LAZIO	
La Croccantina	M-09
Gli oli della Bassa Toscana	M-08
L'oro del Golfo - Tiella di Gaeta	M-12
Società agricola Colli Etruschi	M-11
LIGURIA	
Albigadus	M-41

Azienda agricola 5F	M-42
Azienda agricola Il Bey	M-47
Azienda agricola Ramella	M-47
Comarcon	M-40
Cooperativa pescatori Portofino	M-46
Il Pesto di Prà di Bruzzone e Ferrari	M-39
Mare Rosso	M-48
Olio Roi	M-38
Tonnarella di Camogli	M-35
MARCHE	
Mosciolo selvatico di Portonovo	M-32
PIEMONTE	
Erbe di montagna della dottoressa Baghino Samantha	M-37
PUGLIA	
La fabbrica del tonno-Colimena	M-20
Olio Lamantea	M-19
SARDEGNA	
Bottarga e affumicati sardi	M-15/M-18
Crema e affumicati di G. Spanu	M-16
Tradizioni Nostrane	M-17
SICILIA	
Campo d'oro - Villa Reale	M-26
Macondo commercio solidale	M-44/M-45

Pasticceria "Sala Ausilia"	M-27
Planeta	M-25
TOSCANA	
Pesca tradizionale della laguna di Orbetello	M-30
TRENTINO ALTO ADIGE	
Astro-Associazione Trocicoltori Trentini	M-36
FRANCIA	
Ostriche naturali della Bretagna	M-54
NORVEGIA	
Baccalà di Møre Og Romsdal	M-52
PAESI BASSI	
Senape di Antonia	M-50
Pescatori tradizionali del Mare di Wadden	M-51
REGNO UNITO	
The Anglesey Sea Salt Company Halen Mon	M-49
SLOVENIA	
Butul Farm-Domacija Butul	M-43
SPAGNA	
Zafferano di Jiloca	M-53
...e Inoltre	
Eco Tecnologie	M-07
Greenpeace Onlus	M-22
Rete Isole Slow	M-23/M-24
Slow Bazar	M-13/M-14

Pastificio Di Martino

Quando la pasta ha una lunga storia: lotta allo spreco e connubi sfiziosi

Sostenitore ufficiale di Slow Food Italia, il Pastificio Di Martino di Gragnano è presente a Slow Fish con un Pasta Store in cui vengono proposti laboratori a tema, degustazioni, assaggi e consigli. Quella del Pastificio Di Martino, che produce pasta di qualità utilizzando esclusivamente semola di grano duro 100% italiana, è una storia lunga più di cento anni, cominciata con il capostipite Giuseppe e ora arrivata alla

terza generazione di pastai. A Slow Fish si può partecipare a degustazioni di pasta di Gragnano IGP, momenti formativi a cura di Slow Food Educazione Campania, approfondimenti sugli abbinamenti tra la pasta e il pesce, puntando sulla lotta allo spreco. La comunità di migranti di Genova viene coinvolta nell'attività all'insegna dell'integrazione e con la volontà di dare spazio alle diverse comunità del cibo.

Lurisia

Acqua pura, attenta all'ambiente e bibite speciali anche grazie al mare

Si deve alla determinazione e alla volontà di Pietro Cignolini, David Garbarino e Piero Sciacaluga, un medico e due lungimiranti imprenditori liguri, la nascita nel 1940 del primo Stabilimento Termale di Lurisia, frazione del Comune di Roccaforte Mondovì. In seguito, con decreto del ministero della Sanità, fu permesso l'imbottigliamento e la vendita dell'acqua che sgorga dal cuore del Monte Pigna, nelle Alpi Liguri.

Lurisia fa parte della "rete" di Slow Fish e dallo scorso anno collabora con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Acqua pura, che arriva in tavola in vetro con una particolare attenzione all'ambiente, ma anche bibite che nascono da frutti originali: i limoni di Amalfi, le arance del Gargano, i Chinotti Presidio Slow Food di Savona, coltivazioni a cui la vicinanza del mare conferisce profumi e sapori speciali.

Velier

Slow Fever; nell'area mixology i bartender del cocktail "perfetto"

Ha appena festeggiato 70 anni di attività nell'importazione e distribuzione di vini e distillati di qualità. All'interno di Slow Fish, l'azienda genovese Velier propone ogni giorno, a partire dalle 15, un appuntamento nell'area mixology, all'interno dell'Enoteca Slow Food, per scoprire i segreti dei cocktail, la loro storia, gli ingredienti. Il pubblico potrà prendere appunti e ricevere informazioni per poi realizzarli a casa,

guidati dalla fantasia e dall'esperienza dei migliori bartender genovesi e della riviera ligure. Il cocktail bar, capitanato da Dom Costa e Angelo Canessa, mixology manager di Velier, proporrà alcune ricette diventate ormai dei classici della miscelazione moderna. Protagonisti i prodotti moonshine, distillati in piccole quantità, in alambicchi discontinui, partendo da materie prime coltivate localmente.

Slow Fish

Parla il presidente del Comitato scientifico Slow Fish Greco: "Con due mosse è possibile pulire il mare dalla microplastica"

La ricetta: un contenitore sulle barche da pesca e un sistema di raccolta nei porti

LUCIA COMPAGNINO

Si parlerà anche di microplastiche e contaminazione chimica, nel ricco programma di conferenze che approfondiscono i metodi di valutazione e le strategie di salvaguardia dell'**ecosistema marino** e in particolare del Mar Mediterraneo. Spiega Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish: «Uno dei dieci pilastri che secondo il regolamento comunitario determinano il livello di qualità dell'**ecosistema marino** è la presenza di microplastiche, un incubo per i biologi marini come me».

Greco, che è anche consulente del Ministero dell'Ambiente e docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, modererà oggi alle 11 la conferenza inaugurale di Slow Fish, intitolata "Dalla strategia marina europea ai mari italiani", alla quale interverranno Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Silvia Velo, Sottosegretario del ministero dell'Ambiente con delega al mare, **Roberto Danovaro**, presidente della **stazione zoologica Anton Dohrn** di Napoli, Paola del Negro, direttore del Dipartimento di oceanografia e ge-



Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish, propone azioni concrete per la pulizia dalla plastica

ofisica sperimentale di Trieste, e Carlo Emanuele Pepe, direttore generale Arpal. «Calcoliamo che nel nostro mare esistono 250.000 frammenti di plastica per chilometro quadrato, derivano dalla rottura di buste e sacchetti, ma sono anche contenute negli scrub per la pelle e nei dentifrici, vengono rilasciate dagli indumenti in pile durante il lavaggio» spiega Greco «Una parte si deposita sul fondo, e finisce nelle reti a strascico, dove rappresenta addirittura il 60% del pescato. Ed è questa parte che potrebbe essere tolta dal mare senza grossi sforzi ulteriori. Ba-

sterebbe fornire un contenitore a ogni barca da pesca e un sistema di raccolta in ogni porto. Ed è proprio uno di rimedi allo studio da parte del Ministero».

L'altro pericolo è la contaminazione chimica, che finisce nel ciclo alimentare. «Siamo abituati a parlare di metalli pesanti, il piombo, l'uranio, il mercurio, ma dovremmo preoccuparci, e anche molto, delle nuove sostanze di sintesi, come le diossine, i ritardanti di fiamma, i policlorobifenili, conosciuti con la sigla PCB» dice Greco. Il rimedio per evitare di avvelenarsi? «Mangiare pesci dal ciclo vitale breve, come le triglie, le acciughe, le sarde, i naselli, gli sgombri, i tombarelli, le gallinelle, che hanno tre vantaggi. Non fanno in tempo a contaminarsi, quando vengono pescati si sono riprodotti almeno una volta, e quindi il consumo non incide sulle risorse, e costano poco». Greco interverrà anche, domenica alle 10.30 al convegno "La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco". Per combattere la moda di quelli che chiama "pesci bistecca", dove non c'è da sporcarsi le mani. E sarà anche presente nel mercato, venerdì alle 16 e sabato alle 17, dove cucinerà «due provocazioni: le polpette con gli scarti di pesce povero, e le meduse in tempura».

© BY NC ND ALL RIGHTS RESERVED

Gli appuntamenti Le conferenze per approfondire i temi di attualità

Sul palco del Porto Antico di Genova, una serie di conferenze promosse dal Comitato scientifico di Slow Fish permette di approfondire i temi di attualità. Ecco alcuni appuntamenti, si può consultare il programma completo su www.slowfood.it

Venerdì 19, ore 10.30

"Il cambiamento climatico: impatti e scenari di adattamento": con Franco Andaloro, dirigente di ricerca Ispra, Comitato scientifico di Slow Fish; Angelo Cau, docente di ecologia, Università di Cagliari, Comitato scientifico di Slow Fish; Fabrizio Serena, Arpat Toscana; Vincenzo Ferrara, fisico e climatologo; Giorgio Bavestrello, professore ordinario al Dstav - Università di Genova. Modera **Roberto Danovaro**, presidente della **Stazione zoologica Anton Dohrn** di Napoli.

Venerdì 19 ore 11.30

"Gastronomia: come ti comunico il cibo?": con Egle Pagano, giornalista, Lorenza Fumelli, blogger e direttrice editoriale di Agrodolce.it; Giorgio Genta, vicepresidente e direttore tecnico di ETT Spa. Modera Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia.

Sabato 20, ore 10.30

"I contaminanti dell'**ecosistema marino**": con Silvano Focardi, ecotossicologo e comitato scientifico di Slow Fish; Andrea Pezzana, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; Angelo Ferrari, direttore IZSTO. Modera Franco Andaloro.

Domenica 21, ore 10.30

"La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco": con Franco Andaloro, dirigente di ricerca Ispra; Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia; Stefano Mai, assessore all'agricoltura, allevamento, caccia e pesca Regione Liguria; Silvio Greco, presidente del consiglio scientifico di Slow Fish; Maria Chiara Gadda, deputata e promotrice della legge contro lo spreco alimentare. Modera Stefano Masini, comitato scientifico di Slow Fish.

La metamorfosi del «pesce leone»

Tutti pazzi per il pez leòn piatto di punta nei Caraibi

Il pez leòn (pesce leone, ma viene chiamato anche pesce pavone, pesce drago o pesce scorpione) è bello, veloce, vorace e velenosissimo. È lungo una trentina di centimetri, con righe verticali rosse e bianche e 18 pinne dorsali lunghe e sottili come aghi con cui inocula il suo veleno, che per l'uomo non è quasi mai mortale ma causa nausea e difficoltà respiratorie. Specie originaria delle scogliere degli Oceani Pacifico e Indiano, si è da tempo insediata anche nel Mar dei Caraibi, provocando danni molto seri all'equilibrio marino locale e portando l'aragosta, ai limiti dell'estinzione, con conseguenze anche sull'economia locale e sul regime alimentare quotidiano.

Fino a quando, l'anno scorso, la Asocia-

ción de Pescadores Artesanales del Caribe Sur (Asopacs), della quale fa parte José Ugalde Jimenez, ha presentato al Ministero dell'Ambiente della Costa Rica un protocollo per la sua cattura e commercializzazione. L'iniziativa è piaciuta e si è presto diffusa in altri paesi, infatti il pez leòn è diventato uno dei piatti di punta dei migliori ristoranti del Centro America. Jimenez interverrà venerdì alle 16.30 nell'Aula della Comunità della Pesca e racconterà la sua esperienza. La delegazione di pescatori dei Caraibi, di cui fa parte, parteciperà nell'ambito del progetto Slow Fish Caribe, finanziato dall'Ue e gestito da Slow Food insieme alla Fundación Acua e alla Corporación Coralina (Colombia) e alla Colectividad Razonatura (Messico).

Sulla costa dello Jutland

Una coop in Danimarca difende i piccoli pescatori

Fino al 2007, tutti i pescatori della Danimarca avevano libero accesso alle risorse del paese, con un regolamento che preveniva gli eccessi. Quell'anno, però, la pesca delle specie più richieste è stata privatizzata e il diritto di pesca concesso solo a pochi proprietari di imbarcazioni, escludendo tutti gli altri. È stato allora che la comunità di Thorupstrand, un porto sulla costa dello Jutland, ha costituito un collettivo per salvaguardare l'attività dei pescatori, spesso tramandata da generazioni.

La Thorupstrand Coast Fisheries Guild è una cooperativa i cui membri, che possiedono una barca o meno, possono accedere alle risorse di pesca e negli anni hanno acquistato un nuovo magazzino e nuove attrezzature per preparare il pesce appena sbarcato. È stata

aperta anche una pescheria sulla spiaggia, dove i turisti e gli abitanti del posto possono acquistare il pesce freschissimo, che è classificato di qualità B (straordinaria), o ordinare piccoli pasti. Alcuni pescatori di Thorupstrand in questi giorni sono a Genova per partecipare all'evento Fish-à-porter: "Una storia di rivalse in Danimarca", sabato 20 alle 13.

Sarà presente anche lo chef Kresten Kronborg - promotore dei prodotti e delle comunità locali dello Jutland - che descriverà lo stretto legame tra produttori e ristoranti e farà sperimentare le prelibatezze del suo paese. Sempre sabato, alle 16, la comunità danese sarà la protagonista dell'incontro in Casa Slow Food, "Una corporazione per mantenere viva la comunità".

GRIN

AMBIA LA TUA PROSPETTIVA

Il taglio senza raccolta pensato per i prati italiani.

- Con Grin tagliare senza raccogliere è possibile anche con erba alta!
- Utilizzando la frequenza di taglio di un rasaerba con cesto di raccolta avrai un prato perfetto.
- Meno tempo dedicato al taglio del prato e ai viaggi in discarica, significa più tempo per goderti il tuo giardino.



TEST DRIVE GRIN

CONTATTA UNO DEI NOSTRI 200 RIVENDITORI!

Numero Verde 800-543858

FOLLOW US www.mygrin.it



SLOW FISH GENOVA 18-21 MAGGIO



Molte le attività educative di Slow Fish dedicate ai più piccoli



Grande successo per la "tavolata" degli studenti di Pollenzo



Il pubblico ha affollato lo stand della Regione Liguria PAMBIANCHI

Conclusa la quattro giorni Slow Fish saluta «Un'edizione da incorniciare»

Pascale, presidente di Slow Food Italia: siamo riusciti a intercettare un pubblico vario e ampio

CLAUDIO CARONA

GENOVA. Un'edizione più partecipata, più aperta, capace di calamitare un pubblico più eterogeneo. Dopo quattro giorni densi di appuntamenti, Slow Fish saluta il Porto Antico e molla gli ormeggi.

Un'edizione da incorniciare: i 30 incontri della rete di Slow Fish hanno radunato un pubblico di 1.500 partecipanti, più di 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi, cui hanno preso parte come relatori 35 scienziati e ricercatori di fama internazionale, oltre a migliaia e migliaia di persone - non quantificabili visto che l'ingresso alla manifestazione era libero - che, grazie alla grande proposta gastronomica, hanno potuto assaggiare una lunga serie di prelibatezze. È bastato camminare fra gli stand della manifestazione, in questi giorni, per notare quanto il segreto del successo di quest'anno sia stata la decisione di ampliare le proposte

di alcuni spazi in cui assistere a iniziative come i Fish-à-porter o la Cucina dell'Alleanza, spesso "tutte esaurite" ancora prima dell'inizio dell'appuntamento.

«Si tratta di un'edizione che ci consegna responsabilità importanti, in cui sono stati assunti impegni significativi da parte delle istituzioni», dice Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, facendo un bilancio dell'edizione 2017, appena andata in archivio. «Avevamo l'obiettivo, attraverso più incontri e più iniziative aperte a un più ampio numero di visitatori, di intercettare anche un pubblico diverso da quello che ci segue da anni, e ci siamo riusciti».

Un mattone pesante, proprio come quello ideale della "Casa Slow Fish permanente" in vista del 2019. Un'idea lanciata durante l'inaugurazione dell'evento da parte di Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food, che sogna a Genova una casa politica e fisica per interagire con

tutti gli "attori" in campo nell'ambito del Mediterraneo. Un progetto su cui sono fiocate diverse proposte.

«È stata un'edizione straordinaria», ribadisce Giovanni Toti, presidente della Regione Liguria, che è co-organizzatrice dell'evento dalla sua prima edizione «il grande successo di pubblico registrato in questi giorni nell'area del Porto Antico ha garantito grande visibilità alle eccellenze del territorio».

Nella rete di questa ottava edizione dell'evento, organizzato dall'associazione Slow Food Italia e appunto dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e il Comune di Genova, resta un bottino più che sostanzioso, soprattutto dal punto di vista dei contenuti. Sono stati tanti i temi scientifici trattati nei quattro giorni, come il cambiamento climatico e l'impatto che ha sulle nostre tavole, con le tante ricette di pesci



Da sinistra: Moreno Cedroni, due stelle Michelin al ristorante La Madonnina di Senigallia, e Mauro Colagreco, altre due stelle Michelin al Mirazur di Mentone, in Francia, hanno preparato ieri sera la cena di saluto di Slow Fish a Eataly, dando appuntamento alla prossima edizione PAMBIANCHI

della tradizione sostituite da altri abitanti del mare cucinati con "ricette alternative". Un esempio su tutti: il biologo Silvio Greco, che è presidente

del comitato scientifico nonché appassionato di cucina, ha mostrato a oltre 200 persone come cucinare le meduse. Da Slow Fish parte anche un

allarme. «Attenti a pensare che non ci siano conseguenze nel consumare sempre gli stessi pesci e soprattutto quelli che più sono importanti per l'ecosistema del mare», avverte Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli. «Non è certo normale pensare di mangiare aquile, leoni e tigri, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile». E ancora. «Proprio nel momento storico in cui si pesca di più» conclude il presidente Pascale «sotto la spinta di un mercato che non tiene conto dei cambiamenti, i pescatori e la pesca locale incarnano le realtà che soffrono di più. Le esperienze presentate a Slow Fish dimostrano che è possibile seguire un'altra via».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

La proposta

Recuperare le eccedenze della pesca prima che diventino rifiuti da buttare

... Da Slow Fish è arrivata durante la quattro giorni di Genova, la proposta di una rete di volontariato per recuperare le eccedenze prima che queste diventino rifiuto. Secondo la FaO, il 30% del pesce sulle nostre tavole viene buttato via. Non solo nei ristoranti, in peschiera o in casa: molto, infatti, viene gettato all'inizio della filiera ittica, cioè quando viene pescato. Secondo Franco Andaloro, dirigente di ricerca dell'Ispra, «si potrebbe potenziare la rete di volontariato per recuperare le eccedenze prima che diventino rifiuto, allora avremmo trovato un modo pratico di combattere lo spreco».



