

Home &gt; Primo piano &gt; Eventi primo piano &gt; Cucine dal mondo a Genova, è il Suq Festival

Primo piano | Eventi primo piano

## CUCINE DAL MONDO A GENOVA, È IL SUQ FESTIVAL

Di redazione - 7 Giugno 2023 - 192 - 0



Kanu - G. Cavallo

**Il SUQ Festival compie 25 anni** e torna dal 16 al 25 giugno al Porto Antico di Genova, con una anteprima teatrale il **15 giugno**, e propone un nuovo programma di teatro, musica, incontri, laboratori, showcooking e buone pratiche di EcoSuq.

Tanti i partner istituzionali a cominciare dagli importanti Patrocini della **Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO** e del **Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica**.

Al centro del Festival la rassegna Teatro del Dialogo con **8 spettacoli**, dedicata al dialogo tra culture che intreccia prosa, musica, immagini e riempie Piazza delle Feste e **altri spazi vicini**: Isola delle Chiatte e Teatro TIQU nel Centro Storico.

## CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3437
PRIMO PIANO	1566
DEGUSTAZIONI	1238
GASTROVIAGGIANDO	1080

## MUST READ

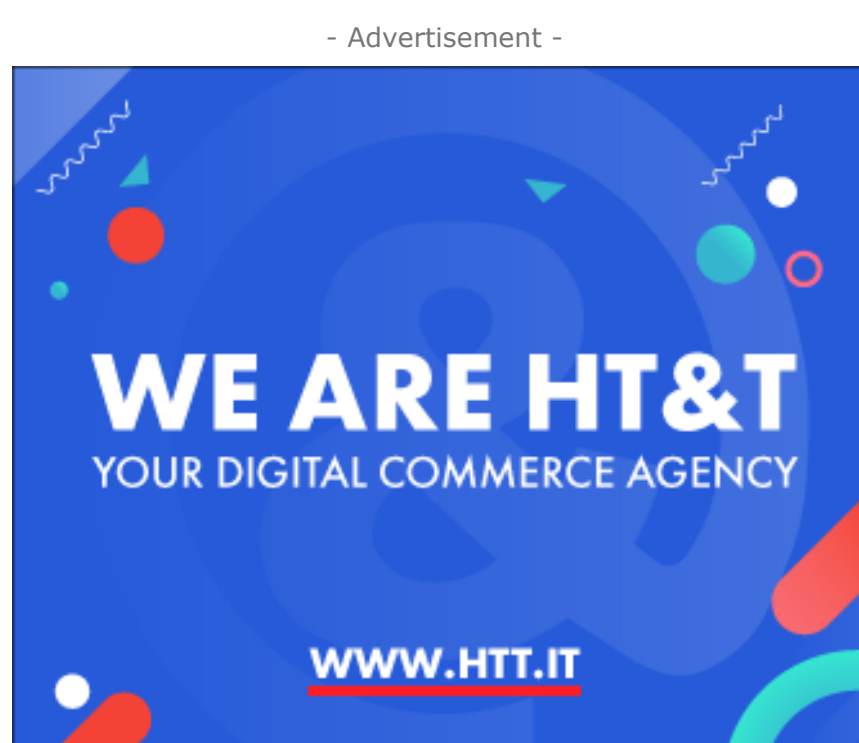
I 60 anni di Cantina Tollo attraverso le immagini di giovani artisti

Al via l'edizione "stellata" di Autunno Trentino

Torino Wine Week versione Winter

Bere bio al prossimo Vinoforum

I Vini di Montagna



Piazza delle Feste con il Suq. ph. Max Valle

Per questa 25esima edizione del **Suq Festival**, immancabile sarà l'allestimento originale, con la scenografia che riproduce un bazar mediterraneo, pieno di profumi, colori, e i sapori di tante **cucine diverse** da assaggiare: **indiana, araba, sud est asiatica, messicana, nord europa, senegalese, nigeriana, persiana, siriano libanese, sud americana, vegana**. E inoltre troverete **dolci siriani, caffè arabo e the**.

Novità di quest'anno, la collaborazione con **To Good to Go** per la lotta contro lo spreco alimentare.

Un traguardo importante. Da un quarto di secolo in Piazza delle Feste, e prima alla Loggia della Mercanzia nel Centro Storico, il Festival dà vita ad una esperienza unica, permette di vivere circondati da persone che parlano lingue diverse, ognuna con il suo racconto, fra colori, profumi e sapori che provengono da tutto il mondo, con tante cucine da assaggiare. È il bazar mediterraneo, uno spazio dove si può parlare di tutto e dove ognuno trova il suo posto.

Chef Kumalè al Suq (2019). Cavallo

Immancabile **Chef Kumalè** con i suoi **showcooking** che insieme alle **11 cucine diverse** presenti al 25° Suq Festival – *indiana, araba, sud est asiatica, messicana, del nord Europa, senegalese, nigeriana, persiana, siriano libanese, sud americana, vegana* – permette un viaggio esclusivo e ghiotto nelle tradizioni gastronomiche del mondo.

