

Falconara Marittima, al via la terza edizione di Sea Food-II Mare in Tavola, Sapori d'Autunno 2021

Redazione — 1 Ottobre 2021



IL MARE CHE TAVOLA
2 - 3 OTTOBRE
Falconara Marittima Piazza Mazzini

SABATO E DOMENICA DALLE 10 ALLE 22 

DALLE 12:00 ALLE 22:00

APERTURA STAND GASTRONOMICI

Truck Food di Mare

DALLE 12:00 ALLE 14:00

LABORATORI INFORMATIVI PER ADULTI GRATUITI

Campagna Alimentare Fish&Cheap

LABORATORI EDUCATIVI PER BAMBINI GRATUITI

Il Gioco del Principe Azzurro dell'Adriatico



FALCONARA MARITTIMA – Sabato 2 e Domenica 3 Ottobre presso Piazza Mazzini, si rinnova l'appuntamento con la terza edizione di *Sea Food-II Mare in Tavola, Sapori d'Autunno 2021*. Mercatino del Centro, Stand Gastronomici con i Truck Food del Mare, Cooking Show a base di pesce fresco e locale a cura di noti chef. Laboratori Educativi per bambini, Laboratori Informativi per adulti "Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco", a cura di Partners in Service CEA "Ambiente e Mare".

Il Comune di Falconara Marittima, realizza gli eventi nell'ambito del Progetto Regionale di "Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile", Finanziato Bando Regione Marche PF Economia Ittica – Priorita' 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020; in collaborazione con Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R.

[tavola-sapori-dautunno-2021/](#)

Marche, l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, CO.GE.PA. Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San

Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca soc. coop; Tuber Communications – Eventi e Comunicazione, New Event – organizzazione eventi.

Il Comune, nell'ambito dell'Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca, ha attivato un percorso di Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici. L'iniziativa, promossa dalla Regione Marche e finanziata all'80% con fondi europei FEAMP 2014-2020 (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) della programmazione 2014-2020, unita allo stanziamento del Comune, nasce per la "Promozione e Comunicazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile".

Il programma: Sabato 2 e Domenica 3 Ottobre dalle 10 alle 22 Apertura Stand gastronomici con i Truck Food del Mare nell'Area eventi del SEA FOOD, con piatti della tradizione marinara marchigiana. Alcuni piatti dell'evento: Frittura di calamari e gamberi, Olive fritte ripiene di pesce, Mozzarella in carrozza con alici, Gnocchetti di patate e alici e tartufo estivo, e molto altro...

Sabato 2 e Domenica 3 Ottobre dalle 10.00 alle 22.00 Apertura Mercatino del Centro – Sapori Di Autunno 2021 con stand di hobbisti, artigiani e commercianti a cura di New Event – organizzazione eventi.

Per i più piccoli, in entrambe le giornate, saranno realizzati, dalle 12.00 alle 14.00 nell' Area eventi del SEA FOOD, laboratori educativi gratuiti dal titolo "Il Gioco del Principe Azzurro" per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA.

Contestualmente si svolgerà il Laboratorio Informativo gratuito per adulti con la Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco" in collaborazione con addetti del Settore Pesca e a cura della dott.ssa Biologa Nutrizionista e Responsabile CEA "Ambiente e Mare" Partners in Service, **Barbara Zambuchini** la quale sottolinea che l'obiettivo del progetto è quello di "Sensibilizzare adulti e bambini, la cittadinanza e i turisti a stili di vita e consumo sostenibili, nel rispetto della cultura territoriale, del Mare e delle sue stagioni, per una maggiore attenzione alla provenienza locale del pescato e a tutte le pratiche sostenibili in Adriatico, quindi orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le

famiglie, sui temi della biodiversità e del consumo consapevole nel rispetto della stagionalità e dell'ecosistema, prediligendo il pesce azzurro e le specie povere e massive sostenibili, pescate in Adriatico (Km 0).

Nelle serate del 2 e 3 Ottobre dalle 19.00 apertura COOKING SHOW. Sabato 2 ottobre: "Povero ma buono e salutare: il Pesce Azzurro". Domenica 3 ottobre: "Mi dispiace ma io Sgombro!" .

Laboratori culinari gratuiti per la riscoperta delle proprietà nutrizionali del pesce azzurro e pesce povero locale e della cultura culinaria tradizionale delle località marinare marchigiane, da dove provengono le più gustose ricette a base di pesce, e che valorizzano specie ittiche tenute spesso in scarsa considerazione; a cura di noti chef locali e con il coinvolgimento di sommelier professionisti (Prenotazione obbligatoria).

*Tutte le attività previste nelle due giornate saranno svolte in ottemperanza della normativa Covid-19 vigente. Certificazione Verde obbligatoria per accesso all'Area Sea Food – L.125 16 settembre 2021.

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito del Comune di Falconara Marittima. Vi aspettiamo tutti in Piazza Mazzini!

L'evento è realizzato in collaborazione con CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications , Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, in quanto promotrice del Marchio di Qualità Registrato a livello Nazionale "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico", CO.GE.PA. Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca soc. coop, New Event – organizzazione eventi.

Finanziato dalla Regione Marche D.D.P.F. N.91 del 15/09/2021 P.F. Economia Ittica, DGR n. 782 del 18/07/2016, DGR n. 774 del 22/06/2020 e n.491 del 26/04/2021 DDPF n. 42 del 17/05/2021

Priorita' 5 – Lettera G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020 Anno 2021 codice pratica 04/COMlett.g/2021