



Grande successo per Sea Food 2019 di Falconara Marittima

Redazione – 10 Settembre 2019



FALCONARA MARITTIMA – 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 (3×2 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 (KM0).

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**.