



SEZIONI



EDIZIONI LOCALI



CORRIERE TV

ARCHIVIO

SERVIZI



CERCA



CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO

Cerca la ricetta



NEWS

Dalla cucina messicana alla portoghese, torna a Genova Suq Festival

di Chiara Amati





Quattordici (più una) cucine da gustare, da quella araba alla messicana, dalla persiana alla sudamericana e, per la prima volta, quella portoghese. E poi sfide tra chef, showcooking e l'eccellenza di Liguria Gourmet - il marchio collettivo geografico per la ristorazione ligure che valorizza il meglio della gastronomia locale - per conoscere «l'altro» partendo dal cibo e scoprire le culture del mondo.

Alla sua [ventunesima edizione, il Suq Festival](#), Teatro del dialogo - da venerdì 14 a domenica 23 giugno al Porto Antico di Genova e dintorni, e giovedì 27 giugno a Ventimiglia - si conferma «il luogo dei tanti cuori» dove ognuno può trovare la propria dimensione tra la cultura del cibo e prodotti equo solidali.

Con il patrimonio del ministero dell'Ambiente e della tutela del mare, quest'anno l'evento sarà totalmente plastic free: niente stoviglie di plastica - contro le 180.000 della passata edizione - e fontanini per l'erogazione dell'acqua al posto delle classiche bottigliette. E poi un fitto programma di laboratori e attività educative per un futuro sostenibile, ed eventi di richiamo tra cui la presentazione del progetto europeo Creative Food Cycles, a cura delle università di Genova (facoltà di architettura), Barcellona e Hannover.

18 giugno alle 18 con gli chef dei ristoranti Tims e Souk Kitchen, che si siederanno a colpi di miele e zafferano. Giovedì 20 alle ore 20 Leyli, la giovane cuoca di #Nati per soffriggere, onorerà la Giornata internazionale del rifugiato con una ricetta della tradizione siro-armena, le polpettine speziate di carne e bulghur. Protagonisti di sabato 22 giugno saranno, invece, due piatti della cucina creolo-dominicana e di quella congolese. Domenica 23 giugno, ultimo giorno della manifestazione, si avvicenderanno ricette australiane e giapponesi.

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da  Outbrain



Dietro il Sassicaia
Priscilla, la principessa
che ha cambiato vita



L'incanto consolatorio
della cucina di Venezia



Risotto agli asparagi



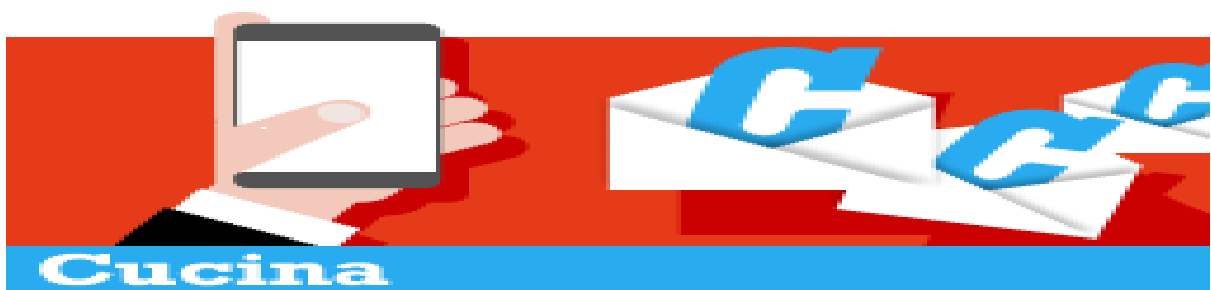
Frittelle di fave e
finocchietto



Lo chef Eyal Shani fra
genio e sregolatezza: Cook
in edicola gratis



Crimine e abusi nei campi
di pomodoro: «Cook»
mercoledì gratis in



Le [Newsletter di Cucina](#) del Corriere, ogni venerdì un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalla redazione di Cucina.

ISCRIVITI