La curiosità

Hans, il pescatore vichingo di ostriche ha conquistato anche il mondo del web

Hans, 32 anni, olandese dai lunghi capelli biondi e dal fisico invidiabile, subito soprannominato "il vichingo", è stato una delle star di Slow Fish 2017. Il pubblico femminile e i social hanno decretato il suo successo in foto e video, mentre apre e offre le ostriche dei Paesi Bassi

ESPERIENZE A CONFRONTO

La rete internazionale: collaborare ci dà più forza

La delegazione caraibica era la più numerosa. Un marchio per l'aragosta messicana

La RETE internazionale di Slow Fish, in linea con il titolo dell'edizione di quest'anno, è stata una delle presenze più significative nella quattro giorni genovesi, con un'ampia presenza della delegazione caraibica. Messico, Colombia, Barbados, Honduras e Costa Rica hanno presentato le proprie attività, illustrando come nel tempo siano riusciti a dare un maggiore valore al loro prodotto.

Il progetto ha l'obiettivo di rafforzare modelli di conservazione e consumo sostenibile nella riserva della biosfera dei Caraibi legate a Slow Food. I due punti fondamentali del progetto sono la riser-

va Sea Flower in Colombia e le Riserve della biosfera di Sian Kaan e Banco Chichorro in Messico. A Slow Fish, si confrontano su problematiche e soluzioni comuni.

Fra le tante esperienze c'è quella di Marta, l'unica donna pescatrice della sua cooperativa e dall'intera zona di Quintana Roo, dove sta portando avanti la tradizione di famiglia, dove già suo padre si dedicava alla pesca dell'aragosta. «Una volta delle aragoste spinose vendevamo solo le code» spiega Chicum, un altro delegato messicano. «Ora abbiamo imparato a commercializzarle intere, e ne otteniamo anche maggiori ri-



Un'immagine del film "Alamar", dal 25 maggio in sala

scontri economici. Collaboriamo fra noi lungo tutta la costa e abbiamo potenziato le tecniche di monitoraggio. Questo ci dà maggiore forza». Fondamentale per il lavoro

dei pescatori è anche l'azione di coordinamento svolta dalla Collectividad Razonatura, che sta promuovendo il ritorno alla pesca artigianale e la creazione del marchio collettivo Chakai (aragosta).

A Slow Fish è stato presentato in anteprima il film "Alamar" di Pedro González-Rubio, che dal 25 maggio sarà in distribuzione in Italia (a Genova al Cinema Cappuccini). La storia narra un percorso intimo inteso da una padre e da un figlio nel magnifico scenario della Riserva di Banco Chichorro, l'atollo corallino messicano più grande dell'emisfero settentrionale.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Affidata a una cooperativa la gestione del museo etnografico al Castello dei

Operazione anti-droga a Sanremo: 20 arresti

Sanremo, un "treno" di bimbi apre oggi il Festival dedicato all'arte

Molini, rubano la "Strega". Denunciati dai carabinieri

Dalla Provincia un appello per lo storico Oliveto sperimentale di Garbella.

A Slow Fish di Genova un convegno sulle acciughe tipiche e sulle Vie del sale fra Liguria e Piemonte



Le acciughe sotto sale del mar Ligure, prodotto Igp



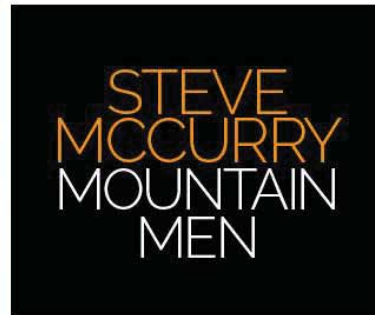
STEFANO PEZZINI

Pubblicato il 21/05/2017

Una due giorni sulla «salagione delle acciughe» ma anche sulle vie del sale (e delle acciughe). Accade a Slow Fish, in corso di svolgimento a Genova, al Porto Antico. Ieri, sabato 20 maggio, nello stand della Regione Liguria c'è stato un laboratorio per insegnare a fare le acciughe sotto sale, tradizione antica dell'Imperiese e di tutta la Liguria.

Oggi, invece, dalle 9,30 alle 13, a Palazzo San Giorgio, sempre nel Porto Antico, si svolge il convegno «Acciughe e sale: le vie dello Slow Fish», un appuntamento che vuole proporre una riflessione sul ruolo delle acciughe e del sale, nella logica Slow Fish e nella relazione che hanno con il territorio ligure, in particolare nella Riviera di Ponente. Un convegno che si svolge sotto l'egida della Regione, di Slow Fish e delle Antiche Vie del Sale.

A coordinare sarà Cristiano Bosco, tra i partecipanti figurano biologi, storici, nutrizionisti ma anche il presidente degli albergatori savonesi Angelo Berlangieri, docenti universitari, l'assessore regionale Stefano Mai e altri ancora. Perché le acciughe sotto sale del Mar Ligure, prodotto Igp (Indicazione geografica protetta) e la loro lavorazione è da sempre tramandata nella famiglie liguri. Le prime citazioni storiche sulla salagione, rintracciabili negli statuti di Noli, sono medioevali e si parla di «pisce salsa». Nel tardo Medioevo le acciughe sotto sale liguri prendono le «vie del sale» che uniscono (e spesso dividono) sulla rotta dei passi alpini e appenninici) Piemonte e Liguria e, in Piemonte, diventano la base per la bagna cauda. A Ormea, terminale di una delle più importanti vie del sale attraverso la valle Arroscia e il Colle di Nava, c'è ancora la pietra dove avvenivano gli scambi, sale, acciughe e semi, visto che il grano saraceno è stato portato proprio dai corsari berberici che, accanto alle razzie, portano anche commerci e contaminazioni culturali, linguistiche e di sapori. A Genova la produzione e il commercio diventa talmente importante che la repubblica impone la «gabella piscium» istituendo regole severe che dovevano osservare i pescatori, comprese le licenze per pescarle, lavorarle, venderle. Le Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure IGP possono essere utilizzate come ingrediente di numerose preparazioni gastronomiche, consumate come antipasto (in Piemonte sono servite con un ricciolo di burro o accompagnate ai peperoni rostiti) e ancora come base per primi e secondi piatti.



LEGGI ANCHE

25/03/2017



Slow Fish dal 18 maggio con tanta Liguria in vetrina

15/10/2016



Liguria e Piemonte insieme per il "salto dell'acciuga"

13/11/2016



"In viaggio tra i Moscati d'Italia si respira il profumo degli angeli"

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



E-mail

Password

ABBONATI



ACCEDI



+ Recupera password

Home > Cultura > Cultura Genova

CULTURA CULTURA GENOVA

Al via domani a Genova al Porto Antico Slow Fish 2017

17 maggio 2017 0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



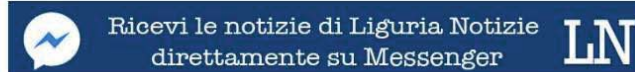
G+



Pinterest



Al via domani a Genova al Porto Antico, giovedì 18 maggio Slow Fish edizione 2017.



GENOVA. 17 MAG. Al via domani a Genova al Porto Antico, giovedì 18 maggio Slow Fish edizione 2017.

Slow Fish, che si svolge ogni due anni a Genova nello spazio del Porto Antico, è l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici.

Slow Fish è organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e si svolge al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio 2017.

Cerca il tuo NdFeB

Sfoglia il nostro catalogo prodotti Varie dimensioni, sistemi magnetici italiainmagnet.it/prodotti

"La rete siamo noi" è il tema dell'ottava edizione dell'evento che a partire dal 2004 ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di "nodi" per i quali Genova è ormai un punto di riferimento imprescindibile: pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo che si incontrano per condividere e sostenere un approccio buono, pulito e giusto alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci. Per saperne di più tornano anche le Conferenze, in cui i grandi temi scientifici al centro dei dibattiti internazionali - cambiamento climatico, valorizzazione delle risorse e sprechi - sono approfonditi da ricercatori, interpreti del mondo della pesca e istituzioni con un linguaggio accessibile e diretto.

Slow Fish è la festa dedicata a tutti coloro che vogliono saperne di più sul consumo di pesce e sui suoi effetti sulla salute delle persone e degli ecosistemi, su quella dei mari e dei fiumi. Le chiavi del suo successo sono l'approccio ludico, basato sul piacere legato al cibo, e il linguaggio semplice.

Prima dell'inaugurazione, sul palco, alle 11, si svolgerà il convegno "Dalla strategia marina europea ai mari italiani", con ingresso libero fino a esaurimento posti.

La Direttiva Quadro sulla Strategia Marina comunitaria ha come obiettivo fondamentale la protezione, la salvaguardia e possibilmente il ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo.

Introdurrà la conversazione Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia.

Intervengono: Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali; Silvia Velo, sottosegretario del Ministero dell'ambiente, delega al mare; Roberto Danovaro, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli; Paola del Negro, direttore del Dipartimento di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste; Carlo Emanuele Pepe, direttore generale di Arpal. Modera: Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish

A seguire l'apertura ufficiale dell'evento con il ministro Maurizio Martina; Giovanni Toti, presidente della Regione Liguria; Carlo Petrini, presidente di Slow Food e Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia.



61,852 Fans

MI PIACE



1,257 Follower

SEGUI



7,507 Follower

SEGUI



Ricevi automaticamente le notizie su Messenger

VITAMINCENTER

NUTRI IL TUO BENESSERE

SCOPRI >

Popolari

Sabato 27 arriva Papa Francesco: ecco divieti, strade chiuse e modifiche viabilità

22 maggio 2017



A26, si ferma per un malore: travolto da tir

22 maggio 2017

Facebook - Guardian svela regole segrete su sesso e violenza: "Impossibile controllare tutto"

22 maggio 2017

Meteo

LIGURIA

Cielo Sereno



18.5 °C

21°

17°

52%

1.5km/h

0%

MER

GIO

VEN

SAB

DOM

22°

23°

21°

22°

21°

VITAMINCENTER

NUTRI IL TUO BENESSERE



ANSA.it > Terra&Gusto > Dal Mare > Allarme Slow Fish sullo sfruttamento dei cetrioli di mare in Salento

Allarme Slow Fish sullo sfruttamento dei cetrioli di mare in Salento

Orientali vengono a pescarli perché questa specie vale 200 euro al kg



Redazione ANSA

18 maggio 2017 18:46

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

GENOVA - Snack di cetrioli di mare a 200 euro al chilogrammo, nuovi piatti a base di meduse e alghe, l'aumento delle specie di pesci 'alieni', gli abissi tutti da esplorare e analizzare per capire la rotta da scegliere in tema di ecosostenibilità. Gli esperti di Slow Fish analizzano così le nuove frontiere del cibo e le conseguenze sui mari di tutto il mondo. "Ci sono fenomeni di mercato che stanno avendo gravi conseguenze, come quello dei cetrioli di mare - spiega il professore di biologia marina Roberto Danovaro -. I mercati orientali hanno sbancato le risorse di questo "lombrico marino", fondamentale per rigenerare i fondali. Adesso gli orientali vengono a pescare nel Mediterraneo, facendo "stragi" nel Salento, perché questa specie vale 200 euro al kg. Dobbiamo stare attenti a queste dinamiche, la cultura del cibo del futuro si sta modificando, dobbiamo indagare gli abissi, cambiare abitudini e cultura, difendere l'ecosistema: come non mangiamo aquile, leoni, tigri, così dobbiamo agire per le specie dei mari".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Neymar tenta la magia
Ma fa una figuraccia...



Trump vende a Riad armi
per 110 miliardi di dollari -
Mondo



Italiani passano un'ora e
mezzo ai fornelli, +20% sul
2016 - Terra&Gusto



Da morbillo a
meningite, obbligo 12
vaccini a scuola -
L'ELENCO -
Salute&Benessere

TIM
TIM SMART CASA
SOLO ONLINE da **9,90€**/4sett

Internet fino a **20 MEGA** | Chiamate **illimitate** | **TIMVISION** incluso

SCOPRI DI PIÙ

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Giornata
biodiversità, in
Italia persi 3 frutti
su 4

Mondo Agricolo



Nuovo magazzino
per le albicocche
tra più grandi
Europa

Business

Slow Fish:
meduse, da
incubo a cibo del
futuro

Dal Mare

Le meduse da
incubo in mare a
cibo del futuro

Dal Mare

Anche magnum di
champagne con
armatura d'oro
all'asta Bolaffi

Vino

Roma - 22-05-2017

INQUINAMENTO E PESCA ECCESSIVA METTONO IL MAR MEDITERRANEO E LA SUA POPOLAZIONE ITTICA IN PERICOLO, MA L'EDUCAZIONE ED IL CONSUMO CONSAPEVOLE PUÒ ANCORA SALVARLI: ECCO I GRANDI TEMI AFFRONTATI A SLOW FISH, L'EVENTO DEDICATO AL MARE DI SLOW FOOD

C'è una tendenza, positiva, che sta prendendo sempre più piede: l'informazione sul cibo che arriva sulla nostra tavola. Si parla di etichette d'origine sugli alimenti, di chilometro zero, di biologico. Ma ancora poco si parla del pesce. Slow Food da otto anni organizza a Genova Slow Fish, manifestazione gastronomica di scena proprio nei giorni scorsi che, tra finger food e laboratori sul pesce, offre una numerosa serie di conferenze che vogliono dare spunti di riflessione su argomenti molto importanti. Quale situazione vivono i nostri oceani? Quali specie di pesce rischiano l'estinzione? Abbiamo il potere di cambiare il mercato? Dobbiamo smettere di mangiare pesce? C'è un futuro per i piccoli pescatori artigianali? Si tratta non solo di riscoprire gusti dimenticati, saponi diversi che il mercato globalizzato tende a far scomparire, nicette nuove o aggiornate ma, soprattutto, di approfondire le nostre conoscenze sulle comunità di pescatori, sulle pratiche di pesca antiche, sugli stili di alimentazione delle generazioni precedenti, sulle risorse sconosciute e sconosciute custodite da fiumi, laghi e mari. I prodotti ittici costituiscono la fonte di proteine per 3 miliardi di persone nel mondo, e il reddito di 800 milioni di persone si fonda sulla pesca e sull'industria ittica. Nel 2014, nei Paesi europei, sono stati spesi 34,57 miliardi per acquistare prodotti ittici, per un consumo complessivo di 7,5 milioni di tonnellate di pesce (33,4 chili pro capite contro i 19,2 chili consumati in media a livello globale). Di questi, 2,75 milioni di tonnellate sono pescati localmente, i restanti 5 milioni sono prodotti di importazione. Queste sono le cifre che introducono al nuovo report di Wwf, "Gusti locali, mercati locali - Le risorse ittiche e il Mediterraneo", presentato proprio a Slow Fish nella conferenza "Da dove viene il pesce che metti in tavola?".

Un tempo, si legge nel report, il Mediterraneo possedeva una quantità di stock ittici superiore alle necessità, che supportava intere comunità e forniva un elemento chiave della famosa dieta salutare mediterranea. Dal polpo al tonno rosso, dai gamberi di acque profonde al pesce spada, tutto il pescato proveniva dal mare antistante. Oggi, invece, il pescato che finisce sulle tavole europee è importato, e per la maggior parte proviene dai paesi in via di sviluppo. Ovviamente la situazione varia da specie a specie e se per le sardine e le acciughe ci affidiamo a pesce interamente pescato localmente, nel caso di tonni e pesci spada il pescato locale costituisce appena il 25% e in quello dei cefalopodi i prodotti di importazione costituiscono addirittura l'82%. Inoltre, nel Mediterraneo, il 93% degli stock ittici sono minacciati dalla pesca eccessiva, il che significa che "se le attuali pratiche di pesca non verranno modificate, le popolazioni ittiche non riusciranno a riprendersi e collasseranno".

L'analisi del report, però, non si focalizza solo sui numeri, ma anche sul potere dei consumatori che, attraverso le loro scelte, possono contribuire a invertire la rotta. Il problema è complesso, ma le azioni da intraprendere sono tutte relativamente semplici. La base di tutto è la consapevolezza: informarsi sull'origine del pesce che si acquista; privilegiare il pescato locale; qualora si acquistino dei prodotti industriali affidarsi a quelli provvisti di certificazione. Slow Fish è un evento che mette tra i suoi obiettivi principali proprio il cercare di far comprendere come le scelte informate corrispondano anche a un sapore più buono, fresco, e locale.

E a pochi chilometri da Genova, sei comuni dell'entroterra tra la Valle Scrivia e la Val Polcevera sono riusciti a cambiare l'intera impostazione delle mense in appena due anni. La reintroduzione del pesce fresco e locale è uno dei cardini di questa piccola rivoluzione, alla base del ragionamento cardine delle conferenze di Slow Fish. "Sebbene i nostri comuni non siano sul mare, il pesce è a 20 km da noi: non volevamo che nelle nostre mense si mangiassero solamente bastoncini surgelati" racconta Rosa Olivieri, sindaco del comune di Ronco Scrivia che ha fatto da capofila al progetto. Al posto del solito pangasio hanno iniziato ad affacciarsi in tavola branzini del Tigullio, seppie, gallinelle, moscardini, platesse e sgombri. Con qualche difficoltà iniziale, sia perché approvvigionarsi non è sempre facile (anche tenendo conto delle normative, che impongono ad esempio di non servire pesce con lische), sia perché il nuovo corso ha comportato un po' di lavoro in più per chi sta in cucina e suscitato reazioni differenti a seconda degli istituti. "Abbiamo lottato contro le diffidenze: le famiglie volevano tornare alla classica pasta in bianco, dicevano che il farro e l'orzo non piacciono ai bambini, o che il pesce viene rifiutato perché puzza" conferma l'assessore all'istruzione del comune di Sant'Olcese, Gabriele Taddeo, che spiega: per molti il cambio di abitudini era difficile da accettare perché si scontrava con vent'anni di referzioni uguali. Noi però non volevamo limitarci ad amministrare l'esistente".

