

# La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Formazione e Aggiornamento

[www.laculturadelcibo.it](http://www.laculturadelcibo.it)

In collaborazione con



**ALTERMARK  
Consulting**

Formazione & Servizi di Innovazione  
per l'Impresa Alimentare.

# D

DOSSIER

# S

LOW

# F

ISH

*Dossier integrato con i materiali  
forniti dall'Ufficio Stampa  
SLOW FOOD*

a cura di  
Luciano Bergesio



## Sommario

Sommario .....	2
Slow Fish 2009 .....	4
Le giuste informazioni per un acquisto consapevole .....	6
Il personal shopper a Slow Fish .....	8
Pensa che mensa.....	9
Oggi in mensa: Acciuga o Pangasio? .....	10
Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato.....	11
Navigati al mercato e in cucina.....	12
Fare "educazione" giocando.....	13
L'alice nel mare delle meraviglie .....	14
Gusto o sbagliato? .....	14
Le aree espositive.....	15
Il mercato del pesce.....	15
I Presidi e le comunità del cibo .....	16
Imparare a scegliere al ristorante .....	18

Isole del gusto e Osterie del mare .....	19
L'Enoteca .....	20
Cucine di strada e Panini d'aMare .....	21
I momenti di approfondimento .....	22
Le aree marine protette .....	23
I Laboratori dell'acqua .....	24
Slow Food on Film a Slow Fish .....	25
Mangiamoli giusti .....	26
Aperitivo con il pescatore .....	27
Le Buone Pratiche .....	28
Teatro del Gusto.....	29
I Laboratori del Gusto.....	34
Slow Fish Musica .....	36
NORME SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE.....	39
Prodotti ittici freschi.....	39
Prodotti ittici congelati .....	39
Prodotti ittici surgelati.....	40
Molluschi bivalvi e mitili .....	40
Zone di cattura pesci pescati in mare.....	41

## Slow Fish 2009

### La manifestazione dedicata al Mondo Ittico che dovrebbe insegnare qualcosa a tutti i Consumatori Consapevoli

Torna **dal 17 al 20 aprile 2009 Slow Fish**, organizzato da **Slow Food e Regione Liguria**, con il sostegno di Città di Genova, Provincia di Genova, Fondazione Carige, Camera di Commercio di Genova, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

La manifestazione internazionale a cadenza **biennale** totalmente dedicata al mondo ittico e alle sue problematiche, giunta alla quarta edizione, quest'anno è allestita in uno spazio dal grande fascino: il nuovo padiglione della Fiera di Genova affacciato direttamente sul mare e progettato dall'architetto Jean Nouvel.

A Slow Fish, attraverso **convegni, incontri, laboratori e degustazioni** si parla di produzione ittica sostenibile e consumo responsabile relativamente al mare e agli ecosistemi acquatici.

Il **Mediterraneo**, mare su cui si affaccia Genova, è uno spazio geografico che porta con sé un'identità forte, in cui diverse culture si incontrano e si confrontano. Per questo Slow Fish è un'importante occasione di dibattito sul futuro di un settore che coinvolge 18 nazioni, appartenenti all'Ue e non, soprattutto alla luce delle nuove norme più restrittive sulla pesca che entreranno in vigore nel 2010 per i Paesi Comunitari che si affacciano sul Mediterraneo.

Centrale più che mai in tutti gli eventi targati Slow Food è il ruolo giocato dall'educazione del gusto.

Ecco allora che **le buone pratiche** da adottare per aiutare il Mediterraneo a vivere diventano il *leitmotiv* della manifestazione.

In questa prospettiva, la novità dell'edizione 2009 è il *personal shopper*, un esperto che accompagna tra i banchi del mercato i visitatori durante l'acquisto del pesce per scoprire l'immensa varietà dell'universo ittico e per dare rilievo a quelle specie che, magari poco conosciute, sono buonissime in cucina.

La didattica della manifestazione continua con *L'alice nel mare delle meraviglie*, uno spazio dove si impara a riconoscere e scegliere il pesce attraverso un programma creato ad hoc per le scolaresche, e *Gusto o sbagliato*, un percorso alla scoperta dei 5 sensi dedicato ai più piccoli.

Mentre i due laboratori *Pensa che mensa* sono organizzati per far incontrare e discutere gli esperti del settore e gli operatori sui temi più scottanti riguardanti il pesce nella ristorazione collettiva.

Ritorna poi la campagna *Mangiamoli giusti*: apprendere le regole per l'acquisto e il consumo consapevoli e intelligenti dei prodotti ittici.

**Sempre ricca è la sezione espositiva e commerciale di Slow Fish. Non poteva dunque mancare il mercato, luogo in cui trasmettere conoscenze e indicazioni applicabili per la spesa di tutti i giorni.**

Qui è possibile trovare pesce fresco e conservato, olio, spezie, sale, alghe e derivati. Agli espositori, italiani ed esteri, è stato richiesto di non utilizzare conservanti e aromi artificiali e di non vendere tonno rosso, pesce spada, anguilla e salmone, tutte specie a serio rischio d'estinzione.

Sempre all'interno del mercato si trovano i **Presidi del mare** (15 italiani e 9 internazionali) e 10 **comunità del cibo**, esempi concreti di come i pescatori possano vivere in sintonia con il proprio territorio preservando la fauna ittica e valorizzando il proprio lavoro tramite l'offerta di un pescato buono, fresco di giornata, assieme a trasformati di qualità.

A Slow Fish i momenti d'informazione e approfondimento sono affrontati nei **Laboratori dell'acqua**, mentre tornano, come in tutte le manifestazioni Slow Food, le degustazioni guidate dei **Laboratori del Gusto**.

Ma la cultura si fa anche a tavola, ecco dunque l'**Enoteca** dove poter assaggiare i vini che si sposano al meglio con i piatti a base di pesce e le **Osterie del mare**, le **Isole del Gusto** e le **Cucine di strada**, per esperienze nuove alla scoperta delle specialità gastronomiche dei più svariati territori.

# Le giuste informazioni per un acquisto consapevole

## L'educazione del gusto che aiuta il consumatore e il mare

A livello europeo, il pesce fresco e scongelato sfuso rappresenta la stragrande maggioranza degli acquisti domestici di prodotti ittici: il 52.9% in volume e il 52.5% in valore, seguono ben distanziati conserve e semiconserve (20,1% - 19.8%) e il surgelato (15.3%). Dati Ismea -Ac Nielsen del 2006.

