



## Grottammare : il dott. Mauro Mario Mariani protagonista a Il Mare d’Inverno



Redazione – 8 Dicembre 2019



GROTTAMMARE – 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.

Per chiudere la giornata di sabato abbiamo avuto *lo Chef Federico Palestini 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.*