

<https://www.ilmascalzone.it/2019/12/il-mare-dinverno-a-pranzo-con-i-pescatori-della-piccola-pesca/?print=print>



# Il Mare d'Inverno: a pranzo con i Pescatori della Piccola Pesca

***DOTT. MAURO MARIO MARIANI***

***GRANDE PROTAGONISTA "IL MARE D'INVERNO"***

***Grottammare – Piazza Kursaal 6, 7 e 8 Dicembre***

***"A PRANZO CON I PESCATORI" La PICCOLA PESCA"***

**GROTTAMMARE (AP)** – Dopo i saluti **dell'Assessore Attività Produttive Lorenzo Rossi** che ha sottolineato che "l'evento IL MARE D'INVERNO è dedicata alla **promozione del pescato locale**, sostenuta dal **Feamp 20114-20** e deriva da un bando promosso **dalla Regione Marche**, che il Comune di Grottammare è riuscito a vincere, arrivando primo in graduatoria. 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". Il **Dott. Mauro Mario Mariani, incanta i ragazzi del Istituto Fazzini Mercantini durante il seminario "Cascata Trasversale**

**Omega**”, svolto nella mattinata di sabato nella bellissima cornice di piazza Kursaal Grottammare, **“IL MARE D’INVERNO**. Il Dott. **Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai**, che i più conoscono come Nutrizionista, presente a Linea Bianca, ma anche come **“il comunicatore della salute”**, sempre in prima linea per promuovere il concetto di **“benessere”**, sottolinea che il tema della mattinata è stata *“la sana alimentazione con la consapevolezza nelle scelte quotidiane alimentari e l’importanza del consumo del pesce, meglio se locale, fresco e sostenibile”*.

**A seguire sempre sabato in una soleggiata mattinata, “IL MARE D’INVERNO, Piazza Kursaal ha visto protagonisti i pescatori della piccola pesca con il pranzo “A Pranzo con i PESCATORI” la piccola pesca si racconta e si assaggia.. menù a base di pesce fresco, pescato nel Mare Adriatico con retine da posta della Piccola Pesca organizzato in collaborazione con il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno e Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso.**

Nel menù a base di pesce fresco, locale e sostenibile non potevano mancare le vongole lupino e le nostre alici ! Senza dimenticare i nostri Sibillini .. abbiamo abbinato lo gnocco di montagna di Montegallo Patasibilla, con il pesce fresco delle retine delle piccola pesca .. pannocchie .. degustando i bomboletti al finocchio bastardo fino ai pimpinelli anice verde di Castignano e ghiaccio di anice, Anice verde di Castigno ultimo presidio **Slow Food Piceno** per chiudere con caffè del marinaio .. il tutto nella splendida cornice di piazza kursaal Grottammare .. IL MARE D’INVERNO.

Per chiudere la giornata di sabato abbiamo avuto lo **Chef FEDERICO PSLESTINI dell’ “Osteria Caserma Guelfa” San Benedetto del Tronto** con degustazione gratuita ai partecipanti a base di pesce fresco locale secondo stagione, seguitissimo anche lo show coking di venerdì dello **Chef TOMMASO MELZI dell’ “Attico sul Mare” Grottammare.**

**Vi aspettiamo oggi, ore 12.00 alle 14.00 e alle 18.00 alle 20.00, Apertura Aperitivi con Finger Food a base di pesce locale, nell’Area eventi IL MARE D’INVERNO. Non perdetevi inoltre gli Show Cooking con degustazioni gratuite ore 17.00 con lo Chef DAVIDE CAMAIONI, “Il Posto Nuovo” San Benedetto del Tronto e alle 18:30 con lo Chef FEDERICO PSLESTINI dell’ “Osteria Caserma Guelfa” San Benedetto del Tronto. Dalle ore 12.00 alle 14.00 ci sarà il Laboratorio educativo per bambini dal titolo “Il Gioco del Cavalluccio Marino”, un tappeto pedagogico (3×2 m) per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA Ambiente e Mare, R. Marche. Inoltre sempre presente 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 (KM0). L’evento è realizzato da **CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service, in collaborazione con Tuber Communications, l’Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno, Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso, Patasibilla, Associazione Anice Verde di Castignano e Associazione Vivaisti di Grottammare.**

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

**Si ringraziano inoltre il Presiedente Sergio Corradetti Anice Verde di Castignano, Gagliardi di Terre dei Calanchi Piceni, Panificio Vannicola Domenico & C, il Presidente Alfredo Cristofori Patasibilla, l’azienda BlueShark e l’Associazione Vivaisti di Grottammare.**

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Grottammare e FB IL MARE D’INVERNO**



