



Cher collègue,

Voici le dossier de presse de la quatrième édition de Slow Fish, qui aura lieu du **17 au 20 avril 2009 à Gênes**.

Manifestation internationale et **biennale**, entièrement consacrée au monde du poisson et à ses problèmes, **Slow Fish** est organisée par **Slow Food** et la **région de la Ligurie**, avec le soutien de la ville et de la province de Gênes, la Fondation Carige, la Chambre de Commerce de Gênes et en collaboration avec le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières.

Grâce aux sites internet www.slowfish.it et www.slowfood.it, vous pourrez télécharger le pdf du programme complet (en anglais, français, allemand, espagnol), en ayant la possibilité de vous inscrire aux rendez-vous sur réservation et de remplir votre fiche d'accréditation. De plus, la section réservée à la presse sera constamment mise à jour avec des nouveautés, des approfondissements et du matériel photographique téléchargeable à 300 dpi en jpg.

La région de la Ligurie et Slow Food, en espérant pouvoir compter sur votre présence à Slow Fish 2009, sont à votre disposition pour l'organisation de votre participation à la manifestation et pour vous donner des nouvelles et des informations intéressantes sur un programme riche en moments de réflexion et de convivialité.

Pour toute demande de renseignements et approfondissements éventuels, contactez :

Le Bureau de presse **Slow Food**

- **Paola Nano** <p.nano@slowfood.it>
- **Luca Bernardini** <l.bernardini@slowfood.it>
- **Elisa Virgillito** <e.virgillito@slowfood.it>
- **Francesca Barengo** <f.barengo@slowfood.it> (secrétariat de l'organisation et de l'accréditation de la presse)

Le Bureau de presse de la **région de la Ligurie**

- **Mauro Boccaccio** <mauro.boccaccio@regione.liguria.it>
- **Nuccia Cifarelli** <nuccia.cifarelli@regione.liguria.it>

Toujours à votre disposition, nous vous prions d'agréer l'expression de nos cordiales salutations.

Le Bureau de presse

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

c/o Slow Food: Paola Nano, +39 0172 419645 p.nano@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, +39 0172 419653 f.barengo@slowfood.it – fax +39 0172 419725

c/o Regione Liguria: Mauro Boccaccio, +39 010 5485727 mauro.boccaccio@regione.liguria.it

Nuccia Cifarelli, +39 010 5488898 nuccia.cifarelli@regione.liguria.it

QUARTIERE FIERISTICO
Genova, 17-20 aprile 2009
IV EDIZIONE



Slow Fish 2009

La 4^e édition de la manifestation consacrée au monde du poisson de retour à Gênes du 17 au 20 avril

Du 17 au 20 avril 2009, ce sera le retour de **Slow Fish** : la manifestation organisée par **Slow Food** et la **Région de Ligurie** avec le soutien de la ville et de la province de Gênes, celle de la Fondation Carige et de la Chambre de Commerce de Gênes, en collaboration avec le Ministère des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières. Cette manifestation internationale **biennale**, entièrement consacrée au monde du poisson et à ses problèmes, est parvenue à sa quatrième édition. Cette année, elle est organisée dans un espace fascinant : le nouveau pavillon de la Foire de Gênes donnant directement sur la mer et projeté par l'architecte Jean Nouvel.

À Slow Fish, grâce aux **congrès, rencontres, ateliers et dégustations**, on parlera de production de poisson durable et de consommation responsable par rapport à la mer et aux écosystèmes aquatiques.

La **Méditerranée**, mer qui baigne Gênes, est un lieu géographique qui porte en lui une forte identité et où les différentes cultures se rencontrent et se comparent. Voilà pourquoi Slow Fish est une occasion importante de débat sur l'avenir d'un secteur intéressant 18 nations, membres de l'Union européenne ou pas, surtout en ce qui concerne les nouvelles réglementations plus restrictives sur la pêche qui entreront en vigueur en 2010 pour les pays de la Communauté donnant sur la Méditerranée.

Le rôle joué par l'éducation du goût est plus que jamais central dans tous les événements signés Slow Food. **Les bonnes pratiques** à adopter pour aider la Méditerranée à vivre sont donc devenues le leitmotiv de la manifestation. Dans cette optique, la nouveauté de l'édition 2009 est le *personal shopper*, un expert qui accompagne les visiteurs entre les étals du marché pendant leurs achats pour découvrir l'immense variété de l'univers du poisson et donner du relief aux espèces qui, parfois peu connues, sont excellentes en cuisine. La didactique de la manifestation continue avec *L'alice nel mare delle meraviglie (l'anchois dans la mer des merveilles)*, un espace où l'on apprend à reconnaître et choisir le poisson grâce à un programme créé spécialement pour les écoliers, et *Gusto o sbagliato (Goût ou faux)*, un parcours à la découverte des 5 sens dédié aux plus petits. Alors que les deux ateliers *Imagine quelle cantine* sont organisés pour que les experts et les professionnels du secteur se rencontrent et discutent des thèmes les plus brûlants au sujet du poisson dans la restauration collective. Et puis, ce sera aussi le retour de la campagne *Mangeons juste*, c'est-à-dire de l'apprentissage des règles d'achat et de consommation conscientes et intelligentes des produits du poisson.

La section d'exposition et de commerce de Slow Fish est toujours riche. Il ne pouvait donc manquer le **marché**, lieu où l'on transmet des connaissances et donne des indications sur les courses quotidiennes. On peut y trouver du poisson frais et conservé, de l'huile, des épices, du sel, des algues et autres produits dérivés. On a demandé aux exposants, italiens et étrangers, de ne pas utiliser de conservateurs ni d'arômes artificiels et de ne pas vendre de thon rouge, espadon, anguille et saumon, des espèces en sérieux danger d'extinction.

Toujours à l'intérieur du marché, on trouve les **Sentinelles de la mer** (19 italiennes et 11 internationales) et 10 **communautés de la nourriture**, des exemples concrets de la façon dont les pêcheurs peuvent vivre en harmonie avec leur territoire tout en préservant la faune du poisson et en valorisant leur travail par l'offre d'une bonne pêche, du jour même, avec des produits transformés de qualité.

À Slow Fish, les moments d'information et d'approfondissement sont vécus dans les **Ateliers de l'eau** et, comme dans toutes les manifestations de Slow Food, on retrouvera les dégustations guidées des **Ateliers du Goût**.

Mais la culture passe aussi par la table et il y aura l'**Enothèque** où vous pourrez déguster les vins qui se marient le mieux avec les plats à base de poisson ainsi que les **Tavernes de la mer**, les **Iles du Goût** et les **Cuisines de la rue**, pour faire de nouvelles expériences à la découverte des spécialités gastronomiques des territoires les plus variés.

L'éducation du goût qui aide le consommateur et la mer

Au niveau européen, le poisson frais et décongelé en vrac représente l'immense majorité des achats domestiques de produits du poisson : 52,9% en volume et 52,5% en valeur, suivis à une bonne distance par les conserves et semi-conserves (20,1% - 19,8%) et le poisson surgelé (15,3%). Données Ismea - Ac Nielsen de 2006.

Mais, en achetant du poisson frais, le consommateur se trouve face à plusieurs problèmes. Tout d'abord, les irrégularités sur l'étiquetage des produits du poisson relevées sur les marchés. La réglementation européenne (CE 104/2000), entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2002, prévoit que les cageots de marchandise en vente exposent trois informations : la désignation commerciale de l'espèce, la méthode de production (poisson pêché ou élevé) et la zone de capture ou d'élevage. Selon les données de la Garde Côtière italienne au sujet des contrôles effectués en 2007 par exemple, le non-respect des réglementations sur les étiquettes représente 55,9% du total des violations constatées (342 sur 612). Elles sont suivies par le non-respect des réglementations hygiéniques et sanitaires (31,9%) et des tailles minimum (12,9%).

On en déduit combien il est difficile pour le consommateur d'avoir les bonnes informations en vue d'un achat conscient et sûr.