Questo progetto nelle mense, oltre che ad abituare i bambini ad un'alimentazione sana e con i prodotti della terra (o del mare in questo caso) serve anche a formare le loro coscienze. Il mondo ittico ha molti nemici oltre alla pesca eccessiva e al consumo disinformato: uno è il cambiamento climatico. Quel che si muove nel piatto non è questione di pura e semplice gastronomia. I grandi cambiamenti, a cominciare da quelli climatici, investono il nostro intero modo di vivere. Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, non ha dubbi: il cambiamento climatico è un tema che al momento sembra appassionare più la ricerca scientifica della politica e le persone che, normalmente, si interessano poco a quelle questioni rispetto alle quali non riescono a stabilire un nesso causa - effetto immediato. Eppure il cambiamento climatico ci riguarda da molto vicino e interessa tantissimo il mare, tanto più in un Paese come l'Italia, le cui coste si sviluppano per 7.500 chilometri e dove la superficie di mari su cui ha diritti ma soprattutto doveri si estende sulla bellezza di 500.000 chilometri quadrati. A elencare le prime cifre è l'ammiraglio Giovanni Pettonino, della Guardia costiera della Liguria, comandante del Porto di Genova. Il fatto che ponga l'accento sui doveri che abbiamo nei confronti del nostro mare non è indifferente.

Il Mediterraneo è poco meno dell'1% dei mari del mondo, ma vede lo sviluppo di innumerevoli attività umane: migliaia di porti, il 20% del naviglio mondiale nelle sue acque, le industrie... Il lavoro per consegnare questo bacino alle generazioni future è un compito arduo, difficilissimo. Il messaggio è chiaro: il cambiamento climatico rappresenta una sfida importante, perché il mare sta sempre di più subendo gli impatti di questi cambiamenti e della fortissima antropizzazione delle coste, popolate, in 23 paesi, da circa 450 milioni di persone. "Quello che chiamiamo Pianeta Terra, in realtà, dovremmo chiamarlo Pianeta Mare, perché per tre quarti questo mondo è ricoperto dalle acque". Acque da proteggere, quindi, dall'altro grande nemico della popolazione marina, oltre al cambiamento climatico: l'inquinamento. Secondo Legambiente il 96% dei rifiuti galleggianti in mare è composto da plastica (di cui il 16% sono buste) e l'89% della fauna marina rischia di ingerirla. Non stiamo parlando solo di tartarughe che scambiano borse di plastica per meduse, ma soprattutto di detriti che con il passare del tempo e per effetto del calore diventano frammenti microscopici ed entrano a far parte della catena alimentare dei pesci. Le microplastiche hanno dimensioni inferiori ai 5 millimetri e a loro volta si frammentano in nanoplastiche, addirittura invisibili all'occhio umano, rilasciando in mare composti chimici tossici quali ftalati, perfluorurati, ritardanti di fiamma, per citarne solo alcuni. Slow Fish ha organizzato una serie di conferenze dedicate ai nuovi contaminanti dei mari, e i dati sono impressionanti. Marco Faimali, responsabile dell'Istituto di Scienze Marine del Cnr, è netto: "la media di microplastiche nei mari è troppo alta, in alcune zone del mondo si arriva ad avere 100 chili in un solo chilometro cubo".

Ogni anno 8 milioni di tonnellate di plastica entrano in contatto con l'ambiente marino. Le microplastiche penetrano nel plancton che è alla base dell'intera catena alimentare marina. Un fatto preoccupante perché l'accumulo di sostanze tossiche negli esseri viventi aumenta man mano che si risale la piramide alimentare. Insomma, i contaminanti nelle acque marine sono un segnale allarmante. Ciò nonostante non esistono ancora leggi che fissino dei limiti di microplastiche nell'ambiente e nei prodotti alimentari. E a questo proposito che viene chiamata in causa Renata Briano, deputata europea vicepresidente della Commissione pesca. "Per emanare una legge è necessario far convergere tutti i settori, non solo quello ambientale. L'inquinamento dei mari ci costa 8 miliardi di dollari l'anno e le prime vittime sono i pescatori. Sono loro che dobbiamo incentivare e coinvolgere maggiormente nella pulizia dei mari". A chi chiama in causa la mancanza di fondi destinati alla ricerca scientifica Briano risponde: "I soldi ci sono. Con i finanziamenti diretti abbiamo attivato linee di progetto che stanno avanzando e dando i primi risultati. Invece abbiamo urgentemente bisogno di investire quelle risorse in educazione e ricerca, incentivando chi mette in pratica attività di prevenzione".

Contatti: info@winenews.it
Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Inicio / Ambiente / Científicos ven el Mediterráneo como laboratorio de cambio climático en mares

Científicos ven el Mediterráneo como laboratorio de cambio climático en mares

Por EFE - 20 Mayo, 2017 - EnAmbiente  0

Mediterráneo. Redes

Génova (Italia), 21 may (EFE).- El Mediterráneo es el laboratorio que servirá para anticipar la gestión de la pesca en los demás mares del planeta frente a problemas globales como la destrucción del hábitat y el cambio climático, apuntaron hoy científicos italianos.

Con una reflexión sobre la estrategia marina europea se desarrolla la feria Slow Fish, organizada en la ciudad italiana de Génova por el movimiento Slow Food, que aboga por una alimentación saludable y sostenible.

El Mediterráneo, rico en biodiversidad, se ha convertido en un "laboratorio con el que anticipar las medidas que luego se verán en todo el planeta", dijo Roberto Danovaro, presidente de una estación zoológica de Nápoles (sur de Italia).

naturales de dióxido de carbono, añadió Danovaro.

Así, por ejemplo, la sequía está disminuyendo el caudal de agua que los ríos vierten al mar, aumentando así el grado de salinidad, a la que son sensibles ciertas especies.

Según Danovaro, el 90 % de los peces viven en las profundidades del mar y, con cada vez menos recursos en la costa, la pesca se está expandiendo hacia esas zonas en las que todavía hace falta "entender mejor lo que sucede".

El experto instó a impulsar proyectos de restauración de los mares europeos "como lo que se hace con las obras de arte" y a crear una industria que se encargue de recuperar los océanos degradados.

Comentó que ya existen iniciativas para promover el consumo de productos marinos más sostenibles como las algas o los invertebrados, en vez de comer pescados que están en lo alto de la cadena trófica y son claves para el funcionamiento de los ecosistemas.

El presidente del comité científico de Slow Fish, Silvio Greco, destacó que en la actualidad se ha reducido el número de especies disponibles en el mercado frente a la variedad que había antes, aumentando así la presión sobre los recursos pesqueros.

Consideró necesaria la veda de pesca de determinadas especies como el atún rojo, que tarda años en recuperarse y cuya captura está limitada temporalmente en la Unión Europea (UE).

La actual directiva europea sobre la estrategia marina establece que los países deben adoptar las medidas necesarias para lograr o mantener un buen estado ambiental del medio marino para 2020.


Para ello se tienen en cuenta distintos indicadores como los que miden el grado de diversidad, de basura en el mar o de contaminantes en los alimentos pesqueros.

De todos ellos, apenas se tiene información de los desechos marinos, al tiempo que se necesitan más controles y programas de conservación, indicó el director general de la agencia para la protección del medioambiente en la región de Liguria, Carlo Pepe.

En la charla también participó el ministro de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia, Maurizio Martina, que llamó a proteger el mar Mediterráneo pese a toda la complejidad que entraña, así como la pesca en pequeña escala en un mundo globalizado.

"Podemos tener reglas muy rígidas pero tenemos que coordinarnos con otras regiones fuera de la UE como se está viendo en el sur del Mediterráneo", afirmó en declaraciones a la prensa. EFE

SIEMPRE INFORMADOS!

 29,531 Seguidores

SEGUIR

 101 k Fans

ME GUSTA

ENCUESTA

¿Cree que la Alianza PLN, PUSC, ML y evangélicos beneficiará a Costa Rica?

 Sí
 No

Votar
[Ver Resultados](#)


Nacionales

Internacionales

Opinión

Deportes

Ambiente

Economía

Cultura

Ciencia y Tecnología

OPINIÓN


Cruz y Navas
ANDI MIROM 21 MAYO, 2017

Mi utopía
NURIA RODRÍGUEZ GONZALO 20 MAYO, 2017








¿Van a seguir? ¡Nosotros también!
FLORA FERNÁNDEZ A. 20 MAYO, 2017

CULTURA


COFUNDADOR DE TWITTER LAMENTA QUE EL SERVICIO AYUDASE A TRUMP A ALCANZAR LA PRESIDENCIA
SPUTNIK 20 MAYO, 2017


Mediterráneo sería el 'laboratorio del cambio climático en los mares'

Científicos aseguran que servirá para anticipar la gestión de la pesca en los otros mares del mundo.

-  Comentar
-  Facebook
-  Twitter
-  Google+
-  LinkedIn
-  Enviar
-  Guardar



La sequía está disminuyendo el caudal de agua que los ríos vierten al mar, aumentando así el grado de salinidad, a la que son sensibles ciertas especies.
Foto: AFP / Yuri Cortéz

Por: EFE | 19 de mayo 2017, 12:32 a.m.

El Mediterráneo es el laboratorio que servirá para anticipar la gestión de la pesca en los demás mares del planeta frente a problemas globales como la destrucción del hábitat y el cambio climático, apuntaron este jueves, científicos italianos.

Con una reflexión sobre la estrategia marina europea abrió este jueves sus puertas la feria Slow Fish, organizada en la ciudad italiana de Génova por el movimiento 'Slow Food', que aboga por una alimentación saludable y sostenible.

El Mediterráneo, rico en biodiversidad, se ha convertido en un "laboratorio con el que anticipar las medidas que luego se verán en todo el planeta", dijo Roberto Danovaro, presidente de una estación zoológica de Nápoles (sur de Italia).

En esa cuenca la sobreexplotación de los recursos pesqueros está dañando los ecosistemas junto al cambio climático, ese "enemigo invisible" de los océanos, a su vez sumideros naturales de dióxido de carbono, añadió Danovaro.

Así, por ejemplo, la sequía está disminuyendo el caudal de agua que los ríos vierten al mar, aumentando así el grado de salinidad, a la que son sensibles ciertas especies.

Según Danovaro, el 90 % de los peces viven en las profundidades del mar y, con cada vez menos recursos en la costa, la pesca se está expandiendo hacia esas zonas en las que todavía hace falta "entender mejor lo que sucede".

El experto instó a impulsar proyectos de restauración de los mares europeos "como lo que se hace con las obras de arte" y a crear una industria que se encargue de recuperar los océanos degradados. Comentó que ya existen iniciativas para promover el consumo de productos marinos más sostenibles como las algas o los invertebrados, en vez de comer pescados que están en lo alto de la cadena trófica y son claves para el funcionamiento de los ecosistemas.

El presidente del comité científico de Slow Fish, Silvio Greco, destacó que en la actualidad se ha reducido el número de especies disponibles en el mercado frente a la variedad que había antes, aumentando así la presión sobre los recursos pesqueros.

Consideró necesaria la veda de pesca de determinadas especies como el atún rojo, que tarda años en recuperarse y cuya captura está limitada temporalmente en la Unión Europea (UE).

La actual directiva europea sobre la estrategia marina establece que los países deben adoptar las medidas necesarias para lograr o mantener un buen estado ambiental del medio marino para 2020.

Para ello se tienen en cuenta distintos indicadores como los que miden el grado de diversidad, de basura en el mar o de contaminantes en los alimentos pesqueros. De todos ellos, apenas se tiene información de los desechos marinos, al tiempo que se necesitan más controles y programas de conservación, indicó el director general de la agencia para la protección del medioambiente en la región de Liguria, Carlo Pepe.

En la charla también participó el ministro de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia, Maurizio Martina, que llamó a proteger el mar Mediterráneo pese a toda la complejidad que entraña, así como la pesca en pequeña escala en un mundo globalizado. "Podemos tener reglas muy rígidas pero tenemos que coordinarnos con otras regiones fuera de la UE como se está viendo en el sur del Mediterráneo", afirmó en declaraciones a la prensa.

EFE



Prima di mettere il fotovoltaico a casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato

<

MÁS HISTORIAS DE TU INTERÉS



Pescadores combinarán saberes artesanales con la tecnología



Pescadores agreden a funcionarios de Parques Nacionales en el Tayrona



Tras 4 años, Honda vive una bonanza de peces



HUAWEI HUAWEI P10 | P10 Plus
CO-ENGINEERED WITH *Leica*
RITRATTO PERSONALE
SCOPRI DI PIÙ

GENOVA | 20 maggio 2017

Da Slow Fish alle scuole, la rivincita del pesce fresco

COMMENTI (1) Tweet G+ 0 **ISCRIVITI @** Newsletter Il Secolo XIX



Slow Fish, l'asta del pesce in Darsena (foto Balostro)

ARTICOLI CORRELATI

- Slow Fish - Piatti golosi ed educazione alimentare a Genova
- Dal brandacujun di Noli alle cozze di Olbia, territorio nel piatto a Slow Fish
- Pesce e birra, anche a Slow Fish l'abbinamento da gourmet
- Il ministro Martina inaugura Slow Fish: «Arriva un Ddl sulla piccola pesca»

Impossibile resistere alla nuova Ford Kuga a € 20.950 (Ford)

Promosso da Taboola

A Genova, Alessandro Venturi ha portato l'esempio del **Centro di educazione del Gusto di Prato**, di cui è presidente: «Il progetto "A scuola con gusto" coinvolge dal 2008 il Comune di Viareggio. Il pesce è uno degli alimenti in mensa, così abbiamo pensato di dedicargli particolare attenzione. Oggi i pescatori escono in mare apposta per approvvigionare le scuole. È anche stato creato ex novo un laboratorio dove lavorano 3 giovani provenienti da famiglie di pescatori».

Nelle Marche, infine, la **Fondazione Albert**, diretta da Paolo Agostini, ha avviato dal 2013 la campagna educativa alimentare Pappa Fish: grazie a questa iniziativa, più di 60mila bambini mangiano pesce fresco, dando impulso a una filiera che coinvolge ben sei laboratori.

© Riproduzione riservata

DAL WEB

NEWSLETTER

Le @newsletter
IL SECOLO XIX

REGISTRATI

ULTIM'ORA

- 11:32** Mafia: boss ucciso a Palermo da 2 killer
- 11:03** Incassi: in testa Alien, Fortunata 4/0
- 10:53** Gip, Tommaso Hosni resti in carcere
- 10:41** Istat: rivede a rialzo stime Pil, +1%
- 09:21** Camion contro bus, 24 feriti a

AdChoices **Expedia.it**

THE MEDITELGRAPH

- MARKETS | Maggio 22, 2017
Giovani e innovazione, solo così si salva l'economia in Liguria / ANALISI
- SHIPPING/SHIPYARD-AND-OFFSHORE | Maggio 22, 2017
Fincantieri, Bono contro i sindacati francesi su Stx
- SHIPPING/SHIPOWNERS | Maggio 21, 2017
Interrogatorio di garanzia per l'armatore Morace
- TRANSPORT/PORTS | Maggio 21, 2017
Decine di migranti trovati in un camion a Trieste
- SHIPPING | Maggio 21, 2017
Marina militare, sosta a Gibuti per la fregata "Carabiniere"

EDICOLA DIGITALE



► Leggi il giornale di oggi



LEGGI | ABBONATI | REGALA

CULTURA & SPETTACOLI IL SECOLO XIX



Cerca...

HOME	GENOVA	LEVANTE	SAVONA	IMPERIA	LA SPEZIA	BASSO PIEMONTE	ITALIA	MONDO	SPORT
Economia	Cultura&Spettacoli	Tech	Gossip	Salute	Passioni	Motori	Foto	Video	TheMediTelegraph <i>animal house</i>

IL BILANCIO DEL 2017 | 21 maggio 2017

Slow Fish, l'arrivederci a Genova con un occhio al futuro

COMENTTI (0) Tweet G+1 0 **ISCRIVITI @** Newsletter Il Secolo XIX



Slow Fish, grande pubblico anche per l'ultima giornata (foto Pambianchi)

APPROFONDIMENTI

- Slow Fish: al via l'ottava edizione
- Torna Slow Fish dal 18 al 21 maggio

ARTICOLI CORRELATI



Dal brandacujun di Noli alle cozze di Olbia, territorio nel piatto a Slow Fish



Da Slow Fish alle scuole, la rivincita del pesce fresco

Luca paga solo 207€ per la polizza auto. Scopri come!

(Zurich Connect)

Promosso da Taboola

impegni significativi da parte delle istituzioni e sono state manifestate disponibilità, altrettanto significative, da parte delle comunità scientifiche. Un tassello indispensabile per assicurare un futuro più roseo all'ambiente e a chi vive grazie alle risorse del mare».

Tra le novità più significative di questa edizione, l'annuncio che **presto la Liguria ospiterà anche la "casa" di Slow Fish**: «Una sede fissa, politica e fisica, per interagire con tutti gli attori del Mediterraneo», come ha anticipato Toti.

L'altra "sfida", **tutta italiana**, riguarda la ricerca: da Slow Fish i rappresentanti del mondo hanno chiesto che l'Italia si doti di una moderna nave da ricerca oceanografica pubblica, bene comune indispensabile a promuovere la conoscenza sia nel mar Mediterraneo sia nei mari artici e antartici.

Per Slow Fish è la terza edizione che si svolge all'aperto e si può rilevare, in tutti gli appuntamenti, un crescente interesse del pubblico, a dimostrazione di come la manifestazione stia entrando **sempre di più nel cuore dei genovesi**, dei visitatori e di chi ha a cuore le sorti del mare.

© Riproduzione riservata

DAL WEB

Genova - Oltre 500 persone al lavoro, le comunità di 15 paesi di tutti i continenti rappresentate da oltre 80 delegati, 30 incontri della "rete di Slow Fish" per un **pubblico di 1500 partecipanti**: chiude con grandi numeri, l'edizione genovese di Slow Fish, che ha visto 800 spettatori nelle 5 conferenze dedicate ai **grandi temi** di questa edizione cui hanno preso parte come relatori 35 scienziati e ricercatori di fama internazionale.

