



Il dito nel piatto

Genova/Suq 25° anno (16-25giugno). Al Porto Antico sapori e profumi di 11 Cucine del mondo, in un libro inedito la storia del Festival

12 GIUGNO 2023 | di Marisa Fumagalli

- 0
f
t
p
a
m



I traguardo è importante: 25 anni di Suq, il Festival dedicato alle Cucine del mondo (e con molto altro da gustare e vedere). Si svolge al Porto Antico di Genova (16-25 giugno) dove il mix di profumi, sapori, linguaggi sancisce l'appeal della manifestazione. Che non è soltanto gastronomica. Teatro, musica, incontri, laboratori, showcooking scandiscono il programma. Ancora: workshop, dibattiti (ampio spazio al tema dell'ambiente), buone pratiche condivise. Quest'anno le Cucine del mondo sono 11, tutte da assaporare: indiana, araba, sud est asiatica, messicana, del nord Europa, senegalese, nigeriana, persiana, siriano-libanese, sud americana, vegana. Il palcoscenico del Festival si snoda fra la Piazza delle Feste (progettata da Renzo Piano) e la Loggia della Mercanzia nel centro storico di Genova. Insomma, Suq è il bazar mediterraneo per antonomasia, uno spazio dove si può parlare di tutto e dove ognuno trova il suo posto.



Immane la presenza di Chef Kumalé (alias Vittorio Castellani-foto) con i suoi showcooking per un viaggio esclusivo e ghiotto nelle tradizioni gastronomiche del pianeta. Il 25° compleanno della manifestazione sarà celebrato da un libro inedito che racconta il cammino del Festival e delle attività del Suq attraverso firme prestigiose. Titolo, "Le voci del Suq": esce il 15 giugno per l'editore Altreconomia, dedicato alla memoria di don Gallo, a dieci anni dalla scomparsa. Il tema dell'ambiente e del futuro sostenibile sarà ampiamente presente nella sezione EcoSuq/La cultura per l'ambiente, l'ambiente per la cultura. In quest'ambito, segnaliamo l'incontro di sabato 24 giugno (ore 17), "Come salvare il mondo prima di cena". Dai libri di J.Safran Foer ("Se niente importa" e "Possiamo salvare il mondo prima di cena"), una chiacchierata con il pubblico sui temi dell'alimentazione e del clima. Al di là delle etichette alimentari (vegano,vegetarano, onnivoro), si parlerà degli impatti che ha il cibo che consumiamo. In collaborazione con l'Università degli Studi di Genova. (www.suqgenova.it)

CONTRIBUTI 0

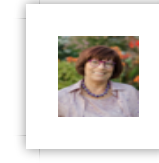
PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE
Scrivi qui il tuo commento
INVIA

< Post più recenti

Post precedenti >

cerca nel blog
Cerca

IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.

IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

- eventi
expo
guide
Iniziative
libri
novità
personaggi
premi
prodotti
ristoranti
sapori
Senza categoria
solidarietà
Tendenze

IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Vigneti nella Food Valley del Ducato/ 'La Margherita', azienda giovane con 60 anni di storia. Vale la sosta tra lo sguardo e il gusto
2 SLA FOOD/ La Cena solidale (a sei mani) in Brianza: ristorante 'La Filanda', il menu è una delizia! (21 giugno)
3 Due Guide/ 'Fuoricasello 2023', il mangiar bene degli automobilisti. 'Italian D&B' (100 ristoranti di qualità con camere di charme)
4
5 Street Food d'Autore (5 luglio)/Alla Cantalupa ('Da Vittorio') tornano gli artisti del cibo di strada con i grandi della gastronomia

IL DITO NEL PIATTO / ARCHIVIO POST

GIUGNO: 2023
Calendar grid showing dates from 1 to 30.