L'autre problème est l'homologation de l'offre. Les espèces d'animaux aquatiques comestibles qui vivent en Méditerranée sont au nombre de 266 (source Aic) mais, face à cette immense variété, on ne trouve qu'un peu plus de 10% d'entre elles (soit une trentaine) avec une certaine régularité sur les étals des poissonneries. Les espèces qui dominent le marché sont les dorades, l'espadon, le thon et les loups de mer.

Il est donc nécessaire d'élargir l'horizon du consommateur en lui donnant la possibilité de connaître et de choisir les nombreux types de poisson qu'offre la mer. Cela aura des retombées positives sur sa santé et son portefeuille parce que beaucoup d'espèces « oubliées » par les marchés ont de grandes qualités nutritives et, parce qu'elles sont peu pêchées justement, sont présentes en abondance et à des prix réduits.

La consommation de peu de variétés implique en outre de graves conséquences sur l'impact environnemental de la pêche. Une étude publiée par le magazine *Nature* soutient que parmi les 29 espèces que nous pêchons le plus fréquemment, 10 se sont réduites au moins de 10% par rapport à il y a cinquante ans. Ne pas diversifier l'offre signifie stresser énormément certains stocks de poisson en compromettant les écosystèmes et la biodiversité des mers et des fleuves.

Pour ces raisons, le rôle de l'éducation du goût - faite de façon pratique et gaie - est plus que jamais central à Slow Fish.

Le *personal shopper*

À Slow Fish, la grande nouveauté est un expert qui accompagne le public parmi les étals pour faire ses courses, découvrir l'immense variété de poissons qui peuplent la mer en donnant de l'importance à ceux qui, peut-être peu connus, sont excellents en cuisine. De petits groupes de gens visitent le marché du poisson frais aidés dans leurs achats et reçoivent quelques conseils pratiques sur comment cuisiner ce qu'ils ont acheté. Le *personal shopper* est destiné à tous les visiteurs de Slow Fish qui veulent rentrer chez eux avec un peu plus de conscience et le bon poisson à cuisiner. Il faut réserver sur le site www.slowfish.it où l'on peut trouver également toutes les informations sur l'initiative. La durée de ces courses guidées est d'une heure environ et a lieu le vendredi, le samedi et le dimanche à 11h30, 15h00 et 18h00 ; le lundi à 11h30.

Imagine quelle cantine

Pour 40% environ de la population italienne, un repas par jour au moins (sur un total de 20 millions de citoyens) est consommé à l'extérieur, au sein de structures de restauration collective pour la plupart. Il devient donc important d'examiner ces thèmes de plus près à l'aide de projets destinés aux cantines scolaires, des hôpitaux et des entreprises. Slow Food pense que la nourriture quotidienne doit répondre aux critères d'agrément, salubrité, durabilité environnementale et sociale, indépendamment du lieu et des modes de consommation.

Au Salone del Gusto 2008, on avait déjà organisé des rencontres *Pensa che mensa* (Imagine quelle cantine) pour faire discuter les experts et les professionnels du secteur sur les thèmes les plus brûlants concernant la nourriture dans la restauration collective. À Slow Fish, les rendez-vous seront au nombre de deux.

Oggi in mensa: acciuga o pangasio? (*Aujourd'hui à la cantine : anchois ou pangasius ?*) veut faire le point sur ce qu'est le produit et les raisons pour lesquelles on l'utilise à la cantine, se demander ce qu'est en mesure d'offrir la Méditerranée et s'il existe la possibilité technologique (de conservation et de transformation) d'approvisionner la restauration collective en produits frais semi-ouvrés. Le pangasius est devenu en peu de temps le poisson le plus utilisé dans les cantines des écoles et des entreprises italiennes. Il provient du delta du Mékong, arrive congelé et traité avec du tripolyphosphate, additif chimique pour en conserver la chair compacte.

Le prix est compétitif (quand il arrive en Italie, il coûte moins d'un euro le kilo), et le fait qu'il soit commercialisé en filets en rend l'aspect attrayant et permet de le faire passer frauduleusement pour du mérrou ou de la sole. Le problème est que les qualités nutritives du pangasius sont faibles. L'anchois, étant donné ses qualités reconnues, son faible coût et sa provenance locale peut-il être par exemple une solution de remplacement valable ?

Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato: come salvare ambiente, portafoglio e palato? (Entre la mer et la cantine, il y a le marché : comment sauvegarder l'environnement, son portefeuille et son palais ?) En partant du produit « type » employé à la cantine, on enquêtera sur la possibilité de fournir des paramètres susceptibles de décrire un produit qui réponde aux besoins de la cuisine collective - plus durable du point de vue environnemental – et puisse être introduit dans les fiches commerciales et les menus des cahiers des charges.

Vendredi, 15h00-17h00, *Tra il mare e la mensa c'è di mezzo il mercato: come salvare ambiente, portafoglio e palato?*

Samedi, 15h00-17h00, *Oggi in mensa: acciuga o pangasio?*

Les rencontres se tiendront dans l'espace consacré à la nourriture quotidienne, au rez-de-chaussée du pavillon B.

Master of Food

Le Master of Food *Navigati al mercato e in cucina (Expérimentés au marché comme en cuisine)* s'articule en deux phases : la première est consacrée aux courses guidées par des experts et présente une introduction aux problèmes du système de la mer et de la découverte du poisson pêché, élevé et surgelé ; la deuxième prévoit une activité pratique avec la transformation gastronomique et la dégustation.

Les cours ont lieu dans l'espace consacré à la nourriture quotidienne, au rez-de-chaussée du pavillon B, dans la salle Master of Food. Consulter le site www.slowfish.it pour les horaires.

Quels poissons prendre ?

On peut aussi faire de l'éducation en jouant. Voilà pourquoi on a conçu l'espace *Che pesci prendere? (Quels poissons prendre ?)* Une manière de rendre accessibles à tous, de façon interactive, des thèmes parfois très complexes : il s'agit d'un parcours ludique et didactique qui véhicule des contenus scientifiques dans un langage simple et passionnant en donnant des conseils pour avoir de bonnes pratiques de comportement quotidien dans les achats. Le jeu, divisé par zones thématiques qui mettent en évidence une bonne pratique ou un problème, amène le visiteur à réfléchir et à s'exprimer sur des sujets comme les conséquences des méthodes de pêche ou de la pollution sur l'état des mers, les techniques de pêche durables et celles qui le sont moins, les choix d'achat conscients comparés à ceux qui sont dangereux pour l'environnement et à ceux des personnes qui trouvent leur subsistance dans la mer.

Rez-de-chaussée du pavillon B, toujours actif et ouvert pendant les heures d'ouverture de la manifestation (du vendredi au dimanche de 11h00 à 23h00 ; le lundi de 11h00 à 20h00).

L'alice nel mare delle meraviglie - Gusto o sbagliato? (L'anchois dans la mer des merveilles – Goût ou faux ?)

À Slow Fish, il y a aussi *L'alice nel mare delle meraviglie*, un programme étudié spécialement pour les classes où les élèves apprennent à nettoyer le poisson au moyen de l'expérience tactile et sensorielle, à le cuisiner et enfin à le déguster. Ou encore *Gusto o sbagliato?*, consacré aux visiteurs les plus petits et conçu pour faire connaître la nourriture en partant des sens. À la fin de chaque parcours, il sera offert aux participants un en-cas à base de poisson.

Les activités de l'espace *L'alice nel mare delle meraviglie* sont réservées aux écoles primaires et secondaires du premier degré. Elles se déroulent le vendredi et le lundi et commencent à 9h30, 10h00, 11h00, 11h30, 12h30, 13h00, 14h00, 14h30 ; le samedi, elles commencent à 9h30, 10h00, 11h00, 11h30.

Deux rencontres sont prévues pour les visiteurs de 6 à 13 ans : le samedi et le dimanche à 15h30 et à 17h00. Pour y participer, il faut réserver en écrivant à prenotazioni.educazione@slowfood.it.

Initiative réalisée en collaboration avec l'Aquarium de Gênes et AGCI Pesca.

Le parcours *Gusto o sbagliato?* est consacré aux enfants **de moins de 13 ans** qui visitent Slow Fish avec leurs familles. Il a lieu le vendredi de 11h00 à 13h00 et de 14h30 à 18h00 ; le samedi et le dimanche de 11h00 à 13h00 et de 15h30 à 20h00 ; le lundi de 11h00 à 13h00.

