

Il Mare d'Inverno, l'iniziativa che promuove il pescato locale

Di redazione ascoli - 07/12/2019



Arriva Il Mare d'Inverno, dal 6 all'8 Dicembre 2019 in Piazza kursaal! Apertura evento con gli aperitivi "FINGER FOOD di PESCE" giovedì 18.00-20.00, sabato 12.00-14.00 18.00-20.00 e domenica

12.00-14.00 18.00-20.00. Ci saranno Laboratori Educativi per i bambini, Laboratori Informativi per adulti "Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap": sostenibile, locale e fresco , Cooking Show a base di pesce fresco locale con noti Chef locali con degustazioni gratuite.

L'assessore al Commercio Lorenzo Rossi ha commentato: "E' un'iniziativa dedicata alla promozione del pescato locale, sostenuta da fondi europei e deriva da un bando promosso dalla Regione Marche che il Comune di Grottammare è riuscito a vincere. Può sembrare un po' anomalo organizzare questa iniziativa in un periodo prossimo all'inverno. Siamo abituati a vedere iniziative sul pesce quasi esclusivamente durante i mesi caldi ma, come ci insegnano i nostri pescatori, il pesce come tutte le verdure dell'orto ha le sue stagioni e anche autunno e inverno presentano una ricchezza di offerta che va riscoperta".

Barbara Zambuchini, Partners in Service del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche sottolinea che l'obiettivo dell'evento è quello di sostenere e promuovere la pesca sostenibile: "Organizziamo dei seminari informativi ed educativi sia per gli adulti che per i più piccoli e legghiamo questo evento alla stagionalità del prodotto in collaborazione con gli stessi operatori e con le loro associazioni". Zambuchini pone l'accento sulla presenza del dottor Mauro Mario Mariani, Medico Chilurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai: "Una grande esperienza la sua – ha spiegato – e sabato mattina ore 9.00 incontrerà anche i ragazzi dell'istituto Fazzini Mercantili".

Per i più piccoli sarà inoltre realizzato venerdì e sabato dalle 18.00 alle 20.00 , sabato e domenica dalle 12.00 alle 14.00 nell' Area eventi del IL MARE IN TAVOLA un laboratorio educativo per bambini dal titolo "Il Gioco del Cavalluccio Marino", un tappeto pedagogico (3x2 m) per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificato del CEA Ambiente e Mare.

La serata di venerdì dalle 18.00 in poi e le mattinate di sabato e domenica dalle 12.00 in poi sarà aperto il Laboratorio Informativo 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, dove saranno anche distribuite gratuitamente le "Ricette a base di pesce locale". Barbara Zambuchini – Biologa Nutrizionista, Responsabile Partners in Service del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche sottolinea che l'obiettivo del progetto: "Sensibilizzare, gli studenti, 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, 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 (KMO). Nelle serate del 6, 7, 8 Dicembre apertura SHOW COOKING, Laboratori culinari gratuiti con degustazione su prenotazione obbligatoria: Venerdì 6 ore 18.00 con lo Chef TOMMASO MELZI dell'"Attico sul Mare" Grottammare ; Sabato 7 ore 17.00 con lo Chef FEDERICO PALESTINI dell' "Osteria Caserma Guelfa" San Benedetto del Tronto ; Domenica 8 ore 17.00 con lo Chef DAVIDE CAMAIONI del "Il Posto Nuovo" San Benedetto del Tronto e alle 18:30 con lo Chef FEDERICO PSLESTINI dell' "Osteria Caserma Guelfa" San Benedetto del Tronto. Tutti in Piazza!! Approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia...!

Evento Straordinario sabato 7 Dicembre ore 13.00 "A PRANZO CON I PESCATORI PICCOLA PESCA" , pranzo organizzato dai Pescatori della Piccola Pesca locale su prenotazione con menù fisso a base di pesce fresco e pescato nel Mare Adriatico con retine da posta della Piccola Pesca in collaborazione con il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno e Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso. Info e Prenotazioni tel. 393 5659969 CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service. "La Piccola Pesca si racconta e si assaggia!"

Il Comune, 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".

L'evento è realizzato in collaborazione con CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service, in collaborazione con 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, il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno, Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso, Associazione Vivaisti di Grottammare, Anice Verde di Castignano, Torre dei Calanchi Piceni, Panificio Vannicola Domenico & C, Patasibilla e BlueShark.

Si ringraziano la Dirigente Scolastica Prof. Sabrina Vallesi dell'Istituto Fazzini Mercantini, il Presidente Giovanni Picciotti del CO.GE.PA, e i Fiduciari di Slow Food Piceno e Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso.