

<https://www.vivereancona.it/2019/09/07/il-sindaco-stefania-signorini-inaugura-il-sea-food-con-mauro-mario-mariani/745441>



Attualità Cronaca Cultura Economia Lavoro Politica Spettacoli Sport Notizie Annunci Cinema

## Il Sindaco Stefania Signorini inaugura il Sea food con Mauro Mario Mariani

Ancona 06/09/2019 - Fino all'8 settembre in piazza Mazzini piatti gourmet da tutta Italia, show cooking, laboratori e seminari. L'evento è plastic free



E' stata il sindaco Stefania Signorini a tenere a battesimo oggi la quattro giorni dedicata al pesce azzurro insieme all'angiologo e 'mangiologo' Mauro Mario Mariani, volto noto della tv grazie al ruolo di nutrizionista della Rai. Ha aperto i battenti 'SeaFood – Il mare in tavola', l'evento che animerà piazza Mazzini fino all'8 settembre con specialità gastronomiche da tutta Italia, show cooking, laboratori e seminari. Gli stand, che utilizzano piatti e posate bio in amido di mais, sono stati aperti alle 18, mentre l'appuntamento con il dottor Mariani è stato alle 18.30 al Centro Pergoli con il seminario 'Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea'. Protagonista di Sea Food è il pesce, con piatti gourmet preparati dai migliori chef che arrivano dalle Marche, ma anche dal Lazio, dalla Toscana, dalla Sicilia per accompagnare i frequentatori in un percorso che va dalla chitarra cozze e pecorino agli arancini al nero di seppia, dalle mezzemaniche al battuto di alici al mini panino con ciauscolo di mare. Gli stand resteranno aperti anche domani dalle 18 alle 22, mentre sabato e domenica l'apertura sarà dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 22. Ricchissimo il programma della manifestazione, incentrato sul valore nutrizionale del pesce azzurro. Per i più piccoli, tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30, nell'area eventi è organizzato un laboratorio educativo dal titolo 'Il gioco del principe azzurro', un grande tappeto pedagogico per bambini da 4 a 8 anni. Fino 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'. Domani, sabato e domenica dalle 19 aprirà lo show cooking, laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria. 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.