Les aires d'exposition

Le marché au poisson

Le marché, *la piazza* de Slow Fish est un lieu où l'on peut connaître et acheter des produits de poisson et similaires. Là, à l'étage supérieur du pavillon B, entre l'animation et le folklore des étals du **poisson frais**, se concentrent plus de 90 exposants provenant des plus importantes régions à tradition de poisson. Dans le même secteur, se trouve aussi une vaste zone consacrée au **poisson conservé** dans l'huile, la saumure ou le sel provenant de plusieurs entreprises, italiennes et étrangères, sélectionnées selon des critères de qualité rigoureux. En passant par un espace important réservé à l'**huile d'olive vierge extra**, on peut découvrir et apprécier d'autres produits, comme le **sel**, qui exaltent depuis toujours la saveur du poisson. Il a été fait un gros effort pour concilier la vocation commerciale avec l'engagement de Slow Food pour la sauvegarde des écosystèmes marins. En effet, on a demandé aux exposants de présenter des produits sans conservateurs ni arômes artificiels et de ne pas vendre de thon rouge, espadon et saumon, des espèces en danger critique d'extinction.

Comme dans les autres éditions de Slow Fish, dans le sillage du succès obtenu, il y aura des **enchères aux poissons** - avec un vrai commissaire-priseur - qui permettront au public d'acheter des portions de poisson tout frais.

Les Sentinelles et les communautés de la nourriture

Au même étage à côté du marché, les Sentinelles de la mer sont exposées. Ce sont des projets de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, des exemples concrets de sauvegarde, organisation et promotion. Elles démontrent que les communautés de petits pêcheurs peuvent vivre en harmonie avec leur territoire et la mer, préserver la faune de poissons, tout en valorisant leur travail par l'offre d'une pêche bonne, saine et fraîche du jour avec des produits transformés de haute qualité (poutargue de mullet, anchois au sel, bonite à l'huile d'olive vierge extra, anguille marinée).

24 Sentinelles participent à Slow Food dont 15 italiennes et 9 internationales (Croatie, Mauritanie, Maroc, Norvège, Hollande, etc.). Il n'y a pas que des pêcheurs mais aussi des producteurs concernés par la cuisine du poisson : huile d'olive vierge extra, sel, ail, fines herbes...

Voici la liste des Sentinelles présentes à Slow Fish :

Italie Anchois de <i>menaica</i> (Campanie) Ail rouge de Nubia (Sicile) Anguille marinée traditionnelle des Vallées de Comacchio (Emilie-Romagne) Poutargue d'Orbetello (Toscane) Câpre de Salina (Sicile) <i>Cicciarelli</i> de Noli (Ligurie) Coulure traditionnelle d'anchois de Cetara (Campanie) <i>Masculina da magghia</i> (Sicile) <i>Moleche</i> (Vénétie) <i>Mosciolo selvatico</i> de Portonovo (Marches) Bonite de la Mer de Toscane (Toscane) Sel marin artisanal de Cervia (Emilie-Romagne) Sel marin artisanal de Trapani (Sicile) Ombre du Corno alle Scale (Emilie-Romagne) <i>Tinca gobba dorata</i> du Pianalto di Poirino (Piémont)	Norvège Harengs salés et fumés de Sunnmøre Morue de Møre og Romsdal Hollande Homard d'Oosterschelde Croatie Ail šarak de Ljubitovica Maroc Safran de Taliouine Mauritanie Poutargue de mullet des femmes imraguens Espagne Câpres de Ballobar Huile d'olive vierge extra des oliviers millénaires du Maestrat Safran de Jiloca
---	--

Outre les Sentinelles, 10 communautés de la nourriture (de France, Espagne, Maroc, Israël, ...) seront présentes.

Apprendre à choisir au restaurant en protégeant nos mers

Dans l'Union européenne (25 pays), environ 61 milliards de repas sont consommés par an et les repas consommés par tête en dehors de la maison sont, en moyenne, 131 par an (données Nomisma).

La dépense totale des familles italiennes (ces 10 dernières années) pour les hôtels et les restaurants a augmenté et elle représente aujourd'hui 9,5% du total par rapport au 8,6% d'il y a dix ans. L'Istat estime que le marché du « manger dehors » produit aujourd'hui un chiffre d'affaires de 64,5 milliards d'euros sur les 131,6 milliards de dépenses totales destinées à l'alimentation domestique. L'élaboration Nomisma estime un chiffre d'affaires de 65,7 milliards d'euros en 2007 pour la restauration extra-domestique en Italie.

Les repas consommés à l'extérieur, tant par plaisir que pour le travail, constituent donc une part importante du marché alimentaire. Les choix que le consommateur effectue au restaurant sont eux aussi d'une grande importance, surtout dans un domaine aussi délicat que celui du poisson. Les aires de dégustation et de restauration de Slow Fish sont ainsi des lieux où l'on peut trouver les spécialités de poisson des différents territoires mais aussi des lieux où la grande cuisine et les propositions gastronomiques originales sont unies à la sauvegarde des écosystèmes aquatiques. À Slow Fish, on ne sert pas d'espèces en danger d'extinction ou dont la pêche stresse les stocks.

Iles du goût et Tavernes de la mer

Le territoire, avec son climat, les entrelacements infinis de son histoire, ses ressources et ses populations caractérise, parfois de façon unique et irremplaçable, la typicité d'une cuisine. C'est cette variété complexe de combinaisons, de matières premières et d'habitudes que l'on veut faire connaître dans les aires de dégustation, juste à côté du marché. Les **Iles du goût** sont des comptoirs de dégustation où quelques entreprises nationales et étrangères présentent leurs meilleurs produits de poisson travaillés et transformés avec l'aide de chefs et d'artisans de la nourriture. Les **Tavernes de la mer**, restaurants avec cuisine équipée et salle, sont de vraies synthèses du territoire observé du point de vue gastronomique. Tous les jours, les menus proposent des spécialités et des recettes de poisson régionales avec un grand choix de vins pour des accords originaux.

Des régions italiennes et internationales participent à Slow Fish dans l'intention de faire connaître les richesses de leurs territoires. Il est prévu la participation des régions suivantes : Piémont, Sicile, Campanie, Frioul-Vénétie-Julienne, Vénétie, Toscane, Ombrie, Pouilles et Norvège.

L'Œnothèque

L'Œnothèque des manifestations de Slow Food est une importante vitrine de la vitiviniculture que l'on veut promouvoir. On y trouve les cépages autochtones, les vins quotidiens, les nouvelles étiquettes, les produits de qualité des régions mineures, les entreprises qui émergent mais aussi les noms déjà affirmés, les nobles étiquettes, les types les plus connus et les appellations qui ont fait l'histoire de l'œnologie italienne.

En 2009, l'Œnothèque se présente avec un nouveau visage : le vin redevient le protagoniste absolu et les points de rencontre seront au nombre de deux. Un espace au premier étage qui accueillera les étiquettes de pointe des divers producteurs, consacré aux rencontres entre les producteurs et les consommateurs pour des rapprochements et des discussions sur les thèmes d'actualité du monde du vin, le tout avec la participation de professionnels du monde du vin international.

Une deuxième œnothèque, plus recueillie, qui sera le règne du vin quotidien : un exemple concret de la façon dont on peut boire un bon produit avec un excellent rapport qualité/prix.

Cuisines de la rue et Sandwiches à aiMer

La nourriture de la rue est la forme la plus ancienne et authentique de restauration associée au territoire et aux spécialités régionales en Italie : des fougasses ligures, aux petites oranges siciliennes, en passant par le *lampredotto* florentin, les olives à *l'ascolana* des Marches et la pizza campanienne, on traverse toute la péninsule. Parce que Slow Food n'est pas contre la nourriture rapide quand elle est préparée avec des ingrédients naturels.