«Un'edizione straordinaria - ha detto il governatore della Liguria, Giovanni Toti - che conferma la nostra scelta di sostenere con convinzione questo evento». Tante conferme e molte premesse per il futuro, come ha invece ricordato il presidente di **Slow Food Italia**, Gaetano Pascale: «Un'edizione che ci consegna responsabilità importanti, in cui sono stati assunti

NEWSLETTER

Le @newsletter
IL SECOLO XIX

REGISTRATI

ULTIM'ORA

- 12:20 Salvini, si voti a settembre
- 11:32 Mafia: boss ucciso a Palermo da 2 killer
- 11:03 Incassi: in testa Alien, Fortunata 4/o
- 10:53 Gip, Tommaso Hosni resti in carcere
- 10:41 Istat: rivede a rialzo stime Pil, +1%

Ristorante Bella Vida

Miglior Ristorante di Carne Genova. Corso Italia, sul Mare!

[VAI AL SITO](#)

THE MEDIATELEGRAPH

MARKETS | Maggio 22, 2017



Federazione Nazionale Costruttori
Macchine per l'Agricoltura

Home » Pesca, Primo Piano » Inaugurato a Genova Slow Fish. Pesce non è solo gastronomia

Inaugurato a Genova Slow Fish. Pesce non è solo gastronomia

venerdì, 19 maggio 2017, 15:57

Pesca, Primo Piano

Commenta

Pescatori, chef e consumatori, all'erta: scegliere quale pesce metterete nel piatto questa sera è un atto politico. Se negli anni Sessanta erano almeno una quarantina le specie ittiche presenti sulla tavola degli italiani, oggi il grosso dei consumi viene coperto da non più di dieci prodotti. Lo ricorda inaugurando l'ottava edizione di Slow Fish, apertasi al Porto Antico di Genova, il biologo marino Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico che sovrintende l'evento internazionale di Slow Food e Regione Liguria dedicato al pesce e alle risorse del mare.



Mentre molte ricette della tradizione scompaiono dalla memoria, altri abitanti del mare fanno capolino nel nostro orizzonte gastronomico: è il caso delle meduse, sempre più presenti e invasive. Ma anche delle oloturie, i "cetrioli di mare", apprezzatissimi in Oriente come snack ma ormai sovrasfruttati – tanto che ci si spinge a pescarli in acque molto remote. Attenti però a pensare che non ci siano conseguenze nel consumare questi animali, avverte il presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, Roberto Danovaro: «Non è certo normale pensare di mangiare aquile, leoni e tigrì, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile».

In altri casi, invece, il mercato spinge per tornare a sfruttare risorse che già in passato sono finite sull'orlo dell'estinzione: l'Ue aveva contingentato nel 2006 la pesca del tonno rosso, per consentirne il ripopolamento entro un periodo di quindici anni aumentando progressivamente le quote. Il problema, ricorda Silvio Greco, è che il ciclo biologico della specie richiede almeno cinque o sei anni per la prima riproduzione: «Non ha senso scardinare il sistema delle quote prima di essere sicuri che si sia innescato un circolo di rinnovamento, come rischiamo invece di fare adesso per assecondare le pressioni dell'industria».

Quel che si muove nel piatto, insomma, ma non è questione di pura e semplice gastronomia. I grandi cambiamenti, a cominciare da quelli climatici, investono il nostro intero modo di vivere: sappiamo che la concentrazione media di anidride carbonica nell'atmosfera ha ormai superato le 400 parti per milione (ppm), una soglia che secondo l'Organizzazione Meteorologica Mondiale rappresenta l'ingresso in una nuova era climatica. Ma cosa c'entra l'aria che respiriamo con l'acqua dei nostri mari? Sul punto risponde Danovaro: «Il mare sequestra quasi il 40% dell'anidride e produce una molecola di ossigeno su due che respiriamo. Può darsi che non si riesca sempre a dare un valore economico a tutto questo, ma nemmeno respirare la metà!».

Il Mediterraneo, dal punto di vista ambientale, rappresenta un caso unico: copre appena l'1% delle acque mondiali ma racchiude il 10% della biodiversità. Per questo è fondamentale capire come mantenere sano questo mare, e non solo in termini di balneabilità.

L'Unione Europea ci sta provando con la strategia marina, un piano integrato di interventi per misurare secondo parametri certi il "buono stato ambientale" delle acque: «La strategia marina è una rivoluzione. Se prima eravamo abituati a pensare che i problemi riguardassero soprattutto la contaminazione chimica, ora ragioniamo in termini di ecosistemi».

Anche negli ambienti profondi, cioè – spiega Danovaro – nel 95% dei mari e degli oceani, dove vive il 90% del pesce: «La pesca si sta spostando negli abissi per seguire il mercato, ma di quello che accade in quegli ambienti sappiamo troppo poco. Solo di recente una ricerca a guida italiana ha permesso di avviare il monitoraggio europeo sul tema».

Questi approcci alla tutela ambientale non sono affatto incompatibili con la creazione di occupazione e ricchezza, anzi possono addirittura incentivarla. Ne è un esempio il progetto Mercedes, il primo riguardante il restauro degli ambienti marini: «Al pari del restauro artistico, il restauro ambientale può recuperare ciò che ha fatto di negativo l'uomo e può farlo avviando una vera filiera economica. Ma non bisogna perdere altro tempo: solo negli ultimi vent'anni, secondo le stime, abbiamo perso il 30% del capitale naturale».



Tags: Pesca, pesce, slow fish

Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verterà divulgata)

Sito web

Commento

Cerca



AGRICOLTORI ITALIANI
DIAMO VALORE ALLA TERRA

EMILIA ROMAGNA



Video in primo piano

Barbieri Serramenti
Barbieri Erio Serramenti

PORTE E FINESTRE IN LEGNO
PORTE BLINDATE - LEGNO ALLUMINIO - PVC

Via C.Colombo 7
S. Giovanni in Persiceto.

La Pasta di celestino



News piu' lette Discussioni Commenti Tags

1. **Domenico:** Bravi, uno schema utile e sint...
2. **alba bonelli:** Poiché non sono riuscita a par...
3. **Matteo Zani:** Volevo segnalare un problema c...
4. **Romano Carretta:** Sono interessato ad avere info...
5. **Laura Sardi:** Plaudo a questa iniziativa, co...

Sottoscrizioni

Sottoscrivi i News Feed

Sottoscrivi i Feed dei Commenti

Aggiornamenti via mail:

Iscriviti

ESPRESSO AL QUADRATO SILVER €269,00 €169,00  SIAMO ATTACCATI AL VOSTRO LAVORO PRODUZIONE ETICHETTE AUTOADESIVE

Siamo online da 3715 giorni 10 ore 33 minuti



Home Archivio La manifestazione

19 MAG Inaugurazione di Slow Fish con un monito Scegliere un pesce da mangiare è un atto politico

on 19 maggio 2017, Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione



Pescatori, chef e consumatori, all'erta: scegliere quale pesce metterete nel piatto questa sera è un atto politico. Se negli anni '60 erano almeno una quarantina le specie ittiche presenti sulla tavola degli italiani, oggi il grosso dei consumi viene coperto da non più di dieci prodotti.

Lo ricorda inaugurando l'ottava edizione di Slow Fish, al Porto Antico di Genova, il biologo marino Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico che sovrintende l'evento internazionale di Slow Food e Regione Liguria dedicato al pesce e alle risorse del mare. Mentre molte ricette della tradizione scompaiono dalla memoria, altri abitanti del mare fanno capolino nel nostro orizzonte gastronomico: è il caso delle meduse, sempre più presenti e invasive. Ma anche delle oloturie, i "cetrioli di mare", apprezzatissimi in Oriente come snack ma ormai sovrasfruttati - tanto che ci si spinge a pescarli in acque molto remote. Attenti però a pensare che non ci siano conseguenze nel consumare questi animali, avverte il presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, Roberto Danovaro: "Non è certo normale pensare di mangiare aquile, leoni e tigrì, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile".

In altri casi, invece, il mercato spinge per tornare a sfruttare risorse che già in passato sono finite sull'orlo dell'estinzione: l'Unione europea aveva contingentato nel 2006 la pesca del tonno rosso, per consentirne il ripopolamento entro un periodo di quindici anni aumentando progressivamente le quote. Il problema, ricorda Silvio Greco, è che il ciclo biologico della specie richiede almeno cinque o sei anni per la prima riproduzione: "Non ha senso scardinare il sistema delle quote prima di essere sicuri che si sia innescato un circolo di rinnovamento, come rischiamo invece di fare adesso per assecondare le pressioni dell'industria. Quel che si muove nel piatto, insomma, ma non è questione di pura e semplice gastronomia. I grandi cambiamenti, a cominciare da quelli climatici, investono il nostro intero modo di vivere: sappiamo che la concentrazione media di anidride carbonica nell'atmosfera ha ormai superato le 400 parti per milione (ppm), una soglia che secondo l'Organizzazione Meteorologica Mondiale rappresenta l'ingresso in una nuova era climatica. Ma cosa c'entra l'aria che respiriamo con l'acqua dei nostri mari? Sul punto risponde Danovaro: «Il mare sequestra quasi il 40% dell'anidride e produce una molecola di ossigeno su due che respiriamo. Può darsi che non si riesca sempre a dare un valore economico a tutto questo, ma nemmeno respirare la metà".

Il Mediterraneo, dal punto di vista ambientale, rappresenta un caso unico: copre appena l'1% delle acque mondiali ma racchiude il 10% della biodiversità. Per questo è fondamentale capire come mantenere sano questo mare, e non solo in termini di balneabilità. L'Unione Europea ci sta provando con la strategia marina, un piano integrato di interventi per misurare secondo parametri certi il "buono stato ambientale" delle acque: "La strategia marina è una rivoluzione. Se prima eravamo abituati a pensare che i problemi riguardassero soprattutto la contaminazione chimica, ora ragioniamo in termini di ecosistemi". Anche negli ambienti profondi, cioè - spiega Danovaro - nel 95% dei mari e degli oceani, dove vive il 90% del pesce: "La pesca si sta spostando negli abissi per seguire il mercato, ma di quello che accade in quegli ambienti sappiamo troppo poco. Solo di recente una ricerca a guida italiana ha permesso di avviare il monitoraggio europeo sul tema".

Questi approcci alla tutela ambientale non sono affatto incompatibili con la creazione di occupazione e ricchezza, anzi possono addirittura incentivarla. Ne è un esempio il progetto Mercedes, il primo riguardante il restauro degli ambienti marini: "Al pari del restauro artistico, il restauro ambientale può recuperare ciò che ha fatto di negativo l'uomo e può farlo avviando una vera filiera economica. Ma non bisogna perdere altro tempo: solo negli ultimi vent'anni, secondo le stime, abbiamo perso il 30% del capitale naturale".

C.d.G.

Tweet Pin.it Share

FLASH NEWS

Lunedì, 22 Mag 2017
Spese pazze all'Ars, archiviata l'indagine sull'assessore Antonello Cracolici

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 20 Mag 2017 A
Borgo Egnazia le anteprime di San Marzano con il gotha del giornalismo italiano



NEWSLETTER

LPM srl

TRESCHIC.it
realizzati a mano

La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" 📅

Mag 18, 2017 | Cronaca | ★★★★★



Il Presidente dell'Ente di Ricerca partenopeo, Roberto Danovaro, sarà presente all'inaugurazione con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina.

La storia e la ricerca saranno i temi al centro della partecipazione della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli alla manifestazione internazionale "Slow Fish", organizzata da Slow Food, che si terrà **dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova**. Un team di esperti di divulgazione scientifica incontrerà il pubblico nello stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il Professor Roberto Danovaro, Presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina e al Vice Ministro Silvia Velo. Scopo dell'iniziativa a cura della SZN è rendere la ricerca e le competenze scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della SZN incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di "Slow Fish". L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini.

La Stazione Zoologica Anton Dohrn è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

f Facebook

t Twitter

G+ Google+

♥ Like

p Pinterest

in LinkedIn

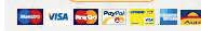
Ti potrebbe interessare

SPONSOR

SOSTIENI LA TORRE

Dai voce a ciò che gli altri non dicono

Donazione



CERCA ...

DIVENTA NOSTRO FAN



Piace a 18 amici

CERCA ...

EVENTI



I tesori di carta di San Domenico Maggiore

da 01/04/2017 a
30/06/2017

Eventi



Eventi per ricordare i 50 anni dalla scomparsa di Totò

da 15/04/2017 a
09/07/2017

Eventi



#DomenicaCarditello | Terra di Lavoro tra antico e contemporaneo

da 23/04/2017 a 25/06/2017

Eventi

Comicon, tutto pronto per la XIX edizione

da 28/04/2017 a
31/05/2017

Eventi

0 Shares



La Voce del Quartiere

VdQ | fondato nel 1994



NEWS EUROPEE

POLITICA

ECONOMIA

CULTURA E SPETTACOLO

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

SPORT



Home > Economia > La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish"...

La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio

Economia



0



La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio

Il Presidente dell'Ente di Ricerca partenopeo, Roberto Danovaro, sarà presente all'inaugurazione con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina.

di Simone Ottaiano

La storia e la ricerca saranno i temi al centro della partecipazione della **Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli** alla manifestazione internazionale "Slow Fish", organizzata da **Slow Food**, che si terrà dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova. Un team di esperti di divulgazione scientifica incontrerà il pubblico nello stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il Professor Roberto Danovaro, Presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina e al Vice Ministro Silvia Velo. Scopo dell'iniziativa a cura della SZN è rendere la ricerca e le competenze scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della SZN incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di "Slow Fish". L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini.

La Stazione Zoologica Anton Dohrn

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

Napoli, 17 maggio 2017



0



ARTICOLI PRECEDENTI

"Leggere fa bene, è piacevole e salutare"

ARTICOLI SUCCESSIVI

A Bologna migranti in passerella



Fai crescere il tuo business!

➤ Iscriviti ai Corsi di Formazione Web Marketing

Archivi

maggio 2017

aprile 2017

marzo 2017

febbraio 2017

gennaio 2017

dicembre 2016

novembre 2016

ottobre 2016

settembre 2016

luglio 2016

giugno 2016

maggio 2016

aprile 2016

marzo 2016

febbraio 2016

gennaio 2016

dicembre 2015

novembre 2015

ottobre 2015

settembre 2015

luglio 2015

giugno 2015

maggio 2015

aprile 2015

marzo 2015

febbraio 2015

gennaio 2015

dicembre 2014

novembre 2014

ottobre 2014

settembre 2014

agosto 2014

luglio 2014

giugno 2014

maggio 2014



La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli partecipa allo "Slow fish" di Genova

redazione

in News 17 maggio 2017 54 Visite



La storia e la ricerca saranno i temi al centro della partecipazione della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli alla manifestazione internazionale "Slow fish", organizzata da "Slow food", che si terrà dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova. Un team di esperti di divulgazione scientifica incontrerà il pubblico nello stand dedicato all'ente di ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il professor Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina e al vice ministro Silvia Velo. Lo scopo dell'iniziativa è rendere la ricerca e le competenze

scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della Stazione Zoologica Anton Dohrn incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di "Slow fish". L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini. La Stazione Zoologica Anton Dohrn è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.



Tweet



Mi piace 0



Condividi 0



G+ 0

Articolo Precedente
Salerno – Il direttore Gubitosi presenta le novità della quarantasettesima edizione

Articolo Successivo
Salute: Al Sud 1 italiano su 10 rinuncia alle cure per motivi economici

ARTICOLI SIMILI



**OTTICA
Andriuolo
Optometrista
Contattologo
Prato Perillo
Teggiano (SA)**
tel. 0975.73739
aandriuolo@tiscali.net

Sei un Autore Emergente?

Pubblica il Tuo Libro

Morgan Miller
dizioni

Non tenerlo nel cassetto

inviaci subito

il Tuo Manoscritto!

CATEGORIE

- A proposito di ...
- Cronaca
- Cultura
- Economia
- Editoriale
- In Primo Piano
- L'intervista
- L'opinione
- Matrioske
- Motori
- News
- Politica
- Salute
- Senza categoria
- Spettacoli
- Sport
- Web TV



Ultimi articoli

I più letti



Castellabate (SA) – Arrestato 55enne per la morte della moglie avvenuta nel dicembre 2015
23 maggio 2017



Cilento protagonista alla prima edizione di "Meet The Docs" di Forlì.
23 maggio 2017



Eboli (SA) – La Finanza sequestra 30 apparecchi "videopoker"
23 maggio 2017



Bando di idee "Alberto Sacco – Futuro" passato a Privacy & Cookies Policy la Cisl provinciale premia le scuole salernitane
23 maggio 2017



Caselle in Pittari (SA) – Un successo il contest fashion shoes design
23 maggio 2017

SEGUICI SU FACEBOOK

Quasimezzogiorno Ag...
3784 Mi piace

Quasimezzogiorno

Mi piace questa Pagina

ore L Condividi

Piace a 1 amico

VIDEO

INT_ANGELO_DE_LUCA_RIFORMA_BCC_072016

1

from valcomunicazioni

03:40

LUCA: "CI SONO PERPLESSITÀ CHE SANNO CONCRETE"



Home > NEWS > La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish"...

NEWS PESCA

La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio

Autore: *il giornale dei marinai e della pesca* - Mag 17, 2017 38 0

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



G+



Pinterest

Mi piace 21



Tweet



Il Presidente dell'Ente di Ricerca partenopeo, Roberto Danovaro, sarà presente all'inaugurazione con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina.



La storia e la ricerca saranno i temi al centro della partecipazione della **Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli** alla manifestazione internazionale "Slow Fish", organizzata da Slow Food, che si terrà dal 18 al 21 maggio al Porto Antico di Genova. Un team di esperti di divulgazione scientifica incontrerà il pubblico nello stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per

conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il Professor **Roberto Danovaro**, Presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al Ministro delle **Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina** e al **Vice Ministro Silvia Velo**. Scopo dell'iniziativa a cura della SZN è rendere la ricerca e le competenze scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della **SZN** incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di "Slow Fish". L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini.

La Stazione Zoologica Anton Dohrn

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

Iscriviti alla Newsletter

NEWSLETTER :

Iscriviti alla nostra newsletter ed unisciti ai nostri marinai. Tranquillo, nessuno spam o pubblicità, non vendiamo nulla. Riceverai soltanto una mail ogni settimana con le ultime notizie dal mare e dagli oceani.

