**Comunicato Stampa**

**Il GAL FISH Liguria al Salone Nautico di Genova: l’arte di saper fare in mostra in un viaggio tra tradizione e futuro**

*All’interno dello stand di Regione Liguria e di Camera di Commercio di Genova, il GAL FISH Liguria offre una serie di laboratori e incontri; le tradizioni messe in pratica e appuntamenti con i protagonisti del Mar Ligure.*

Genova, settembre 2025. Il **GAL FISH Liguria** partecipa al **Salone Nautico Internazionale di Genova** (18-23 settembre 2025) all’interno dello **stand della Regione Liguria**, in collaborazione con la **Camera di Commercio di Genova**, portando in primo piano il valore della pesca, dell’acquacoltura e della sostenibilità.

GAL FISH Liguria, il **partenariato** dedicato alla promozione della pesca e dell’acquacoltura attraverso pratiche sostenibili e di sviluppo locale grazie alla **Strategia di Sviluppo Locale 2021-2027**, offrirà la possibilità di conoscere la messa in pratica delle tipicità legate al nostro mare e i protagonisti che conservano e custodiscono le antiche tradizioni della pesca e della lavorazione del pescato, secondo pratiche antiche e sostenibili.

Si tratta, infatti, di un ricco calendario di **laboratori esperienziali e degustazioni** che animerà lo spazio espositivo, raccontando tradizioni antiche, innovazione e nuove prospettive di sviluppo del settore ittico e costiero ligure. Dalle tradizionali attività “per mare” alle antiche arti di saper fare “a terra”, con la lavorazione e conservazione del pescato locale, come la **salagione delle acciughe** che garantisce l’unico **IGP** del settore ittico nella nostra Regione, attività ripresa nel 2025 grazie alla presenza di pescato di pezzatura adatta al rispetto del disciplinare e che, di conseguenza, offrirà un prodotto atto alla certificazione 25-26.

Tutti gli appuntamenti saranno accompagnati dalla creatività dei **Bartender di Genova Liguria Gourmet** che abbineranno i *twist* dei grandi classici della mixology internazionale, realizzati con i **Prodotti Genova Gourmet** tipici del territorio, alle proposte gastronomiche in degustazione.

Con questa partecipazione il **GAL FISH Liguria** intende valorizzare la cultura del mare, le produzioni locali, le buone pratiche di pesca e acquacoltura sostenibile, raccontando al pubblico del Salone Nautico un mondo fatto di **identità, qualità e innovazione**: un momento di racconto e promozione, per narrare il passato e fare il punto sul presente con uno sguardo ben saldo al futuro di un comparto identitario e indispensabile per il territorio ligure.

**Enrico Lupi, Presidente del GAL FISH Liguria, dichiara:**
*“La nostra presenza al Salone Nautico di Genova è un’occasione straordinaria per raccontare il legame profondo che unisce la Liguria al mare. Attraverso i laboratori vogliamo dare voce ai pescatori, agli acquacoltori e agli operatori del settore, mostrando come tradizione, innovazione e sostenibilità possano convivere e diventare motore di sviluppo economico e sociale per le nostre comunità costiere.”*

**Alessandro Cavo, Vice Presidente Vicario del** **GAL FISH Liguria, dichiara:**

“*Partecipare al Salone Nautico è fondamentale per raccontare tutto il mondo, tipicamente ligure, che ruota attorno al nostro mare: dalla filiera che racchiude mestiere e tradizione iniziando sulla barca e finendo sulla tavola proposta dai nostri ristoratori, alle pratiche sostenibili che devono essere conosciute e tutelate, all'indotto che il comparto crea dalla costa all'entroterra. GAL FISH Liguria è un attore naturale di eventi come il Salone Nautico poichè è proprio in occasioni come questa che la storia di un territorio intero può essere raccontata al grande pubblico, ponendo l'attenzione su tutte le dinamiche che coinvolgono gli operatori e il mercato, dal turismo alla gastronomia tipica, fiore all'occhiello dell'intera Regione*"

**Il programma dei laboratori giorno per giorno:**

* **Giovedì 18 settembre, ore 12.00 – 15.00**
	+ *IGP Acciughe sotto sale del Mar Ligure – “Pane e acciughe: la merenda del pescatore”* a cura di **MAREMOSSO**
	+ *“La perla del Golfo: l’Ostrica Spezzina tra passato e prospettive”* a cura dei **Mitilicoltori Spezzini**
* **Venerdì 19 settembre, ore 12.00 – 15.00**
	+ *Prodotti sfilettati dell’acquacoltura* a cura di **Aqua de Ma**
	+ *“Acquacoltura sostenibile: il mare che nutre con qualità”* a cura di **Aqua de Ma**
* **Sabato 20 settembre, ore 14.00 – 15.00**
	+ *“La pesca a circuizione delle acciughe: tra mito e leggenda i segreti dell’antica arte marinaresca ligure”* a cura della **Cooperativa Pescatori San Pietro**
* **Domenica 21 settembre, ore 14.00 – 15.00**
	+ *“Il desiderio nascosto di essere se stessi, veri e liberi. Considerazioni da un’esperienza educativa per giovani e adulti: Il Pesca Imparo”* a cura de **Il Faro di Sartor Luigi**
* **Lunedì 22 settembre, ore 14.00 – 15.00**
	+ *“L’ittiturismo eroico nel Parco delle Cinque Terre” a cura dell’Ittiturismo SP4488 di Guido Galletti*
* **Martedì 23 settembre, ore 14.00 – 15.00**
	+ *“Capitalizzazione dei progetti europei di economia circolare”*

*Info:* [*GAL FISH Liguria*](https://galfishliguria.it/)