Après le succès du Salone del Gusto, les **Cuisines de la rue** se présentent pour la première fois à Slow Fish avec, évidemment, des spécialités du monde de la mer. Ce sont des nourritures simples, à consommer debout en se promenant entre les stands du Marché ou en regardant les bateaux de pêche depuis le nouveau pavillon construit sur la mer. Dans le même temps, les visiteurs pourront trouver un espace réservé aux sandwiches : **Panini d'aMare (Sandwiches à aiMer)**. Ils sont préparés au fur et à mesure avec du pain de Vinca, des légumes de saison et le poisson pêché dans la mer ligure.

Les moments d'approfondissement

Le aires marines protégées

Les aires marines protégées (Amp) jouent un rôle stratégique dans le domaine de la gestion des milieux marins. On reconnaît à cette forme de gestion des fonctions très importantes sur le plan biologique, social et économique. Les principales sont :

1. La défense des valeurs biologiques et écologiques – en s'attachant particulièrement à la diversité génétique - par la protection des habitats qui abritent les espèces, les sous-espèces et les variétés d'animaux et de plantes ; les aires de reproduction et de croissance des espèces menacées ou ayant un intérêt commercial ; les aires de haute productivité biologique et les procédés écologiques.
2. La récupération, le maintien et le développement des valeurs biologiques et écologiques épuisées antérieurement ou perturbées par les activités humaines.
3. La promotion de l'utilisation durable des ressources en s'intéressant en particulier à celles qui étaient surexploitées auparavant.
4. Le monitoring, la recherche, l'éducation et la formation pour approfondir les connaissances de l'environnement marin côtier et favoriser un développement de la sensibilité environnementale.
5. Les formes de divertissement et de tourisme compatibles avec l'environnement.

(Tiré du site www.icram.org)

Les projets, activités et paysages caractérisant les aires marines protégées méditerranéennes (pas seulement italiennes donc) trouvent en Slow Fish le meilleur endroit pour exposer leurs particularités au moyen de méthodes interactives et de rencontres agréables.

L'espace Amp se trouve au rez-de-chaussée du pavillon B et est réalisé en collaboration avec le WWF Italie.

Les Ateliers de l'eau

L'échange, la discussion et la confrontation sont des pratiques fondamentales dans l'approche de Slow Food des grands thèmes environnementaux, alimentaires et sociaux. C'est ainsi que sont nés les Ateliers de la terre à Terra Madre.

À partir de cette expérience, les *Ateliers de l'eau* de Slow Fish ont commencé dès l'édition 2005. Vingt-trois rendez-vous – de la durée de deux heures environ – qui sont des moments de confrontation et d'approfondissement sur la situation actuelle et les perspectives futures de la mer, de la pêche et des consommations.

Les politiques de la pêche, l'hygiène et la sécurité alimentaire, la pêche sportive et l'aquaculture ne sont que quelques-uns des thèmes abordés. On y examine avec attention les bonnes pratiques de consommation quotidienne en donnant des indications sur les espèces à éviter - car désormais en danger d'extinction - et des suggestions de consommation alternative.

Les plus grands experts du secteur du poisson (chercheurs, biologistes, vétérinaires et journalistes), accompagnés d'un chef qui a fait du poisson l'un de ses points forts, rencontrent le public et les professionnels du secteur.

Les Ateliers de l'eau se déroulent dans la mezzanine du pavillon B.

Slow Food on Film à Slow Fish

Documenter, raconter, dénoncer, faire connaître, transmettre est, en résumé, le motif pour lequel Slow Food promeut *Slow Food on Film* depuis des années. Le besoin d'explorer le monde du cinéma – un langage important, émouvant et direct – a été le cheminement naturel d'une association qui s'emploie à préserver la mémoire pour affirmer l'identité culturelle des peuples contre une forte tendance à l'homologation des saveurs, de la culture et des habitudes et contre une pensée dominante.

Le festival international *Slow Food on Film*, organisé par Slow Food et la Cinémathèque de Bologne, aura lieu du 6 au 10 mai 2009 dans le chef-lieu de la province.

La manifestation est jumelée avec Slow Fish pour offrir aux visiteurs une avant-première vraiment importante, un festival du cinéma sur le thème de la mer, de la pêche et de l'eau.

L'ouverture du programme des projections se fera à Slow Fish avec *Cry Sea*, de Cafi Mohamud et Luca Cusani, mention d'honneur à Slow Food on Film 2008. Les autres titres : *Silent Snow*, bref documentaire sur un village de l'Antarctique, vainqueur de l'escargot d'or 2008 ; un épisode de la série produite par BBC2 (récompensée elle aussi au festival de Bologne) *Cooking in the Danger Zone* sur la chasse aux baleines, et de grands documentaires des archives de la Cinémathèque de Bologne sur la pêche dans l'Italie de l'après-guerre, comprenant les chefs-d'œuvre de Vittorio De Seta.

Les projections de *Slow Food on Film* ont lieu aux heures d'ouverture de la manifestation de Slow Fish : du vendredi au dimanche de 11h00 à 23h00 ; le lundi de 11h00 à 20h00. La salle se trouve dans la mezzanine du pavillon B. Le programme complet est sur www.slowfish.it

Mangeons juste

L'information est le point de départ pour faire des choix responsables. C'est pourquoi Slow Food propose encore une fois la campagne *Mangeons juste* avec un langage immédiat pour faire connaître aux consommateurs et aux professionnels du secteur les poissons qu'ils ne peuvent plus consommer parce qu'ils sont en danger d'extinction ou alors le résultat de pratiques de pêche ou d'élevage non durables. L'initiative est illustrée à Slow Fish 2009 et est soutenue par un petit guide qui donne une série d'indications de base : quels sont les poissons que l'on ne doit pas acheter, quels sont ceux qui sont interdits par la loi, quelles sont les espèces *négligées*, c'est-à-dire ignorées par le marché mais qui peuvent constituer des solutions de remplacement valables pour sauvegarder la survie des stocks.

La première partie du guide présente une liste rouge : les espèces interdites ou en danger avec quelques informations claires qui permettent de comprendre pourquoi certains poissons ne devraient pas finir dans notre assiette.

La deuxième partie du guide est consacrée en revanche plus spécifiquement à la Méditerranée, pour nous aider à connaître les espèces qui sont le plus en danger dans notre mer et celles que nous devons préférer, les dimensions minimums autorisées et les impacts que peuvent avoir les différentes méthodes de capture. Le consommateur peut également découvrir les bonnes questions à poser aux poissonniers pour orienter ses achats selon le caractère saisonnier, l'origine, le système de pêche ou d'élevage.

Apéritif avec le pêcheur

Dans les *Apéritifs avec le pêcheur*, les acteurs principaux sont les personnages qui ont un rapport étroit avec le monde de la mer. Dans cette édition de Slow Fish, ce sont les pêcheurs et les pêcheurs d'anchois : témoins d'un style de vie dédié à la défense de l'environnement marin et au maintien de traditions qui sont désormais en train de se perdre. Les récits sont accompagnés d'un verre de vin. Il y aura trois acteurs principaux : **Paolo Fanciulli**, un pêcheur de Talamone qui se bat depuis des années contre les activités illicites de la pêche à la traîne ; **Pere Es Cabrit**, l'un des rares pêcheurs authentiques qui soient restés à Minorque ; **Michele Ghio**, pêcheur d'anchois de la Vallée Maira, né en 1935, accompagné d'autres personnages du lieu.

Les rencontres se déroulent le vendredi, samedi et dimanche à 19h00, salle C, au rez-de-chaussée du pavillon B.

Les Bonnes Pratiques

La mer est le collecteur final de tous les comportements humains, même de ceux qui sont adoptés sur la terre ferme. Des individus isolés et des activités de production peuvent causer de graves dommages à l'écosystème mais aussi concourir à améliorer sensiblement l'état de notre planète.

À Slow Fish, de plus en plus concerné par l'environnement dans son ensemble, ce sera le début de l'espace des *Bonnes Pratiques* imaginé pour donner de la visibilité à des idées, des comportements, des inventions et des projets qui se proposent comme réponses concrètes aux alarmes planétaires.

