

TERZA GIORNATA ALLA FIERA DEL MARE

Tutti in coda per le ostriche nelle osterie di "Slow Fish"

Stand presi d'assalto: alla scoperta di ricette segrete e piatti esclusivi

GENOVA. Terzo e penultimo giorno, oggi di Slow Fish, il salone dedicato al mondo ittico e alla pesca sostenibile, che anche in questa edizione è stato preso d'assalto dal pubblico con lunghe code e qualche disagio all'ingresso. Detto anche che (purtroppo) i visitatori che non scelgono le Osterie del Mare sono costretti a mangiare praticamente sempre in piedi per la mancanza di un'area libera con sedie o panchine, il salone è una straordinaria occasione per assaggiare pesci e abbinamenti gastronomici non consueti, proposti dalle quattro osterie del mare, dalle sei isole del gusto e dai sette punti che distribuiscono "cucina di strada". Un ipotetico tour gastronomico potrebbe iniziare dagli antipasti. Grande affollamento, ieri, negli stand che proponevano ostriche: olandesi di Osteenshelde, francesi di Lecaute e inglesi, del fiume Fal. E coda anche all'ingresso dell'Osteria del Mare del Veneto, dove, prima del pasto, vengono serviti i "cicchetti", l'equivalente veneziano delle "tapas". Accanto al Veneto, l'Osteria del Mare del Friuli Venezia Giulia con un menù che comprende, per esempio, seppioline in umido con polenta, Regina di San Daniele e Caviale del Tagliamento. E con la possibilità di assaggiare 65 vini bianchi proposti da 35 aziende friulane.

La terza osteria del mare è quella della Sicilia, con menù di giorno in giorno dedicati a una città (ieri era Mazzara del Vallo) così come succede con quella del Piemonte, che propone pesci di lago, fiume e l'immane "bagna caoda". Ieri era di scena il vercellese, oggi toccherà alla provincia di Alessandria.

Non meno interessanti e gustose possono rivelarsi le soste alle Isole del gusto. Quella dei pescatori del Lago Trasimeno, per esempio, propone tra le specialità la "carpa in porchetta". Le altre "Isole": quella dei pescatori norvegesi delle isole Lofoten, che ovviamente servono piattini a base di stoccafisso, quella della Calabria, dove a farla da padrone è l'olio, Sinis-Sardegna, Saltexpò (per la valorizzazione e l'educazione all'uso del sale) e le isole toscane. Sul fronte "cibo di strada", si

va dalle olive alla ascolana ai cicciarelli fritti di Noli, dai muscoli della Spezia alle frittelle di baccalà fino ai "Panini d'aMare" (pane di Vinca e pescato del Mar Ligure) e farinata con le acciughe: da Zena Zuena o, all'ingresso, dalla Pia, storica osteria della Spezia. Una visita la merita l'enoteca, con due spazi di incontro, al primo e al secondo piano del padiglione B. Ma spunti e scuse per fermarsi e assaggiare se ne possono trovare a ogni banchetto: da quello che espone la colatura di alici di Cetara, presidio Slow Food della Campania, erede del "garum" dei latini, condimento ricavato dalle acciughe che sostituisce il sale al banchetto spagnolo che propone lo zafferano di Jilote: puro in polvere, ma anche nella crema di cioccolato e nella grappa.

Tra le notizie da segnalare, la nascita del marchio dell'Unione agricola genovese. Si tratta di un marchio collettivo geografico nato per identificare i prodotti agricoli del ponente genovese, primo fra tutti il basilico di Pra' e ne fanno parte 80 aziende. Per l'occasione Gianni Bruzzone, titolare dell'Osteria Baccin du Caru di Mele, dimostrerà come si fa il pesto nel mortaio. Il salone apre alle 11 e chiude alle 23.

AUGUSTO BOSCHI
boschi@ilsecoloxix.it

>> LA SPECIALITÀ UMBRA



ION SOLO pesci di mare. Un ruolo da protagonisti, in questa edizione di Slow Fish, lo hanno avuto anche i pesci d'acqua dolce come la tinca jobba piemontese o questa carpa di 8 chili, cucinata "in porchetta" nell'Isola del gusto dei pescatori del lago Trasimeno.

>> IL PROGRAMMA DI OGGI

••• SONO sei, oggi, gli appuntamenti con i laboratori del gusto. Alle 13 nella sala A "Stoccafisso a tre", tre ricette dalla Norvegia, da Badalucco e da Venezia. Nella sala B, invece, i pescatori di Orbetello presenteranno i loro prodotti, tra cui la bottarga di muggine. Alle 16 (sala A) "Non è la solita zuppa", ovvero incursione nel ciuppìn, nel caciucco e nel brodetto di San Benedetto del Tronto. Nella sala B si celebrerà l'incontro tra il pesce del Mar Ligure e i salumi di cinta senese. Alle 19, sala A, "I re delle alghe", con le ricette del galiziano Antonio Muñios e di Marcelo Tejedor (stella Michelin). Il Teatro del Gusto, invece, propone nella sala Teatro alle 13 la cucina del ristorante Vecchia marina di Duca degli Abruzzi. Alle 16 Moreno Cedroni chef della Madonnina del pe-



scatore di Senigallia (due stelle Michelin) spiegherà i suoi segreti. Infine, alle 19 “Guido fino al mare”: ospite lo chef Paolo Raschi del ristorante Guido di Rimini (stella Michelin) che proporrà piatti dell’Adriatico. L’Aperitivo con il Pescautore vedrà come protagonista Michele Ghio, che racconterà le storie degli acciugai della val Maira. Da segnalare anche, per i “Laboratori dell’acqua”, alle 16 nella sala D l’incontro su “Il pangasio: dalle foci del Mekong alle scuole italiane” e alle 16, nella sala G, la presentazione del libro: “Le ricette salva cuore: il pesce” a cura di Paolo Bellotti, edito dalla Asi 2 di Savona.