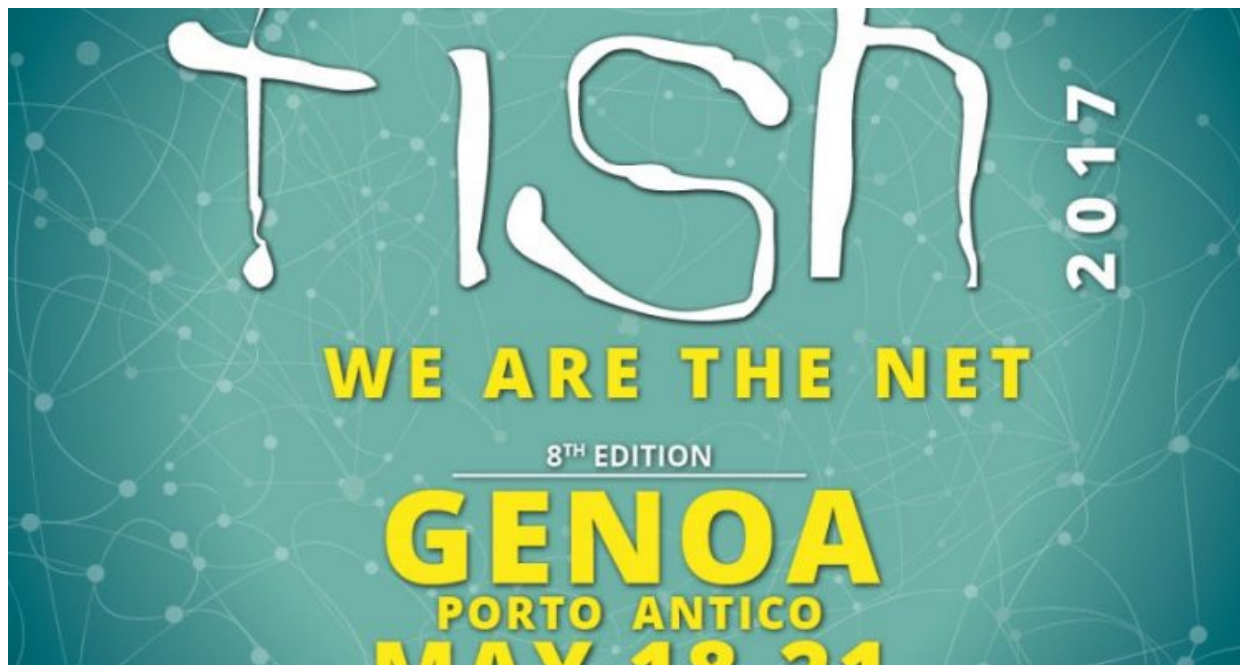


# Slow Fish : l'événement tout poisson aura lieu à Gênes du 18 au 21 mai

[atabula.com/2017/05/09/slow-fish-2017-genes/](http://atabula.com/2017/05/09/slow-fish-2017-genes/)

May 9, 2017



L'événement Slow Fish aura lieu du 18 au 21 mai sur le vieux port de Gênes (Italie). Toute une série de manifestations misant sur la promotion des bonnes pratiques, l'éducation au goût et la sensibilisation autour du poisson sera proposée. De nombreuses dégustations auront lieu, avec des recettes proposées par des chefs venus du monde entier.

Au sein de la Cuisine de l'Alliance les chefs italiens et internationaux de l'Alliance Slow Food des chefs prépareront leurs plats fétiches, à partir des produits des Sentinelles Slow Food ou de l'Arche du Goût, en dévoilant au public rassemblé autour d'eux leurs secrets pour les interpréter et les mettre en valeur. Esteban Tapia, représentant de l'Alliance Slow Food des chefs en Équateur, préparera un encocado, plat fusion gastronomique entre les traditions équatoriennes et africaines, obtenu en assaisonnant du poisson pêché dans l'Océan pacifique avec des agrumes parfumés, de la noix de coco pour le côté sucré et du piment. Venu de France, Christian Qui, du restaurant SushiQui à Marseille, applique les techniques culinaires japonaises au poisson de la Méditerranée. Sa recette phare est un sashimi préparé selon le style sugamatori, c'est-à-dire en présentant le poisson entier. La chef italienne Anna Liberto du restaurant Lo Scoglio d'Albenga préparera une tarte aux anchois grâce aux produits de deux Sentinelles Slow Food : l'ail de Vessalico et les asperges violettes d'Albenga. Gabriele Nanni du restaurant Sirocco de Bellaria Igea Marina expliquera quant à lui sa recette de panzanella de la mer, avec du pain au levain-chef et des moules sauvages de Portonovo (Sentinelle Slow Food). Le chef ougandais du Ssesse Island Beach Hotel, George Ntumwa, mélangera les produits terrestres et aquatiques de la région du lac Victoria, immense étendue d'eau douce qui s'étale sur les terres de l'Ouganda, la Tanzanie et le Kenya. Venue des Pays-Bas, Barbara Rodenburg, biologiste, pêcheur et chef préparera un plat à base d'huîtres sauvages et de crabe des

sables de la Sentinelle des pêcheurs traditionnels de la mer des Wadden. D'autres chefs, venus de France, d'Haïti ou d'Irlande présenteront leurs recettes. Dans la cuisine Fish-à-porter, installée entre les étals du marché, les chefs et pêcheurs se relayeront tous les jours pour accompagner la préparation de certains plats proposés à la vente de leurs récits.

---

*Pratique*

Programme complet : [slowfish.slowfood.it/](http://slowfish.slowfood.it/)

---

*Rédaction Atabula*

---