

Grande successo per Sea Food il Mare in Tavola

di Redazione | in: Cronaca e Attualità



**“Grande successo per
SEA FOOD 2019**

**Sea Food il Mare in Tavola
di Falconara Marittima”**

Grandi e piccini hanno partecipato agli eventi educativi organizzati per far conoscere le virtù del pesce azzurro, la sana alimentazione e l'importanza della sostenibilità

CAMPAGNA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, INFORMATIVA AL CONSUMO SOSTENIBILE FISH & CHEAP”:SOSTENIBILE, LOCALE E FRESCO

FALCONARA MARITTIMA (AN) – Grande successo al **MARE IN TAVOLA “SEA FOOD”**, per la Campagna di educazione alimentare, informativa al **Consumo sostenibile “fish & cheap”: sostenibile, locale e fresco** in collaborazione, **svoltasi nelle serate dal 5 all’8 settembre 2019** nella centralissima **Piazza Mazzini**. Oltre agli stand gastronomici dove si sono potuti degustare piatti tipici con pesce fresco locale, per i più piccoli è stato realizzato **nell’ Area eventi del SEA FOOD un laboratorio didattico dal titolo “Il Gioco del Principe Azzurro”, un tappeto pedagogico (3x2 m) per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età**, con la presenza di educatori qualificati del CEA; mentre i **laboratori informativi con la Campagna “Fish & Cheap” Sostenibile, Locale e Fresco** è stata rivolta a tutta la cittadinanza con la straordinaria partecipazione nella serata di apertura del 5 Settembre del **SEMINARIO “PROSPETTIVA ROSEA” ALLA RICERCA DELL’EQUILIBRIO** tenuto dal **Dott. Mauro Mario Mariani Medico Chirurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai** organizzato da CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service.

Grande successo anche per gli SHOW COOKING realizzati dai migliori Chef del territorio con le loro ricette sul pesce fresco locale e la distribuzione delle Ricette secondo la stagionalità.

Obiettivo della Campagna è stata di sensibilizzare la popolazione al consumo del prodotto ittico locale nel rispetto della sua stagionalità e di sensibilizzare al consumo intelligente del pesce dell'Adriatico, nella consapevolezza che mangiare pesce fa bene ma fa ancora meglio mangiare pesce a un prezzo contenuto, specialmente in alcuni periodi dell'anno, promuovendo la tradizione culinaria del territorio costiero attraverso ricette ad hoc e coinvolgendo operatori ittici, ed integrata con le tradizioni del territorio, eventi culturali ed enogastronomici.

Barbara Zambuchini – Biologa Nutrizionista, Responsabile Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche ha sottolineato l'obiettivo del progetto: "Sensibilizzare, 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).

Il Comune, nell'ambito dell'Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca, 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 stato realizzato in collaborazione con CEA «Ambiente e Mare», R. Marche – Partners in Service, 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 e l'Associazione Produttori Pesca.

Finanziato Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita' 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020.

© 2019, [Redazione](#). All rights reserved.