Nome

Email

Iscriviti



SEGUICI SUI SOCIAL



14,247 Fans

MI PIACE



149 Followers

SEGUI



436 Followers

SEGUI



20 Sottoscritta

ISCRIVITI



Get Up and Go to Alaska
Get Up and Go! Tours

Active, Informative, Fun small group Alaskan Adventures. Camping and lodge-based. Join us.



LaGazzettaCampana.it

QUOTIDIANO NOLANO ONLINE IN THE WORLD

- Home
- Cronaca
- Cultura & Musica
- Spettacolo
- Ambiente
- Politica
- Religione
- Sport
- Medicina
- Salute
- Attualità
- Curiosità
- Chi Siamo
- Contattaci
- Ditelo A Noi
- hinterland Nolano
- Cimitile
- Cicciano
- Marigliano
- ROCCARAINOLA
- Camposano
- Casamarciano
- Liverni
- AVELLA

www.radioantennacampania.it Radio Piazza – Mercatino Radio Piazza – Eventi Radio Piazza – News Contatto Radio La Gazzetta Mensile a Colori

La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio



L'app di trading comoda

Account di Prova con €10.000 Gratis Il tuo capitale è a rischio.

trading212.com

Cerca ricerca

Nasce Creami Revolution

L'unica tariffa ricaricabile con 1000 credit per chiamate o SMS e 7GB ogni 4 settimane

Poste Mobile

nello stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in occasione del prestigioso evento, consentirà al pubblico di utilizzare sofisticate apparecchiature, quali i microscopi, per conoscere le forme di vita planctoniche, le più diffuse nel Mediterraneo. Il Professor **Roberto Danovaro**, Presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, parteciperà all'inaugurazione dell'evento unitamente al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, **Maurizio Martina** e al Vice Ministro **Silvia Velo**. Scopo dell'iniziativa a cura della SZN è rendere la ricerca e le competenze scientifiche fruibili in modo diretto e interessante, informando curiosi ed appassionati sulle attività di studio e di tutela dell'ambiente marino svolte dall'ente. A tal fine, il team della SZN incontrerà scuole e pubblico di visitatori per porre alla loro attenzione i risultati dei progressivi cambiamenti ecologici del mare e delle conseguenze dell'impatto antropico, spesso negativo, sulle risorse marine: fattori che incidono, inevitabilmente, sull'alimentazione, tema centrale di "Slow Fish". L'attenzione sarà focalizzata, in particolare, sulle microplastiche e su come queste provochino alterazioni dannose negli ecosistemi marini.

La Stazione Zoologica Anton Dohrn

La fondazione della Stazione Zoologica è datata marzo 1872. Anton Dohrn, il fondatore e primo direttore, era nato a Stettino, in Pomerania, oggi parte della Polonia, nel 1840, da una famiglia della buona borghesia. Dohrn studiò zoologia e medicina in varie università tedesche, ma senza molto entusiasmo. I suoi ideali cambiarono nell'estate del 1862 quando giunse a Jena e vi incontrò Ernst Haeckel che lo introdusse alle opere e alle teorie di Charles Darwin. Dohrn divenne un fervente difensore della teoria di Darwin della "discendenza con modificazione", la teoria dell'evoluzione per selezione naturale. Decise allora di dedicare la sua vita alla raccolta di fatti e di idee a sostegno del darwinismo, e questo divenne il punto di inizio di una avventura durata tutta la vita. Durante la sua carriera universitaria trascorse periodi di ricerca sulla riva del mare: a Helgoland, ad Amburgo, a Millport in Scozia e a Messina. Qui prese corpo il progetto di coprire il globo con una rete di stazioni di ricerca biologica, analoghe alle stazioni ferroviarie, dove gli scienziati avrebbero potuto fermarsi, raccogliere il materiale, realizzare osservazioni ed esperimenti, prima di spostarsi alla stazione successiva.

La Gazzetta Campana
4,128 likes

Like Page Use App

20 friends like this

immobiliare.it

Milano - Appartamento
1 locale - 35m²

Salve - Appartamento
3 locali - 60m²

'A VOCE D' 'A GGENTE

La signoria vostra è invitata

19 marzo 11 maggio 2017 ore 19:30
In Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli (Rione Teulo)
V.le S. Maria di Costantinopoli n. 41-47 Napoli - Campania

- Google+ 0
- Like 0
- Tweet
- Pin it

Ti potrebbe interessare anche:

- SZN - C.S. Liberazione delle 5 "Caretta caretta" ad opera dei ricercatori Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli - RICHIESTA DI
- Anche la Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Futuro Remoto 2016
- Grande successo per la Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Futuro Remoto 2016
- Stazione Zoologica Anton Dohrn, il sei dicembre incontro con l'autore

« [Articolo precedente](#) »

» [Prossimo Articolo](#) »

Clicca qui per ascoltare

RADIO: 93.700 103.150 Mhz

RADIO ANTENNA CAMPANIA

www.radioantennacampania.it
Infonine: 081.823.64.40 347.75.57.249

RADIO ANTENNA CAMPANIA IMPARTISCE CORSI DI SPEAKER RADIOFONICI.

Vuoi divertirti e far ascoltare la tua voce in tutto il mondo??? Fallo con Radio Antenna Campania, partecipa gratuitamente al corso e riceverai il nostro attestato.

Per contatti 081 823 64 40

La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio

La Gazzetta Campana 17 maggio 2017 09:09 Notizie da: Regione Campania

ActivTrader, Facile e Veloce - Forex, Indici, Materie Prime

Dal Tuo Browser o Dispositivo Mobile. Il tuo capitale potrebbe essere a rischio. activtrades.com/Piattaforma/ActivTrader

Slow Food ti invita a conoscere il mondo delle acque, dei pesci e dei pescatori!

LA RETE SIAMO NOI

EDIZIONE PRECEDENTE

Fonte immagine: La Gazzetta Campana - [link](#)

Dove vuoi andare

Mappa Regione Campania

Meteo Campania

21°C

MER 23°C GIO 22°C VEN 20°C

Scelti per te

Dentisti in Croazia. Spiegato il fenomeno del turismo dentale!

Medici stupiti dall'azione del nuovo prodotto dimagrante. Aspira il grasso da su...

Durante un'intervista, alla conduttrice tv scappa qualcosa!

ads by rainbow tgz

L'app di trading comoda

Account di Prova con €10.000 Gratis Il tuo capitale è a rischio.

trading212.com



stand dedicato all'Ente di Ricerca partenopeo che, in Continua la lettura L'articolo La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio sembra essere il primo su La Gazzetta Campana.

Leggi la notizia integrale su: [La Gazzetta Campana](#)

Il post dal titolo: «La Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli a Genova per "Slow Fish" dal 18 al 21 maggio» è apparso il giorno 17 maggio 2017 alle ore 09:09 sul quotidiano online *La Gazzetta Campana* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Campania.

Scegli Tu! Film Muti Mercedes-benz Vauxhall-opel



ARTICOLO PRECEDENTE

ARTICOLO SUCCESSIVO

Regione Campania

GRATIS

GEOS NEWS

La migliore APP per la cronaca locale

Google play



Quali sono i problemi di Genova?

Vota qui

TURISMO

Il tema dell'ottava edizione è "La rete siamo noi"

Pesce, mare, scienza, ambiente e gusto: Slow Fish dal 18 al 21 maggio a Genova

martedì 16 maggio 2017



È l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici.



GENOVA - È l'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare che coniuga la convivialità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto all'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici. Come ogni due anni, Slow Fish - organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - approda al Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio 2017 con i suoi protagonisti. L'evento è stato presentato a Genova con una conferenza stampa itinerante.

L'ottava edizione sarà inaugurata alla presenza del ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina, di Carlo Petrini, del sottosegretario al ministero dell'Ambiente con la delega al mare Silvia Velo, del presidente della Regione Liguria Giovanni Toti. Tra gli stand delle cucine di strada che propongono ricette originali e della tradizione e del mercato del pesce proveniente da ogni parte d'Italia e del mondo, si parlerà anche della Direttiva Quadro sulla Strategia Marina comunitaria, che ha l'obiettivo fondamentale della protezione, della salvaguardia e possibilmente del ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo. Ne discuteranno Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, il ministro Martina, la sottosegretario Velo, Roberto Danovaro, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli, Paola del Negro, direttore del Dipartimento di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste, Carlo Emanuele Pepe, direttore generale di Arpal, Silvio Greco, presidente del comitato scientifico di Slow Fish e consigliere scientifico del sottosegretario.

"La rete siamo noi" è il tema dell'ottava edizione dell'evento che a partire dal 2004 ha consolidato un insieme di conoscenze, scambi e relazioni tra centinaia di "nodi" per i quali Genova è ormai un punto di riferimento imprescindibile: pescatori, artigiani e cuochi da tutto il mondo che si incontrano per condividere e sostenere un approccio buono, pulito e giusto alla filiera ittica, alla biodiversità marina e all'equilibrio delle acque dolci. Per saperne di più tornano anche le Conferenze, in cui i grandi temi scientifici al centro dei dibattiti internazionali - cambiamento climatico, valorizzazione delle risorse e sprechi - sono approfonditi da ricercatori, interpreti del mondo della pesca e istituzioni con un linguaggio accessibile e diretto.

"Quest'anno vogliamo stare ancora più a contatto con il pubblico, soprattutto quello che arriverà al Porto Antico di Genova per caso. Sarà possibile partecipare alle iniziative anche arrivando all'ultimo istante senza prenotazioni". Lo ha annunciato Daniele Buttignol, segretario generale di Slow Food Italia, alla presentazione di Slow Fish, che apre da giovedì a domenica al Porto Antico di Genova.

"Saremo seri, ma non seriosi, e soprattutto metteremo insieme tanti momenti di festa e di conoscenza, per scoprire i problemi e le opportunità del pianeta mare, gustando il pesce in tutte le salse - ha aggiunto Buttignol - Oltre 100 pescatori da tutto il mondo incontreranno il pubblico per raccontare le loro storie. Parleremo a bambini, ragazzi e adulti del cibo e della salute, quella dell'uomo e quella dei pesci, che sono collegate, per avere la consapevolezza che il cibo è una grande opportunità di sviluppo per tanti produttori e operatori". Nella cucina aperta - ha spiegato Carla Coccolo, responsabile eventi di Slow Food -, cuoco e pescatore parleranno al pubblico, consigliando acquisti e ricette, poi si mangerà insieme. L'obiettivo è fare capire che le scelte del consumatore consapevole possono cambiare il mercato e tutelare l'ecosistema marino".

Per aiutare i visitatori a "leggere" l'evento, i ciceroni di Slow Food propongono i Percorsi Slow: Che pesci prendere, pensati per le scolaresche e il pubblico in visita. Il punto di partenza è Casa Slow Food, dove incontrare le comunità della pesca provenienti da tutto il mondo, aggiornarsi sui progetti della Chiocciola e sfogliare le ultime novità pubblicate da Slow Food Editore. Da qui si salpa per un divertente viaggio tra gli stand, dove dialogare con esperti ed espositori, assaggiare specialità ittiche e approfondire le tematiche al centro della manifestazione. Come ad esempio il binomio cibo-salute, per chiarire dubbi e sfatare falsi miti sul pesce a tavola, grazie ai Master of Food guidati da dietisti e cuochi. Non può mancare un focus sulla tutela della biodiversità, narrata (e proposta in degustazione) dagli chef dall'Italia e dal mondo all'opera nei 15 appuntamenti della Cucina dell'Alleanza: un vero e proprio teatro in cui gli attori cucinano e raccontano gli ingredienti delle loro ricette, provenienti da produzioni rispettose dell'ambiente e del benessere animale.

E per chi vuole vedere i protagonisti della rete internazionale sbizzarrirsi ai fornelli, l'appuntamento è tra le bancarelle di pesce fresco e conservato, olio, sale e spezie del Mercato con i Fish-à-porter: una cucina, nello stile della Boqueria di Barcellona, nella quale cuochi e pescatori si alternano preparando piatti semplici e gustosi e spiegandone la storia, gli ingredienti, le particolarità.

Coorganizzatrice di Slow Fish fin dalla sua prima edizione, la Regione Liguria presenterà quest'anno uno spazio di promozione turistica dal nome #Lamaliguria, caratterizzato da ristorazione continua e degustazioni, incontri con pescatori e artigiani, laboratori del gusto con il pesto in diretta.

Oltre all'Enoteca con 300 etichette italiane, Piazza delle Feste ospita la Mixology, per imparare a bere consapevolmente e carpire tutti i segreti dai migliori bartender genovesi. Ai calici di vino e ai cocktail si abbinano le creazioni di Pizza n' Fish, con i pizzaioli italiani attenti alla ricerca delle materie prime di stagione e del proprio territorio, e le proposte del Punto Gamberi, per apprezzare i gamberi rossi e rosa appena pescati nelle acque saranesi, nelle loro forme più pure e sublimi, semplici ed essenziali.

Tutti i giorni i racconti delle comunità di pescatori, trasformatori, biologi e cuochi accompagnano il pubblico di Slow Fish in un viaggio attraverso i mari, gli oceani, le acque dolci, mostrando come le loro identità, conoscenze e linguaggi siano un patrimonio da salvaguardare e uno strumento efficace per comprendere la complessità del mondo acquatico.

RIFIUTI INGOMBRANTI? AMIU LI RITIRA A CASA TUA. amiu SCOPRI IL SERVIZIO >

I NOSTRI BLOG: PAROLE IN CORSO di Vittorio Coletti. Da che pulpito Recensioni delle ormeie della domenica. Venezia tomorrow di Franco Batti. GRIF HOUSE di Giovanni Porcella. SAMPLACE di Paola Balsomini.

macchia lunedì ore 21. VIAGGIO IN Liguria martedì ore 21. VIAGGIO IN Liguria mercoledì ore 21. LIGURIA ahead venerdì ore 21. DERBY in terrazza domenica ore 21. gradinata SUD martedì ore 21. gradinata NORD giovedì ore 21.

Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 2017 > 05 > 20 > Pulito, buono e giusto sc...

Pulito, buono e giusto scegliere il pesce ora è un atto politico

DONATELLA ALFONSO

UN profumo di mare (e di buona cucina) aleggia sul Porto Antico. I muscoli fritti di La Spezia o il cartoccio di misto (ovviamente fritto), le ostriche o le pizze con guarnizione "marina", le proposte degli chef di Genova Gourmet: intorno agli stand di degustazione di Slow Fish, a lato di Palazzo San Giorgio e oltre, un pubblico composito di genovesi in pausa pranzo — tra loro, attento a non mettere in pericolo la cravatta, il segretario pd Alessandro Terrile — oltre a turisti e curiosi. Piace l'idea di una degustazione del pesce "pulito buono e giusto" come recita il claim della manifestazione che, com'è stato proposto giovedì, il giorno dell'inaugurazione, potrebbe trovare a Genova una sua sede fissa, e anche la possibilità di sostituire il panino triste della pausa pranzo con un fishburger d'autore, come minimo. Mangiare pesce non è solo una questione di gusto, peraltro. Ma scegliere qualche varietà mettere nel piatto è invece un atto politico, come ha spiegato il biologo marino Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish, che ha chiarito come negli anni Sessanta fossero almeno una quarantina — e spesso diverse a seconda delle regioni — le specie ittiche presenti sulla tavola degli italiani, mentre adesso la prevalenza delle scelte tra i consumatori, ma anche tra molti chef, si aggira su una decina di prodotti "sicuri" al palato del cliente e alle capacità del cuoco, dal branzino al calamaro, dal gambero allo scampo: con il rischio di associare l'idea del consumo di pesce ad una ripetitività che non invoglia.

Certo, c'è il boom del sushi, che regala nuovi sapori (se il pesce è buono, sia chiaro) ma si affacciano anche nuove idee, come il consumo delle meduse, o delle oloturie, i cosiddetti "cetrioli di mare" che dall'Oriente hanno iniziato ad invadere il mercato occidentale e italiano, ma la cui pesca crea comincio a creare problemi alla loro pesca ma anche alla biodiversità. Perché paradossalmente avverte Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, consumare queste specie marine sarebbe un assurdo se le si riportassero sulla terra: "Non è certo normale pensare di mangiare aquile, leoni e tigri, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile". Ma può anche capitare di rimettere nel piatto, che perché così vogliono le mode, specie che hanno sfiorato l'estinzione come il tonno rosso, la cui pesca era stata contingentata dalla Ue nel 20065 per consentirne il ripopolamento entro un periodo di 15 anni aumentando progressivamente le quote. Adesso il tonno rosso "tira" molto sul mercato, ma il ciclo biologico della specie richiede almeno cinque o sei anni per la prima riproduzione: «Non ha senso scardinare il sistema delle quote prima di essere sicuri che si sia innescato un circolo di rinnovamento, come rischiamo invece di fare adesso per assecondare le pressioni dell'industria», avverte Silvio Greco.

Insomma, imparare a consumare pensando che il mare non è inesauribile, che i pesci, i crostacei e i molluschi specifici del Mediterraneo sono tanti e diversi, è la prima cosa da fare; e studiarlo anche a scuola è fondamentale. Chiamati quindi in causa gli studenti degli istituti alberghieri; gli allievi dell'istituto Bergese hanno proposto a #LamiaLiguria la preparazione della "scaloppa di palamita", davanti a un pubblico prevalentemente femminile attente a scrivere tutti i passaggi della ricetta e i trucchi per una preparazione che faccia loro conoscere la passione per i pesci considerati — a torto — meno pregiati, e la voglia di promuoverne la preparazione e il consumo. In prima fila per promuovere il cibo buono e giusto a Slow Fish c'erano anche gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, con uno stand tutto dedicato alle loro attività promosse tra i banchi del mercato della manifestazione e le vie del centro storico. L'ingresso alle iniziative di Slow Fish e dell'area #LamiaLiguria, come del resto a Slow Fish, è gratuito.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI CHEF

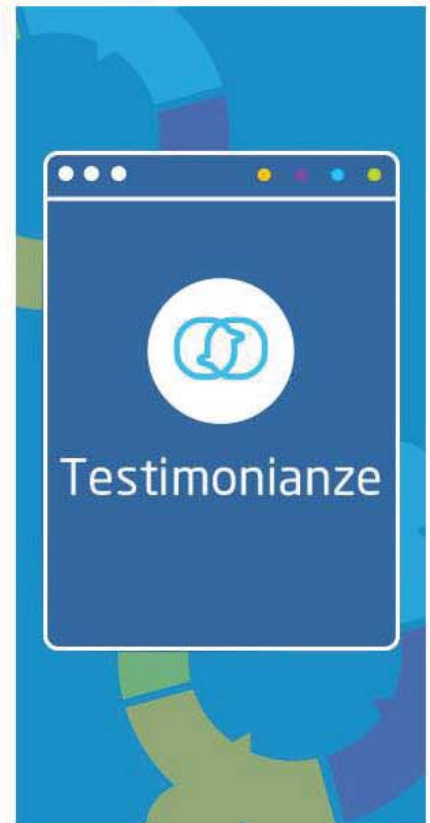
Dibattiti, laboratori, workshop, ma anche, e soprattutto, buona tavola a Slow Fish. Per il week end si attende una vera e propria invasione negli stand del centro storico e del Porto Antico

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI



Slow Fish: un mare pieno di plastica. Quali rischi per la catena alimentare?