## Il programma

Venerdì 16 giugno ore 19.00

**Arachides, cacahuètes & mafé**

La cucina africana, dall'agricoltura di sussistenza alle coltivazioni intensive dell'epoca coloniale. Preparazione e degustazione di mafé: l'orto stufato in salsa di burro di arachidi

Sabato 17 giugno ore 17.00

Lia e Nabil, cucina araba - Max Valle

**Il ritorno del Couscous Clan**

Il Couscous e le antiche varietà di grano tunisino con Marzouk Mejri (Fanfara Station). Preparazione e degustazione di tabulé

Sabato 24 giugno ore 18.00

**La Comida corrida messicana: tacos, frijoles & co**

Preparazione e degustazione di mini tacos placeros . In collaborazione con Sidea Spezie

Domenica 25 giugno ore 17.00

**Ceci, lenticchie e legumi minori nei curries Parsi indo-persiani**

Preparazione e degustazione di Parsi Dal. In collaborazione con Sidea Spezie. Sono presenti anche incontri ecosuq sulle buone pratiche legate al tema del cibo

Comunità Eritrea - Max Valle

Sabato 24 giugno ore 17.00

**Come Salvare il mondo prima di cena**

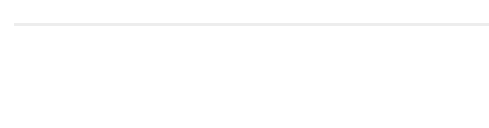
Ripercorrendo i libri di J. Safran Foer "Se niente importa" e "Possiamo salvare il mondo prima di cena" una chiacchierata col pubblico sui temi dell'alimentazione e del clima. Al di là delle etichette alimentari (vegano, vegetariano, onnivoro) si parlerà degli impatti che ha il cibo che consumiamo. A cura di Cittadini Sostenibili e VeGenova. Intervengono Sara Giorgi Cittadini Sostenibili, Chiara Paoli Università di Genova. Partecipano esponenti di Jaa Nù Genova, VeGenova e Ricibo. In collaborazione con Università degli Studi di Genova

Lunedì 19 giugno ore 18.00

**'ZERO WASTE': Elisa Nicoli, Eco Narratrice al Suq**

Insieme alla green content creator ed eco-narratrice Elisa Nicoli, esploreremo il tema dell'eco-minimalismo, gli stili di vita sostenibili a basso impatto ambientale, cominciando dall'esperienza dell'autrice e dai consigli presenti nei suoi libri "Pulizie Creative" (Altreconomia, 2021), "Rifiuti Addio" (Altreconomia, 2020), e molti altri da condividere con il pubblico. Dialogano con lei Serena Folco e Pietro Rosso di Sfuso Diffuso.

TAGS cucina dal mondo Genova Suq Festival



Articolo precedente

**GIAPPONESI NEL PROSECCO. TURISTI NON PER CASO**

Articolo successivo

**RUM ZACAPA ENTRA DA CRACCO ED È SUBITO ZACAPA GALERIA**

## REDAZIONE

<http://www.corrieredelvino.it>

Tutte le news dal mondo del vino, le nostre degustazioni, i ristoranti più famosi, food, enoturismo, eventi, fiere e molto altro



## ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

**QAFIZ: LA STELLA MICHELIN CHE BRILLA LUMINOSA IN ASPROMONTE****COLLI EUGANEI: IL VALORE DELLE DIVERSITÀ****È SCOPPIATA L'ESTATE DEL CHIANTI CLASSICO**

## SCELTO DALLA REDAZIONE

**QAFIZ: LA STELLA MICHELIN CHE BRILLA LUMINOSA IN ASPROMONTE****COLLI EUGANEI: IL VALORE DELLE DIVERSITÀ****LE DUE MATOTE: UNA NUOVA PERLA NEL CUORE DELL'ALTA LANGA**

## ARTICOLI POPOLARI

**IL MIGLIOR AMARO AL MONDO 2022 È L'AMARO MILONE DI CROTONE****DEGUSTAZIONI A RITMO DI MUSICA CON MARCHÉ JAZZ NETWORK****TRA LE MIGLIORI OSTRICHE DEL MONDO, A MARENNES, IN FRANCIA: "AMÉLIE"**

## CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3437
PRIMO PIANO	1566
DEGUSTAZIONI	1238
GASTROVIAGGIANDO	1080
EVENTI NEWS	512
EVENTI PRIMO PIANO	502
FOOD	247
SPIRITS	137
INTERVISTE E OPINIONI	130

REDAZIONE PR Comunicare il vino  
Viale Fabbricotti 24 - 57123 Livorno (LI)Realizzazione del corriere del vino  
Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05  
P.iva 01484850498 - Iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile:  
Riccardo Gabriele