

CALENDARIO EVENTI E LABORATORI LIGURIA GOURMET PER SLOW FISH 2021

Giorno sett	Data	Orario	Ristorante	Località	Titolo evento
venerdì	04-giu	16.00-19.00	Manuelina	Recco (GE)	La palamita incontra la frutta ...
sabato	05-giu				
domenica	06-giu				
lunedì	07-giu				
martedì	08-giu				
mercoledì	09-giu				
giovedì	10-giu	10.00-13.00	Osteria della Corte	La Spezia	Il Cappon magro, interpretazione di un grande classico
		18.30-19.30	Vitturin 1862	Recco (GE)	Sfilettatura del pesce
		18.30-19.30	Rossocarne	Genova	Pansoto con salsa nocciole misto Chiavari, Sbira e legumi del genovesato, Panna cotta (senza gelatina) e rose
venerdì	11-giu	19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
sabato	12-giu	19.00	Palazzo Salsole	Sassello (SV)	La tradizione dei salumi ed insaccati salumeria Giacobbe con prodotti dagli aromi e gusti della Riviera Ligure in accompagnamento con i vini del basso Piemonte
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
domenica	13-giu	19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
lunedì	14-giu				
martedì	15-giu	16.00 - 17.00	La Ruota	Imperia	Lo Sgombro in 3 preparazioni (evento on line)
mercoledì	16-giu	16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	Il Curry Genovese
		18.30 - 19.30	Osteria della foce	Genova	Pasta fresca Slow con ripieno di pesce
		18.30 - 19.30	Tiflis	Genova	Salagione di acciughe
giovedì	17-giu	18.30-19.30	Vitturin 1862	Recco (GE)	Ravioli di pesce
		19.30 - 20.30	La Mandragola	Genova	Fish & Gin Degustazioni Gin liguri con piattini di pesce tipici
venerdì	18-giu				
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
sabato	19-giu	11.00	Ristorante Bosio	Tovo San Giacomo (SV)	Acciughette marinate
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
		17,45 - 18,30	Da Felice e Ciupin	Chiavari (GE)	La salagione delle acciughe
domenica	20-giu	19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
lunedì	21-giu				
martedì	22-giu				
mercoledì	23-giu	16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	La Nocciola Misto Chiavari
		18.30 - 19.30	Il Genovese	Genova	"La cucina con le erbe selvatiche del territorio" Gnocchetti alle erbe con sugo di Sgombro
		18.30 - 19.30	Osteria della foce	Genova	Pesce Slow
giovedì	24-giu	18.30 - 19.30	Vitturin 1862	Recco (GE)	Acciughe ripiene
		18.30-19.30	Rossocarne	Genova	Pansoto con salsa nocciole misto Chiavari, Sbira e legumi del genovesato, Panna cotta (senza gelatina) e rose
		19.30 - 20.30	La Mandragola	Genova	Fish & Gin Degustazioni Gin liguri con piattini di pesce tipici
venerdì	25-giu	19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
		18.30 - 19.30	Trattoria detta del Bruxaboschi 1862	Genova	Il Baccalà
sabato	26-giu	11.00	Ristorante Bosio	Tovo San Giacomo (SV)	Parmigiana ligure e acciughe
		17,45 - 18,30	Da Felice e Ciupin	Chiavari (GE)	la salagione delle acciughe

		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
domenica	27-giu	19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
lunedì	28-giu				
martedì	29-giu				
mercoledì	30-giu	9.00 - 11.00	Ristorante Quintilio	Altare (SV)	Pesce entroterra
		16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	Lo Zafferano
		18.30 - 19.30	Trattoria detta del Bruxaboschi 1862	Genova	Branda-Burger
		18.30 - 19.30	Osteria della Foce	Genova	Crostacei Slow
giovedì	01-lug	11.00	Ristorante Bosio	Tovo San Giacomo (SV)	Acciughette marinate
		11.00-13.00	Osteria della Corte	La Spezia	I muscoli ripieni alla spezzina, inchino ad un grande, intoccabile, classico
		11.00-12.00	I Tre Merli	Genova	L'Antica Farinata di Ceci alla Genovese incontra il mare - versione con Cozze del Golfo
		16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	Curry
		16.00 - 19.00	Manuelina	Recco (GE)	La palamita incontra la frutta ...
		18.30 - 19.30	Rossocarne	Genova	Pansoto con salsa nocchie misto Chiavari,Sbira e legumi del genovesato,Panna cotta (senza gelatina) e rose
		10-12.30 e 15.00 - 17.30	Trallallero - Grand Hotel Savoia	Genova	Il pesce azzurro e la sua poliedricità
		19.30 - 20.30	La Mandragola	Genova	Fish & Gin Degustazioni Gin liguri con piattini di pesce tipici
		18.30 - 19.30	Tiflis	Genova	Eva Orecchia: salagione acciughe
		18.30 - 19.30	Vitturin 1862	Recco (GE)	La Salagione delle Acciughe
venerdì	02-lug	11.00-12.00	I Tre Merli	Genova	L'Antica Farinata di Ceci alla Genovese incontra il mare - versione con Cozze del Golfo
		16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	La Nocciola Misto Chiavari
		10-12.30 e 15.00 - 17.30	Trallallero - Grand Hotel Savoia	Genova	Il pesto
		16.30 - 18.30	Vitturin 1862	Recco (GE)	Cappon Magro
		18.30-19.30	Tiflis	Genova	Felice Mammoliti: stagionalità del pescato
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
sabato	03-lug	10.00	Piatti spaiaati-le marionette	Loano (SV)	Salatura delle alici
		11.00	Ristorante Bosio	Tovo San Giacomo (SV)	Parmigiana ligure e acciughe
		16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	La Rosa
		18.30 - 19.30	Tiflis	Genova	Eva Orecchia: tracciabilità da parte dei produttori
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache
		19.30	La Mandragola	Genova	Degustazione di Grappe e vini bianchi e rosé liguri – Tenuta Maffone in abbinamento a piatti tradizionali liguri di pesce. Consegna del Premio Vittorio Frabetti -Anag Liguria alla Tenuta Maffone “Per il coraggioso e lodevole lavoro nella produzione e valorizzazione della grappa ligure”.
		10-12.30 e 15.00 - 17.30	Trallallero - Grand Hotel Savoia	Genova	Le rose della Valle Scrivia ed il chinotto di Savona
		16.30 - 18.30	Soul Kitchen	Genova	Lo Zafferano
domenica	04-lug	10-12.30 e 15.00 - 17.30	Trallallero - Grand Hotel Savoia	Genova	La torta di riso e la prescinsua del Tigullio
		18.30-19.30	Tiflis	Genova	Massimo Lupi: sfilettatura
		19.00	Il Portico	Orco Feglino (SV)	Showcooking lumache