



SLOW FISH

2025

— 20 ANNI —

8-11 MAGGIO

GENOVA

— PORTO ANTICO —

LINEE GUIDA
ESPOSITORI

SOMMARIO

Pesce e conserve ittiche	4
Sali, spezie e piante aromatiche	5
Ortaggi e conserve vegetali	6
Riso	7
Olio extravergine di oliva	8
Vino e vitigni	9
Amari e spirits	10
Aceto	11
Birra	12



PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, i Mercati della Terra sono le principali vetrine della rete Slow Food: delle sue attività, dei suoi progetti, delle sue politiche e delle sue campagne internazionali. È quindi fondamentale che i produttori del mercato siano ambasciatori di Slow Food e presentino prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto e con le campagne internazionali promosse dall'associazione:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la buona gestione dell'acqua, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la trasparenza nei confronti del consumatore, la difesa del latte crudo, la promozione di forme di pesca sostenibile;
- contro l'uso eccessivo della chimica di sintesi in agricoltura (fertilizzanti e pesticidi), contro gli Ogm, contro l'uso di additivi, conservanti e coloranti, contro gli sprechi alimentari, contro l'uso eccessivo di packaging e di contenitori monouso.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i principi di Slow Food.

REGOLE GENERALI

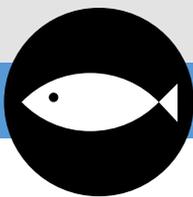
- I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e i Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. I prodotti presenti devono essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quanto riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (ad esempio per i formaggi o i salumi). L'organizzazione dell'evento valuterà la possibilità di concedere deroghe a questo punto nel caso di soggetti particolari (ad esempio selezionatori e rivenditori che fanno parte dei circuiti del biologico e del mercato equo e solidale oppure altri soggetti che sviluppano progetti di distribuzione virtuosa).
- I prodotti non devono contenere OGM.
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili, compostabili o riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti compostabili o in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali eccetera).
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori garantirne il rispetto e dichiarare eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.

I PRODUTTORI DI SLOW FISH

A Slow Fish consideriamo i prodotti che diano conto della ricchezza dell'area marina e costiera. Non solo il pesce e i prodotti ittici, dunque, ma anche l'ortofrutta e le conserve ortofrutticole, l'olio extravergine di oliva, le piante aromatiche, officinali e derivati, i sali, i vini e le bevande spiritose.

Il riso è un caso a sé, perché non rappresenta una produzione della fascia costiera, ma le risaie rappresentano la coltura acquatica per eccellenza.

Parimenti, le birre fanno parte di queste linee guida per l'ampia rappresentanza di birrifici artigianali all'evento.



PESCE E CONSERVE ITTICHE

- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di pesce spada, anguilla e salmone. Per il tonno rosso, è necessario certificare che si tratta di tonno entro le quote. Sul merluzzo è necessario certificarne la provenienza da stock ittici non a rischio di estinzione*. Per tutte le specie utilizzate, è indispensabile che provengano da stock ittici non a rischio di estinzione* o da progetti sostenibili quali i Presìdi o altri progetti in cui i pescatori sono impegnati attivamente nella gestione della risorsa e del ripopolamento.
- Non è consentita la vendita di prodotti provenienti da acquacoltura intensiva, in particolare dall'allevamento e stabulazione di specie carnivore (ad esempio salmone e tonno rosso) o destinate alla produzione di mangimi. È incoraggiato invece l'allevamento su piccola scala di molluschi, pesci erbivori e autoctoni, in particolare se si tratta di un modello integrato di sviluppo sostenibile.
- È consentita la vendita di alghe selvatiche o provenienti da coltivazioni tradizionali di alghe su piccola scala, se integrate con un modello di sviluppo costiero sostenibile.
- È consentita la vendita di uova di pesce solo se provenienti da allevamenti che rispondono ai requisiti indicati nelle presenti linee guida o da cattura su stock ittici non a rischio di estinzione* e unicamente se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.
- I prodotti devono presentare indicazione chiara della zona Fao di provenienza e della tipologia di pesca, che deve essere altamente selettiva per ridurre le catture accessorie.
- I trasformati ittici devono essere realizzati con specie catturate nella zona di produzione.
- Gli ingredienti secondari dei prodotti conservati devono essere naturali, di alta qualità e prioritariamente di provenienza locale.
- Non sono ammessi prodotti per la cui trasformazione si utilizzano conservanti, additivi e coloranti chimici di sintesi. Non è ammesso l'impiego di aromi artificiali.
- I prodotti sott'olio devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati che devono seguire le indicazioni delle presenti linee guida al paragrafo "Oli e grassi vegetali".

Hanno titolo preferenziale i piccoli operatori del settore ittico, gli espositori e le aziende che:

- Lavorano più specie .
- Lavorano specie a ciclo vitale breve.
- Trasformano il pesce intero riducendo gli scarti.

** Per valutare il livello di rischio degli stock per ogni tipo di specie, Slow Food si riserva una valutazione caso per caso, utilizzando come riferimento consultivo la rete di Slow Fish e le liste rosse della International Union for conservation of nature (IUCN, Iucn.org).*



SALI, SPEZIE E PIANTE AROMATICHE

Sali

- Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose. Sono esclusi i sali ottenuti da fonti non rigenerabili.