### **Nell'acquistare pesce fresco però il consumatore si trova di fronte a diverse problematiche.**

In primis le irregolarità sull'etichettatura dei prodotti ittici rilevate nei mercati. La norma europea (CE104/2000) entrata in vigore l'1 gennaio 2002 prevede che le cassette di merce in vendita rechino esposte tre informazioni: la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (pesce pescato o allevato) e la zona di cattura o di allevamento. A completamento di queste informazioni va altresì chiarito lo stato fisico del prodotto (se "fresco", "fresco scongelato", "scongelato" e "surgelato"). *(vedi allegato NORME ETICHETTATURA a pag. ...).*

**Secondo i dati della Guardia Costiera italiana riguardanti controlli effettuati nel 2007, ad esempio, il non rispetto delle norme sulle etichette rappresenta il 55.9% del totale delle violazioni accertate (342 su 612). Seguono il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie (31.9%) e delle taglie minime (12.9%).**

Da questa situazione si evince quanto sia difficile per il consumatore avere le giuste informazioni per un acquisto consapevole e sicuro.

Altro problema è l'omologazione dell'offerta. Sono 266 le specie di animali acquatici commestibili che vivono nel Mediterraneo (fonte Aic), ma a fronte di questa immensa varietà, poco più del 10% (una trentina) si trovano con una certa regolarità sui banchi delle pescherie.

Le specie che dominano il mercato sono orate, pesce spada, tonno e branzini.

Si rende dunque necessario ampliare gli orizzonti del consumatore, fornendogli la possibilità di conoscere e scegliere le numerose tipologie che il mare offre. Questo avrà ricadute positive sulla salute e sul portafoglio, perché molte specie “dimenticate” dai mercati hanno notevoli qualità nutrizionali e, proprio perché poco pescate, sono presenti in abbondanza e a prezzi contenuti.

**Il consumo di poche varietà implica inoltre gravi conseguenze sull’impatto ambientale della pesca.**

Uno studio pubblicato dalla rivista *Nature* sostiene che tra le 29 specie che peschiamo con maggior frequenza, 10 si sono ridotte a meno del 10% rispetto a cinquant’anni fa.

Non diversificare l’offerta significa stressare enormemente alcuni stock ittici pregiudicando gli ecosistemi e la biodiversità di mari e fiumi.

Per questi motivi centrale più che mai a Slow Fish è il ruolo dell’educazione del gusto, realizzata in modo pratico e giocoso.

## I personal shopper a Slow Fish

A Slow Fish l'importante novità è rappresentata da un esperto che accompagna il pubblico tra i banchi a fare la spesa, per scoprire l'immensa varietà di pesci che popolano il mare e dando rilievo a quelli che, magari poco conosciuti, sono buonissimi in cucina.

Piccoli gruppi di persone visitano il mercato del pesce fresco aiutati nell'acquisto, ricevendo anche spunti pratici su come cucinare quanto acquistato. Il personal shopper è dedicato a tutti i visitatori di Slow Fish che vogliono tornare a casa con un po' di consapevolezza in più, e con il pesce giusto da cucinare.

È necessario prenotarsi al sito **[www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)** dove si possono trovare anche tutte le informazioni sull'iniziativa.

La durata di ogni spesa guidata è di circa un'ora e si svolgono venerdì, sabato e domenica alle 11.30, alle 15 e alle 18; lunedì alle 11.30.

## Pensa che mensa

Per circa il 40% della popolazione italiana almeno un pasto al giorno (per un totale di 20 milioni di cittadini) si fa fuori casa, in gran parte all'interno di strutture di ristorazione collettiva.

Diventa così importante dedicare attenzione a queste tematiche con progetti rivolti a mense scolastiche, ospedaliere e aziendali.

Slow Food ritiene che il cibo quotidiano debba rispondere ai criteri di piacevolezza, salubrità, sostenibilità ambientale e sociale, indipendentemente dal luogo e dalle modalità di consumo.

Già al Salone del Gusto 2008 si sono realizzati gli incontri ***Pensa che mensa***, per far discutere gli esperti e gli operatori del settore sui temi più scottanti riguardanti il cibo nella ristorazione collettiva.

**A Slow Fish gli appuntamenti sono due:**

- 1. Oggi in mensa: Acciuga o Pangasio?***
- 2. Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato***

## Oggi in mensa: Acciuga o Pangasio?

Questo incontro vuole fare il punto su quale sia – e perché – il prodotto che si utilizza in mensa, domandarsi cosa è in grado di offrire il Mar Mediterraneo e se esiste la possibilità tecnologica (di conservazione e trasformazione) per approvvigionare la ristorazione collettiva di prodotto fresco semilavorato.

Il Pangasio è diventato in poco tempo il pesce più utilizzato nelle mense scolastiche e aziendali d'Italia.

Proviene dal delta del Mekong, arriva congelato e trattato con tripolifosfato, additivo chimico per mantenerne compatte le carni.

Il prezzo è competitivo (all'arrivo in Italia costa meno di 1 euro al kg), e il fatto che venga commercializzato in filetti ne rende attraente l'aspetto, consentendo di spacciarlo in maniera fraudolenta per cernia o sogliola.

Il problema è che le qualità nutrizionali del Pangasio sono scarse.

L'acciuga, viste le comprovate qualità, il basso costo e la provenienza locale può essere ad esempio una valida alternativa?

**Sabato, ore 15-17: Oggi in mensa: acciuga o pangasio?**

*Spazio dedicato al cibo quotidiano, al piano terra del padiglione B.*

## **Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato** **Come salvare ambiente, portafoglio e palato?**

Partendo dall'identikit del prodotto «tipo» utilizzato in mensa si indaga sulla possibilità di fornire dei parametri che descrivano un prodotto adatto alle esigenze della cucina collettiva e più sostenibile dal punto di vista ambientale, inseribili nelle schede merceologiche e nei menu dei capitolati.

