

picenotime

Grottammare, al via “Il Mare d'Inverno”. Seminario con il Dottor Mariani "Non tutti i grassi sono uguali"

di Redazione Picenotime
venerdì 10 dicembre 2021

Appuntamento al “IL MARE D’INVERNO, dal 10 all’11 Dicembre 2021! Il Dott. Mauro Mario Mariani, incanta i ragazzi del Istituto Fazzini Mercantini durante il seminario “NON TUTTI I GRASSI SONO UGUALI”, svolto nella mattinata di oggi nell’aula magna. Stamattina ore 11.00 al via l’evento di Valorizzazione e Promozione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”, IL MARE D’INVERNO. Il Dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai, che i più conoscono come Nutrizionista, presente a Linea Bianca, ma anche come “il comunicatore della salute”, sempre in prima linea per promuovere il concetto di “benessere”, sottolinea che il tema della mattinata è stata “la sana alimentazione con la consapevolezza nelle scelte quotidiane alimentari e l’importanza del consumo del pesce, meglio se locale, fresco e sostenibile”. Assessore Attività Produttive Lorenzo Rossi che ha sottolineato che “l’evento IL MARE D’INVERNO è dedicata alla promozione del pescato locale, sostenuta dal Feamp 20114-20 e deriva da un bando promosso dalla Regione Marche, che il Comune di Grottammare è riuscito a vincere, arrivando primo in graduatoria. Siamo abituati a vedere iniziative sul pesce quasi esclusivamente durante i mesi caldi ma, come ci insegnano i nostri pescatori, il pesce come tutte le verdure dell’orto ha le sue stagioni e anche autunno e inverno presentano una ricchezza di offerta che va riscoperta”. Responsabile CEA “Ambiente e Mare” Regione Marche - Partners in Service, Dott.ssa Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini la quale sottolinea che l’obiettivo del progetto è quello di “Sensibilizzare adulti e bambini, 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. A seguire domani mattina alle ore 10.00 presso Villaggio della Piccola Pesca di Grottammare (AP) - in caso di maltempo 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”. A seguire ore 11.00 “Show Cooking” 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.

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. 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 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 ILMARED'INVERNO. L'evento è realizzato da Comune di Grottammare 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. Il Comune, 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". Finanziato dalla Regione Marche. Economia Ittica, Priorita' 5 Lettera G- Misura 5.68 Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020 – Comune di Grottammare – Anno 2021- codice pratica 03/COMlett.g/2021 Si ringrazia la Dirigente Scolastica Prof. Sabrina Vallesi dell'Istituto Fazzini Mercantini e la prof. Pulcini referente funzione strumentale Salute e Benessere e tutto il corpo docente.Si ringrazia inoltre Giovanni Picciotti Presidente del Consorzio di Gestione della Piccola Pesca Locale CO.GE.PA di San Benedetto del Tronto e l'Organizzazione dei Produttori "Abruzzo Pesca