

<https://www.cronachepicene.it/2019/12/10/il-mare-dinverno-buona-riuscita-per-levento-sul-pescato-locale/169902/>



Martedì 10 Dicembre 2019 - 11:20

“Il mare d’inverno”, buona riuscita per l’evento sul pescato locale

GROTTAMMARE - Si è svolto dal 6 all'8 dicembre in piazza Kursaal, ad ingresso libero con la degustazione di aperitivi finger food a base di pesce locale secondo stagione. Show cooking degli chef, laboratori per bambini, incontri con studenti, cene Slow Food e sensibilizzazione alla sostenibilità

10 Dicembre 2019 - Ore 09:39

 Stampa  PDF



 Mi piace Piace a 12 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Un piatto di Davide Camaioni

Successo per le tre giornate de **“Il mare d’inverno”**. L’evento di promozione del **pescato locale**, si è svolto dal 6 all’8 dicembre in piazza Kursaal a **Grottammare**, ad ingresso libero con la degustazione di aperitivi finger food a base di pesce locale secondo stagione. Ospiti d’onore, per i seguitissimi show cooking, gli chef Tommaso Melzi dell’**“Attico sul Mare”**, Federico Palestini dell’**“Osteria Caserma Guelfa”** e Davide Camaioni, **“Il Posto Nuovo”** che hanno accompagnato con degustazione gratuita i partecipanti.

Molto seguito il dottor Mauro Mario Mariani, con i ragazzi dell’Istituto “Fazzini Mercantini” durante il seminario Cto: “Cascata Trasversale Omega”, svoltosi nella mattinata di sabato. «Pesce, frutta secca e Olio Evo – ha sottolineato – sono gli ingredienti principali per una alimentazione attenta che ci possa difendere dalle malattie più diffuse, quelle vascolari e degenerative. Ragazzi sono stati attenti e partecipi per tutto il tempo con tante domande al termine della presentazione».



Mauro Mario Mariani



“Piccola pesca” in cucina

A seguire sempre sabato, Piazza Kursaal ha visto protagonisti i pescatori della piccola pesca. “A pranzo con i pescatori” ha visto un menu a base di pesce fresco (senza dimenticare i sapori dei Sibillini), pescato nel mar Adriatico con retine da posta, in collaborazione con il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno e Slow Food San Benedetto del Tronto-Valdaso.

Le giornate sono state accompagnate da laboratori educativi per bambini dal titolo “Il Gioco del Cavalluccio Marino”, un tappeto pedagogico per educare i bambini dai quattro agli otto anni alla sostenibilità, in presenza di educatori qualificati del Cea “Ambiente e Mar” e Regione Marche, per far conoscere le virtù del pesce azzurro e la sana alimentazione. Inoltre non è mancata la “Campagna di educazione alimentare ed informativa al consumo sostenibile “Fish & Cheap: sostenibile, locale e fresco”, a cura della Biologa nutrizionista, Barbara

Zambuchini, responsabile Partners in Service del Cea.

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 (KMO).



Mauro Mario Mariani



Davide Camaioni



Pranzo coi pescatori



Mariani e gli studenti