

<https://www.tmnotizie.com/a-sea-food-il-mare-in-tavola-il-dott-mauro-mario-mariani-ed-il-seminario-il-pesce-azzurro-nella-prospettiva-rosea/>



CRONACA

A Sea Food Il Mare in Tavola, il dott. Mauro Mario Mariani ed il seminario Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea

Redazione - 3 Settembre 2019



FALCONARA MARITTIMA – Appuntamento al **Mare in Tavola- Sea Food, dal 5 all'8 Settembre 2019** con la Festa del Mare, chiusura Estate 2019! Ad aprire l'evento di Valorizzazione e Promozione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”, il seminario **“Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”** a cura del **dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai**, che i più conoscono come Nutrizionista che ha presenziato a Linea Bianca, ma anche come **“il comunicatore della salute”**, sempre in prima linea per promuovere il concetto di **“benessere”**, che nel suo ultimo libro si tinge di rosa e da qui **“Prospettiva Rosea” – Alla ricerca dell' equilibrio** edito da **Capponi**, per celebrare le donne, offrendo loro nuove prospettive, in termini di qualità della vita. Un libro dedicato all'essere e al benessere della donna attraverso Energia, Chimica e Soma.

Il dott. **Mauro Mario Mariani** sottolinea che “La motivazione fondamentale che mi ha spinto a scrivere questo libro è l’aver realizzato che tante persone sono molto più vecchie biologicamente di quanto lo siano cronologicamente. La medicina antiaging si propone, come primo passo, di far corrispondere l’età biologica a quella cronologica, con lo scopo primario di creare le condizioni adatte per un’esistenza produttiva, soddisfacente e felice “.

La prospettiva diventa quindi una meta a cui tendere, ma prima ancora la capacità di ogni donna di pensarsi sana, di volersi bene e vivere di conseguenza. “Prospettiva Rosea vuole essere una bussola e al contempo la vostra Itaca. È ciò a cui le donne dovrebbero sempre tendere”.

L’appuntamento è per giovedì 5 settembre nella Biblioteca di Falconara Marittima, Piazza Mazzini per il seminario “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”, dopo i Saluti del sindaco **Stefania Signorini**.

Il Comune di Falconara Marittima, nell’ambito dell’**Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca**, realizza gli eventi nell’ambito del **Progetto Regionale di “Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”**, Finanziato al 80% dal Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) **P.O. FEAMP 2014/2020** – Anno 2019.

L’evento è realizzato in collaborazione con **CEA «Ambiente e Mare», R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications**, **[l’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” e dei “Pacchetti Culturali Eco-Sostenibili” legati al Pescaturismo e Ittiturismo nell’area adriatica e l’Associazione Produttori Pesca.

Apertura Stand, nell’ Area eventi del Sea Food, giovedì e venerdì 18.00-22.00 , mentre sabato e domenica 12.00-15.00 e 18.00-22.00 inoltre ci saranno Laboratori Educativi per i bambini, Laboratori Informativi per adulti “Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap”, Show Cooking a base di pesce fresco locale con noti chef

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Falconara Marittima**.