### **Venerdì, ore 15-17: Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato: come salvare ambiente, portafoglio e palato?**

*Spazio dedicato al cibo quotidiano, al piano terra del padiglione B.*

# Navigati al mercato e in cucina

## Master o Food

**Il Master of Food *Navigati al mercato e in cucina* è articolato in due fasi:**

1. la prima è dedicata alla spesa guidata da esperti e vede un'introduzione ai problemi del sistema mare e del reperimento del pesce pescato, allevato e surgelato;
2. la seconda prevede un'attività pratica, con la trasformazione gastronomica e la degustazione.

Le lezioni si tengono nello spazio dedicato al cibo quotidiano, al piano del padiglione B, nell'aula Master of Food.

Consultare il sito [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it) per gli orari.

## Fare “educazione” giocando Che Pesci prendere?

Ma si può fare educazione anche giocando.

Per questo è stato pensato lo spazio *Che pesci prendere?*

Un modo per rendere accessibili a tutti, in modo interattivo, tematiche anche molto complesse: è un percorso ludico-didattico, in grado di veicolare contenuti scientifici in un linguaggio semplice e accattivante, proponendo consigli per buone pratiche di comportamento quotidiano negli acquisti.

Il gioco, suddiviso in differenti aree tematiche che evidenziano una buona pratica o una problematica, conduce il visitatore a riflettere ed esprimersi su argomenti come: le conseguenze dei metodi di pesca o dell'inquinamento sullo stato dei mari, le tecniche di pesca sostenibili e quelle meno, le scelte d'acquisto consapevoli contrapposte a quelle dannose per l'ambiente e per chi dal mare trae il proprio sostentamento.

**Piano terra del padiglione B, l'area è sempre attiva e accessibile durante l'orario di apertura della manifestazione** *(da venerdì a domenica dalle 11 alle 23; lunedì dalle 11 alle 20).*

## L'alice nel mare delle meraviglie

### Gusto o sbagliato?

A Slow Fish c'è anche ***L'alice nel mare delle meraviglie***, un programma studiato ad hoc per le classi dove gli studenti imparano a pulire il pesce attraverso l'esperienza tattile - sensoriale coinvolgente, e infine a cucinarlo e degustarlo.

Oppure ***Gusto o sbagliato?***, dedicato i visitatori più piccoli, pensato per far conoscere il cibo partendo dai sensi.

Alla fine di ogni percorso, ai partecipanti viene offerto uno spuntino di pesce.

**Le attività dello spazio *L'alice nel mare delle meraviglie* sono riservate alle scuole primarie e secondarie di primo grado.**

Si svolgono venerdì e lunedì con inizio alle ore 9.30, 10, 11, 11.30, 12.30, 13, 14, 14.30; sabato con inizio alle ore 9.30, 10, 11, 11.30.

Sono previsti due incontri per visitatori dai 6 ai 13 anni: sabato e domenica alle 15:30 e alle 17.

Per partecipare è necessaria la prenotazione, scrivendo a [prenotazioni.educazione@slowfood.it](mailto:prenotazioni.educazione@slowfood.it)

Iniziativa realizzata in collaborazione con Acquario di Genova e AGCI Pesca.

**Il percorso *Gusto o sbagliato?* è dedicato ai ragazzi under 13 che visitano Slow Fish con le famiglie.**

Si svolge venerdì: dalle 11 alle 13 e dalle 14.30 alle 18; sabato e domenica: dalle 11 alle 13 e dalle 15.30 alle 20; lunedì: dalle 11 alle 13.

## Le aree espositive

### Il mercato del pesce

Il mercato, *la piazza* di Slow Fish è un luogo dove conoscere e acquistare prodotti ittici e affini.

Qui, nel piano superiore del padiglione B, tra l'animazione e il folklore delle bancarelle del **pesce fresco**, si concentrano oltre 90 espositori provenienti dalle più importanti regioni a tradizione ittica.

Nello stesso settore si trova anche un'ampia zona dedicata al **pesce conservato** sott'olio, in salamoia o sotto sale proveniente da diverse realtà, italiane ed estere, selezionate secondo attenti parametri qualitativi.

Passando attraverso uno spazio importante dedicato all'**olio extra vergine di oliva** si possono scoprire e apprezzare anche altri prodotti, ad esempio il **sale**, che da sempre in cucina esaltano il sapore del pesce.

Un grosso sforzo è stato fatto per conciliare la vocazione commerciale con l'impegno di Slow Food per la salvaguardia degli ecosistemi marini.

Agli espositori è stato infatti chiesto di presentare prodotti privi di conservanti e aromi artificiali, e di non vendere tonno rosso, pesce spada e salmone, tutte specie a serio rischio d'estinzione.

Come nelle altre edizioni di Slow Fish, sulla scia del successo riscosso da parte del pubblico, una volta al giorno si tiene un'**asta del pesce**, con tanto di battitore, che permette al pubblico di acquistare porzioni di pesce freschissimo.

## I Presìdi e le comunità del cibo

Sullo stesso piano, accanto al mercato, espongono i Presìdi del mare. Sono progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus, esempi concreti di salvaguardia, organizzazione e promozione.

Dimostrano che le comunità dei piccoli pescatori possono vivere in sintonia con il territorio e il mare, preservare la fauna ittica, valorizzando il lavoro tramite l'offerta di un pescato buono, sano, fresco di giornata, assieme a trasformati di alta qualità (dalla bottarga di muggine alle acciughe sotto sale, dalla palamita in olio extravergine d'oliva all'anguilla marinata).

A Slow Fish partecipano **24 Presìdi** - 15 italiani e 9 internazionali (da Croazia, Mauritania, Marocco, Norvegia, Olanda ecc.). Non ci sono soltanto pescatori, ma anche produttori legati alla cucina di pesce: olio extravergine d'oliva, sale, aglio, erbe aromatiche ...

Ecco la lista dei Presìdi presenti a Slow Fish:

### Italia

Alici di menaica (Campania)

Aglione rosso di Nubia (Sicilia)

Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio (Emilia-Romagna)

Bottarga di Orbetello (Toscana)

Capperone di Salina (Sicilia)

Cicciarelli di Noli (Liguria)

Colatura tradizionale di alici di Cetara (Campania)

Masculina da magghia (Sicilia)

Moleche (Veneto)

Mosciolo selvatico di Portonovo (Marche)

Palamita del Mare di Toscana (Toscana)

Sale marino artigianale di Cervia (Emilia-Romagna)

Sale marino artigianale di Trapani (Sicilia)

Salmerino del Corno alle Scale (Emilia-Romagna)

Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino (Piemonte)

## **Norvegia**

Aringhe salate e affumicate di Sunnmøre

Baccalà di Møre og Romsdal

## **Olanda**

Astice di Oosterschelde

## **Croazia**

Agljo šarak di Ljubitovica

## **Marocco**

Zafferano di Taliouine

Mauritania

Bottarga di muggine delle donne Imraguen

## **Spagna**

Capperi di Ballobar

Olio extravergine di olivi millenari del Maestrat

Zafferano di Jiloca

**Oltre ai Presìdi, partecipano 10 comunità del cibo (da Francia, Spagna, Marocco, Israele, ...)**

## Imparare a scegliere al ristorante proteggendo i nostri mari

Nell'Unione Europea (25 Paesi) sono consumati circa 61 miliardi di pasti all'anno e mediamente sono 131 i pasti procapite consumati fuori casa in un anno (dati Nomisma).

La spesa complessiva delle famiglie italiane (ultimi 10 anni) per alberghi e ristoranti è cresciuta e oggi rappresenta il 9,5% del totale contro l'8,6% di dieci anni addietro.

L'Istat stima che oggi il mercato del fuori casa generi un giro d'affari di 64,5 miliardi di euro a fronte di 131,6 miliardi di spesa complessiva per l'alimentazione domestica.

L'elaborazione Nomisma stima nel 2007 un giro d'affari della ristorazione extra-domestica in Italia pari a 65,7 miliardi di euro.

I pasti fuori casa, sia per svago che per lavoro, rappresentano dunque una parte importante del mercato alimentare.

Diventano di grande rilevanza anche le scelte che il consumatore opera al ristorante, soprattutto in un campo delicato come quello del pesce.

Le aree degustazione e ristorazione di Slow Fish sono sì luoghi in cui trovare le specialità ittiche dei diversi territori, ma anche luoghi in cui alta cucina e proposte gastronomiche originali vanno d'accordo con la salvaguardia degli ecosistemi acquatici.

A Slow Fish non si servono specie a rischio estinzione o la cui pesca stia stressando gli stock.

## Isole del gusto e Osterie del mare

Il territorio, con il suo clima, gli infiniti intrecci della sua storia, le sue risorse e le sue genti caratterizza, talvolta in modo unico e irripetibile, la tipicità di una cucina.

Ed è proprio questa complessa varietà di combinazioni, di materie prime e usi che si vuole far conoscere all'interno delle aree di degustazione, accanto al mercato.

Le Isole del gusto sono banchi di assaggio dove alcune realtà nazionali ed estere presentano i loro migliori prodotti ittici lavorati e trasformati con l'aiuto di chef e artigiani del cibo.

Le Osterie del mare, ristoranti con cucina attrezzata e sala, sono vere e proprie sintesi del territorio osservato in chiave gastronomica.

Ogni giorno i menu propongono specialità e ricette ittiche regionali, con un'ampia scelta di vini per originali abbinamenti.

Regioni italiane e internazionali partecipano a Slow Fish con l'intento di far conoscere le ricchezze dei loro territori.

È prevista la partecipazione del Piemonte, della Sicilia, della Campania, del Friuli Venezia Giulia, del Veneto, della Toscana, dell'Umbria, della Puglia e della Norvegia.

## L'Enoteca

L'Enoteca delle manifestazioni di Slow Food è un'importante vetrina della vitivinicoltura che si intende promuovere: i vitigni autoctoni, i vini quotidiani, le nuove etichette, le punte qualitative dei comprensori minori, le realtà emergenti, ma anche i nomi già affermati, le etichette blasonate, le tipologie più note, le denominazioni che hanno fatto la storia dell'enologia italiana.

Nel 2009, l'Enoteca si presenta rinnovata: il vino torna a essere il protagonista assoluto e i punti d'incontro saranno due.

Uno spazio al primo piano che ospita le etichette di punta dei vari produttori, dedicato agli incontri tra produttori e consumatori, per confronti e discussioni sui temi d'attualità del mondo del vino, con la partecipazione di professionisti del mondo enologico internazionale.

Una seconda enoteca, più raccolta, è il regno del vino quotidiano, un esempio concreto di come si può bere un buon prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

## Cucine di strada e Panini d'aMare

Il cibo di strada rappresenta la più antica e autentica forma di ristorazione legata al territorio e in Italia è correlata con le specialità regionali: dalle focacce liguri agli arancini siciliani, dal lampredotto fiorentino alle olive all'ascolana marchigiane, alla pizza campana, si attraversa tutta la penisola.

Perché Slow Food non è contrario al cibo veloce tout court se preparato con ingredienti genuini.

Dopo il successo riscosso al Salone del Gusto, per la prima volta a Slow Fish arrivano le Cucine di strada, ovviamente con specialità legate al mondo del mare.

Sono cibi semplici, da consumare in piedi, passeggiando fra gli stand del Mercato o guardando le barche dei pescatori dal nuovo padiglione costruito sul mare.

**Contemporaneamente, i visitatori possono trovare uno spazio dedicato ai panini: Panini d'aMare.**

Sono preparati sul momento con pane di Vinca, verdure di stagione e pescato del Mar Ligure.



## **I momenti di approfondimento**

## Le aree marine protette

Le aree marine protette (Amp) rivestono un ruolo strategico nell'ambito della gestione degli ambienti marini e a questa forma di gestione sono riconosciute funzioni di particolare importanza biologica, sociale ed economica.

Le principali sono:

- 1. La protezione di valori biologici ed ecologici, con particolare riguardo alla diversità genetica, mediante la protezione degli habitat che ospitano le specie, le sottospecie e le varietà di animali e piante; alle aree di riproduzione e accrescimento di specie minacciate o di interesse commerciale; alle aree di alta produttività biologica e ai processi ecologici.*
- 2. Il recupero, il mantenimento e l'incremento dei valori biologici ed ecologici in precedenza esauriti perturbati dalle attività umane.*
- 3. La promozione dell'uso sostenibile delle risorse, con particolare riguardo a quelle in precedenza sovrasfruttate.*
- 4. Il monitoraggio, la ricerca, l'educazione e la formazione, per approfondire le conoscenze dell'ambiente marino costiero e favorire una crescita della sensibilità ambientale.*
- 5. Forme di ricreazione e turismo compatibili con l'ambiente.*

*(Dal sito [www.icram.org](http://www.icram.org))*

Progetti, attività, paesaggi caratterizzanti le aree marine protette mediterranee (non solo italiane, quindi) trovano a Slow Fish il miglior palcoscenico sul quale esporre, con metodi interattivi e piacevoli incontri, le proprie peculiarità.

**L'area Amp si trova al piano terra del padiglione B ed è realizzata in collaborazione con Wwf Italia.**

## I Laboratori dell'acqua

Lo scambio, la discussione e il confronto sono pratiche fondamentali nell'approccio di Slow Food alle grandi tematiche ambientali, alimentari e sociali. Sono nati così a Terra Madre i Laboratori della terra.

Da questa esperienza, a partire dall'edizione del 2005, sono iniziati i Laboratori dell'acqua di Slow Fish.

Ventitre appuntamenti – della durata di circa due ore – che sono momenti di confronto e approfondimento sulla situazione attuale e sulle prospettive future del mare, della pesca, dei consumi.

Le politiche della pesca, l'igiene e la sicurezza alimentare, la pesca sportiva e l'acquacoltura sono alcuni dei temi affrontati, mentre un'attenzione particolare viene dedicata alle buone pratiche di consumo quotidiano, con indicazioni sulle specie da evitare perché ormai in pericolo di estinzione e suggerimenti di consumo alternativo.

I maggiori esperti del settore ittico – ricercatori, biologi, veterinari e giornalisti – accompagnati da chef che hanno fatto del pesce uno dei loro punti di forza, incontrano il pubblico e gli addetti ai lavori.

**I Laboratori dell'acqua si svolgono al mezzanino del padiglione B.**

## Slow Food on Film a Slow Fish

Documentare, raccontare, denunciare, far conoscere, tramandare: questo è in sintesi il motivo per cui Slow Food da anni promuove Slow Food on Film.

L'esigenza di esplorare il mondo del cinema – un linguaggio importante, emozionante e diretto – è stata per Slow Food il naturale percorso di un'associazione che lavora sia per preservare la memoria sia per affermare l'identità culturale dei popoli contro una forte tendenza all'omologazione di sapori, cultura e abitudini, contro un pensiero dominante.

Il festival internazionale Slow Food on Film, oltre che da Slow Food, è organizzato dalla Cineteca di Bologna, e si terrà dal 6 al 10 maggio 2009 nel capoluogo emiliano.

Il festival si gemella con Slow Fish per offrire ai visitatori un'anteprima davvero importante, una rassegna cinematografica sul tema del mare, della pesca e dell'acqua.

Ad aprire il programma di proiezioni a Slow Fish sarà Cry Sea, di Cafi Mohamad e Luca Cusani, menzione d'onore a Slow Food on Film 2008. Gli altri titoli: Silent Snow, documentario breve su un villaggio dell'Antartide vincitore della chiocciola d'oro 2008; un episodio della serie prodotta da Bbc2 (anch'essa premiata al festival di Bologna) Cooking in the Danger Zone sulla caccia alle balene, e grandi documentari dell'archivio della Cineteca di Bologna sulla pesca nell'Italia del dopoguerra, compresi i capolavori di Vittorio De Seta.

**Le proiezioni di Slow Food on Film a Slow Fish si tengono nell'orario di apertura della manifestazione:**

**da venerdì a domenica dalle 11 alle 23; lunedì dalle 11 alle 20. La sala si trova al mezzanino del padiglione B. Il programma completo su [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)**

## Mangiamoli giusti

L'informazione è il punto di partenza per poter effettuare scelte responsabili.

Per questo, Slow Food ripropone la campagna Mangiamoli giusti, con un linguaggio immediato per far conoscere ai consumatori e agli addetti del settore i pesci che non si possono più consumare perché in via di estinzione o frutto di pratiche di pesca o allevamento non sostenibili.

**L'iniziativa viene illustrata a Slow Fish 2009 e supportata da una piccola guida che fornisce una serie di indicazioni di base: quali sono i pesci che non dobbiamo comprare, quali vietati per legge, quali le specie neglette, cioè ignorate dal mercato ma che possono costituire valide alternative per salvaguardare la sopravvivenza degli stock.**

La prima parte della guida presenta una lista rossa: le specie vietate o in pericolo, con alcune chiare informazioni che permettono di capire perché alcuni pesci non dovrebbero finire nel nostro piatto.

La seconda parte della guida, invece, è dedicata in modo più specifico al Mediterraneo, per aiutarci a conoscere le specie che nel nostro mare sono più a rischio e quelle che dobbiamo preferire, le misure minime consentite e gli impatti che possono avere i diversi metodi di cattura.

Il consumatore può anche scoprire le domande giuste da fare ai pescivendoli per poter orientare i propri acquisti seguendo la stagionalità, l'origine, il sistema di pesca o di allevamento.

## Aperitivo con il pescatore

Negli Aperitivi con il pescatore i protagonisti sono personaggi che hanno uno stretto contatto con il mondo del mare.

In questa edizione di Slow Fish sono pescatori e acciugai: testimoni di uno stile di vita votato alla difesa dell'ambiente marino e al mantenimento delle tradizioni che ormai vanno perdendosi.

I racconti vengono accompagnati da un bicchiere di vino.

### *Sono tre i protagonisti di questi appuntamenti:*

- **Paolo Fanciulli**, un pescatore di Talamone che da anni si batte contro le attività illecite della pesca a strascico
- **Pere Es Cabrit**, uno dei pochi pescatori autentici rimasti a Minorca
- **Michele Ghio**, acciugajo della Valle Maira, classe 1935, accompagnato da altri personaggi del luogo.

**Gli incontri si svolgono venerdì, sabato e domenica alle 19.00, sala C piano terra del padiglione B.**

## Le Buone Pratiche

Il mare è il collettore finale di tutti i comportamenti umani, anche quelli adottati sulla terra ferma.

Singoli individui e attività produttive possono arrecare gravi danni all'ecosistema ma anche concorrere sensibilmente a migliorare lo stato del nostro pianeta.

A Slow Fish, che guarda sempre più all'ambiente nella sua totalità, debutta lo spazio delle Buone Pratiche, pensato per dare visibilità a idee, comportamenti, invenzioni e progetti che si propongono come risposte concrete agli allarmi planetari.