Dans cet espace, les exposants provenant de plusieurs pays montrent aux visiteurs des solutions et des instruments utiles pour améliorer l'impact des activités humaines sur l'environnement. Des propositions simples et à la portée de tous, des professionnels du secteur agro-alimentaire comme des consommateurs, sur comment économiser l'eau ou l'énergie électrique, conserver ou cuisiner les aliments selon des méthodes écologiques, recycler de façon plus efficace et moins complexe, projeter des maisons qui n'ont pas besoin de chauffage et bien d'autres choses encore.

Ces exemples vertueux sont en exposition au rez-de-chaussée du pavillon B pendant les heures d'ouverture de Slow Fish : du vendredi au dimanche de 11h00 à 23h00 ; le lundi, de 11h00 à 20h00.

Théâtre du Goût

Le Théâtre du Goût est un espace imaginé pour admirer les gestes des meilleurs chefs italiens et étrangers tandis qu'ils préparent leurs plats en direct. Le Théâtre a sa scène et un parterre de 60 places assises pour accueillir le public.

Un écran projette les images filmées par les caméras, qui suivent pas à pas les gestes des cuisiniers en permettant ainsi de suivre en détail la préparation des plats.

Le programme compte dix rendez-vous. Voici les acteurs de ce véritable événement culinaire :

Dimanche 19, 16h00

Moreno Cedroni, âgé de vingt ans en 1984, prend la gestion du restaurant *Madonnina du Pêcheur* à Senigallia. Il suit des cours de sommelier, participe assidûment à la vente aux enchères du poisson pour comprendre comme fonctionne le marché. En 1989, il réaménage l'établissement et abolit la pizza du menu qui devient de plus en plus essentiel et recherché. En 1998, il suit un cours du maître catalan Ferran Adrià. Les accords originaux, les plats insolites toujours proches des saveurs de la tradition deviennent un élément-clé de sa cuisine, qui obtient de nombreuses reconnaissances : étoile Michelin, le *Sole* de Veronelli, le *Tre forchette* du Gambero Rosso. En juillet 2000, Cedroni ouvre le *Clandestino Susci Bar, Sigari e Rhum* à Portonovo (An).
(www.madonninadelpescatore.it ; www.morenocedroni.it)

Vendredi 17, 16h00

Franca Checchi, originaire de Viareggio, a commencé à travailler en cuisine à l'âge de 16 ans avec son mari Romano. Ensemble, ils ont ouvert le restaurant *Romano* (Viareggio) qui, depuis plus de 40 ans, est un pilier de la haute cuisine de la mer en Italie. Elle est autodidacte mais elle reconnaît qu'elle doit beaucoup à celle qui lui a transmis l'amour des fourneaux, sa mère Giustina. En outre, Franca s'est engagée dans la « cuisine à coût zéro » où tous les produits destinés en général à être écartés, comme le pain sec, deviennent un exemple de la façon dont il est possible de faire d'excellents plats avec des ingrédients souvent sous-employés.
(www.romanoristorante.it)

Dimanche 19, 13h00

Gennaro D'Ignazio, avec sa sœur Loredana et son beau-frère Giovanni Parnanzone, gère le restaurant *Vecchia Marina* à Roseto degli Abruzzi (Te). Il s'agit d'une véritable taverne où l'on utilise des poissons connus et moins connus : crus, marinés, bouillis, frits et grillés. En été, il est très agréable de profiter de la petite pinède à l'abri de la mer ; en hiver, l'ambiance est plus recueillie et simple.
(source : *Osterie d'Italia 2009*, Slow Food Editore ; www.365ristoranti.it)

Lundi 20, 13h00

Paolo Masieri, 34 ans, a commencé à être cuisinier par besoin plus que par vocation : lorsque son père a ouvert le restaurant familial, il s'est retrouvé en cuisine encore tout jeune. Bien vite cependant, il développe une grande passion pour la nourriture qui le conduit à perfectionner sa technique culinaire et à approfondir ses connaissances gastronomiques. Il commence à faire des recherches pour renouveler les plats de la cuisine ligure. Il a suivi différents stages : d'abord en Italie, chez Gualtiero Marchesi ; puis, en France chez Georges Blanc et Bernard Loiseau. À 24 ans, lorsque son père tombe malade, Paolo reprend le restaurant et le transforme avec sa femme en l'établissement actuel, *Paolo & Barbara*, à Sanremo.

Tout juste un an après, l'étoile Michelin arrive : Paolo est le plus jeune cuisinier italien à obtenir cette importante reconnaissance.

(www.thebesttraffaello.com ; www.paolobarbara.it)

Dimanche 19, 19h00

On dit qu'il n'est pas facile d'installer un restaurant de haute qualité dans la banlieue d'une petite ville de province, qui plus est à deux pas de la mer. Mais **Paolo Raschi**, 42 ans, et son frère **Luca**, 46 ans, ont contredit cette conviction. Ils ont inauguré l'établissement raffiné *Guido* (Miramare, Rn) qui figure à plein titre dans le panorama de la haute cuisine depuis il a obtenu une étoile Michelin en 2008. Il s'agit d'un restaurant où les plats de Paolo se conjuguent avec la tradition et la maestria du sommelier Luca dans la salle.
(www.informacibo.it ; www.ristoranteguido.it)

Vendredi 17, 16h00

Née à Nova Gorica en 1972, **Ana Ros** a fait le tour du monde avec ses parents pendant son enfance et c'est ainsi qu'elle a commencé à découvrir la variété des épices, des arômes et des fragrances. Un an à peine après sa licence, elle connaît son futur mari dont la famille dirige un restaurant dans la campagne slovène. Après ses études, elle décide de saisir l'occasion de travailler au projet *Hisa Franko* (Kobarid), un splendide « boutique hôtel » renommé pour son excellente cuisine. L'approche d'Ana Ros est technique, presque scientifique, mais en même temps elle fait une large place à l'expérience directe. Au départ, elle étudie avec attention les ingrédients de base et, seulement après, elle commence à en projeter les combinaisons parce que l'effet de surprise est fondamental pour elle.

(www.alpeadriacooking.it ; www.hisafranko.com)

Samedi 18, 13h00

Le *Grand Hôtel* de Banyuls-sur-mer est devenu dans la mémoire du lieu une étape obligatoire pour les touristes de la Belle Époque, depuis que Laurent Sagols - grand-père du propriétaire actuel **Laurent Sagols** - l'a inauguré en 1916. Et c'est justement dans la cuisine de l'hôtel que Laurent Sagols a fait ses premiers pas dans le monde de la cuisine avant de transformer, en 1979, l'ancien garage en une pizzeria, *Al Fanal*. L'établissement a été réaménagé définitivement il y a une dizaine d'années par le propriétaire qui l'a rendu plus accueillant et adapté à ses plats de plus en plus recherchés.

(www.ladepeche.fr)

Samedi 18, 19h00

Depuis le 19 décembre 2007, la cuisine du *Ristorante delle Antiche Contrade* (Cn) est sous la conduite d'un jeune chef : **Luigi Taglienti**. Après son diplôme obtenu à l'école hôtelière Migliorini de Finale Ligure, Luigi a suivi son parcours de croissance professionnelle en travaillant tout de suite à l'*Antica Osteria del Ponte* (Cassinetta de Lugagnano, Me) pour passer ensuite à *La Palme d'Or* (Cannes) sous l'égide de Christian Willer et Christian Sinicropi.

Il retourne en Italie au Casino de Sanremo, avant de prendre la direction de la cuisine de *Relais&Chateaux la Méridienne* (Garlanda, Sv).

(www.viaggiatoregourmet.net ; www.antichecontrade.it)

Lundi 20, 16h00

Marcelo Tejedor, propriétaire et chef du restaurant *Casa Marcelo* (Santiago de Compostela), décoré d'une étoile Michelin, vient tout juste de fêter ses 20 ans de carrière. Pendant son apprentissage, il a travaillé avec des chefs du calibre de Jacques Maximin et Juan Mari Arzak. Marcelo définit ainsi sa cuisine : « J'aime penser que l'assaisonnement de mes plats est le bon sens, qualité plutôt méprisée dernièrement que j'ai sans doute héritée de ma mère. »

(www.nove.biz)

Samedi 18, 19h00

Le *Ristorante la Pineta* (Marina de Bibbona, Li) de **Luciano Zazzeri** est une étape obligatoire pour les passionnés de la cuisine de la mer, réalisée de façon simple mais efficace et avec d'excellentes matières premières. En 1964, Luciano pêchait avec son père et ils ont décidé ensemble de construire une cabane au bord de la mer où ils serviraient du poisson tout frais aux baigneurs. Aujourd'hui, la mesure s'est transformée en un établissement pour vrais connaisseurs, le premier qui est conseillé invariablement quand l'on sait que vous allez dans la Maremme.

