

<https://www.tmnotizie.com/grande-successo-de-il-mare-d-inverno-protagonista-a-grottammare-il-pesce-locale-e-la-piccola-pesca/>



CRONACA

Grande successo de Il Mare d' Inverno: protagonista a Grottammare il pesce locale e la piccola pesca



Redazione – 10 Dicembre 2019



GROTTAMMARE – 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 Palestini 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 della piccola pesca .. pannocchie .. degustando i bomboletti al finocchio bastardo fino ai pimpinelli anice verde di Castignano e ghiaccio di anice, Anice verde di Castignno 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 (3×2 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).

L'evento è stato realizzato da **CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service, in collaborazione con Tuber Communications, l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca, Slow Food Piceno, Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso, Patasibilla, Associazione Anice Verde di Castignano e Associazione Vivaisti di Grottammare.**

Si ringraziano nuovamente la **Dirigente Scolastica Prof. Sabrina Vallesi** dell'Istituto Fazzini Mercantini, il **Presidente Giovanni Picciotti** del CO.GE.PA e **tutti i pescatori della Piccola pesca e i Fiduciari di Slow Food Piceno e Slow Food San Benedetto del Tronto – Valdaso.**

Si ringraziano inoltre il Presiedente Sergio Corradetti Anice Verde di Castignano, Gagliardi di Terre dei Calanchi Piceni, Panificio Vannicola Domenico & C, il Presidente Alfredo Cristofori Patasibilla, l'azienda BlueShark e l'Associazione Vivaisti di Grottammare.