La denuncia è stata fatta a più riprese: i nostri mari si stanno riempiendo di plastica. Non solo buste intere che vengono ingerite dalle meduse, ma frammenti sempre più piccoli, microplastiche e nanoplastiche, che finiscono nel plancton e nell'intera catena alimentare marina. Con quali conseguenze? Nei pesci il risultato è impressionante – aumenta la mortalità – nell'uomo i dati tossicologici sono ancora pochi. Ma bisogna pensarci per tempo: secondo Legambiente il 96% dei rifiuti galleggianti in mare è composto da plastica (di cui il 16% sono buste) e l'89% della fauna marina rischia di ingerirla.



Su questi temi si sono concentrate alcune conferenze durante l'evento **Slow Fish che si è svolto a Genova**, organizzato da Slow Food Italia e dalla Regione Liguria in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e dal Comune di Genova. **La plastica in mare si frantuma in microscopici frammenti che entrano nella catena alimentare**: le microplastiche hanno dimensioni inferiori ai 5 mm e a loro volta si frammentano in nanoplastiche, invisibili all'occhio umano, rilasciando in mare composti chimici tossici quali ftalati, perfluorurati, ritardanti di fiamma, per citarne solo alcuni. In alcune zone del mondo, è stato evidenziato durante le conferenze di Slow Fish, **si arriva ad avere cento chili di**

microplastiche in un chilometro cubo di mare. Queste entrano nel plancton e via via risalgono la piramide alimentare marina.

La ricerca si sta concentrando su questi fenomeni ma è recente: il 60% della letteratura scientifica sull'argomento è stato prodotto negli ultimi 15 anni. Fra le evidenze scientifiche, ha spiegato Alberta Mandich, endocrinologa ambientale del Dipartimento di scienze della terra di UniGe: **"Abbiamo alimentato due batterie di spigole con mangimi differenti: uno convenzionale e l'altro con aggiunta di microplastiche". Risultato? Nel primo caso la percentuale di mortalità è rimasta ferma intorno al 3%; nel secondo è schizzata al 63%**. Infertilità, intersessualità, indebolimento delle barriere protettive dell'organismo sono effetti degli inquinanti che interferiscono con il sistema di produzione ormonale. Gli effetti sull'uomo ancora vanno studiati. Secondo Claudia Bolognesi, responsabile dell'Unità carcinogenesi ambientale dell'Ospedale San Martino di Genova, "gli studi non confermano l'assorbimento di microplastiche da parte dei tessuti umani", ma allo stesso tempo la studiosa ammette che **"i dati tossicologici sono ancora pochi"**. Questo dunque è un campo da studiare, anche perché il rischio di assorbire microplastiche per l'uomo deriva non solo dal pesce ma anche da oggetti di uso comune, come cosmetici, dentifrici, shampoo, trucchi e creme solari.

Da Slow Fish arriva poi un quadro sui consumi di pesce. Un nuovo report del WWF, **Gusti locali, mercati globali – Le risorse ittiche e il Mediterraneo**, fa il punto sui consumi europei e mira a mostrare da dove viene il pesce che mettiamo in tavola e come possiamo fare per migliorare una situazione che sotto molti punti di vista non è certamente rosea. I prodotti ittici nel mondo sono la fonte di proteine per 3 miliardi di persone e il reddito di 800 milioni di persone si fonda sulla pesca e sull'industria ittica. Nel 2014 nei paesi europei sono stati spesi 34,57 miliardi per acquistare prodotti ittici. **In totale nei paesi europei si consumano 7,5 milioni di tonnellate di**

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie.

importazione.

Gran parte del pescato che arriva sulle tavole europee è importato. Un tempo "il Mediterraneo possedeva una quantità di stock ittici superiore alle necessità, che supportava intere comunità e forniva un elemento chiave della famosa dieta salutare mediterranea. Dal polpo al tonno rosso, dai gamberi di acque profonde al pesce spada, tutto il pescato proveniva dal mare antistante", spiega il WWF. **Oggi, invece, il pescato che finisce sulle tavole europee è importato, e per la maggior parte proviene dai paesi in via di sviluppo.**

Differenze ci sono naturalmente da specie a specie: per le sardine e le acciughe ci si affida a pesce interamente pescato localmente, mentre nel caso di tonni e pesci spada il pescato locale costituisce appena il 25% e in quello dei cefalopodi i prodotti di importazione costituiscono addirittura l'82%. **Nel Mediterraneo il rischio è dato dalla pesce eccessiva, che minaccia il 93% degli stock ittici.**

Di fronte a questa situazione, però, non è vero che il consumatore è disarmato: con le sue scelte può invece dare un contributo a invertire la rotta. Come? Informandosi sull'origine del pesce che si acquista; privilegiando il pescato locale; comprando prodotti industriali certificati; in generale, alzando il livello di biodiversità dei piatti.

Articoli correlati

1. Microplastiche, Cnr: nel Mediterraneo una concentrazione superiore al Pacifico
2. Slow Fish, appuntamento a Genova: "Scegliere il pesce nel piatto è atto politico"
3. Pesce, WWF: ad aprile è scattato il Fish Dependence Day
4. Plastica in mare, allarme Greenpeace: finisce nei pesci che mangiamo
5. Pesca, UE contro il novellame di Montalbano. MDC: "Vietiamo anche la lettura di Pinocchio?"
6. Legambiente denuncia: Mediterraneo, un mare di plastica e spazzatura

Condividi

Newsletter

email address

Seguici anche su...

facebook
help consumatori

twitter



abi acqua ambiente
assicurazioni benzina bollette
consumi contraffazione
diritti internet mutui
privacy rc auto risparmio roma
scuola trasporti
turismo

Viaggio di Pesca Al Luccio?

Competenza e Materiale al Top

Tutta l'attrezzatura per rendere il tuo viaggio un'esperienza indimenticabile



GM Carne
Carri Pomerani
Piemonte - Salumi - Formaggi
via Italia 17 - tel. 019 2348718
Abbazia Marina (SV)
dal 1977 passione è qualità

A. C. S. D. "I Corpi" De Gianni
Località Pian dei Corpi Codibono
Via dei Sarmati 10
Tel. 019 2348718
Pista della M...
Nuovo Spazio
Ingresso a pagamento di 10€
Cinque stelle per un pasto al bene
Dalle Vite Culla
Natura e stile d'insediamento
Tel. 019 2348718

IL TEMPO A SAVONA

92217 ottobre 4

Giorni	Savona
Domani	24.00
Mercoledì	24.00
Giovedì	24.00
Venerdì	24.00
Sabato	24.00
Domenica	24.00

La Pineta
ristorante - pizzeria
via Giove 26,
Prestinovera (SV)
tel. 019 706069
cell. 340 5887229



SLOW FISH A GENOVA, È TEMPO DI BILANCI

Attualità | 23 maggio 2017 - 843

di Redazione

Dopo quattro giorni densi di appuntamenti, Slow Fish è di nuovo pronta a salutare il Porto Antico di Genova e a mollare gli ormeggi.



Nella rete di questa ottava edizione dell'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare - organizzato dall'associazione Slow Food Italia e Regione Liguria, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e il Comune di Genova - resta un bottino più che sostanzioso, frutto di due anni di confronto e condivisione con la comunità scientifica e i pescatori di Terra Madre, sia in Italia che all'estero: alla manifestazione, cui hanno lavorato circa 500 persone insieme a 50 volontari, hanno partecipato le comunità di 15 Paesi di tutti i continenti, dalla Finlandia all'Uganda, dall'Ecuador all'Australia, rappresentate da oltre 80 delegati.

I 30 incontri della rete di Slow Fish hanno radunato un pubblico di 1500 partecipanti. Più di 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi di questa edizione, cui hanno preso parte come relatori 30 scienziati e ricercatori di fama internazionale.

Inoltre sono stati organizzati numerosi momenti di confronto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dalla Regione Liguria, dal Wwf e da Slow Food Liguria.

«È stata un'edizione straordinaria - afferma il presidente della Regione Liguria, **Giovanni Toti** - che conferma la nostra scelta di sostenere con convinzione questo evento, il grande successo di pubblico registrato in questi giorni nell'area del Porto Antico ha garantito inoltre un'ottima visibilità allo stand Miamiliguria che ha ospitato molte iniziative legate al mondo della pesca, del turismo, dell'enciclopedia, dell'artigianato e delle imprese per promuovere al meglio le nostre eccellenze. Questo grande risultato - conclude - ci rafforza nell'obiettivo di far diventare la Liguria capitale della sostenibilità».

Tante conferme e molte premesse per il futuro, ricorda il presidente di Slow Food Italia, **Gaetano Pascali**: «Si tratta di un'edizione che ci consegna responsabilità importanti, in cui sono stati assunti impegni significativi da parte delle istituzioni e sono state manifestate disponibilità, altrettanto significative, da parte della comunità scientifica. Un tassello indispensabile per assicurare un futuro più ricco all'ambiente e a chi vive grazie alle risorse del mare».

«Il Mare Nostrum grida aiuto ed è tempo di agire» aveva affermato Karimla Vahli, Commissario europeo per l'ambiente, gli affari marittimi e la pesca, nel saluto inaugurale. Questo grido di aiuto non è certo inascoltato a Slow Fish: «Proprio nel momento in cui si pesca di più - osserva Pascali - sotto la spinta di un mercato che non tiene conto dei cambiamenti in corso nel mare, i pescatori e in particolare le comunità della piccola pesca incarnano le realtà che, dal punto di vista economico, soffrono di più. Quanto oltre a essere paradossale è ingiusto. Le esperienze presentate a Slow Fish dimostrano che è possibile seguire un'altra via, conclude il presidente di Slow Food Italia, «in grado di assicurare una pesca sostenibile per il mare e per i pescatori. Per questo pensiamo sia necessario trasformare in pratiche quotidiane molte delle attività svolte durante l'evento».

La priorità è dunque invertire la rotta della pesca, come ha suggerito **Carlo Petri**, presidente di Slow Food, passando «da un'economia di rapina a un'economia di costruzione». Dal 2004 Slow Food lavora in questa prospettiva con la campagna Slow Fish. Evento biennale ospitato dalla città di Genova rappresenta solo il momento culminante in un percorso quotidiano di sostegno ai progetti delle comunità locali, all'attività del Presid e all'intera filiera della pesca artigianale e sostenibile.

Per questo spicca tra le novità più significative di questa edizione l'annuncio che presso la Liguria ospiterà anche la casa di Slow Fish: «Una sede fissa, politica e fisica, per interagire con tutti gli attori del Mediterraneo», come anticipato da **Giovanni Toti** in apertura dell'evento. Perché è un impegno degli organizzatori della manifestazione far sì che la Liguria divenga il fulcro di un dialogo tra le sponde del nostro mare, per superare le difficoltà comuni e creare un'economia virtuosa.

Altra sfida tutta italiana riguarda la ricerca: da Slow Fish il coro dei rappresentanti del mondo scientifico si è levato affinché il nostro paese si doti di una moderna rete di ricerca oceanografica pubblica, bene come indispensabile a promuovere la conoscenza sia nei mari Mediterraneo sia nei mari artici e antartici.

Domande ma anche risposte dalle istituzioni, come l'impegno del **Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali**, Maurizio Martina, a tutela del reddito dei pescatori e per la promozione di modelli sostenibili di salvaguardia delle risorse marine, grazie al decreto che ridisegnerà la piccola pesca artigianale italiana, che dà lavoro a 30mila persone in Italia.

Ricordiamo anche i grandi temi scientifici trattati nei quattro giorni, come il cambiamento climatico e l'impatto che ha sulle nostre tavole, con le tante ricette di pesci della tradizione sostituite da altri abitanti del mare, che fanno capolino nel nostro orizzonte gastronomico: è il caso delle meduse, sempre più presenti e invasive. Ma anche delle viturine, i "calafiori di mare", apprezzatissimi in Oriente come snacchi ma ormai sconsigliati. Da Slow Fish parte però un allarme: «abitati a pensare che non ci siano conseguenze nel consumare questi animali», avverte il presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, **Roberto Danovaro**, «non è certo normale pensare di mangiare aquile, leoni e tigri, eppure in mare stiamo facendo qualcosa di simile».

Altro tema caldo è quello delle micro e nano plastiche che, a causa dei nostri comportamenti scorretti e della filiera della plastica non sostenibile, invadono i nostri mari con effetti tuttora sconosciuti. Secondo Legambiente il 96% dei rifiuti galleggianti in mare è composto da plastica e l'89% della fauna marina rischia di ingerirla. Non stiamo parlando solo di tartarughe che scambiano bottiglie di plastica per meduse, ma di delfini che diventano frammenti microscopici ed entrano a far parte della catena alimentare dei pesci. Ma allora, quali sono gli effetti sull'uomo quando mangia pesce? In realtà, il rischio da parte dell'uomo di assumere microplastiche non proviene solo dal mare, in quanto queste sono contenute in oggetti di uso quotidiano, come i cosmetici - esfolianti facciali, dentifrici, shampoo, trucco e creme solari - e tracce sono state rinvenute anche nel miele, nella birra e nei farmaci.

Ma se è vero che consumatori attenti si diventa grazie all'educazione al gusto dei più piccoli, bisogna partire da quello che i bambini mangiano nelle mense scolastiche. Anche in fatto di pesce. Arriva dall'estero la genovese un bell'esempio di gestione sostenibile nel consumo, tra la Valle Scrivia e la Val Polcevera, sono ritardi il e cambiare l'intera impostazione delle mense in appena due anni, reintroducendo branzini del Tigulio, seppie, gallinelle, moscardini, platessa e sgombrini al posto del solito pangasio e del pesce congelato.

Pienamente raggiunta, insomma, l'obiettivo di coniugare la sostenibilità alla conoscenza scientifica e alle buone pratiche, l'educazione al gusto con l'impegno per la tutela degli ecosistemi acquatici. Per Slow Fish è la terza edizione che si svolge all'aperto e si può rilevare, in tutti gli appuntamenti, un crescente interesse del pubblico, a dimostrazione di come la manifestazione stia entrando sempre di più nel cuore dei genovesi, dei visitatori e di chi ha a cuore le sorti del mare.

LA TUA SALUTE PRIMA DI TUTTO

FARMACIA SAN FRANCESCO
Farmacia di riferimento
FARMACIA SAN FRANCESCO
Dotteri Daniele e Paolo Carle
Cassa Tardy e Benach, 108/r
12106, SAVONA
Tel. + 39 019 800402
www.farmaciasanfrancesco.it

INOSTRI TWEET

- L'Eco**
La scuola primaria "N.S. della Neve" presso la mostra "Un click per Savona... foto...
- <https://t.co/bbMYb3j79Q> <https://t.co/fg4y3KovK>
2 giorni ago
- L'Eco**
Sempre meno negozi in provincia di Savona - <https://t.co/5w1GwUj1De> <https://t.co/rz3p464yWg>
2 giorni ago

TELECOM

TIM

CENTRO TIM DELLA TORRETTA

cambia valute, money transfer, Internet room, wi-fi, shop

Via Giuseppe De... tel. 019 9482342
aperta tutti i giorni



Slow Fish Genova 2017 all'insegna di pace, sostenibilità ed economia virtuosa

*Partita a Genova la **kermesse del pesce e della pesca sostenibile** che terminerà il 21 maggio. Siamo stati alla cerimonia inaugurale dove sono state rese note le idee e la mission di questa edizione.*

Slow Fish Genova 2017
Locandina ufficiale di Slow Fish Genova 2017.

Slow Fish 2017 approda al Porto antico di **Genova** e proseguirà fino al 21 maggio. La giornata di apertura è stata caratterizzata dal grande interesse sui progetti in programma ed è stata accompagnata dalle dichiarazioni di Carlo Petrini, legate al grande tema del rispetto ambientale. «Il Mediterraneo – ha dichiarato il fondatore di **Slow Food** – deve essere un luogo di pace, con un'economia virtuosa e sostenibile per la pace. Penso a Papa Francesco che arriverà presto a Genova e riproporrà senz'altro la necessità del dialogo. Lavoriamo perché Genova e la Liguria diventino sede permanente del dialogo del Mediterraneo nonché un punto di partenza per la prossima edizione del 2019».

Petrini ha rimarcato parole chiave come pace, sostenibilità ed economia virtuosa. «Noi non viviamo la schizofrenia di godere del buon cibo e di sviluppare tematiche ambientali – ha ribadito. Un gastronomo che ama il buon cibo, se non ha coscienza ambientale, è uno stupido. Un ambientalista che ha cura delle buone pratiche ma non ha empatia, cura del buon cibo, è triste. L'equilibrio è propedeutico per ottenere buoni risultati».

Slow Fish Genova 2017
Slow Fish Genova 2017, durante la giornata d'apertura.

