

<https://www.farodiroma.it/seconda-edizione-del-seminario-il-mare-dinverno-due-giorni-di-pesce-fresco-piatti-tipici-e-show-cooking/>



## Seconda edizione del seminario Il Mare d'Inverno: due giorni di pesce fresco, piatti tipici e show cooking

Di redazione ascoli - 09/12/2021

Venerdì 10 e sabato 11 Dicembre, si rinnova l'appuntamento con la seconda edizione "Il Mare D'inverno" annualità 2021. In programma tante attività dal Seminario divulgativo ed informativo, Show Cooking con degustazioni gratuite, Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco", Settimana del pesce fresco locale a cura di Partners in Service srl – CEA "Ambiente e Mare. Il Comune ha attivato un percorso di Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici, l'iniziativa è promossa dalla Regione Marche e finanziata all'80% con Fondi Europei FEAMP 2014-2020 unita allo stanziamento del Comune.

L'obiettivo principale del progetto di "Promozione e Comunicazione della Pesca e dell'Acquacoltura sostenibile" è quello di promuovere un'economia del mare sostenibile, legata in particolare alla piccola pesca costiera e al pesce azzurro, povero o massivo, anche allevato nella Regione Marche.

Al via domani, venerdì 10 dicembre alle ore 11.00, presso l'istituto Fazzini/Mercantini di Grottammare (AP) dove si terrà un seminario divulgativo ed informativo sulla consapevolezza delle scelte quotidiane alimentari, "NON TUTTI I GRASSI SONO UGUALI". Illustre ospite Dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specialista in Angiologia, Mangiologo, Consulenza Nutrizionista Rai.

A seguire sabato 11 dicembre alle ore 10.00 presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP) – in caso di maltempo l'evento sarà realizzato presso sala Hotel la Perla Preziosa – si svolgerà un Incontro di divulgazione dell'app "Prizefish" nell'ottica di promuovere il pescato locale di qualità della piccola pesca dell'adriatico. Info Point del progetto Prizefish (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) Prizefish Partner: ASSAM (Agenzia Servizi del Settore Agroalimentare della Regione Marche) ID 10043583. Il progetto Prizefish ha coinvolto n. 10 pescatori della Piccola Pesca del Consorzio COGEPA nella sperimentazione di un'App volta a valorizzare il pescato adriatico sul territorio ed al contempo aumentare la consapevolezza dei consumatori sulla qualità ed il valore del pescato locale "Adriatico".

Alle ore 11.00 si terrà lo "Show Cooking" tradizione ed innovazione dove saranno presenti cuochi amatoriali e/o professionisti un modo innovativo per coinvolgere gli amanti della cucina e della sana alimentazione e promuovere il progetto di valorizzazione della pesca e acquacoltura sostenibile e le sue tematiche. Protagonisti e chef di eccezione: Michela Ciarrocchi in rappresentanza dei Pescatori della Piccola Pesca CO.GE.PA insieme allo Chef Massimo Polidori di "Accademia Chefs" e lo Chef Alessio Vallesi dell'Istituto Alberghiero "F. Buscemi di San Benedetto del Tronto. Verranno preparati piatti della tradizione e/o ricette innovative a base di pesce fresco locale e pesce azzurro, in abbinamento a prodotti tipici locali di montagna come: Mela rosa, Patate dei sibillini fornite dall'azienda « Patasibilla ». Solo su prenotazioni cell. 351.8737873 in ottemperanza alla normativa covid'19.

Contestualmente si svolgerà il Laboratorio Informativo gratuito 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 e a cura della Dott.ssa Biologa Nutrizionista e Responsabile CEA "Ambiente e Mare" Partners in Service srl.

Sarà inoltre avviata la "Settimana del pesce fresco dell'Adriatico", presso i ristoranti aderenti del Comune di Grottammare dal 10 al 17 Dicembre 2021 in collaborazione dei pescatori del Consorzio di Gestione della Piccola Pesca Locale CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto e dell'Organizzazione dei Produttori "Abruzzo Pesca. Sarà possibile degustare piatti a base di pesce fresco a km 0 pescato, dai pescatori locali piccola pesca e pesce azzurro. Un incentivo a fidelizzare il consumatore offrendo un prodotto rispondente alle richieste di un nuovo mercato basato su qualità, tracciabilità, sostenibilità e territorialità.

IL MARE D'INVERNO è un'iniziativa "Covid-free", lontana dall'idea di inopportuni assembramenti, ma ideata con una logica "immersiva", che consente agli interessati di esplorare curiosità, tradizioni e potrà essere seguita in modalità "live" o in streaming. Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito del Comune di Grottammare e pagina FB Cea "ambiente e mare" pis srl #2^Edizione"Il Mare d'Inverno"

Certificazione Verde obbligatoria in caso di maltempo per accesso alla sala "Hotel La perla Preziosa".

L'evento è realizzato in collaborazione con CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service srl, Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, in quanto promotrice del Marchio Collettivo Registrato IT "In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico", CO.GE.PA. Consorzio di indirizzo, Coordinamento e Gestione tra imprese della Piccola Pesca Artigianale di San Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca soc. coop, Accademia Chefs, Istituto Alberghiero "F. Buscemi di San Benedetto del Tronto, Patasibilla.

Finanziato dalla Regione Marche.