

https://www.corriereadriatico.it/ancona/falconara_sea_street_food_piazza_mazzini_mare_tavola_programma_ultime_notizie-7686272.html?refresh_ce

CorriereAdriatico

Falconara, Sea Street Food in piazza Mazzini: due giorni con il mare in tavola. Il programma



Falconara, Sea Street Food in piazza Mazzini: due giorni con il mare in tavola. Il programma

© 6 Minuti di Lettura

Mercoledì 11 Ottobre 2023, 16:01

Condividi

An advertisement for 'mytrip' travel agency. It features three travel options with images and prices:

Destination	Price (€)	Action
Voli per Dar Es	25,00 €	Prenota
Voli per Lamezia Terme	94,00 €	Prenota
Voli per Montreal	76,00 €	Prenota

FALCONARA MARITTIMA – Sabato 14 e domenica 14 ottobre in piazza Mazzini si rinnova l'appuntamento con la quinta edizione del Sea Food con una nuova veste "**SEA STREET FOOD – IL MARE IN TAVOLA**", Sapori d'Autunno 2023. Street Food di Mare con pesce fresco locale, Talk Show "Un Mare di Risorse tra Pesca e Acquacoltura Sostenibili" moderato dal conduttore RAI 1 "LINEA BLU" Fabio Gallo e gli esponenti della pesca e dell'acquacoltura, Show Cooking, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informative al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco".

Falconara

Il Comune di [Falconara Marittima](#), realizza gli eventi nell'ambito del Progetto Regionale di "Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile", Finanziato Bando Regione Marche PF Economia Ittica - Priorita' 5 – Lettere G - Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione

(Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020 Annualità 2023; in collaborazione con l'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa riconosciuto MASAF – Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, Co.Ge.Vo. di Ancona con le sue Vongole Lupino, 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; Pro loco "Falconamare", Gelateria "Il Pinguino Quattrini", le Farine Magiche lo Conte e L'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Il sindaco Stefania Signorini e l'Assessore al Turismo e Cultura di Falconara Marittima, Marco Giacanella, 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".

Il programma

Sabato 14 e domenica 14 ottobre dalle 12 alle 22 apertura Street Food di Mare con piatti della tradizione marinara marchigiana e pesce fresco locale dell'Adriatico come le Vongole lupino del Co.Ge.Vo. di Ancona e le alici a Marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" dell'O.P. Abruzzo Pesca soc coop.

Sabato 14 ottobre: Apertura alle ore 11:30 Show Cooking con "il Cozzaro Nero" Basilio Ciaffardoni, vice presidente del consorzio COGEPA di San benedetto del Tronto e pescatore piccola pesca che preparerà un piatto a base di alici a Marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" dell'O.P. Abruzzo Pesca soc coop, contestualmente avverrà una Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco" a cura dell'istituto scientifico privato riconosciuta MASAF "Partners in Service srl" con la Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini.

Lo Show Cooking si svolgerà in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la Dott.ssa Eleonora Marconi. A seguire degustazione gratuita.

Alle ore 17:30 Talk Show "Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili" con ospite speciale Fabio Gallo "LINEA BLU" che modererà il dibattito con i principali esponenti della pesca e dell'acquacoltura locale. Dopo i saluti Istituzionali dell'Assessore al Turismo e Cultura di Falconara Marittima, Marco Giacanella, intervengono Federico Bigoni,

Presidente di Federpesca, Francesco Caldaroni dell'Associazione Marinerie d'Italia, Silvio D'Apice rappresentante A.M.A.

Associazione Mediterranea Acquacoltori, Barbara Zambuchini dell'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa riconosciuto MASAF – Partners in Service srl e Danilo Santini Segretario Generale Fai Cisl Marche.

Alle ore 18:30 il conduttore RAI “Fabio Gallo” affiancherà il secondo Show Cooking della giornata sempre con “il Cozzaro Nero” Basilio Ciaffardoni, che stavolta preparerà un piatto “Tempesta Gialla” a base di vongole lupino del Co.Ge.Vo. di Ancona. Lo Show Cooking si svolgerà in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la Dott.ssa Eleonora Marconi. A seguire degustazione gratuita.

Intrattenimento a cura del Gruppo Folk “La Stacca” che suonerà dalle 16:00 alle 17:30 e dalle 19:30 alle 21:00.

Domenica 15 Ottobre 2023: Apertura ore 11:30 con lo Show Cooking con “il Cozzaro Nero” Basilio Ciaffardoni, che preparerà un piatto unico il “Gelato alle Cozze”, con la Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini. Lo Show Cooking si svolgerà in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la Dott.ssa Eleonora Marconi. A seguire degustazione gratuita.

Alle ore 17:30 si svolgerà il secondo ed ultimo Show Cooking con Erika Quattrini della Gelateria “Il Pinguino Quattrini” che preparerà gelato al pistacchio di Stigliano con acqua di mare fondo di taralli sbriciolati e scorzette d'arancia semicandite, il tutto verrà moderato da Laura di Pietrantonio, giornalista Gambero Rosso. Lo Show Cooking si svolgerà in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la Dott.ssa Eleonora Marconi. A seguire degustazione gratuita.

Per i più piccoli, sarà realizzato, dalle 12.00 alle 14.00 un laboratorio educativo gratuito dal titolo “Il Gioco del Principe Azzurro” 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.

Intrattenimento a cura della “Compagnia del Solstizio Mediterraneo” danze e musiche dalle terre del sud che suonerà dalle 18:30 alle 20:00. Novità con la “Ginnastica Dinamica Militare Italiana” ore 17:00 Info prove Monia: 380.2186998

Sia Sabato 14 e Domenica 14 Ottobre Dalle 10:00 alle 20:00 Mercatino del Centro; Stand Hobbisti, Artigiani e Commercianti. organizzazione curata dalla Pro loco Falconamare.

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito del Comune di Falconara Marittima. Vi aspettiamo tutti in Piazza Mazzini!

L'evento è realizzato in collaborazione con l'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa riconosciuto MASAF – Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, Co.Ge.Vo. di Ancona con le sue Vongole Lupino, 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. 'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.coop; Pro loco "Falconamare", Gelateria "Il Pinguino Quattrini" e le Farine Magiche lo Conte

Cofinanziato dalla Regione Marche PO FEAMP 2014-2020 Misura 5.68 - Misure connesse alla commercializzazione - art. 68-punto 1) lettera g)- Reg. (UE) n. 508/2014 Codice 05-MCO-2023 –Annualità 2023 – CUP B17F23000030007 - Comune di Falconara Marittima.