

LA RIVIERA

0

“Un mare di pesci”, l’8 ottobre talk show e show cooking a Porto San Giorgio. Tutte le info

DI CHIARA POLI — 8 OTTOBRE 2023 @ 11:26

STAMPA ARTICOLO

Facebook

Twitter

Show Cooking e Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile “Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”, a cura cura dell’istituto scientifico privato riconosciuto MASAF “Partners in Service srl” con la Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini.

Show Cooking e Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile “Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”, a cura cura dell’istituto scientifico privato riconosciuto MASAF “Partners in Service srl” con la Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini.

Porto San Giorgio (FM) – **Domenica 8 Ottobre presso Piazza Matteotti – in caso di mal tempo presso PIC PESCA (via della guardia costiera)** – si da il via alla prima edizione di **“UN MARE DI PESCI...”**. Talk Show “Un Mare di... Opportunità Pesca e Acquacoltura Sostenibili” moderato dalla **Giornalista RAI TG2 Marzia Roncacci** e gli esponenti della pesca e dell’acquacoltura, Show Cooking e Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile “Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”, a cura cura dell’istituto scientifico privato riconosciuto MASAF “Partners in Service srl” con la **Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini**.

Il Comune di Porto San Giorgio, realizza gli eventi nell'ambito del Progetto Regionale di "Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile", Finanziato Bando Regione Marche PF Economia Ittica – Priorita' 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020 Annualità 2023; in collaborazione con dell'istituto scientifico privato riconosciuto MASAF "Partners in Service srl", l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, [CO.GE.PA](#). Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San Benedetto del Tronto.

Il Sindaco Valerio Vesprini, 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".

Il programma: Domenica 8 Dicembre dalle 17.30 alle 22.00.

Ore 17:30 Talk Show "Un mare di... Opportunità Pesca e Acquacoltura Sostenibili" moderato dal volto noto della Giornalista RAI TG2 Marzia Roncacci per la cittadinanza/turisti del comune di Porto San Giorgio, legato ai principi della dieta mediterranea e al consumo in particolare del pesce fresco, secondo stagione e a KM zero. Dopo i saluti Istituzionali del Sindaco di Porto San Giorgio Valerio Vesprini, dell'Assessore alla Pesca Regione Marche Andrea Maria Antonini, consigliere Regione Marche, Marco Marinangeli, dell'Assessore al Turismo Giampiero Marcattili e dell'assessore alla pesca Fabio Senzacqua, intervengono i principali esponenti del mondo della pesca e dell'acquacoltura: un Referente Pesca della Regione Marche, Lorenzo Viviani, Consulente DG Pesca Marittima e Acquacoltura MASAF, Gerardo Fragoletti, Presidente CoVoPi – Consorzio Vongolari Piceno, Silvio D'apice, Rappresentante [A.M.A.M](#) Associazione Mediterranea acquacoltori, e Barbara Zambuchini dell'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa riconosciuto MASAF – Partners in Service srl.



Alle 18:30 infine si terrà uno Show Cooking a degustazione gratuita con "il Cozzaro Nero" Basilio Ciaffardoni, vice presidente del consorzio COGEPA di San benedetto del Tronto e pescatore piccola pesca e contestualmente una Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco" a cura

dell'istituto scientifico privato riconosciuta MASAF "Partners in Service srl" con la Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini.

L'obiettivo del progetto è quello di **"Sensibilizzare adulti e bambini, 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, quindi 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 (Km 0).

Sarà organizzato ed allestito un' Info Point informativo per promuovere il prodotto locale e massivo della Regione Marche, tramite consegna materiali educativi e la stampa di ricette realizzate ad hoc.

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Porto San Giorgio e nella pagina del CEA – Ambiente e Mare**. L'evento è realizzato in collaborazione con l'istituto scientifico privato riconosciuto MASAF "Partners in Service srl", l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, **CO.GE.PA.** Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San Benedetto del Tronto.

Progetto cofinanziato dalla Regione Marche PO FEAMP 2014-2020 Misura 5.68 – Misure connesse alla commercializzazione – art. 68-punto 1) lettera g)- Reg. (UE) n. 508/2014 Codice 01-MCO-2023 –Annualità 2023 – CUP B67F23000040007 – Comune di Porto San Giorgio.