In questo spazio espositori provenienti da diverse nazioni mostrano ai visitatori soluzioni e strumenti utili a migliorare l'impatto delle attività umane sull'ambiente.

Proposte semplici e a portata di mano per operatori del settore agroalimentare e consumatori su come risparmiare acqua o energia elettrica, conservare o cucinare i cibi con metodi ecologici, riciclare in modo più efficace e meno complesso, progettare case che non hanno bisogno di riscaldamento, e molto altro ancora.

**Questi esempi virtuosi sono in mostra al piano terra del padiglione B durante l'orario di apertura di Slow Fish: da venerdì a domenica dalle 11 alle 23; lunedì dalle 11 alle 20.**

## Teatro del Gusto

Il Teatro del Gusto è uno spazio pensato per ammirare dal vivo le mosse dei migliori chef italiani e stranieri mentre preparano in diretta i loro piatti. Il teatro ha un suo palcoscenico e una platea con 60 posti a sedere per ospitare il pubblico.

Uno schermo proietta le immagini riprese da telecamere che seguono passo passo i gesti dei cuochi, consentendo di seguire in ogni dettaglio la preparazione dei piatti.

Il programma conta nove appuntamenti, ecco gli attori di questo autentico evento culinario:

### Venerdì 17, ore 16.00

Franca Checchi, viareggina, ha iniziato a lavorare in cucina a 16 anni con il marito Romano. Insieme hanno aperto il ristorante Romano (Viareggio) che da più di 40 anni rappresenta un pilastro dell'alta cucina di mare in Italia.

È autodidatta, ma riconosce che deve molto a chi le ha trasmesso l'amore per i fornelli, la mamma Giustina. Inoltre, Franca è impegnata nella "cucina a costo zero" dove tutti i prodotti comunemente destinati a essere scartati, tipo il pane vecchio, diventano esempio di come è possibile fare ottimi piatti con ingredienti spesso sottoutilizzati. ([www.romanoristorante.it](http://www.romanoristorante.it))

### Venerdì 17, ore 16.00

Nata a Nova Gorica nel 1972, Ana Ros durante la sua infanzia gira il mondo con i suoi genitori ed è così che inizia a scoprire la varietà di spezie, aromi, fragranze.

Ad appena un anno dalla laurea, conosce il suo futuro marito, la cui famiglia conduce un ristorante nella campagna slovena.

Dopo gli studi, decide di cogliere l'opportunità di lavorare al progetto Hisa Franko (Kobarid), uno splendido "boutique hotel" rinomato per la sua eccellente cucina.

L'approccio di Ana Ros è tecnico, quasi scientifico, ma allo stesso tempo dà grande spazio all'esperienza diretta.

Al principio studia con attenzione gli ingredienti di base e solo allora inizia a progettarne le combinazioni, perché per lei è fondamentale l'effetto sorpresa.  
*([www.alpeadriacooking.it](http://www.alpeadriacooking.it); [www.hisafranko.com](http://www.hisafranko.com))*

### **Sabato 18, ore 19.00**

Dal 19 Dicembre 2007, la cucina del Ristorante delle Antiche Contrade (Cn) è sotto la guida di un giovane chef: Luigi Taglienti.

Dopo il diploma ottenuto presso l'istituto alberghiero Migliorini di Finale Ligure, Luigi ha seguito un percorso di crescita professionale lavorando da subito presso l'Antica Osteria del Ponte (Cassinetta di Lugagnano, Mi) per poi passare a La Palme d'Or (Cannes) sotto l'egida di Christian Willer e Christian Sinicropi.

Rientra in Italia presso il Casinò di Sanremo, prima di assumere la guida della cucina del Relais&Chateaux La Meridiana (Garlenda, Sv).  
*([www.viaggiatoregourmet.net](http://www.viaggiatoregourmet.net); [www.antichecontrade.it](http://www.antichecontrade.it))*

### **Sabato 18, ore 19.00**

Il Ristorante La Pineta (Marina di Bibbona, Li) di Luciano Zazzeri è una tappa d'obbligo per gli appassionati della cucina di mare eseguita in maniera semplice, ma efficace, e con materie prime d'eccellenza.

Nel 1964, Luciano faceva il pescatore con il padre e insieme decisero di costruire una capanna in riva al mare dove servivano pesce freschissimo ai bagnanti.

Oggi la casupola si è trasformata in un locale per veri intenditori, il primo che invariabilmente chiunque vi consiglia, appena saputo che andate in Maremma. ([www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it))

### **Domenica 19, ore 16.00**

Moreno Cedroni nel 1984, ventenne, prende in gestione il ristorante la Maddonnina del Pescatore a Senigallia. Frequenta corsi per sommelier, partecipa assiduamente all'asta del pesce, per capire come funziona il mercato ittico.

Nel 1989 ristrutturava il locale e abolisce la pizza dal menù che diventa sempre più essenziale e ricercato.

Nel 1998 segue un corso del maestro catalano Ferran Adrià. Gli abbinamenti originali, i piatti insoliti che non perdono mai di vista i sapori della tradizione diventano un elemento chiave della sua cucina, che ottiene numerosi riconoscimenti: la Stella Michelin, il Sole di Veronelli, le Tre forchette del Gambero Rosso.

Nel luglio del 2000 Cedroni apre a Portonovo (An) il Clandestino Susci Bar, Sigari e Rhum. ([www.madonninadelpescatore.it](http://www.madonninadelpescatore.it); [www.morenocedroni.it](http://www.morenocedroni.it))

### **Domenica 19, ore 19,00**

Si dice che non sia facile allestire un ristorante di alto profilo nella periferia di una cittadina di provincia e per di più a due passi dal mare. Ma Paolo Raschi, 42 anni, e suo fratello Luca, 46 anni, hanno smentito questa credenza.

Hanno inaugurato il raffinato locale Guido (Miramare, Rn) che è entrato a pieno titolo nel panorama dell'alta cucina conquistando nel 2008 la stella Michelin.

Si tratta di un ristorante in cui i piatti di Paolo si coniugano con la maestria in sala del sommelier Luca. ([www.informacibo.it](http://www.informacibo.it); [www.ristoranteguido.it](http://www.ristoranteguido.it))

### **Domenica 19, ore 13.00**

Gennaro D'Ignazio, insieme con la sorella Loredana e il cognato Giovanni Parnanzone, gestisce il ristorante Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi (Te).

