

Grande successo nelle 3 giornate del “Il Mare d’Inverno

di Redazione | in: Cronaca e Attualità

**GRANDE SUCCESSO IL MARE D’INVERNO:
PROTAGONISTA A GROTTAMMARE
IL PESCE LOCALE E LA PICCOLA PESCA
Grottammare - Piazza Kursaal 6, 7 e 8 Dicembre**

**SHOW COOKING CON DEGUSTAZIONI GRATUITE ,
LABORATORI INFORMATIVI ED EDUCATIVI ADULTI E
BIMBI E SEMIARIO DEL DR MAURO MARIO MARIANI**



GROTTAMMARE (AP) – Grande successo nelle 3 giornate del IL MARE D’INVERNO, evento di promozione del pescato locale, **svoltasi dal 6 all’8 Dicembre 2019** nella centralissima **Piazza Kursaal Grottammare** ad ingresso libero con degustazione

Aperitivi Finger Food a base di pesce locale secondo stagione. Ospiti d'onore per i seguitissimi SHOW COOKING ad ingresso libero svolti durante le tre serate del **IL MARE D'INVERNO** Chef **TOMMASO MELZI** dell'"Attico sul Mare" Grottammare, Chef **FEDERICO PSLESTINI** dell' "Osteria Caserma Guelfa" San Benedetto del Tronto, e Chef **DAVIDE CAMAIONI**, "Il Posto Nuovo" San Benedetto del Tronto che hanno accompagnato con degustazione **gratuita i partecipanti con ricette a base di pesce fresco locale, secondo stagione.**

Seguitissimo anche Il **Dott. Mauro Mario Mariani**, che ha incantato i ragazzi del **Istituto Fazzini Mercantini durante il seminario CTO: "Cascata Trasversale Omega"**, svolto nella calda mattinata di sabato nella bellissima cornice di piazza Kursaal Grottammare. Il **Dott. Mauro Mario Mariani** ha sottolineato come : CTO è stata la protagonista del mio intervento con le classi dell'Istituto Fazzini Mercantini. **Pesce, frutta secca e Olio EVO** sono gli ingredienti principali per una alimentazione attenta che ci possa difendere dalle malattie più diffuse, quelle vascolari e degenerative. Ragazzi attenti e partecipi per tutto il tempo con tante domande al termine della presentazione.

A seguire sempre sabato, 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.

Le giornate del **IL MARE D'INVERNO** sono state accompagnate da **Laboratori educativi 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 qualificati del CEA Ambiente e Mare, R. Marche per far conoscere le virtù del pesce azzurro, la sana alimentazione e l'importanza della sostenibilità. **Sempre presente nelle 3 giornate la Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap": Sostenibile, Locale e Fresco**, a cura della Dott.ssa Biologa Nutrizionista, **Barbara Zambuchini**, Responsabile **Partners in Service** del CEA **"Ambiente e Mare" R. Marche**. Sono state inoltre distribuite gratuitamente le **"Ricette a base di pesce locale, secondo stagione, con l'obiettivo di "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).

