



# SLOW FISH 2025

— 20 ANNI —

## 8-11 MAGGIO

### GENOVA

— PORTO ANTICO —



## VENERDÌ 9

11.00-11.30

11.30-12.00

**GAL FISH Liguria**

L'affumicatura del pesce  
Itturismo sp4488

di Guido Galletti

12.00-12.30

12.30-13.00

**GAL FISH Liguria**

Il luogo impossibile

**Lorenzo Dasso**  
pescatore professionista  
e chef M/p Raieu II

**Simone Azaghi**  
vaccaro e casaro Il filo di Paglia

15.00-15.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Bruxaboschi  
**Matteo Losio**  
*Tortino di patate e acciughe con "bernese genovese"*

con **Bartender Genova Gourmet**

Marina Porotto

15.30-16.00

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Il Marin  
**Marco Visciola**  
*Testarolo con mitili e ostriche*

con **Bartender Genova Gourmet**

Marina Porotto

16.00-16.30

16.30-17.00

**GAL FISH Liguria**

Dalla Tradizione alla Sostenibilità: Il nuovo corso della Pesca in Liguria

**DISTAV UNIGE**

17.00-17.30

**GAL FISH Liguria**

Lo studio e la conservazione dei cetacei in Liguria: il SIC per la tutela del tursiope

**Fondazione Acquario di Genova ONLUS DISTAV UNIGE**

17.30-18.00

Presentazione del libro "La Liguria in Cucina"

**Renata Briano, Erga edizioni**

18.00-18.30

18.30-19.00

**GAL FISH Liguria**

Acquacoltura sostenibile come garanzia di qualità - Aqua de ma

## SABATO 10

11.00-11.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Al Veliero  
*Il Brandacujun*

con **Bartender Genova Gourmet**

Fabio Parodi

11.30-12.00

12.00-12.30

**GAL FISH Liguria**

Il pesce all'aggiadda  
**Cooperativa Pescatori di Noli**

15.00-15.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

AC Hotel  
**Daniel Nevoso**  
*Galletta fritta con sgombrò marinato con sapori*

con **Bartender Genova Gourmet**

Les Rouges

*Americano a Savona*

15.30-16.00

**Bartender Genova Gourmet**

Les Rouges  
*Analcolico a base di sciroppo di rose*

16.00-16.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Il Genovese  
**Roberto Panizza**  
*Testaroli al pesto realizzato al mortaio*

con **Bartender Genova Gourmet**

Les Rouges

*Spritz al Basilico Genovese DOP*

16.30-17.00

17.00-17.30

**GAL FISH Liguria**

Acqua fish  
laboratorio di sfilettatura  
**Pescafish srl**

17.30-18.00

18.00-18.30

**GAL FISH Liguria**

La salagione acciughe  
**Cooperativa Pescatori Genovesi**

## DOMENICA 11

12.00-12.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Le Vecchie Mura  
*Acciughe impanate e fritte con Panko e maionese all'aglio*

con **Bartender Genova Gourmet**

Marina Porotto  
e Fabio Parodi

13.00-13.30

**Bartender Genova Gourmet**

Marina Porotto  
e Fabio Parodi

15.00-15.30

"I Pesci sostenibili":  
Quale è l'omega migliore?

**Università di Genova, Società Italiana Nutrizione Umana**

*in collaborazione con la Camera di Commercio di Genova e Bartender Genova Gourmet*  
**Fabio Parodi**

15.30-16.00

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

Isi Bistrot  
**Ivano Ricchebono**  
*Acciuga su tela*

con **Bartender Genova Gourmet**

Fabio Parodi

16.00-16.30

Il Progetto Interreg IT FR Marittimo "CORE":

come valorizzare il binomio "Pesca-Ristorazione" con il Circuito Liguria Gourmet

con **Bartender Genova Gourmet**

Fabio Parodi

16.30-17.00

17.00-17.30

**Laboratorio del gusto Liguria Gourmet**

The Cook  
**Ivano Ricchebono**  
*Patata sfogliata e pescato locale*

con **Bartender Genova Gourmet**

Fabio Parodi