

# Slow Fish Genova, ci sarà anche la Regione Calabria



La sostenibilità, la tutela della biodiversità e la promozione delle tipicità e delle tradizioni dei territori partendo dal mare. Questo lo spirito della partecipazione della Regione Calabria, attraverso il dipartimento Agricoltura e risorse agroalimentari e il Feamp 2014-2020, a Slow Fish Genova 2021.

La kermesse, una delle prime in presenza dopo le chiusure e i divieti dovuti alla pandemia, è organizzata da Slow Food e Regione Liguria, con il patrocinio del ministero della Transizione ecologica, del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Comune di Genova, con il sostegno della Camera di commercio di Genova.

«**OCCASIONE PER CALABRIA**» «Un'occasione importantissima – sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura e alla Pesca, **Gianluca Gallo** – per riportare alla ribalta internazionale la Calabria e le sue particolarità, sia legate al mare che alla terra, nonché un modo per favorire la ripartenza economica e promuovere il turismo enogastronomico e culturale nei nostri territori». «Abbiamo sposato con convinzione il tema scelto per l'edizione 2021 della manifestazione, i cicli dell'acqua impegnati come siamo – aggiunge l'assessore – nella tutela della qualità del mare e della biodiversità, anche in ambito agroalimentare, e nella promozione delle corrette abitudini umane affinché si possa restituire equilibrio agli ecosistemi e si possa valorizzare una terra che offre opportunità culturali variegata e uniche ai turisti».

**IL PROGRAMMA** A Genova, da giovedì 1 a domenica 4 luglio, avrà luogo infatti un ricco programma di eventi enogastronomici e culturali che legano le vite di pescatori, agricoltori e pastori calabresi, presso lo stand istituzionale della Regione, curati da Slow Food Calabria. Tra mare e montagna, la Calabria sarà rappresentata in show cooking e degustazioni a cura dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, da alcune delle sue peculiarità culinarie che accostano il pescato calabrese, come pesce spatola, alici e sarde, con i prodotti identitari della nostra terra, tra i quali nduja, bergamotto di Reggio Calabria e cipolla rossa di Tropea Igp, abbinati ad oli extra vergine di oliva da cultivar di antiche tradizioni, a vini di qualità e a birre artigianali. Previsti anche approfondimenti sulle caratteristiche delle aree di pesca calabresi e sui progetti innovativi di riconversione dell'economia marinara verso una gestione sostenibile, a cura del Flag La Perla del Tirreno.