

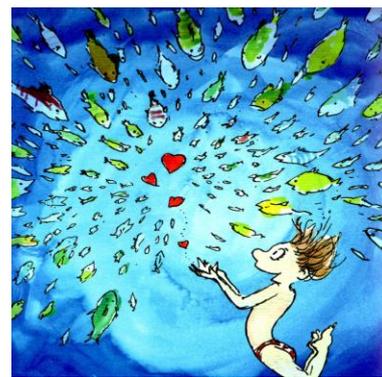


Venerdì 14 settembre 2018, ore 18:00
Antico Caffè San Marco - Via Battisti 18, Trieste
Ingresso libero

Silvio Greco presenta
**«Il pesce. Come conoscerlo, amarlo, pescarlo e cucinarlo
senza guasti per le specie ittiche, per noi e per l'ambiente»**

Slow Food Trieste, in collaborazione con il Circolo Verdeazzurro di Legambiente Trieste e l'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS di Trieste, organizza la presentazione del libro di Silvio Greco, con disegni di Sergio Staino, *Il pesce* (Slow Food Editore). Sarà presente l'autore, **Silvio Greco**, professore, biologo marino e cuoco appassionato.

Può forse sembrare un paradosso che uno dei massimi biologi marini italiani e un fumettista di fama internazionale si siano uniti in questa impresa che parla di mercati, di cucine, di ricordi personali e, naturalmente, di scienza. A ben guardare, però, la cosa non stride, tutt'altro. Perché se è vero che abbiamo bisogno di esperti che ci guidino là dove le nostre semplici forze di cittadini non arrivano, è altrettanto vero che questo non può essere uno sforzo costante: fare la cosa giusta deve essere reso piacevole, bello da fare e da vedere.



Alla presentazione seguirà una degustazione a base di MEDUSE

Come ci racconterà Silvio Greco, a fronte di un numero di pesci in fortissimo calo, l'idea di cibarsi di meduse si fa sempre più concreta. Una scelta che avrebbe anche ricadute positive sull'ambiente marino, considerando le vere e proprie invasioni degli ultimi anni, prova evidente di uno squilibrio sempre più forte e allarmante. La degustazione a base di meduse, salvo indisponibilità del momento, proposta dallo chef del San Marco Matija Antolović sarà accompagnata da un calice di vino, al costo di 10 euro a persona: prenotazione allo 040 0641724 o a info@caffesanmarco.com.

