

Messina a Slow Fish 2025, parole d'ordine: biodiversità, pesca sostenibile e gusto

Autore: Community Manager

Data: 08 Maggio 2025



Casa e Putia e la Condotta Slow Food di Messina volano a Genova per rappresentare la Sicilia a **Slow Fish 2025**, un'occasione straordinaria per raccontare, anche attraverso il cibo e le ricette della tradizione, l'unicità dello Stretto di Messina, la sua biodiversità marina e le tecniche di pesca tradizionali tutelate dal Presidio Slow Food

Dall'8 all'11 maggio 2025, Genova ospiterà la ventesima edizione di Slow Fish, l'evento internazionale organizzato da Slow Food Italia dedicato alla tutela degli ecosistemi acquatici e alla promozione della pesca sostenibile. In questa cornice di respiro internazionale, sarà Messina a portare alta la bandiera della Sicilia: la Condotta Slow Food di Messina, insieme al ristorante Casa e Putia, sarà infatti l'unica rappresentanza ufficiale dell'isola, al fianco della Comunità dei Pescatori dello Stretto, dei Cuochi dell'Alleanza, di Slow Food Calabria e Slow Food Reggio Calabria Area Grecanica.

Un'occasione straordinaria per raccontare, anche attraverso il cibo, l'unicità dello Stretto di Messina, con la sua cultura millenaria legata al mare, alla pesca artigianale e alla cucina che sa unire memoria e visione. In un momento storico in cui si continua a discutere di infrastrutture, i pescatori, i cuochi impegnati nella salvaguardia dell'identità gastronomica e ambientale del territorio e la Condotta Slow Food di Messina rivendicano che l'unico ponte possibile tra Sicilia e Calabria è quello fatto di conoscenza, tradizioni del mare, gusto e cultura condivisa, ed è oggi più che mai fondamentale salvaguardare la biodiversità marina dello stretto e le tecniche di pesca tradizionali tutelate dal Presidio Slow Food, che ancora oggi resistono grazie al lavoro quotidiano di tutte e tutti.

Grazie a un percorso di costruzione paziente e condivisa, che negli ultimi due anni ha visto la città dello Stretto impegnata nel promuovere politiche alimentari responsabili, Messina è oggi riconosciuta tra le grandi città di mare italiane capaci di innescare processi di rigenerazione urbana, sociale ed economica. Un impegno concreto che sarà al centro di quattro importanti appuntamenti in programma il 9 maggio a Slow Fish, tutti moderati o animati da rappresentanti della Condotta messinese.

Così lo Stretto si racconta in tutte le sue sfumature: identitarie, gastronomiche, ambientali. A rappresentarlo, tra gli altri, Nino Mostaccio, presidente Slow Food Messina, Antonella Donato, pescatora e ristoratrice, e Adriana Sirone, cuoca dell'Alleanza Slow Food.

Si comincia venerdì 9 maggio con "Il turismo che fa bene" (ore 11:00), talk in cui Mostaccio esplorerà il turismo come leva di rigenerazione culturale e ambientale nelle città costiere. Un focus speciale sarà dedicato al progetto Slow Food Travel, modello virtuoso che propone viaggi consapevoli e radicati nel tessuto sociale e gastronomico locale.

Nel pomeriggio (ore 15:30) sarà la volta di "Da grande farò il pescatore", un dialogo generazionale sulla pesca come mestiere, cultura e resistenza. Tra i relatori, Antonella Donato, che racconterà la propria esperienza tra mare e cucina, portando la voce dei giovani pescatori messinesi e concludendo l'incontro con una degustazione a tema.

Alle 17:00, con l'incontro "Stretto Slow", lo Stretto di Messina si fa metafora di scambio, biodiversità e memoria condivisa. Insieme a Mostaccio e alle sorelle Donato, pescatrici del Presidio Slow Food, Adriana Sirone insieme a Emanuele Gregorio, cuochi dell'Alleanza Slow food e del ristorante Casa e Putia, guideranno un Laboratorio del Gusto con due piatti simbolici: il Tortino di alici con crostone di Maiorca e l'Involtino di spatola con vastedda del Belice. Due ricette che intrecciano ingredienti locali, tecniche antiche e racconti di popoli che si sono incontrati sul filo d'acqua dello Stretto.

La giornata si chiude con "Là dove si incontrano due mari" (ore 19:30), un momento conviviale dedicato alla pesca artigianale e al mare come bene comune. In cucina, ancora una volta, Adriana Sirone e Emanuele Gregorio, che insieme ai Cuochi dell'Alleanza Slow Food, proporranno piatti a base di pesce pescato con metodi tradizionali e sostenibili, trasformando ogni assaggio in un atto di narrazione e tutela.

Messina, con la sua storia di mare e contaminazioni, si conferma tra i protagonisti più autentici e visionari di questa edizione di Slow Fish. Un invito a ripensare il Mediterraneo e lo Stretto come spazi vivi e condivisi.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/messina-a-slow-fish-2025-parole-dordine-biodiversita-pesca-sostenibile-e-gusto/>

Generato il 20/05/2025