



Slow Fish 2009

الدورة الرابعة لمعرض العالم السمكي في جنوى

من 17 الى 20 أبريل/نيسان

من 17 و لغاية 20 أبريل/نيسان، يطلّ علينا من جديد معرض سلو فيش Slow Fish الذي تنظمه سلو فود Slow Food بالإشتراك مع إقليم ليغوريا و بدعم من مدينة جنوى و مقاطعة جنوى و مؤسسة كاريجي و غرفة تجارة جنوى بالتعاون مع وزارة السياسات الزراعيّة و الغذائيّة و الحرجيّة.

هذا الحدث العالمي الذي ينظّم كل سنتين و المخصّص بالكامل للعالم السمكيّ و إشكالاته، سيقام هذا العام في موقع يتمتّع بجاذبيّة كبيرة و هو الجناح الجديد لمركز المعارض في جنوى، المطلّ مباشرة على البحر و المصمّم من قبل المهندس جان نوفيل Jean Nouvel. في سلو فيش Slow Fish، و عبر الندوات و اللقاءات و المختبرات و تذوّق الأطعمة المختلفة، سيتمّ التحدّث عن الإنتاج السمكي القابل للدّعم و عن الإستهلاك المسؤول تجاه البحر و النّظم البيئيّة المائيّة.

يشكل البحر الأبيض المتوسطّ و الذي تطلّ عليه مدينة جنوى، مساحة جغرافيّة ذات هويّة قويّة، تلدقي فيها و تتفاعل ثقافات مختلفة. لهذا السبب، يُعدّ سلو فيش Slow Fish فرصة هامة لمناقشة مستقبل قطاع يخصّ 18 دولة، منها من ينتمي الى الإتحاد الأوروبي و منها لا، خصوصاً على ضوء القوانين الجديدة الأكثر تقييداً لعمليّة الصّيّد، و التي سوف تطبّق في دول الإتحاد المطلّة على المتوسطّ، مع حلول العام 2010 .

في هذا الإطار، و كما هو الحال في كلّ حدث تنظّمه Slow Food، تلعب التّربية على التذوّق دوراً مركزياً. لذا، ستكون الممارسات الصحيّة، التي ينبغي تبنيها بهدف مساعدة المتوسطّ على العيش، هي اللابت موتيف leit motiv او الموضوع المحوري لهذا المعرض. من هذا المنظور، فإن جديد دورة 2009 هو ال شوپر الشخصي personal shopper، و هو خبير يرافق زائري المعرض بين بسطات السوّق أثناء شرائهم للسمك، ليكشف لهم عن التنوّع الهائل الموجود في عالم الأسماك و ليسلط الضوء على بعض الأنواع التي لا نعرفها جيّداً، إلا ان طعمها لذيذ جدّاً في الطبخ.

Genova, 17»20 aprile 2009
IV EDIZIONE
QUARTIERE FIERISTICO

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

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

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it - fax 0172 413640

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

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





و تتابع أساليب التدريب على تذوق الأطعمة من خلال *Alice nel mare delle meraviglie* أو سمكة الأندشوا في بحار العجائب، و هي عبارة عن فسحة تتيح التعرف على الأسماك و على كيفية اختيارها عبر برنامج تمّ اعداده خصيصاً لتلامذة المدارس، و من خلال *Gusto o sbagliato* أو المذاق الصّح و المذاق الخطأ و هو عبارة عن درب مخصّص للأطفال الأصغر سناً، يمكنهم عبر سلوكه اكتشاف الحواس الخمس.

أمّا مختبري *Pensa che mensa* أو أنظر ما أجمل المائدة، فهما يهدفان الى جعل الخبراء في هذا الحقل و العاملين فيه يلتقون و يتناقشون حول المواضيع الأكثر سخونة و التي تتناول الأسماك المقدّمة في المطاعم الجماعيّة. و تعود من جديد حملة *Mangiamoli giusti* أو لنأكلهم بالطريقة الصّحيحة: أي تعلم قواعد شراء و استهلاك المنتجات البحريّة، بأسلوب ذكي و واع.

و كما جرت العادة، سيكون قسم Slow Fish المخصّص لعرض المنتجات و بيعها غنياً جداً. لهذا، فلا استغناء عن السّوق أبداً، إذ انه المكان الذي يتمّ من خلاله ايصال المعلومات و الإرشادات المتعلقة بالتسوق اليومي. و فيه، يمكننا أن نجد أيضاً الأسماك الطازجة و الأسماك المحفوظة، إضافة الى الزيت و البهارات و الملح و الطحالب و مشتقاتها. و قد تمّ الطلب من المشاركين في العرض، الإيطاليين منهم و الأجانب، الإمتناع عن استخدام المواد الحافظة و النكهات الإصطناعيّة و عدم بيع أسماك التونة الأحمر و أبو سيف و الحنكليس و السلمون، لأنّها تنتمي الى الأنواع المهدّدة جدّاً بالإنقراض.

إضافة الى كلّ هذا، نجد أيضاً في السّوق الأصناف البحريّة المحميّة (19 منها إيطالي و 11 عالمي) و 10 جماعات طعام، تشكل أمثلة حيّة على كيفية تمكّن الصيادين من العيش بتناغم مع محيطهم مع المحافظة على الثروة السمكيّة، و تمكّنهم كذلك من تمشين عملهم، عن طريق تقديم صيد طازج و لذيذ إضافة الى منتجات أخرى تتمتع بالجودة.

في سلو فيش Slow Fish بالإمكان الحصول على المعلومات و تعميق المعرفة بأخرى في مختبرات الماء، و كما في كلّ حدث تنظّمه سلو فود Slow Food، يتجدّد اللقاء مع تذوق الأطعمة الموجه الذي يتمّ في مختبرات التذوق. و تتمو ثقافة التذوق على المائدة أيضاً، فهنا هي الحانة حيث بالإمكان تذوق أنواع النبيذ التي تتناسب مع أطباق السمك و ها هي المطاعم الشعبيّة البحريّة و جزر تذوق الأطعمة و الأطباق المعدّة على الطرقات، كلّ هذا لكي نعيش تجارب جديدة على درب اكتشاف أطباق مميّزة من مختلف بقاع الأرض.

Genova, 17»20 aprile 2009
IV EDIZIONE
QUARTIERE FIERISTICO

Ufficio Stampa Press Office Slow Fish

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

Segreteria: Francesca Barengo, 0172 419653 f.barengo@slowfood.it - fax 0172 413640

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

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

