

GROTTAMMARE E CUPRA

Un weekend dedicato al pesce

A Grottammare di scena Mare d'inverno tra cooking show, laboratori sul consumo sostenibile ed eventi

Da oggi a domenica piazza Kursaal di Grottammare ospita il numero «zero» dell'iniziativa «Mare d'inverno», un evento studiato per la promozione del pescato locale, grazie ad un finanziamento europeo vinto dall'Amministrazione comunale. Ne va fiero l'assessore alle attività produttive Lorenzo Rossi che ha promosso l'iniziativa in collaborazione con Partner Service, referente Barbara Zambuchini, Tuber, referente Stefano Greco, Slow Food referente Alessia Consorti, con la partecipazione del dottor Mauro Mario Mariani, nutrizionista, autore di numerose pubblicazioni sull'alimentazione, volto noto del programma Linea Bianca di Rai 1. «Un evento anomalo dato il periodo invernale - ha affermato l'assessore Rossi - ma anche in questo

LA SCELTA ANOMALA

«Anche in questo periodo, come insegnano i pescatori, il mare offre un'immensa ricchezza»



periodo, come insegnano i pescatori, il mare offre un'immensa ricchezza di varietà che va scoperta. E' la prima edizione, ma sono fiducioso per quello che sapranno fare i professionisti coinvolti nel progetto, che opereranno e accoglieranno gli ospiti in una tensostruttura trasparente con interno riscaldato». La dottoressa Barbara Zambuchini ha parlato di pesca sostenibile e del programma che

Gli organizzatori dell'evento

prevede seminari, laboratori formativi - educativi legati alla sostenibilità dei prodotti con il coinvolgimento della piccola pesca. «Un evento entusiasmante - ha affermato il responsabile di Tuber, Stefano Greco - grazie anche alla collaborazione di Elvio Mazzagufo. Sarà un evento plastic free, nel rispetto delle

norme europee e di quanto prevede il regolamento comunale. C'è attesa per quanto faranno i tre cuochi coinvolti nel progetto con i loro cooking show: Tommaso Melzi, Federico Palestini e Davide Camaioni». Il dottor Mariani terrà un convegno informativo sabato dalle 9 alle 10,30 in piazza Kursaal e poi alle 13 a pranzo con i pescatori della piccola pesca, (su prenotazione), in collaborazione con il consorzio Co.ge.pa Slow food Piceno e Solw food di San Benedetto e Valdaso. Oggi e domani, dalle ore 18, laboratori informativi per adulti sul consumo del pesce locale, a cura della dottoressa Barbara Zambuchini. Tutte le sere dalle 18 alle 20 e domenica anche dalle 12 alle 14, aperitivo con finger food di pesce. I cooking show: oggi dalle 18 con lo chef, Tommaso Melzi dell'Attico sul mare, domani dalle 17 con Federico Palestini dell'osteria Caserma Guelfa, domenica dalle 17 con Davide Camaioni de Il posto nuovo di San Benedetto e ancora Federico Palestini. L'ingresso è libero e alcune degustazioni sono gratuite.

Marcello Iezzi