SicilianFish

Artigianalità, Biodiversità, Sostenibilità

La Sicilia e il Mar Mediterraneo, in cui essa è immersa, ricadono in un'area geografica caratterizzata da una molteplice varietà di ecosistemi marini e terrestri e da una ricchissima fauna e flora che formano un patrimonio di biodiversità unico al mondo.

Il Mare Nostrum, nonostante la sua giovane età geologica, appena 230 milioni di anni, ospita oltre 500 specie di pesci, decine di specie di molluschi e crostacei, oltre a una straordinaria quantità di specie vegetali. Le sue acque, mediamente poco profonde e ricche di vita, lo rendono unico e non paragonabile a nessun altro mare. I suoi 1.625 km di litorale costiero, di cui 1.125 km afferenti al periplo della Sicilia e circa 500 km a quello delle isole minori, rendono guesta realtà naturalmente votata alla pesca.

Artigianalità, biodiversità, sostenibilità sono quindi i tre principali fondamenti caratterizzanti la pesca siciliana che vanno sostenuti al fine di salvaguardare i pescatori, il tessuto sociale marinaro e le loro radici storiche. Investire su questi elementi può determinare le condizioni per creare modelli di sviluppo integrato basati sull'identità marinara, sulla valorizzazione dei borghi e dell'immenso patrimonio materiale e immateriale rappresentato dall'architettura industriale marinara, dai fari e dalle tonnare.

Slow Fish, quindi, è una delle più importanti occasioni di confronto tra le diverse realtà marinare per ragionare di ecosostenibilità della pesca, di specie ittiche dimenticate, di valore nutrizionale e di caratteri organolettici dei prodotti ittici selvatici e allevati, di sicurezza alimentare, di imprese della pesca e dell'acquacoltura, di laboratori artigianali. Ma è anche l'occasione per affrontare il tema del consumo consapevole, evidenziando l'importanza delle scelte quotidiane su che cosa e quanto mangiamo, perché solo così si può influire sullo stato di salute dell'uomo e del pianeta.

In linea con i principi conduttori della manifestazione, la Sicilia presenta per Slow Fish 2017 prodotti e proposte gastronomiche classiche e innovative basate su specie pescate con sistemi sostenibili e in parte ancora poco sfruttate, come l'alaccia e la menola, ma anche specie autoctone allevate con sistemi sostenibili, quale la trota macrostigma.

GIOVEDÌ 18 MAGGIO

ORE 16.30 PRESENTAZIONE MANIFESTAZIONE

DARIO CARTABELLOTTA

DIRIGENTE GENERALE DIPARTIMENTO PESCA MEDITERRANEA, REGIONE SICILIANA ANTONELLO CRACOLICI

ASSESSORE AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE E PESCA MEDITERRANEA, REGIONE SICILIANA

ORE 17.00-18.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

U PANI

(PANE FRESCO, ALACCIA SOTTOSALE, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, POMODORO FRESCO E ORIGANO) COGEPA DI LAMPEDUSA E LINOSA

ORE 19.00-20.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

BUSIATI TRAPANISI E RITÙNNU SALATU RATTATU

(PASTA TIPICA TIRATA A MANO CON POMODORO CILIEGINO E MENOLA SOTTOSALE GRATTUGIATA) COOP. LA TRAMONTANA TRAPANI (OP DELLA PESCA DI TRAPANI)

VENERDÌ 19 MAGGIO

ORE 12.00-13.00 EDUCATIONAL:

NEMO PROPHETA IN EUROPA (LA CONOSCENZA DEL PESCATO NELLE SCUOLE) OP DELLA PESCA DI TRAPANI

ORE 17.00-18.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

PASTA CA' MUDDICA E MASCULINA DA MAGGHIA "PRESIDIO SLOW FOOD",

(ACCIUGA SALATA DEL GOLFO DI CATANIA CON SPAGHETTI E AGGIUNTA DI "SASSINA" DI POMODORO) COOPERATIVA DEL GOLFO, CATANIA

ORE 19.00-20.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

TROTA MACROSTIGMA AFFUMICATA E CROSTINI DI PANE

(TROTA AUTOCTONE AFFUMICATA CON ERBE AROMATICHE DEI MONTI IBLEI E EVO DI TONDA IBLEA) AZIENDA AGROITTICA MACROSTIGMA, NOTO (SR)

SABATO 20 MAGGIO

ORE 12.00-13.00 INCONTRO:

IL REGISTRO IDENTITARIO DELLA PESCA DEL MEDITERRANEO E DEI BORGHI MARINARI LABORATORIO DEL GUSTO:

ACCIUGA SOTTOSALE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CROSTINI DI PANE DIPARTIMENTO PESCA MEDITERRANEA, REGIONE SICILIANA

ORE 17.00-18.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

PESCE SPATOLA (SCIABOLA) GRATINATO E PALAMITA POMODORO E CAPPERI SAGIOSTESE, VIZZINI (CT)