Slow Fish a Genova mette subito in vetrina il progetto europeo **Merces** che prevede il restauro dei sistemi degradati dei mari. A presentarlo, il coordinatore **Roberto Danovaro** dell'Università Politecnica delle Marche, con l'Italia in prima fila di un'iniziativa che si ispira alla filosofia del ripristino dei beni culturali. «Il restauro degli ambienti marini è una rivoluzione culturale – ha detto Danovaro -. Nei mari ormai abbiamo perso il 30% del capitale naturale. Si può restaurare l'ambiente marino, dobbiamo mantener sano il mare Mediterraneo e farlo diventare laboratorio per tutto il pianeta. Dobbiamo combattere la distruzione dell'habitat e fronteggiare i cambiamenti climatici. Il restauro degli ambienti marini può diventare un'industria virtuosa fondamentale».

Grande, come sempre, l'apprezzamento del pubblico per questa kermesse del pesce e della pesca sostenibile. Tutto il programma dettagliato della manifestazione al sito www.slowfish.slowfood.it.

Print PDF

Condivisione



TAG: GENOVA, LIGURIA, PESCE E DERIVATI

INTERVISTE

Agriturismi Bologna
Otto in cucina Taste Marche

Popolari

Recenti

Tags

Slow Fish, progetto Mercedes lancia il restauro dei mari

Ansa.it | 1 | 18-5-2017

Iniziativa europea, Italia capofila. Nei mari ormai abbiamo perso il 30% del capitale naturale. Si può restaurare l'ambiente marino, dobbiamo mantener sano il mare Mediterraneo e farlo diventare laboratorio per tutto il pianeta. Dobbiamo combattere ...

Leggi la notizia

Help Consumatori RT @sabybergamini: Slow Fish: #mare pieno di #plastica. Quali rischi per la catena #alimentare? #pesce #ambiente #salute #consumatori http...

Person: danovaro roberto danovaro
Organizzazioni: università politecnica
Luoghi: genova marche
Tags: restauro mari



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Mi piace Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti



Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO



Slow Fish, progetto Mercedes lancia il restauro dei mari
Ansa.it - 18-5-2017

1 di 1

ALTRE FONTI (144)

Otto miti da sfatare sul pesce



Tuttavia, ci sono alcuni aspetti del pesce meno noti, otto in tutto, che Slow Fish, in occasione della manifestazione di Porto Antico di Genova dal 18 al 21 maggio, ha pensato di chiarire. 1) Il ...

BergamoPost - 18-5-2017

Person: slow fish
Organizzazioni: porto
Luoghi: genova
Tags: pesce miti

Notte dei Musei a Genova Oltre 11mila visitatori in poche ore



Turisti italiani e stranieri ma anche tanti genovesi che hanno approfittato dell'occasione per visitare mostre e allestimenti e per una passeggiata tra gli stand di Slow Fish. A Strada Nuova esauriti ...

Liguria Oggi - 18-5-2017

Person: sant'agostino valerio castello
Organizzazioni: musei salone di rappresentanza
Luoghi: genova
Tags: visitatori visite guidate

Slow Fish saluta Genova con grandi numeri



550 persone al lavoro, le comunità di 15 Paesi di tutti i continenti rappresentate da oltre 80 delegati, 30 incontri della rete di Slow Fish per un pubblico di 1500 partecipanti. Chiude con grandi numeri l'edizione genovese di Slow Fish che ha visto 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi di questa edizione ...

Genova Repubblica - 18-5-2017

Person: slow fish toti
Luoghi: genova liguria
Tags: grandi numeri edizione

Ultima giornata per Slow Fish: il programma di domenica 21 maggio



GENOVA, 21 MAG. Ultima giornata oggi, per Slow Fish piena di appuntamenti. La mattina inizia alle 10 con una conferenza a Casa Slow Food in Aula Fish Community dedicata a Bruxelles: 'La politica di cui abbiamo bisogno nell'Unione europea per ...

Liguria Notizie - 18-5-2017

Person: slow fish aula fish community
Organizzazioni: porto antico slow fish slow food
Prodotti: eataly
Luoghi: irlanda bruxelles
Tags: giornata programma

Meduse a tavola Ricette per cucinarle a Slow Fish di Genova



Meduse Genova Le meduse sono troppe e le invasioni non sono affatto un segnale positivo per l'Ambiente ma la dimostrazione che è ormai saltato l'equilibrio naturale. E' l'allarme lanciato a Slow Fish, il salone del mare sostenibile in corso nel capoluogo ligure, nell'area del Porto Antico. Una provocazione ma neppure troppo, quindi, cucinare le meduse per poterle mangiare come già ...

Liguria Oggi - 18-5-2017

Person: greco silvio greco
Organizzazioni: slow fish porto
Prodotti: ricette
Luoghi: genova tagliata
Tags: tavola mare

Slow Fish chiude con grandi numeri, Toti: "Avrà una sede fissa in Liguria"



GENOVA - 550 persone al lavoro, le comunità di 15 Paesi di tutti i continenti rappresentate da oltre 80 delegati, 30 incontri della rete di Slow Fish per un pubblico di 1500 partecipanti. Chiude con grandi numeri l'edizione genovese di Slow Fish che ha visto 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi di questa edizione ...

Primocanale.it - 18-5-2017

Person: slow fish toti
Luoghi: liguria mar mediterraneo
Tags: grandi numeri edizione

A Slow Fish di Genova un convegno sulle acciughe tipiche e sulle Vie del sale fra Liguria e Piemonte



Una due giorni sulla 'salagione delle acciughe' ma anche sulle vie del sale (e delle acciughe). Accade a Slow Fish, in corso di svolgimento a Genova, al Porto Antico. Ieri, sabato 20 maggio, nello stand della Regione Liguria c'è stato un laboratorio per insegnare a fare le acciughe sotto sale, tradizione ...

La Stampa - 18-5-2017

Person: angelo berlangieri palazzo san giorgio
Organizzazioni: regione porto
Luoghi: liguria piemonte
Tags: acciughe vie

SlowFish saluta Genova con grandi numeri



(ANSA) - GENOVA, 21 MAG - 550 persone al lavoro, le comunità di 15 Paesi di tutti i continenti rappresentate da oltre 80 delegati, 30 incontri della rete di Slow Fish per un pubblico di 1500 partecipanti. Chiude con grandi numeri l'edizione genovese di Slow Fish che ha visto 800 spettatori nelle cinque conferenze dedicate ai grandi temi di questa edizione ...

Ansa.it - 18-5-2017

Person: slow fish toti
Organizzazioni: slow fish
Luoghi: genova
Tags: grandi numeri edizione

Società, cultura, spettacoli: gli appuntamenti a Genova e in Liguria domenica 21 maggio



lunedì chiuso NOTE E SAPORI Slow Fish 2017
Ultimo giorno della manifestazione al porto Antico, dalle 10 alle 20.30. Alle 15.30 il libro 'Cuore di Giglio' di Michele Taddai dedicato alle storie dell'...

Genova Repubblica - 18-5-2017

Person: henri cartier bresson amedeo modigliani
Organizzazioni: società sab
Prodotti: mostre walk
Luoghi: genova liguria
Tags: cultura spettacoli



BioBANG - biometano 2017 La svolta per i produttori di biogas e biometano

Viaggia con GNV. Alpinismo: il valdostano Hervé Barmasse sulla vett... Passa a un nuovo livello di banca con un colpo da ... Doppio violento boato avvertito in Calabria, tra C...

Slow Fish, nuovi contaminanti minacciano i nostri mari: a che punto è la ricerca?

Quante micro e nano plastiche ci sono in mare? E quali effetti hanno sulla catena alimentare? Da dove provengono e quali sono le soluzioni applicabili? Un gruppo di scienziati ha cercato di rispondere a queste domande durante Slow Fish

A cura di **Antonella Petris** 21 maggio 2017 - 12:43

Mi piace 500 mila



I numeri sono impressionanti. Secondo Legambiente il 96% dei rifiuti galleggianti in mare è composto da plastica (di cui il 16% sono buste) e l'89% della fauna marina rischia di ingerirla. Non stiamo parlando solo di tartarughe che scambiano borse di plastica per meduse, ma soprattutto di detriti che con il passare del tempo e per effetto del calore diventano frammenti microscopici ed entrano a far parte della catena alimentare dei pesci. Le microplastiche hanno dimensioni inferiori ai 5 mm e a loro volta si frammentano in nanoplastiche, addirittura invisibili all'occhio umano, rilasciando in mare composti chimici tossici quali ftalati, perfluorurati, ritardanti di fiamma, per citarne solo alcuni.

Marco Faimali, responsabile dell'Istituto di Scienze Marine del Cnr, è netto: «La media di microplastiche nei mari è troppo alta: in alcune zone del mondo si arriva ad averne 100 chili in un solo chilometro cubo». Ogni anno 8 milioni di tonnellate di plastica entrano in contatto con l'ambiente marino. Le microplastiche penetrano nel plancton che è alla base dell'intera catena alimentare marina. Un fatto preoccupante perché l'accumulo di sostanze tossiche negli esseri viventi aumenta man mano che si risale la piramide alimentare.

Il 60% della letteratura scientifica sull'argomento è stato prodotto negli ultimi 15 anni, segno che la ricerca si sta focalizzando sempre di più sull'analisi dei contaminanti marini ma che ancora c'è molto da fare. Tra le evidenze scientifiche, sottolinea, **Alberta Mandich, endocrinologa ambientale del Dipartimento di scienze della terra di UniGe**: «Abbiamo alimentato due batterie di spigole con mangiami differenti: uno convenzionale e l'altro con aggiunta di microplastiche». Risultato? Nel primo caso la percentuale di mortalità è rimasta ferma intorno al 3%; nel secondo è schizzata al 63%. Infertilità, intersessualità, indebolimento delle barriere protettive dell'organismo sono effetti degli inquinanti che interferiscono con il sistema di produzione ormonale.

Ma allora, quali sono gli effetti sull'uomo quando mangia pesce? **Claudia Bolognesi, responsabile dell'Unità carcinogenesi ambientale dell'Ospedale San Martino di Genova**, prova a rassicurare: «Gli studi non confermano l'assorbimento di microplastiche da parte dei tessuti umani», ma allo stesso tempo ammette che «i dati tossicologici sono ancora pochi». Il fatto è che il rischio da parte dell'uomo di assorbire microplastiche non proviene solo dall'ingerimento di pesce. Le microplastiche sono contenute in oggetti di uso comune: nei cosmetici, per esempio, quali esfolianti facciali, dentifrici, shampoo, trucchi e creme solari. Prima di finire in acqua, queste sostanze entrano in contatto con l'uomo. Tracce di microplastiche sono state rinvenute anche nel miele e nella birra. E nei farmaci. Per questo la scienza si sta concentrando anche sugli effetti degli interferenti endocrini sull'organismo umano, sugli effetti che tali sostanze hanno sul sistema riproduttivo e sul latte materno.

Insomma, i contaminanti nelle acque marine sono un segnale allarmante. Ciò nonostante non esistono ancora leggi che fissino dei limiti di microplastiche nell'ambiente e nei prodotti alimentari. E a questo proposito che viene chiamata in causa **Renata Briano, deputata europea vicepresidente della Commissione pesca**. «Per emanare una legge è necessario far convergere tutti i settori, non solo quello ambientale. L'inquinamento dei mari ci costa 8 miliardi di dollari l'anno e le prime vittime sono i pescatori. Sono loro che dobbiamo incentivare e coinvolgere maggiormente nella pulizia dei mari». A chi chiama in causa la mancanza di fondi destinati alla ricerca scientifica Briano risponde: «I soldi ci sono. Con i finanziamenti diretti abbiamo attivato linee di progetto che stanno avanzando e dando i primi risultati. Invece abbiamo urgentemente bisogno di investire quelle risorse in educazione e ricerca, incentivando chi mette in pratica attività di prevenzione».

La conclusione dei cicli di Slow Fish è affidata a **Franco Andaloro, dirigente Ispra e membro del comitato scientifico della manifestazione**: «Non vogliamo allarmare e basta. Vogliamo che queste ricerche servano per accrescere la consapevolezza del consumatore. Perché un consumatore informato è anche un consumatore più sicuro».




Vai alla **HOME** e scopri tutte le notizie

CRONACHE IN EVIDENZA ZOOTECNIA

Slow Fish a Genova. Il Pianeta Mare soffre «ma tutti possiamo contribuire a salvarlo»

GENOVA - 19 maggio 2017 - 0 Comment - 88 Visualizzazioni



AGRICOLTURA



Qual è il problema dei problemi? **Roberto Danovaro**, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli, non ha dubbi nell'introdurre la conferenza della seconda giornata di Slow Fish: è il cambiamento climatico, un tema che al momento sembra appassionare più la ricerca scientifica della politica e le persone che, normalmente, si interessano poco a quelle questioni rispetto alle quali non riescono a stabilire un nesso causa-effetto immediato.



Eppure il cambiamento climatico ci riguarda da molto vicino e interessa tantissimo il mare, tanto più in un paese come l'Italia, le cui coste si sviluppano per 7500 chilometri e dove la superficie di mari su cui ha diritti ma soprattutto doveri si estende sulla bellezza di 500.000 kmq. A elencare le prime cifre è l'ammiraglio **Giovanni Pettorino**, della Guardia costiera della Liguria, comandante del Porto di Genova. Il fatto che ponga l'accento sui doveri che abbiamo nei confronti del nostro mare non è indifferente. «Il Mediterraneo è poco meno dell'1% dei mari del mondo, ma vede lo sviluppo di innumerevoli attività umane: migliaia di porti, il 20% del naviglio mondiale nelle sue acque, le industrie... Il lavoro per consegnare questo bacino alle generazioni future è un compito arduo, difficilissimo». Pettorino è chiaro: il cambiamento climatico

rappresenta una sfida importante, perché il mare sta sempre di più subendo gli impatti di questi cambiamenti e della fortissima antropizzazione delle coste, popolate, in 23 paesi, da circa 450 milioni di persone. «Quello che chiamiamo Pianeta Terra, in realtà, dovremmo chiamarlo Pianeta Mare, perché per tre quarti questo mondo è ricoperto dalle acque».

A **Vincenzo Ferrara**, climatologo Enea e per 16 anni capofila italiano alle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, spetta il compito di sintetizzare gli effetti del cambiamento climatico sui mari e gli oceani. Due sono le parole su cui sceglie di concentrarsi: «l'innalzamento del livello degli oceani e l'acidificazione». Dette così, sembrano cose difficili, cose nelle quali, come sottolineato all'inizio, si fatica a cogliere un nesso causa-effetto immediato. Eppure nell'Oceano Indiano l'acidificazione ha già prodotto una lunga serie di effetti: lo sbiancamento dei coralli, il declino di organismi marini dotati di guscio calcareo, la modifica degli ecosistemi e la perdita di biodiversità. E in un prossimo futuro questi effetti saranno ancora più visibili: «Entro il 2100 il ghiaccio artico scomparirà completamente, lo scioglimento dei ghiacci in Groenlandia determinerà grossi impatti sulla corrente del golfo. Questi mutamenti avranno anche conseguenze pesanti per la pesca: la zona più danneggiata sarà la fascia intertropicale, dove per effetto del riscaldamento delle acque, dell'acidificazione, della mancanza di ossigeno, le specie saranno costrette a emigrare verso nord».

Accade tutto troppo lontano da noi per interessarcene? **Giorgio Bavestrello**, zoologo marino, aggiunge: «Noi zoologi collezioniamo storie di animali. I barracuda a Portofino sono impressionanti, così come la *Thalassoma pavo* e la *Sphyrna viridensis*. I pesci si muovono, e oggi nei nostri mari ci sono quelli che fino ad anni fa non si vedevano. Dal 2000 i livelli di cattura della tonnellata di Camogli sono drasticamente diminuiti. Inoltre, alla fine del millennio scorso gli organismi del benthos hanno iniziato a morire: ci sono state morie di spugne, soprattutto nel 1999, quando un'ondata di acqua calda ha provocato un vero disastro nel bacino ligure». Morie e specie aliene. Sembra la trama di un film di fantascienza, e non siamo così lontani.

Fabrizio Serena, di Arpa Toscana, sceglie un esempio immediato per evidenziare questo cambiamento nelle specie dei nostri mari. «Negli anni Sessanta il protagonista del cacciucco livornese era il palombo, negli anni Ottanta è diventato il gattuccio, dal Duemila il cacciucco lo si cucina col bocconera». Con i cambiamenti sono cambiate anche le ricette, ed è importante sottolineare che si sta sempre di più assistendo alla loro costante ricorrenza.

Angelo Cau, docente ordinario dell'Università di Cagliari, conclude evidenziando che le conseguenze dei cambiamenti climatici sono: «cambiamenti fisici, biologici, economici e sociali». L'aspetto interessante è che mentre il 98% degli scienziati concorda sull'esistenza del cambiamento, l'1,9% la rifiuta. Una percentuale piccola ma molto potente e influente, che sta negando questo fenomeno e la sua importanza e che, ignorando costantemente il problema, non farà altro che acuirlo. Il cambiamento climatico esiste, ed è sotto i nostri occhi, ma dobbiamo imparare ad aprirli e a osservare quello che abbiamo davanti».

Franco Andaloro, dirigente di ricerca Ispra, ribadisce che la pesca e la gastronomia si sono sempre modellate sulla biodiversità animale, ma oggi i cambiamenti e le esigenze di adattamento si sono velocizzate. «Per effetto di fenomeni quali la tropicalizzazione - il cui emblema è il pesce coniglio - e della meridionalizzazione - che ha il suo simbolo nel pesce pappagallo - oggi nel Mediterraneo vi sono 1500 specie aliene registrate, e le segnalazioni sono aumentate moltissimo negli ultimi 25 anni. Non solo è cambiato il numero delle specie - con nuovi pericolosi arrivi come il pesce palla maculato e il pesce scorpione -, ma anche il loro comportamento».

Slow Fish è organizzato da Slow Food Italia e dalla Regione Liguria in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e Comune di Genova. L'evento è reso possibile grazie al supporto di molte realtà che credono nel progetto, tra cui gli Official Partner: Quality Beer Academy, Lurisia, Pastificio Di Martino.