Si tratta di una vera osteria dove si utilizzano pesci noti e meno noti: crudi, marinati, bolliti, fritti e grigliati.

In estate è molto piacevole godere della pinetina a ridosso del mare, in inverno l'ambiente è più raccolto e semplice. (*fonte: Osterie d'Italia 2009, Slow Food Editore; [www.365ristoranti.it](http://www.365ristoranti.it)*)

### **Lunedì 20, ore 13.00**

Paolo Masieri, 34 anni, ha iniziato a fare il cuoco per necessità più che per vocazione: quando il padre ha aperto il ristorante di famiglia, lui, ancora ragazzo, si è ritrovato in cucina.

Ben presto però sviluppa una grande passione per il cibo, che lo porta a perfezionare le sue tecniche culinarie e approfondire le sue conoscenze gastronomiche.

Inizia a fare ricerca per rinnovare i piatti della cucina ligure. Segue diversi stage: prima in Italia da Gualtiero Marchesi, poi in Francia da Georges Blanc e da Bernard Loiseau.

A 24 anni, quando il padre si ammala, Paolo rileva il ristorante e con la moglie lo trasforma nel locale odierno, Paolo & Barbara, a Sanremo.

Dopo appena un anno, arriva la stella Michelin: Paolo è il più giovane cuoco italiano ad avere questo importante riconoscimento.

*([www.thebestraffaello.com](http://www.thebestraffaello.com); [www.paolobarbara.it](http://www.paolobarbara.it))*

### **Lunedì 20, ore 16.00**

Marcelo Tejedor, proprietario e chef del ristorante Casa Marcelo (Santiago de Compostela), insignito di una stella Michelin, ha appena festeggiato i primi 20 anni di carriera.

Durante il suo apprendimento, ha lavorato con chef del calibro di Jacques Maximin e Juan Mari Arzak.

Marcelo definisce così la sua cucina: «Mi piace pensare che il condimento dei miei piatti sia il buonsenso, qualità piuttosto disdegnata negli ultimi tempi e che, senza dubbio, ho ereditato da mia madre». *([www.nove.biz](http://www.nove.biz))*

## I Laboratori del Gusto

Tornano a Slow Fish le degustazioni guidate che da una quindicina d'anni costituiscono l'elemento caratterizzante di tutte le manifestazioni di Slow Food.

Un Laboratorio del Gusto è un'esperienza concreta e consapevole; un'opportunità di conoscenza delle tecniche e del contesto culturale in cui nascono un prodotto alimentare, un vino o un piatto.

Esperti di Slow Food, con la partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi guidano i partecipanti alla conoscenza dell'incredibile varietà dell'universo ittico degustando pesci, crostacei, molluschi dei mari del mondo.

La novità di quest'anno consiste nell'introduzione di due laboratori «speciali», gli Econsandagli del Gusto, dedicati a un pubblico più ristretto e di durata maggiore rispetto ai Laboratori del Gusto «classici».

Pur essendo dedicati al mondo ittico, questi appuntamenti si basano su due altri elementi caratterizzanti, collegati al pesce e al suo consumo: l'olio e il sale.

Si comincia con la scelta del pesce, guidati da uno chef attraverso le bancarelle del mercato, per poi passare nella sala-aula, dove si tengono la fase pratica (lezione di pulitura e sfilettatura) e la degustazione.

### **Venerdì 17, H. 13,00**

Mauro Ricciardi è lo chef della Locanda delle Tamerici di Ameglia (La Spezia), dove nel 1998 arriva la stella Michelin.

Mauro insegna ai partecipanti del primo Ecosandaglio come riconoscere la qualità della materia prima e come le caratteristiche di diversi oli possano esaltare le proprietà organolettiche del pesce. ([www.mauroricciardi.com](http://www.mauroricciardi.com))

**Lunedì 20, H. 13,00**

Carmelo Chiaramonte ha iniziato ad occuparsi di cucina nel 1984 e la sua formazione gastronomica è radicata nelle consuetudini alimentari della Sicilia orientale.

Grazie a Carmelo, i partecipanti al secondo Ecoscandaglio hanno la possibilità di conoscere e interpretare il sale abbinato al pesce, sperimentando quanto le varietà diverse di sale possano cambiare ed esaltare il gusto dei piatti.

*([www.carmelochiaramonte.it](http://www.carmelochiaramonte.it))*

## Slow Fish Musica

### Dove il Mare, i Marinai e le Sirene cantano

Novità di quest'anno, Slow Fish si apre alla musica: 9 le formazioni coinvolte, per un totale di 40 artisti, per oltre 11 ore di grande festa.

Dal venerdì 17 aprile alla domenica 19 aprile, dalle 19,00 alle 22,30, in un'area appositamente allestita, si potranno apprezzare le note di grandi interpreti della tradizione ligure, ballare al suono di corde, elettrificate e cantare assieme alle voci dei tanti artisti che si avvicenderanno sul palco.

Così come per Slow Food è importante promuovere il cibo buono, pulito e giusto, è altrettanto fondamentale valorizzare la musica, come autentica espressione di un territorio e della sua cultura.

In questa ottica il filo conduttore della rassegna sarà il legame con la Liguria, terra di antiche tradizioni, fertile di cantautori e artisti di varia estrazione.

*“Abbiamo creato una banchina musicale che ospita e fa incrociare il transito di importanti e famose voci fuori dal coro della scena nazionale, come Ginevra Di Marco e i Quintorigo - spiega Raffaele Pinelli, direttore artistico della rassegna - che presenteranno, per la prima volta in Liguria, i loro nuovi lavori e che si alterneranno a formazioni ben radicate nella scena genovese come Filippo Gabetta, Laura Parodi e la Rionda e l'Orchestra Bailam; accanto a tutti loro, saliranno sul palco ben tre squadre di Trallalero, emblema della tradizione musicale regionale”.*

**La prima serata è dedicata ai Suoni del Mediterraneo.**

**Venerdì 17 aprile alle ore 21,00** sarà la pirotecnica Orchestra Bailam, l'ensemble poliritmico che da più di vent'anni infiamma le piazze nostrane e d'oltre confine al suono di ance libere e meccaniche, corde e percussioni, per una grande e coinvolgente bailamme, a dare il via al programma.

