

## Slow Food a Noli



Venerdì 15 Marzo a Noli ci sarà una delegazione di Slow Food Editore che effettuerà un servizio guida sulla "pesca artigianale del Golfo di Noli, già "Presidio del ciciarello", sulle criticità e positività di questa importante attività sulle nonché curiosità legate al tema ( un servizio analogo è riservato a Camogli ).

Il pescatore nolese Marcos coordinerà i contatti con i pescatori e l'uscita in mare, chef Giuse Ricchebuono (alleato Slow Food da 27 anni) e lo staff del Ristorante Nazionale parteciperanno alla realizzazione della parte conclusiva della mattinata, con la lavorazione, la cottura e la degustazione del pesce.

Il dottor Simone Bava, Responsabile Settore Area Marina Protetta (AMP) "Isola di Bergeggi", metterà gentilmente a disposizione una imbarcazione che possa uscire in mare per consentire di seguire e documentare il lavoro dei pescatori di Noli.

La pesca avrà luogo verosimilmente tra le 7 e le 8:30, in zone prossime alla passeggiata dei pescatori, con ritrovo alle ore 6.45.

Per chi non si volesse imbarcare, l'appuntamento sarà intorno alle ore 9.00 presso il punto vendita diretto in passeggiata a Noli.