(www.gamberorosso.it)

Les Ateliers du Goût

Les dégustations guidées qui, depuis une quinzaine d'années, sont la caractéristique de toutes les manifestations de Slow Food sont de retour à Slow Fish.

Un Atelier du Goût est une expérience concrète et consciente ; une occasion de connaissance des techniques et du contexte actuel où naissent un produit alimentaire, un vin ou un plat. Des experts de Slow Food, avec la participation active de producteurs, éleveurs et chercheurs, guident les participants vers la connaissance de l'incroyable variété de l'univers de la mer en dégustant des poissons, crustacés et mollusques de toutes les mers du monde.

La nouveauté de cette année est l'introduction de deux ateliers « spéciaux », les *Econscandagli del Gusto*, consacrés à un public plus réduit et d'une plus longue durée par rapport aux Ateliers du Goût « classiques ». Bien qu'étant dédiés au monde du poisson, ces rendez-vous se basent sur deux autres éléments caractéristiques, liés à la pêche et à sa consommation : l'huile et le sel. On commence par le choix du poisson, guidés par un chef parmi les étals du marché, pour passer ensuite dans une salle où ont lieu la phase pratique (on y nettoie et filete le poisson) et la dégustation.

Vendredi 17, 13h00

Mauro Ricciardi est le chef de la *Locanda delle Tamerici* d'Ameglia (La Spezia) qui a obtenu l'étoile Michelin en 1998. Mauro enseigne aux participants du premier *Ecoscandaglio* à reconnaître la qualité de la matière première et les caractéristiques des différentes huiles qui peuvent rehausser les propriétés organoleptiques du poisson.

(www.mauroricciardi.com)

Lundi 20, 13h00

Carmelo Chiamonte a commencé à s'occuper de cuisine en 1984. Sa formation gastronomique est enracinée dans les habitudes alimentaires de la Sicile orientale. Grâce à Carmelo, les participants du deuxième *Ecoscandaglio* ont la possibilité de connaître et d'interpréter le sel avec le poisson et d'expérimenter les différentes variétés de sel qui changent et exaltent la saveur des plats.

(www.carmelochiamonte.it)

Slow Fish Musique

Là où chantent la mer, les marins et les sirènes

Nouveauté de cette année, Slow Fish s'ouvre à la musique : 9 formations, avec 40 artistes en tout, pendant plus de 11 heures de grande fête.

Du vendredi 17 au dimanche 19 avril de 19h00 à 22h30, on pourra apprécier les notes des grands interprètes de la tradition ligure dans une zone spécialement aménagée, danser au son des cordes électriques et chanter en chœur avec les nombreux artistes qui se produiront sur scène.

De même qu'il est important pour Slow Food de promouvoir la nourriture bonne, propre et juste, il est tout aussi fondamental de valoriser la musique car c'est la véritable expression d'un territoire et de sa culture. Dans cette optique, le fil conducteur du festival sera le lien avec la Ligurie, terre de traditions anciennes, riche en auteurs-compositeurs-interprètes et artistes de différentes provenances.

« Nous avons créé une sorte de plate-forme musicale qui accueille et fait se croiser des voix importantes et célèbres en marge de la scène nationale, comme Ginevra Di Marco et les Quintorigo - explique Raffaele Pinelli, directeur artistique du festival – qui présenteront, pour la première fois en Ligurie, leurs nouveaux travaux et alterneront avec des formations bien enracinées dans le répertoire génois comme Filippo Gambetta, Laura Parodi, la Rionda ou encore l'Orchestra Bailam ; avec eux, on aura sur scène trois équipes au moins de Trallalero, l'emblème de la tradition musicale régionale. »

La première soirée est dédiée aux Sons de la Méditerranée.

Vendredi 17 avril à 21h00, ce sera l'**Orchestra Bailam** pyrotechnique - l'ensemble polyrytmique qui enflamme depuis plus de vingt ans les places d'Italie et d'ailleurs au son des anches libres et mécaniques, des cordes et des percussions – qui donnera le feu vert au programme dans un grand et beau tintamarre. Dirigés par le musicien polyinstrumentiste **Edmondo Romano**, les sept ligures ont fait du métissage un art plus que précieux entre leurs mains : des Balkans au Moyen-Orient, en passant par la Turquie, la Grèce, la Ligurie et l'Afrique du Nord, ils ont fouillé la matière première pour leurs compositions explosives.

Ce sera ensuite le tour, samedi 18 avril, de « La voce dei marinai – gli strumenti al maschile » (La voix des marins – les instruments au masculin). Le jeune et talentueux accordéoniste génois **Filippo Gambetta** ouvrira le bal au spectacle de 19h00, son accordéon se mariera à la guitare de Claudio de Angeli et à la contrebasse de Riccardo Barbera. S'étant déjà distingué dans son jeune âge par sa grande interprétation de l'instrument, il présentera pour la Ligurie et en avant-première son tout nouvel album *Andirivieni*. À 21h00, l'un des plus grands groupes musicaux italiens montera sur scène : les **Quintorigo**. Reconnus unanimement par la critique et le public depuis toujours comme étant une « voix en marge » du monde difficile de la pop italienne, ils se sont affirmés comme une vraie formation d'avant-garde en collectionnant les prix et les succès, même dans des milieux plus complexes comme celui de la chanson d'auteur et du jazz. Ils présenteront en avant-première exclusive pour la Ligurie leur nouvelle tournée *le Origini*, accompagnés de la voix superbe de **Luca Sapio**.

La tâche de clôturer le festival, le dimanche 19 avril, reviendra au « Chant des sirènes ». À 19h00, le bal sera ouvert par **La Rionda**, le groupe le plus important de proposition et de recherche des traditions musicales ligures, sur scène depuis plus de quinze ans. Dirigés par la voix exceptionnelle de **Laura Parodi**, chanteuse et chercheuse qui effectue des études approfondies sur les traditions musicales régionales depuis 1979, les cinq musiciens feront faire un long voyage au public au moyen des comptines, berceuses et ballades de la tradition ligure. À 21h00, ils céderont la place à la voix de **Ginevra Di Marco**. La chanteuse toscane, au lendemain des grands applaudissements du public et de la critique obtenus grâce à son dernier disque *Stazioni Lunari prende terra a Puerto Libre*, et à la tournée du même nom, s'impose de plus en plus comme l'une des plus grandes interprètes italiennes. Elle présentera, en avant-première exclusive pour la Ligurie, sa dernière œuvre discographique *Donna Ginevra* qui sortira en avril.

De plus, pour affirmer le lien étroit de Slow Food et de la manifestation Slow Fish avec la ville de Gênes et toute la Ligurie, on a décidé de rendre hommage à la tradition musicale régionale en invitant **trois équipes de Trallalero** (sur un total de cinq présentes dans la région), symbole musical par excellence du territoire et l'une des expressions polyvocales traditionnelles les plus raffinées et enracinées en Italie. Pendant ces trois jours musicaux, ils se relayeront sur scène à 20h30, entre les spectacles de l'après-midi et de la soirée.

Pour le dixième anniversaire de la disparition de Fabrizio De Andrè, il a été demandé aux formations qui monteront sur la scène de Slow Fish Musique de rendre hommage au grand auteur-compositeur-interprète génois et de jouer au moins l'un de ses morceaux.