Guidati dal polistrumentista Edmondo Romano, i sette musicisti liguri hanno fatto del metissage un'arte più che preziosa nelle proprie mani: dai Balcani al Medio Oriente, dalla Turchia alla Grecia, dalla Liguria al nord Africa, hanno attinto la materia prima per le loro esplosive composizioni.

**Sarà poi la volta, sabato 18 aprile, de “La voce dei marinai – gli strumenti al maschile”.**

Aprirà le danze per lo spettacolo delle 19,00 il giovane talentuoso organettista genovese Filippo Gambetta, che unirà il suo organetto alla chitarra di Claudio de Angeli e al contrabbasso di Riccardo Barbera.

Distintosi già in giovanissima età come un grande interprete dello strumento, presenterà in anteprima per la Liguria il suo nuovo disco Andirivieni.

**Alle 21,00 salirà sul palco una delle più importanti realtà musicali italiane: i Quintorigo.**

Da sempre riconosciuti unanimemente dalla critica e dal pubblico come una “voce fuori dal coro” del difficile mondo del pop italiano, si sono affermati come una vera formazione d'avanguardia, collezionando riconoscimenti e successi anche in ambiti più impegnati come quello della canzone d'autore e del jazz.

Presenteranno in questa occasione in anteprima esclusiva per la Liguria il nuovo tour le Origini, accompagnati dalla superba voce di Luca Sapio.

**Il compito di chiudere la rassegna, domenica 19 aprile, è affidato al “Canto delle Sirene”.**

Alle ore 19,00 toccherà aprire le danze a La Rionda, il più importante gruppo di riproposta e ricerca delle tradizioni musicali liguri, attivo da più di quindici anni.

Guidati dall'eccellente voce di Laura Parodi, cantante e attenta ricercatrice che dal 1979 compie studi approfonditi sulle tradizioni musicali regionali, i cinque musicisti faranno percorrere al pubblico un lungo viaggio attraverso filastrocche, ninne nanne e ballate della tradizione ligure.

Alle 21,00, sarà la volta della voce di Ginevra Di Marco. La cantante toscana, reduce dai grandi successi di pubblico e critica ottenuti con l'ultimo disco *Stazioni Lunari* prende terra a Puerto Libre, e con l'omonimo tour, si sta imponendo sempre più come una delle maggiori interpreti italiane.

Presenterà in anteprima esclusiva per la Liguria la sua ultima fatica discografica *Donna Ginevra*, in uscita ad aprile.

Inoltre, per affermare ulteriormente lo stretto legame di Slow Food e della manifestazione Slow Fish con la città di Genova e la Liguria tutta, si è deciso di rendere omaggio alla tradizione musicale regionale, invitando tre squadre di Trallalero (su un totale di cinque presenti in regione), simbolo musicale per eccellenza del territorio, nonché tra le più raffinate e radicate espressioni di polivocalità tradizionale in Italia, che durante la tre giorni musicale si avvicenderanno sul palco alle 20,30, tra gli spettacoli pomeridiano e serale.

In occasione del decimo anniversario della scomparsa di Fabrizio De Andrè, è stato chiesto a ogni formazione che salirà sul palco di Slow Fish Musica di omaggiare il grande cantautore genovese, mettendo in musica almeno un suo brano.

## NORME SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE

### Prodotti ittici freschi

Dall'11.4.2002 l'etichettatura prevede obbligatoriamente:

- **prezzo di vendita per unità di misura riferito al peso netto**
- **denominazione commerciale della specie**
- **denominazione scientifica della specie** (*facoltativa nella vendita al dettaglio*)
- **metodo di produzione** (*pescato o allevato*)
- **la zona di cattura:**

**per i prodotti pescati in acqua dolce:** lo Stato di origine

**per i prodotti pescati in mare:** la zona di provenienza (vedi elenco a pag. 40)

**per i prodotti di allevamento:** lo Stato in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto

**per i miscugli di pesce di specie diverse:** informazioni per ciascuna specie

### Prodotti ittici congelati

L'etichetta deve contenere **oltre le indicazioni previste per il pesce fresco** anche:

- la denominazione di congelato
- le modalità di conservazione dopo l'acquisto
- la percentuale di glassatura

**Attenzione: spesso nei banchi del pesce viene esposto pesce che sembra fresco ma in realtà è scongelato e spesso l'etichetta non è chiara; chiedete sempre se il pesce che volete acquistare è fresco oppure scongelato!**

## Prodotti ittici surgelati

L'etichetta deve contenere **oltre quanto previsto per i prodotti freschi** anche:

- la denominazione di surgelato
- il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
- le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione (congelatore o frigo)
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato
- le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea
- le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento
- il peso sgocciolato
- il prezzo di vendita della confezione
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale
- in caso di preparati vari deve essere riportato l'elenco completo delle varietà ittiche presenti e la percentuale in ordine decrescente

## Molluschi bivalvi e mitili

In qualsiasi fase di trasporto, distribuzione o vendita al dettaglio devono essere accompagnati da un bollo sanitario in caratteri leggibili, indelebili e facilmente decifrabili, **realizzato in modo da poter essere utilizzato una volta sola**, contenente:

- il paese di origine
- la denominazione scientifica e in lingua italiana
- il visto dell'autorità sanitaria
- il numero di riconoscimento dell'identificazione del centro di depurazione o di spedizione
- la data di confezionamento riportante almeno il giorno e il mese
- la data di scadenza o, in alternativa, la menzione "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto"

## Zone di cattura pesci pescati in mare

*L'indicazione delle zone di cattura per i pesci pescati in mare è obbligatoria per tutti:*

- Atlantico Nord Occidentale
- Atlantico Nord Orientale
- Mar Baltico
- Atlantico Centro Occidentale
- Atlantico Centro Orientale
- Atlantico Sud Orientale
- Mar Mediterraneo
- Mar Nero
- Oceano Indiano
- Oceano Pacifico
- Antartico

**LA CULTURA DEL CIBO**

**Dossier Monotematici**

**N. 1**

**SLOW FISH**

29 marzo 2009

[www.laculturadelcibo.it](http://www.laculturadelcibo.it)