ULTIME NOTIZIE



La Terza. Ecco la birra della Santa Maria della Scala amata dai pellegrini

23 maggio 2017



Sicurezza alimentare. Sequestrate oltre 28mila uova senza tracciabilità

22 maggio 2017



Muller Thurgau. Tutto pronto per la 14esima edizione della rassegna

22 maggio 2017



Fitofarmaci. Dal primo giugno attenzione alla nuova classificazione

19 maggio 2017



Fascino delle piante. Dal 2000 la ricerca ha evitato perdita biodiversità per 19 mln ettari

18 maggio 2017



Grano duro, in Italia previste semine in calo (-8,3%). In Canada atteso un calo produzione (-29%) ma export a +6,7%

18 maggio 2017



AGENDA

« Maggio 2017 »

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



COMMENTI RECENTI





Slow fish 2017, a Genova dal 18 al 21 maggio la fiera della sostenibilità marina

di Riccardo | 11 maggio 2017

f G+ In

Decline di Incontri, laboratori, momenti di approfondimento; torna in grande stile la fiera del pesce sostenibile organizzata ogni due anni da Slow food. Ecco alcuni momenti forti del programma

Il mondo della pesca in Italia sta vivendo un periodo di grandi difficoltà e il peggio che si possa fare è giudicare la questione da un solo punto di vista: quello del mare e delle sue risorse, quello dei pescatori o quello dei consumatori. La gestione del mare, la salvaguardia dei tesori che custodisce e la tutela dei diritti delle persone che ci lavorano, sono questioni assai complesse e delicate che meritano un'analisi a 360°. È quello che si farà dal **18 al 21 maggio sul Palco del Porto Antico di Genova, grazie ai temi d'attualità che propone il Comitato scientifico di Slow Fish, fiera biennale del pesce sostenibile organizzata da Slow food**, sul sito è disponibile il programma completo di tutte le conferenze.

Il via alla manifestazione sarà **giovedì 18 maggio alle ore 11 con Dalla strategia marina europea ai mari italiani**, per discutere della Direttiva Quadro comunitaria che ha come obiettivo la protezione, la salvaguardia e possibilmente il ripristino dell'ambiente marino per preservare la diversità e la vitalità del mare, compreso il fondo marino, mantenendolo sano, pulito e produttivo. Intervengono: Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali; Silvia Velo, sottosegretario del Ministero dell'ambiente, delega al mare; Roberto Danovaro, presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn di Napoli; Paola del Negro, direttore del Dipartimento di oceanografia e geofisica sperimentale di Trieste; Carlo Emanuele Pepe, direttore Generale Arpal, Modera e introduce: Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish.

A seguire, **l'inaugurazione dell'ottava edizione di Slow Fish** con il Ministro Martina, Giovanni Toti, presidente della Regione Liguria, Carlo Petrini, presidente di Slow Food e Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia. Focus sul Mediterraneo e sulle problematiche del grande mare di casa nostra per i due appuntamenti di **venerdì 19** ore 10.30, **Il cambiamento climatico: impatti e scenari di adattamento**, e **sabato 20 maggio** ore 10.30, **I contaminanti dell'ecosistema marino. I cambiamenti globali**, con l'aumento delle temperature dei mari, l'acidificazione delle acque, la riduzione dell'ossigeno, pongono rischi concreti, ormai evidenti, per il funzionamento degli ecosistemi naturali. Questi cambiamenti colpiscono e colpiranno il Mar Mediterraneo con una forza e una velocità senza pari. Quali saranno le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento? Ne discutono Franco Andalora, dirigente di ricerca Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale; Angelo Cau, docente di ecologia, Università di Cagliari; Fabrizio Serena, Arpat Toscana; Vincenzo Ferrara, fisico e climatologo; Giorgio Bavestrello, professore ordinario al DISTAV, Università degli Studi di Genova. Modera Roberto Danovaro, presidente della Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli.

Altra questione preoccupante è quella dei **contaminanti**. Quali sono le conseguenze della preoccupante presenza di catrame pelagico nel Mediterraneo, quantificata in 38,2 mg per metro quadrato, sulla salute del nostro mare (e quindi sui suoi abitanti e sui suoi consumatori)? E se fino a qualche tempo fa questo era il segnale più evidente del problema ambientale del Mare Nostrum, oggi purtroppo non è il solo. La nuova emergenza, che Slow Fish aveva denunciato al proprio pubblico già nel 2011, è quella delle microplastiche e la contaminazione di nuove molecole di sintesi che impattano sulla qualità dei prodotti della pesca. Ne parlano Silvano Focardi, ecotossicologo e membro del comitato scientifico di Slow Fish; Andrea Pezzana, direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; Angelo Ferrari, direttore IZSTO. Modera Franco Andalora, Comitato scientifico di Slow Fish.

"Nel Mediterraneo ci sono oltre 300 specie di pesci, crostacei e molluschi commestibili, molti di questi sono in sofferenza per il prelievo eccessivo, mentre altre non vengono apprezzate. A mancare sono quelle che abbiamo stressato per decenni a causa della miopia del mercato e della pigrizia di noi consumatori. Il risultato a livello macroscopico è la massiva importazione di "pesci bistecca" da circa 40 Paesi", spiegano gli organizzatori. Nel convegno **La valorizzazione del prodotto alimentare come strategia contro lo spreco, domenica 21** alle ore 10.30, si parla di come si possono contrastare gli sprechi alimentari in fase di pesca, trasformazione e utilizzo casalingo. La strategia più efficace per farlo è a parer nostro la valorizzazione del prodotto alimentare. Senza dimenticare che, assicurando ai consumatori la maggiore trasparenza possibile sui prezzi e un'adeguata informazione sull'origine, sulla sostenibilità ambientale e l'eticità, anche la loro salute ci guadagna. L'incontro è l'occasione per



VITA
Ultimo Stato - Interesse - Blog - Esclusivo - Società
FUGGIRE E SE PARLERE PULCRAMENTE...
del volume: Stefano Mai, assessore all'agricoltura, allevamento, caccia e pesca Regione Liguria; Silvio Greco, presidente del Comitato scientifico di Slow Fish; Maria Chiara Gadda, deputata e promotrice della legge contro lo spreco alimentare. Modera Stefano Masini, Comitato scientifico di Slow Fish.

Alle ore 16 è in programma **Un mare di culture**, con Cheikh Guisse, associazione senegalese di Genova, Andrea Pescino, associazione Orto Collettivo e lo scrittore Stefano Liberti. "In questi anni abbiamo potuto toccare con mano le storie di persone che hanno lasciato la propria terra natia per emigrare alla ricerca di un nuovo futuro. Diverse le motivazioni che hanno spinto donne, uomini e intere famiglie a lasciare la propria casa, ad attraversare il mare, e a trovare un altro approdo: la guerra, il cambiamento climatico, la negazione dei diritti, l'anelito alla libertà e al miglioramento delle proprie condizioni economiche e di vita. Sempre di più, l'immigrazione ci pone di fronte a sfide e domande culturali, politiche, sociali, economiche, e infine anche gastronomiche. E con gli anni i migranti hanno saputo modificare il proprio ruolo nel paese di arrivo, ideando progetti duraturi e creando nuove imprese. Un Incontro per conoscere le loro esperienze e interrogarci sulla possibilità di un'accoglienza diversa".

Ma non finisce qui, grazie ai volontari dell'associazione Slow Food in Italia e alla rete cresciuta negli anni intorno alla manifestazione, il programma di conferenze è molto ricco.: a cura di **Slow Food Liguria** è la tavola rotonda di **venerdì 19** alle ore 9.30 **Lo stato del mare e l'impatto sull'alimentazione** (Biblioteca De Amicis - Sala Luzzardi) su un tema ancora tutto da esplorare: cosa succede se le microplastiche che stanno riempiendo il mare si insinuano nella catena alimentare? Il packaging alimentare, così importante e utile nella nostra società, come può essere ripensato? Quali strategie possiamo adottare per ridurre l'impatto sull'ambiente, sui prodotti ittici e sui noi stessi? A chiarire le idee sono Marco Faimali, responsabile Ismar Cnr; Alberta Mandich, Distav Unlrig; Claudia Bolognesi, responsabile Unità carcinogenesi ambientale Osp. San Martino; Paola Stagnaro, Istituto per lo studio delle macromolecole CNR; Sara Limbo, Defens Unimi; Rosella Bertolotto, Arpal; Angelo Ferrari, Istituto zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; Renata Brianò, deputata europea e vicepresidente commissione Pesca. Modera l'incontro: Alessandro Canova, Asl3 Genovese.

Sempre venerdì alle ore 16 la Sala del Camino di Palazzo Ducale organizza il convegno **Pesce fresco nelle scuole, buone esperienze sul territorio italiano a confronto**. Il pesce è una delle referenze più problematiche della ristorazione collettiva, specialmente nelle mense scolastiche, dove il suo rifiuto è sempre molto elevato. Questione di gusto? Di abitudini? E poi, servire pesce nelle mense è sempre consigliabile? Se ne discute alla luce di alcune esperienze nazionali, valutando se servire un pesce fresco, locale, negletto sia davvero possibile, insieme a Paolo Agostini, direttore della Fondazione Albert; Alessandro Venturi, presidente del Centro educazione del gusto di Prato; Gabriele Taddeo, assessore alla pubblica istruzione del Comune di Sant'Olcese; Rosa Olivieri, sindaco di Ronco Scrivia; Paola Salvador, titolare dell'azienda PIT, Produttori Ittici Trevigiani (Treviso). Modera: Barbara Nani, condotta Slow Food Riviera dei Fiori, Alpi Marittime.

Sabato 20 a Slow Fish vengono presentati infine i dati dello studio sulla provenienza del pesce condotto dal **Wwf**, che chiarisce le interdipendenze tra la domanda europea, i flussi di mercato globali e le implicazioni sociali che questi comportano nelle comunità dei paesi in via di sviluppo. All'incontro **Da dove viene il pesce che metti in tavola?** (ore 10, Acquario di Genova, Sala Nautilus) intervengono: Giulia Prato, responsabile mare Wwf Italia; Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia; Abdoulaye Papa Ndoye, pescatore rete Slow Food Senegal e segretario generale del Comité Local des Pêcheurs (Cp) de Ngaparou (Senegal).



5 giugno 2017
ore 14.30

Bologna
Via Vittoria Padellaro 88T Delle Vele
ata Jacopo di Paolo 28



SCELTE PER VOI

Innovazione
L'impresa sociale è fuori di sé

Report
Anni Italiani ai regimi autoritari

Chiave Europa
I valori su cui scommettere nel disordine delle ideologie

Franca etica
Pay-by-result, Pavlov e il neoliberalismo



Ogni giovedì
alle 9 su Sky 512
e in streaming su
Reteconomy.it

Slow Fish Genova 2017 all'insegna di pace, sostenibilità ed economia virtuosa

“Partita a Genova la **kermesse del pesce e della pesca sostenibile** che terminerà il 21 maggio. Siamo stati alla cerimonia inaugurale dove sono state rese note le idee e la mission di questa edizione.



Locandina ufficiale di Slow Fish Genova 2017.

Slow Fish 2017 approda al Porto antico di **Genova** e proseguirà fino al 21 maggio. La giornata di apertura è stata caratterizzata dal grande interesse sui progetti in programma ed è stata accompagnata dalle dichiarazioni di Carlo Petrini, legate al grande tema del rispetto ambientale. «Il Mediterraneo – ha dichiarato il fondatore di **Slow Food** – deve essere un luogo di pace, con un'economia virtuosa e sostenibile per la pace. Penso a Papa Francesco che arriverà presto a Genova e riproporrà senz'altro la necessità del dialogo. Lavoriamo perché Genova e la Liguria diventino sede permanente del dialogo del Mediterraneo nonché un punto di partenza per la prossima edizione del 2019».

Petrini ha rimarcato parole chiave come pace, sostenibilità ed economia virtuosa. «Noi non viviamo la schizofrenia di godere del buon cibo e di sviluppare tematiche ambientali – ha ribadito. Un gastronomo che ama il buon cibo, se non ha coscienza ambientale, è uno stupido. Un ambientalista che ha cura delle buone pratiche ma non ha empatia, cura del buon cibo, è triste. L'equilibrio è propedeutico per ottenere buoni risultati».



Slow Fish Genova 2017, durante la giornata d'apertura.

Slow Fish a Genova mette subito in vetrina il progetto europeo **Merces** che prevede il restauro dei sistemi degradati dei mari. A presentarlo, il coordinatore **Roberto Danovaro** dell'Università Politecnica delle Marche, con l'Italia in prima fila di un'iniziativa che si ispira alla filosofia del ripristino dei beni culturali. «Il restauro degli ambienti marini è una rivoluzione culturale – ha detto Danovaro -. Nei mari ormai abbiamo perso il 30% del capitale naturale. Si può restaurare l'ambiente marino, dobbiamo mantener sano il mare Mediterraneo e farlo diventare laboratorio per tutto il pianeta. Dobbiamo combattere la distruzione dell'habitat e fronteggiare i cambiamenti climatici. Il restauro degli ambienti marini può diventare un'industria virtuosa fondamentale».

Grande, come sempre, l'apprezzamento del pubblico per questa kermesse del pesce e della pesca sostenibile. Tutto il programma dettagliato della manifestazione al sito www.slowfish.slowfood.it.

INTERVISTE



Intervista a Elvira Ackermann, la passione è birra
Elvira Ackermann, Madame Birra:
«Prosit Italia»



Popolari	Recenti	Tags
	Bensone: l'antico dolce di Modena che piace a tutti ottobre 25, 2015	
	La Tiella di Gaeta ottobre 13, 2015	
	A Bologna nasce il "Tè da passeggio", l'idea semplice che non c'era settembre 20, 2016	
	La Panissa piemontese: l'eccellenza che viene dalla campagna novembre 6, 2015	
	Vinitaly 2017, Verona teatro del Salone internazionale dei vini e dei distillati febbraio 16, 2017	

Prossimo >>

ANSA.it > Liguria > **Slow Fish: Mercedes lancia restauro mari**

Slow Fish: Mercedes lancia restauro mari

Iniziativa europea, Italia capofila

Redazione ANSA

GENOVA

18 maggio 2017

14:36

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Google+

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - GENOVA, 18 MAG - Slow Fish a Genova mette subito in vetrina il progetto europeo Mercedes: restauro dei sistemi degradati dei mari. Lo ha presentato il coordinatore Roberto Danovaro, dell'Università Politecnica delle Marche, con l'Italia capofila di un'iniziativa che si ispira alla filosofia del restauro dei beni culturali. "Il restauro degli ambienti marini è una rivoluzione culturale - ha detto Danovaro -. Nei mari ormai abbiamo perso il 30% del capitale naturale. Si può restaurare l'ambiente marino, dobbiamo mantener sano il mare Mediterraneo e farlo diventare laboratorio per tutto il pianeta.

Dobbiamo combattere la distruzione dell'habitat e fronteggiare i cambiamenti climatici. Il restauro degli ambienti marini può diventare un'industria virtuosa fondamentale".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi Suggerisci

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Crocetta, tangente con bonifico? Non c... - Sicilia



Trump vende a Riad armi per 110 miliardi di dollari - Mondo



Volkswagen Transporter
Fino al 31 maggio, da € 15.900 + IVA. Solo per partite IVA.



Bambino "stende" Maradona
El Pibe non la prende bene...



Gatto conteso, il caso finisce in tribunale.
L'animale va da un'altra padrona e l'ex...



Via i peli in un attimo
Un metodo veloce per eliminare i peli non desiderati

COMMENTI

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

immobiliare.it

MIGLIAIA DI ANNUNCI!

CERCA

ULTIMA ORA LIGURIA

- 10:48 **Droga: operazione a Sanremo, 20 arresti**
- 10:05 **Genoa, Preziosi pronto a lasciare**
- 19:54 **Incendio devasta oliveto nell'imperiese**
- 19:29 **Genoa: Juric, mi sono tolto un peso**
- 19:23 **Slow Fish saluta Genova con grandi numeri**
- 19:07 **Calcio: Udinese-Samp; Giampaolo, forzata espulsione Muriel**
- 17:46 **Samp pareggia con Muriel, rissa**
- 17:38 **Genoa si salva con Rigoni e Simeone**
- 16:27 **Si finge malato Parkinson per elemosina**
- 16:10 **Notte dei Musei, 11 mila partecipanti**

[Tutte le news](#)

ANSA ViaggiArt

[Vai](#)

Restauro per l'abbazia di San Fruttuoso

Promosso dal Fai, alla facciata e alla cupola



La bussola che informa, guida e consiglia



PIANETA CAMERE

Camera di Commercio d'Italia

Export Marche in area Asean +45% in 5 anni
Delegazione Paesi Sud Est Asiatico alla Ccchia di Ancona

Turismo: al Salone del Libro rivista-app "Pordenone Way"
Contenuti scritti e multimediali per smartphone e tablet

La Camera di commercio di Genova riunisce gli economisti
Tracciati i programmi per la rivista "International economics"

Camere commercio: Cosenza, 700 mila euro per sostegno imprese
Algeri: misura rientra in iniziative su nuovi compiti dell'ente

[Tutte le news](#)



ZENA ATOUA

di Marco Benvenuto - Ricette, notizie, personaggi e recensioni dal mondo della cucina ligure.



Slow Fish primo giorno: una nave per Genova



📅 maggio 18, 2017 👤 marcobenvenuto57@gmail.com



Slow Fish 2017 prende il via al Porto antico di Genova.

Slow Fish primo giorno. Esordio all'insegna del grande interesse dei progetti contrassegnata dalle dichiarazioni legate al grande tema della pesca sostenibile. "Il Mediterraneo deve essere un luogo di pace, con economia virtuosa e sostenibile per la pace. Penso a Papa Francesco che arriverà presto a Genova e riproporrà senz'altro la necessità del dialogo. Lavoriamo perché Genova e la Liguria siano sede permanente del dialogo del Mediterraneo, con sede fisica e una nave di ricerca pronte per la prossima edizione del 2019". Aprendo la manifestazione che si svolgerà nel capoluogo ligure da qui al 21 maggio **Carlo Petrini** ha sottolineato parole chiave come pace, sostenibilità ed economia virtuosa.

Search...

Iscriviti al blog tramite e-mail

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Unisciti a 138 altri iscritti

ZENA IN...BREVE



Ostaia de' Banchi: serata di pesce "povero"

maggio 15, 2017,

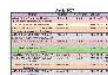
[APPUNTAMENTI](#)



Mortai e pestelli: che coppia...E c'è anche un convegno che li mette insieme

marzo 26, 2017,

[APPUNTAMENTI](#)



I corsi di cucina di Zenandcook a primavera. Tra pesto e