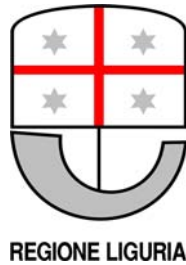
POUR INFORMATIONS

sur Slow Fish Musica

Valentina Ferretti

e-mail: ferretti.stampa@gmail.com

m. ph.: +39 348730576



Région Ligurie - Président Burlando - Slow Fish 2009

La région-Ligurie renouvelle, fortement motivée, l'engagement pour l'édition 2009 de Slow Fish une grande foire-exposition pour promouvoir et attirer à l'attention de tous l'éducation envers les thématiques liées à la sauvegarde de l'environnement, des eaux, les politiques soutenables de la mer et la consommation responsable du poisson, en protégeant la petite pêche et nos espèces marines.

Un message adressé, en particulier, aux jeunes générations, aux enfants des écoles, d'une Ligurie qui s'enorgueillit d'avoir avec la mer des liens vraiment profonds et, sous certains aspects, uniques.

Grâce aux dernières éditions de Slow Fish, déclare le président de la région Ligurie Claudio Burlando, notre région aussi est depuis longtemps protagoniste d'une confrontation qui désormais a une dimension globale, sur l'état des eaux des mers, des lacs et des fleuves, sur les conditions de ceux qui en vivent, jusqu'à la sensibilité de nous-autres, consommateurs, pas toujours attentifs et conscients d'être le dernier maillon d'une chaîne d'urgences et de problématiques qui doivent être affrontées avec une conscience commune pour être surmontées positivement.

Le fait que cette édition de Slow Fish soit abritée dans le nouveau pavillon B de la Foire Internationale de Gênes, en face de la mer- ajoute Burlando- valorise certainement les nombreuses initiatives collatérales en commençant par le marché du poisson ouvert à tous les visiteurs.

Grâce à Slow Fish la Région Ligurie continue sa collaboration avec Slow Food et avec le Salon International du Goût de Turin, où, lors de la dernière édition, sur l'initiative de la Ligurie, Euro région Alpes Maritimes aussi était présente, avec les produits de qualité des différents territoires.



ACQUE MINERALI S.r.l.

EAU DANS L'EAU

Lurisia sera présente à la IV^{ème} édition de Slow Fish qui se tiendra à Gènes, dans le nouveau pavillon de la Foire, du 17 au 20 avril. Pour nous qui sommes eau, ce rendez-vous est vraiment important et nous fait sentir comme un fleuve qui retourne à la mer, et il y retourne avec beaucoup d'enthousiasme et de grandes idées.

Nous proposerons, comme toujours, le meilleur résultat de notre talent:

Bolle&Stille, la nouvelle ligne dans la bouteille élégante et sophistiquée créée en collaboration avec le Sottsass Associati et F.lli Guzzini qui a été présentée en avant-première au Salon du Goût 2008, a déjà obtenu un très grand succès en Italie et dans le monde

... et...

« 4 », « 8 », « 12 », les nouvelles Bières Lurisia fruit de la magique aventure avec notre ami Teo Musso

... et...

la vraie **Gazzosa Lurisia**, la limonade produite avec les anciens citrons « sfusati d'Amalfi », Sentinelle Slow Food

... et...

nous remercierons la splendide terre qui nous reçoit, en dirigeant les réflecteurs, avec une attention particulière, sur le vrai **Chinotto Lurisia**, qui est désormais très célèbre. Il est produit exclusivement avec les fruits parfumés ramassés dans les cultures – Sentinelle Slow Food - des campagnes de Savona

... et...

nous parlerons de nous en suivant le *fil rouge* de cette édition de Slow Fish qui sera - outre à la maxime « Bonne, Propre et Juste » - la définition des bonnes pratiques en matière d'éthique durable et de sauvegarde des équilibres environnementaux de la Méditerranée. Ce sera un point de vue un peu insolite, sans grandes promesses d'engagement pour l'avenir mais en partant, simplement, de ce que nous faisons déjà maintenant, dans le présent, en présentant l'aspect qui nous est le plus cher : la responsabilité d'avoir à faire tous les jours, à tout instant, avec la sauvegarde d'un des produits de la Nature les plus fragiles et les plus délicats... l'eau minérale.

Nous nous présenterons, en somme, pour ce que nous sommes : pureté, transparence, qualité et passion qui font la différence entre Lurisia et les autres. Et nos chiffres comptent toujours : résidu fixe 34.5 mg/l - sodium 3.0 mg/l - pH 6.9 - dureté totale F <1 - bicarbonate 40%

Notre *mission* – à l'occasion de Slow Fish aussi – reste la même :

prendre le **Bon** de la Nature comme il l'est,
le préserver de la façon la plus sûre et **Propre**,
vous le rendre de la façon la plus **Juste** et correcte.

SORGENTI E STABILIMENTO
Via delle Terme, 62
12088 Roccaforte Mondovì (CN)
Tel. 0174.58.30.00 - Fax 0174.58.30.03
www.LURISIA.IT - n° verde 800.27.77.56
E-mail: spedizioni@lurisia.it



SEDE LEGALE
Viale A. Manzoni, 36 - 20081 Abbiategrasso (MI)
Tel. 02.94.69.90.71 - Fax 02.94.69.97.19
Capitale Sociale € 10.000,00
C.C.I.A.A. MI - R.E.A. N. 1696863
C.F./P. IVA 03707450965



LAVAZZA AND SLOW FISH 2009
Genoa 17 – 20 April 2009

Lavazza Main Sponsor of Slow Fish

Again this year, Lavazza is participating in Slow Fish, which will be held in Genoa from 17 to 20 April 2009, as main sponsor of the international biennial sustainable fishing event organised by Slow Food and the Liguria Regional Authority.

For more than a decade, Lavazza has been a partner of Slow Food, with which it shares a basic philosophy, where quality and attention to the values related to the raw materials are the basis of “knowledge and pleasure”, essential in implementing projects dedicated to this areas.

This is why Lavazza has chosen to sponsor the 2009 edition of Slow Fish, whose objective is to spread the concept of a sustainable, responsible fishing industry and protection of the sea and aquatic ecosystems, through lectures, workshops and tastings.

Lavazza is especially close to and shares the philosophy supported by Slow Food in its twenty years of activity in knowledgeable and sustainable consumption. One example of the work done by Lavazza over the years in this area is the development of the **¡Tierra!** project in which the company invested economic resources and commitment, obtaining a 100% sustainable product certified by the **Rainforest Alliance**.

Throughout Slow Fish, visitors will be invited to sample **¡Tierra!**, the coffee blend resulting from the sustainability project bearing the same name launched by Lavazza in Columbia, Peru and Honduras. Its objective is to allow small producer communities to increase the quality of their coffee, so that they can be more competitive on the market while also improving their standard of living. All in complete respect for the territory.



Communiqué de presse 18 février 2009

Bormioli Rocco sponsor principal de Slow Fish

La société leader dans le secteur du verre soutient la manifestation visant à promouvoir une bonne éducation au goût.

Bormioli Rocco est le sponsor officiel de Slow Fish, au programme du **17 au 20 avril 2009** dans le nouveau pavillon B du Salon de Gênes, conçu par Jean Nouvel et donnant directement sur la mer. La manifestation prévoit des laboratoires, des rencontres et des masters sur l'éducation au goût pour enfants et adultes.

Bormioli Rocco, qui disposera d'un stand d'environ 60 m², **fournira les verres à pied et les autres verres utilisés dans les Laboratoires de l'eau et dans l'Enothèque**, où ont été prévues des dégustations de vins pour exalter au maximum la combinaison entre vin et mets à base de poisson.

La société proposera notamment les verres à pied de la Ligne Premium, conçue pour la dégustation professionnelle et récemment enrichie par le lancement de 2 nouveaux articles : le **verre à pied Montepulciano de 55 cl**, idéal pour savourer au mieux les grands vins rouges, et le **verre à pied de 44 cl** qui rencontre la nouvelle tendance affirmée de la **dégustation des vins rosés**.

La ligne sélectionnée pour les autres verres est la ligne **Pegaso**, richement dotée sur le plan **Innovation, design, esthétique et fonctionnalité**.

Bormioli Rocco accompagne encore une fois **Slow Food**, dont il est sponsor, et en partage pleinement la **philosophie de respect, valorisation et protection du terroir** et de ses particularités.