ORE 19.00-20.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

L'ARANCINO AL TONNO BIANCO E GLI ALTRI PRODOTTI DEL TONNO ALALUNGA

(DALLA TRADIZIONE SICILIANA, L'ARANCINO INNOVATIVO)

Soc. Coop. Mare dell'Etna, Portopalo di Capo Passero (SR)

DOMENICA 21 MAGGIO

ORE 12.00-13.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

PROPOSTE GASTRONOMICHE CON L'ACCIUGA SOTTOSALE DI SCIACCA (PRODOTTI A BASSO CONTENUTO DI SALE) TALATTA, SCIACCA (AG)

ORE 17.00-18.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

SARDE DELLE EGADI CON IMPANATURA DI GRANO "SENATORE CAPPELLI" (SARDE FRESCHE DELLE ISOLE EGADI CON MOLLICA DI GRANO ANTICO) OP DI TRAPANI E DELLE ISOLE EGADI

PARTECIPANTI:

AZIENDA AGROITTICA MACROSTIGMA

CONTRADA STAFENNA, NOTO (SR)

WWW.LAGHETTOMACROSTIGMA.JIMDO.COM

LAGHETTOMACROSTIGMA@GMAIL.COM

TEL. +39 338 2402332 - +39 334 2880877

CONSORZIO DI GESTIONE DELLA PESCA ARTIGIANALE DI LAMPEDUSA E LINOSA

VIA SILVIO PELLICO, 31 - 92010 LAMPEDUSA (AG)

WWW.CONSORZIOPESCATORILAMPEDUSA.IT

INFO@CONSORZIOPESCATORILAMPEDUSA.IT

TEL. +39 393 9180561

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI DELLA PESCA DI TRAPANI

VIALE REGINA MARGHERITA, 21 - 91100 TRAPANI (TP)

WWW.OPTRAPANI.IT

SEGRETERIA@OPTRAPANI.IT

TEL. 0923 873330 - FAX: 0923 873330

COOPERATIVA DEL GOLFO

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO "MASCULINA DA MAGGHIA"

VIA SANTA SOFIA. 55 – 95123 CATANIA

WWW.COOPERATIVADELGOLFO.COM

COOPGOLFO@GMAIL.COM

TEL. 345 388 1807 - 366 5616187 - FAX +39 095 7318871

ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI DI TRAPANI E DELLE ISOLE EGADI

VIA CRISTOFORO COLOMBO 8 - 91100 TRAPANI

WWW.TRAPANIEGADIOP.IT

TRAPANIEGADIOP@LIBERO.IT

TEL. 0923 21645

SAGIOSTESE SRL

CORSO UMBERTO I. 62 – LICODIA EUBEA (CT)

WWW.BUONAPPETITOCHEF.IT

AMMINISTRAZIONE@BUONAPPETITOCHEF.IT

TEL +39 0933 965119

SOCIETÀ COOPERATIVA MARE DELL'ETNA

CONTRADA CHIUSA PANNIZZI - 96010 PORTOPALO DI CAPO PASSERO (SR)

WWW.MAREDELLETNA.COM

MAREDELLETNA@GMAIL.COM

TEL. +39 3897938193

TALATTA SRL

ZONA INDUSTRIALE SANTA MARIA - 92019 SCIACCA (AG) WWW.TALATTA.IT

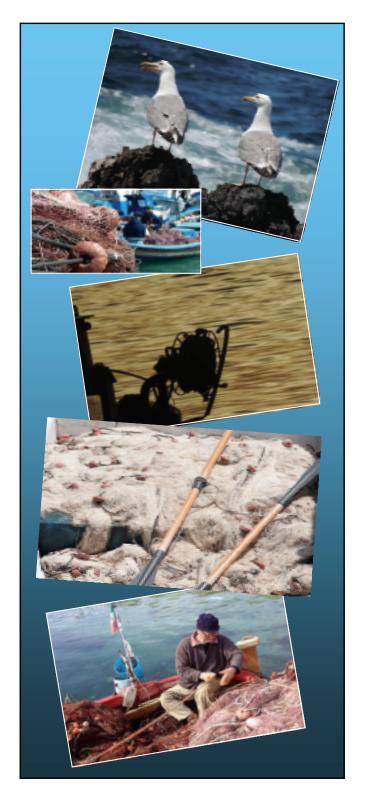
INFO@TALATTA.IT

TEL. 0925 27327 - FAX 0925 902425

ORGANIZZAZIONE:

REGIONE SICILIANA ASS.TO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE E PESCA MEDITERRANEA DIPARTIMENTO PESCA MEDITERRANEA

SLOW FOOD SICILIA







Fax 091-7079731



Regione Siciliana

Assessorato dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Dipartimento della Pesca Mediterranea

SicilianFish

Artigianalità, Biodiversità, Sostenibilità

