



A Slow Fish 2017 torna l'UNISG con attività educative e gustative Tutti gli eventi organizzati da studenti e docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo dal 18 al 21 maggio a Genova

L'edizione di Slow Fish 2017 ha come tema la metafora della rete e nell'estesa rete internazionale presente a Genova ci sarà come consuetudine anche l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Gli studenti di Pollenzo sono ancora una volta protagonisti di una vasta serie di attività da loro ideate, assieme ad alcuni docenti dell'ateneo, coniugando saperi, scienza, gusto e sano intrattenimento, tra i banchi del mercato della manifestazione così come per le vie della "Superba" Genova.

Proposte educative, informative e gustative che prendono il via dallo stand UNISG, il cui allestimento è curato come tradizione da Costa Group, all'insegna del recupero di materiali, dell'originalità e artigianalità.

Ecco il programma, vario e stimolante, che si dipanerà a partire dallo stand UNISG nei giorni della manifestazione genovese.

Il **Personal Fisher** rimane uno degli appuntamenti chiave ideati e gestiti dagli studenti: "*Fish&Tips*" vede la collaborazione con gli studenti dell'Università di Genova (Dipartimento di scienze della terra, dell'ambiente e della vita) e va alla scoperta del pesce buono, pulito e giusto, per una "spesa sostenibile", "*Fish&Fry*" è un itinerario dedicato alla frittura di pesce, mentre "*Sano come un pesce*" è un percorso gastronomico sull'importanza del pesce per l'alimentazione e la salute umana, con un focus sul ruolo che gioca nella dieta mediterranea.

Le prenotazioni e le partenze si effettuano presso lo stand UNISG.

Ci sarà spazio anche per la scoperta della città di Genova, con i **Walk n'eat**: tra i *caruggi*, i tipici vicoli del centro storico, gli studenti vi porteranno in tour per conoscere la Genova dolce e salata, antica e moderna, da sempre aperta a culture, suggestioni, sapori come ogni grande città di mare.

In agenda anche **conferenze** con docenti e studiosi su diverse tematiche legate al mondo ittico: dal ruolo del pesce sulla tavola medioevale alle modalità con cui i pesci vengono allevati, pescati e consumati, dalla gastronomia di mare che incontra quella di terra fino a uno sguardo scientifico e analitico sulle specie ittiche che spesso abbiamo nel piatto.

Nei giorni dell'evento, alle 12 e alle 19, torna anche l'**aperitivo con il produttore**, con abbinamenti enologici con il pesce, curati e selezionati dagli studenti.

Infine, la domenica, ci sarà la grande festa dell'**Eat-in**: un pranzo collettivo e aperto dove ognuno è invitato a portare cibo o bevande da condividere con gli altri commensali, all'insegna della convivialità e del gusto.

Per il programma completo delle attività degli studenti UNISG, informazioni e prenotazioni:
<http://condotta.wixsite.com/slowfishunisg>

Ufficio Comunicazione UNISG

tel +39 0172 458507-532 cell +39 345 2495096/ +39 329 9079183 - comunicazione@unisg.it