Les efforts de Bormioli Rocco pour la sauvegarde de l'environnement sont décisifs et constants : le verre est un matériau respectueux de l'environnement et entièrement recyclable : la société utilise des emballages réalisés à partir de matériaux recyclés et adopte des technologies orientées vers la réduction constante des consommations d'énergie.

Une autre démonstration de l'attention que Bormioli Rocco réserve au consommateur et à l'environnement où il vit.

Ufficio Stampa Bormioli Rocco

Interview P.R.

Milano - Piazza del Carmine 4 - Tél. +39 02 / 87 59 87

Gloria Peccini - gloria.peccini@interview-pr.com

Viviana Pepe - viviana.pepe@interview-pr.com - 335 49 05 26

■ Business Unit Casa

■ Uffici Commerciali

V.le Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) Italia
tel. (39) 0524 5111
fax (39) 0524 527877
www.bormiolirocco.com
divcasa@bormiolirocco.com

■ Uffici Amministrativi

V.le Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) Italia
tel. +39 0524 5111
fax +39 0524 511450

Bormioli Rocco e Figlio s.p.a.

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Partecipazioni Italiane SpA

■ Sede legale

V.le Martiri della Libertà, 1
43036 Fidenza (PR) Italia
Cap. Soc. € 108.961.000
Cod. fisc. n.00165490343
P. I.V.A. n.00767720345
R.S.T. di Parma n. 76766
c.c.i.a.a. Parma n. 21665



Asti D.O.C.G. partenaire de Slow Fish

La collaboration avec Slow Food se poursuit à l'enseigne de la qualité

Le Consorzio per la Tutela dell'Asti D.O.C.G. est partenaire du Slow Fish 2009 en qualité de partenaire officiel.

Au cours de la manifestation qui ouvrira ses battants à Gênes le 17 avril pour se poursuivre jusqu'au 20, le Consortium, en pleine conformité avec la philosophie Slow Food, propose toute une série de rencontres et de nouveautés à l'enseigne de l'éducation du goût, de la promotion de la qualité et de la protection du territoire.

Parmi les nombreuses initiatives, les dégustations guidées, ouvertes au public, organisées dans l'espace du Consorzio per la Tutela dell'Asti D.O.C.G. pour inviter les visiteurs du salon à apprendre à apprécier pleinement les caractéristiques organoleptiques du premier mousseux italien du monde.

Cette manifestation sera également une occasion de découvrir toutes les histoires contenues dans une coupe d'Asti D.O.C.G.: une grande tradition, un territoire exceptionnel mais, plus que tout, la passion et la ténacité de personnes qui ont fait de l'Asti D.O.C.G. - par un travail scrupuleux et acharné - un produit excellent, un produit inimitable.

De surcroît, dans le cadre du salon, le Consortium de l'Asti sera le parrain des Master of food, une initiative destinée à promouvoir la culture de la bonne chère. Les hôtes de la manifestation pourront y découvrir à quel point la douceur des bulles piémontaises peut se faire le complice inattendu de certains poissons et mollusques.

La participation à Slow Fish s'encadre dans un partenariat de vaste envergure que le Consorzio per la Tutela dell'Asti a convenu avec Slow Food, partenariat qui prévoit de nouveaux développements au cours de l'année dont la présence à Cheese, la manifestation internationale consacrée au fromage qui se déroulera à Bra, du 18 au 21 septembre.

L'objectif du Consorzio dell'Asti D.O.C.G. est de continuer à divulguer et à valoriser les caractéristiques d'un produit de grande qualité, non sans le proposer dans de nouvelles occasions inédites de dégustation.

Les caractéristiques du muscat et du territoire, l'expérience des producteurs, sans oublier la particularité de sa production font de l'Asti D.O.C.G. un produit à l'arôme intense qui s'ouvre sur un très large éventail de fleurs et de fruits, avec une senteur très nette de miel. Un mousseux doux et aromatique de par sa nature et un degré d'alcool modéré en font un accompagnement parfait de la pâtisserie et des desserts non sans pour autant l'épouser à des goûts inhabituels, délicats comme le poisson et, bien plus forts, comme la charcuterie et les fromages.

Fondé en 1932 et officiellement reconnu deux ans plus tard, le Consortium de Protection de l'Asti réunit aujourd'hui 49 sociétés industrielles ou commerciales, 22 entreprises de vinification, 16 caves coopératives, 6 caves coopératives mineures, 87 sociétés viticoles et 11 sociétés viticoles. Le Consortium certifie les quantités de produit des entreprises faisant partie du consortium et délivre la vignette de l'état qui atteste de la conformité aux normes. 90 millions de bouteilles à Dénomination Asti produites en 2007 avec du raisin muscat blanc dont 79 millions d'Asti D.O.C.G. qui enregistre avec ce chiffre une augmentation de 11,19 % : + 4,39 % sur le marché italien, + 13,02 % à l'exportation (Allemagne, USA, Russie et Angleterre sont les quatre principaux marchés étrangers) et 11 millions de bouteilles de Moscato d'Asti D.O.C.G., soit une augmentation de 14,7 %. Les règles du Consortium et de protection et le cahier des charges d.o.c.g. de l'Asti Spumante définissent le périmètre exact à l'intérieur duquel la définition est valable de plein droit. Il y a 53 Communes dans lesquelles ceux qui travaillent la vigne peuvent obtenir l'appellation officielle : 9 dans la province d'Alessandria, 28 dans la province d'Asti et 16 dans la province de Cuneo. Soit presque 10 mille hectares divisés en quatre zones : Santo Stefano Belbi, Nizza Monferrato, Acqui Terme.

Pour de plus amples informations :

Rita Barbero – Consorzio per la Tutela dell'Asti

rita.barbero@astidocg.it

Tel. +39 0141 960911

Unipol renews its collaboration with Slow Food for Slow Fish event

Unipol continues to collaborate with Slow Food by supporting the next Slow Fish event, due to take place in Genoa from 17 to 20 April 2009. This is an initiative that confirms the commitment, shared with the fishing industry, for working to high standards whilst respecting the environment and protecting consumers.

The relationship between Unipol and the Slow Food movement has developed over the past decade and has led to the Bologna-based Group becoming the sole provider of insurance to the entire organization founded by Carlo Petrini.

This collaboration is based on common roots in the world of social economy and sharing all the values that are a feature of both Slow Food and Unipol in society at large and the market-place. Unipol upholds these values on a daily basis through a company ethos geared to the concrete requirements of the world of work and economic cooperation, thus confirming that insurance has a role to play within society in actively promoting protection of the individual.

In fact Unipol has always been committed to promoting and supporting cultural and community initiatives and, while carrying out its commercial and financial work, has never lost sight of its responsibilities to society and the community, which include collaboration with Slow Food.

Founded in 1963 as Unipol Assicurazioni on the initiative of the cooperative movement, it has developed over a period of more than 45 years and is now the fourth-largest insurance group in Italy. The company was reorganized in 2007 leading to the creation of the holding company UGF-Unipol Gruppo Finanziario. In February 2009 the merger of the two main companies in the Group (Unipol Assicurazioni and Aurora Assicurazioni) resulted in the creation of UGF Assicurazioni, the third-largest composite company in the sector operating in Italy. Unipol is therefore a division of UGF Assicurazioni.

During its significant expansion process Unipol has been able to combine profitability requirements with personal wellbeing, promotion of the ethos of mutuality and support for the community as well as respect for the environment. In other words it has remained true to the values and social objectives on which cooperatives have always been founded as well as those inherent in the world of work and the small and medium enterprises which have always been constituent parts of the Group.

Unipol belongs to a Group that can offer a full range of financial services: in addition to traditional insurance business, both Non-Life and Life, it operates in banking and medium-/long-term finance, including bancassurance. In addition to UGF Assicurazioni the Group includes: Linear, which sells MV policies over the telephone and on-line; UniSalute, which sells group health and assistance policies to businesses; UGF Banca, with 275 branches and UGF Merchant, the bank that specializes in medium-term corporate business.

The Group has a total of more than 6.5 million customers and depositors, almost €8bn in premium income, 4,500 insurance agencies and bank branches, more than 1,000 agreements with organizations and companies and more than 6,700 employees.

Bologna, 23 February 2009