



## *Mare di Liguria: naturale bellezza*

### PROGRAMMA EVENTI STAND REGIONE LIGURIA A SLOW FISH 2023

## **Giovedì 1 giugno:**

H 11:00 – 13:00: **Seminario Acqualcoltura Sostenibile: dalla ricerca nuove prospettive**

*A cura dei FLAG liguri e di Regione Liguria*

H 13:00 – 14:00: **Dalle montagne al mare: il gusto della biodiversità nei fiumi e nei laghi del Parco dell'Aveto - laboratorio e degustazione**

*A cura del Parco Naturale Regionale dell'Aveto*

H 14:00 – 15:00: **Valutazione delle catture e creazione di una forma aggregativa per i pescatori del pesce azzurro**

*A cura del FLAG Levante Ligure*

H 15:00 – 16:00: **Tra le maglie della sciabica: ieri, oggi ... e domani?**

*A cura del FLAG GAC Savonese*

H 16:00 – 17:00: **Te lo racconto in provetta – laboratorio per bambini e famiglie**

H 17:00 – 18:00: **Amuleti marini - laboratorio per bambini e famiglie**

*A cura di Sfuso Diffuso e Condotta Slow Food del Savonese*

18:00 – 19:00: **Crudità di pescato locale - laboratorio degustazione**

*A cura di Presidio Slow Food della Pesca artigianale Noli*



**REGIONE  
LIGURIA**

## *Mare di Liguria: naturale bellezza*

**PROGRAMMA EVENTI STAND REGIONE LIGURIA A SLOW FISH 2023**

### **Venerdì 2 giugno:**

**11:30 – 12:30: Frutti antichi e dimenticati, olio, aromi e miele: antiche ricette da riscoprire; a seguire degustazione di pane e olio**

*A cura di Vivai Montina e az. agr. Il Poggio del Nonno Piero*

**15:00 – 16:00: Protezione della biodiversità marina e valorizzazione della piccola pesca locale nelle Aree Marine Protette in Liguria**

*A cura di Genoa Marine Centre (GMC) - Stazione Zoologica Anton Dohrn*

**16:30 – 17:30: Lo sciropo di rose dai tempi di Leonardo ai giorni nostri. Viaggio tra petali e zucchero nel Mediterraneo, Bosforo e le gentildonne del Rinascimento genovese; a seguire degustazione**

*A cura della Marchesa Viviane Crosa di Vergagni*

**17.30 - 18.00: Studio dell'attività di pesca alla ricciola di fondale, *C. niger*. Biologia e ecologia della specie in Mar Ligure, predisposizione di un Piano di Gestione**

*A cura dei FLAG liguri e del DISTAV dell'Università di Genova*

**18.00 - 18.30: Valutazione delle catture e creazione di una forma aggregativa per gli operatori della pesca al gambero di profondità**

*A cura dei FLAG liguri e del DISTAV dell'Università di Genova*

**18.30 - 19.00: Pesca del pagello occhione (*Pagellus bogaraveo*) e del polpo (*Octopus vulgaris*) in Mar Ligure**

*A cura del DISTAV dell'Università di Genova e di Regione Liguria*



## *Mare di Liguria: naturale bellezza*

**PROGRAMMA EVENTI STAND REGIONE LIGURIA A SLOW FISH 2023**

### **Sabato 3 giugno:**

**H 11:00 - 12:00 Un tuffo nel mare dell'olio ligure: degustazione guidata di oli Riviera Ligure DOP**

*A cura del Consorzio per la tutela dell'olio Riviera Ligure DOP*

**H 12:00 – 13:00: Dal Mar Ligure alle Alpi Liguri: nel nome del sale, dell'acciuga e dello stoccafisso. Contaminazioni culinarie. Incontro-racconto**

*A cura di Stefano Pezzini - Slow Food Riviera dei Fiori - Alpi Marittime APS*

**H 15:00 - 16:00 L'olio Riviera Ligure DOP ed il pesto: degustazione degli oli e preparazione della salsa al mortaio con il Basilico Genovese DOP**

*A cura del Consorzio per la tutela dell'olio Riviera Ligure DOP*

**H 16:00 – 17:00: Vivere l'esperienza dell'avvistamento dei cetacei**

*A cura di Claudia Barello*

**H 17:00 – 18:00: Lo sciroppo di rose dai tempi di Leonardo ai giorni nostri. Viaggio tra petali e zucchero nel Mediterraneo, Bosforo e le gentildonne del Rinascimento genovese. A seguire degustazione**

*A cura della Marchesa Viviane Crosa di Vergagni*



## *Mare di Liguria: naturale bellezza*

### PROGRAMMA EVENTI STAND REGIONE LIGURIA A SLOW FISH 2023

## **Domenica 4 giugno:**

H 11:00 – 14:00: **Dal seme al piatto. La biodiversità coltivata e la sua trasformazione in cibo. Seminario e laboratorio con degustazione**

*A cura di az. agrituristica Verdure Naturali*

H 14:45 – 16:30: **AMICO FRAGILE paesaggi umani e territori. Salento, presentazione progetto cinematografico “La Paddotta”; Liguria, proiezione documentario “Se io fossi acqua”**

*Parteciperanno Gino Martella, biologo ambientale e documentarista, Silvio Ciapica, già Comandante del Gruppo Carabinieri Forestale di Genova e Massimo Galardi, ex funzionario Regione Liguria esperto in pianificazione antincendio boschivo*

H 16:30 – 17:30: **L’origine nascosta delle giare olearie, storia ed ingegno dei migranti liguri**

*A cura di Giuseppe Pastorino - Slow Food Riviera dei Fiori - Alpi Marittime APS*