Hanno titolo preferenziale i sali collegati a progetti di Presidio, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle Comunità Slow Food.

Spezie e piante aromatiche

- La coltivazione delle erbe aromatiche ed officinali deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e la lavorazione del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non è consentita la vendita di infusi contenenti aromi di sintesi e/o estrazione chimica.
- Gli aromi "naturali" devono essere spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, timo, cumino, semi di finocchio ec.) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- La zona di origine della produzione o raccolta delle materie prime deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



ORTAGGI E CONSERVE VEGETALI

Ortaggi

- La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti ortofrutticoli che, nella fase del post raccolta, non siano stati trattati con sostanze chimiche di sintesi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Possiedono certificazione biologica.
- Valorizzano specie e varietà vegetali autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.

Conserven vegetali

- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.
- Nelle conserve vegetali la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.
- Non possono essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti chimici di sintesi e/o di estrazione chimica, tra cui liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o derivati di esse. In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Per i prodotti secchi ed essiccati, nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) sono vietati l'uso di qualsiasi sostanza chimica nonché trattamenti con l'anidride carbonica.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.



RISO

Riso

- Possono essere esposti e venduti solo risi coltivati in azienda.
- La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non possono essere esposti e venduti risi che hanno subito trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), con glucosio e con talco (riso brillato).

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.
- Lavorano direttamente i propri risi.
- Possiedono certificazione biologica.

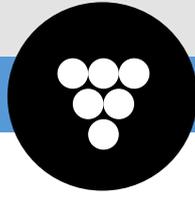


OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Gli oli esposti e venduti devono essere prodotti a partire da olivi coltivati in modo sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Il frantoio deve essere situato nell'area di produzione. Qualora non indicato in etichetta, si chiede di specificarlo in fase di autodichiarazione.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono olio a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.
- Possiedono certificazione biologica.
- Figurano nella Guida degli oli extravergini italiani di Slow Food Editore
- Appartengono al Presidio Slow Food dell'olio Extravergine italiano



VINO E VITIGNI

A Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish le singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o di altri progetti specifici. Sono inoltre ammesse realtà consortili che partecipino ai progetti dell'associazione.

- Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produzione dei loro vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, eccetera).
- Le cantine non devono usare concimi, diserbanti e antibiotici provenienti dalla chimica di sintesi.
- L'uso delle risorse ambientali per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.
- Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della sostenibilità ambientale.
- Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inoltre, se non per gli spumanti o vini che lo prevedono per tradizione, non deve essere impiegato Mcr (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.
- La quantità di solforosa nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.
- I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.
- I vini devono essere privi dei principali difetti enologici, perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattare le differenze territoriali.
- È auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove opera. A questo proposito è assolutamente necessario che la cantina mantenga un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che la cantina collabori e condivida conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale.
- Il vignaiolo sostenibile incoraggia la biodiversità attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda, in ogni caso, il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.



AMARI E SPIRITS

È indispensabile indicare la provenienza degli ingredienti che deve essere locale, con la sola eccezione di quelli non reperibili nell'ambito del territorio regionale.

Gli ingredienti devono provenire da coltivazioni sostenibili che prevedano:

- corretto uso del suolo (lavorazioni leggere, rotazioni, inerbimenti, etc.)
- concimazione di origine organica
- esclusione del diserbo chimico e di qualsiasi trattamento con ormoni e stimolatori della crescita
- prodotti di difesa a basso impatto ambientale e, per quanto possibile, applicazione della lotta biologica

Nel post raccolta delle materie prime è vietato qualsiasi trattamento chimico di conservazione.

È vietato l'uso di aromi di sintesi, coloranti, edulcoranti.

In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata: non è accettata la dicitura generica "aromi naturali", ma occorre specificare il tipo di aroma impiegato (erba, spezia, etc.).

La distillazione può avvenire sia in modo continuo che discontinuo.

I prodotti devono essere il frutto di modelli di produzione di piccola o media scala.

È preferibile che le aziende siano di tipo familiare.

È auspicabile che i produttori collaborino attivamente con l'intera comunità agricola per valorizzare il sistema agricolo dell'area in cui operano.



ACETO

- Possono essere esposti e venduti solo aceti di vino prodotti con materia prima aziendale.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti di frutta prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.
- La materia prima deve essere prodotta a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.
- Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici se non ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di mosto e aceto (ad esempio glasse e creme).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che propongono aceti di vino prodotti con vitigni tradizionali varietà autoctone.



BIRRA

- Non possono essere esposte e vendute birre realizzate con malti provenienti da colture geneticamente modificate.
- L'etichetta o la scheda tecnica devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati e i trattamenti effettuati sulla birra.
- In caso di produttore beer firm (produttore senza impianto di proprietà) è necessaria l'indicazione dello stabilimento di produzione in cui si è prodotta la birra.
- Hanno titolo preferenziale i produttori che indichino con chiarezza: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono birre che rispecchiano gli stili storici dell'area laddove esistenti.
- Utilizzano materie prime da agricoltura biologica.
- Sono impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).
- Figurano nella guida Birre d'Italia di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (con priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).

www.slowfood.it
www.slowfish.it
[#SlowFish2025](#)

