

Eventi / Sagre

Sea food: la manifestazione golosa tra piatti gourmet e show cooking



DOVE

Piazza Mazzini

Indirizzo non disponibile

Falconara Marittima

QUANDO

Dal 05/09/2019 al 08/09/2019

🕒 dalle 18

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

02 SETTEMBRE 2019 21:06



Sea food: la manifestazione golosa tra piatti gourmet e show cooking

»

agli arancini al nero di seppia al mini panino con ciauscolo di mare, passando per la ratatouille di verdure e tonno, i piatti gourmet sbarcano al centro di Falconara. Sono le specialità gastronomiche a base di pesce, proposte da ristoratori da tutta Italia, le protagoniste della nuova edizione di **'Sea Food – Il mare in tavola'**, l'iniziativa che quest'anno chiuderà la Festa del Mare.

La manifestazione, finanziata con fondi Feamp 2014-2020, animerà piazza Mazzini a **Falconara Marittima** da giovedì 5 a domenica 8 settembre: gli stand resteranno aperti giovedì e venerdì dalle 18 alle 22, mentre sabato e domenica l'apertura sarà dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 22. Oltre ai piatti gourmet, che potranno essere consumati in piazza Mazzini oppure a casa con il servizio take away, Sea Food propone un programma ricchissimo, incentrato sul valore nutrizionale del pesce azzurro: show cooking, laboratori e seminari si alterneranno in tutte le giornate della manifestazione. Un super ospite è atteso già per il taglio del nastro: giovedì alle 18.30, subito dopo l'apertura degli stand, arriverà a Falconara l'angiologo e 'mangiologo' **Mauro Mario Mariani**, volto noto della tv grazie al ruolo di consulente nutrizionista Rai, che terrà il seminario 'Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea'.

Per i più piccoli, tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30, si terrà nell'area eventi un laboratorio educativo dal titolo 'Il gioco del principe azzurro', un grande tappeto pedagogico per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività

consigliata a bambini da 4 a 8 anni), in presenza di un educatore qualificato del Cea. Da giovedì a domenica a partire dalle 19 sarà inoltre aperto il laboratorio informativo per adulti con 'Fish & Cheap: sostenibile, locale e fresco', campagna informativa e di educazione alimentare al consumo sostenibile in collaborazione con addetti del settore pesca, dove saranno anche distribuite gratuitamente le 'Ricette a base di pesce locale'. Il 6, 7 e 8 settembre dalle 19 aprirà lo show cooking, laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria. Venerdì il tema è 'I battuti.... Vincenti', i battuti di pesce locale come condimento per la pasta (alici, triglie, rana pescatrice), sabato sarà la volta de 'Il Pesce visto dall'interno', ricette a base del cosiddetto quinto quarto del pesce: trippa di rana pescatrice, uova di merluzzo, uova di seppia, pasto dei moscardini.

Domenica 8 settembre si concluderà con 'Alice nel Mare delle Meraviglie!', approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia. La manifestazione rientra nel progetto regionale di 'Promozione e valorizzazione della pesca e della acquacoltura sostenibile', finanziato con fondi Feamp Italia 2014-2020 ed è organizzata dall'assessorato alla Cultura e al Turismo di Falconara in collaborazione con Partners in Service, titolare del Cea 'Ambiente e Mare' Regione Marche, l'associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, l'organizzazione Produttori Pesce Azzurro Ancona e l'associazione Produttori Pesca Ancona.

Negli **stand** saranno ospitati lo chef Francesco Cingolani di Roma, che proporrà chitarra cozze e pecorino, tortino di alici e scarola, frittelle di sgombro e zucchine; il ristorante 'Fattore Siculo' di Adrano (Ct) che preparerà arancini pesce spada e melanzane, arancini al nero di seppia e arancini gamberetti e rucola; il 'Fritto Misto Lab' di Pagliare del Tronto, che avrà in menù olive farcite di pesce e mozzarelle in carrozza; 'Il Gusto Mobile' di San Vincenzo di Livorno che proporrà porchetta di tonno e salumi di mare (mortadella, ciauscolo); 'Anghiò Lab' di San Benedetto del Tronto, le cui specialità sono mezzemaniche al battuto di alici, frittura di calamari, gamberi e alici, frittura di alici; lo chef Federico Palestini, dell'Osteria Caserma Guelfa di San Benedetto del Tronto, preparerà invece parmigiana di melanzane, pane fritto con sgombro e cipolle caramellate, ratatouille di verdure e tonno. Sarà disponibile anche un aperitivo con tapas di mare (piccolo panino con ciauscolo di mare, mortadella di mare, porchetta di tonno, mozzarella in carrozza, olive ripiene di pesce) e un calice di vino.