

<https://www.vivereancona.it/2023/10/12/a-falconara-c-sea-street-food-tra-gli-ospiti-il-conduttore-di-rai1-fabio-gallo/183581/>

vivere **ancona**

IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

A Falconara c'è Sea Street Food. Tra gli ospiti il conduttore di Rai1 Fabio Gallo



6' di lettura Ancona 11/10/2023 - In piazza Mazzini ci saranno talk show, street food di mare, show cooking, laboratorio educativo e informativo, campagne di educazione alimentare e informative al consumo sostenibile 'Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco'

Falconara Marittima (AN) – Sabato 14 e Domenica 15 Ottobre 2023 in piazza Mazzini si rinnova l'appuntamento con 'Sea Food – Il mare

in tavola' per promuovere il pescato locale. Questa quinta edizione avrà una veste nuova, incentrata sul cibo di strada: sarà infatti SEA STREET FOOD, nell'ambito della rassegna Sapori d'Autunno 2023. Gli ingredienti sono street food di mare con pesce fresco locale e ospiti importanti, a partire da Fabio Gallo, conduttore del programma di Rai 1 'Linea Blu'. Gallo farà da moderatore al talk show 'Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili' con gli esponenti della pesca e dell'acquacoltura. Tra gli eventi, Show Cooking, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informative al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco". A partecipare agli show cooking, il 'cozzaro nero' Basilio Ciaffardoni ed Erika Quattrini della gelateria 'Il Pinguino – Quattrini', supportati dalla dottoressa Eleonora Marconi dell'Istituto marchigiano di tutela vini.

Ancona 11/10/2023 - In piazza Mazzini ci saranno talk show, street food di mare, show cooking, laboratorio educativo e informativo, campagne di educazione alimentare e informative al consumo sostenibile 'Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco'

Falconara Marittima (AN) – Sabato 14 e Domenica 15 Ottobre 2023 in piazza Mazzini si rinnova l'appuntamento con 'Sea Food – Il mare in tavola' per promuovere il pescato locale. Questa quinta edizione avrà una veste nuova, incentrata sul cibo di strada: sarà infatti SEA STREET FOOD, nell'ambito della rassegna Sapori d'Autunno 2023. Gli ingredienti sono street food di mare con pesce fresco locale e ospiti importanti, a partire da Fabio Gallo, conduttore del programma di Rai 1 'Linea Blu'. Gallo farà da moderatore al talk show 'Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili' con gli esponenti della pesca e dell'acquacoltura. Tra gli eventi, Show Cooking, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informative al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco". A partecipare agli show cooking, il 'cozzaro nero' Basilio Ciaffardoni ed Erika Quattrini della gelateria 'Il Pinguino – Quattrini', supportati dalla dottoressa Eleonora Marconi dell'Istituto marchigiano di tutela vini.

La manifestazione è stata presentata questa mattina dall'assessore al Turismo e alla Cultura Marco Giacanella, dalla dottoressa Barbara Zambuchini, biologa nutrizionista dell'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa riconosciuto MASAF – Partners in Service srl.

Il sindaco Stefania Signorini, con il sostegno dell'assessore Giacanella, ha da tempo attivato questo 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 per cento 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 NEL DETTAGLIO

Sabato 14 e Domenica 15 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 2023: Apertura alle 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 17.30 Talk Show "Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili" con ospite speciale FABIO GALLO, CONDUTTORE RAI "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 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 Staccia" che suonerà dalle 16 alle 17.30 e dalle 19.30 alle 21.

Domenica 15 Ottobre 2023: Apertura **11.30 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 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 alle 14 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. Novità con la **“Ginnastica Dinamica Militare Italiana” alle 17.** Info prove Monia: 380.2186998

Sia sabato 14 che domenica 15 ottobre dalle 10 alle 20 ci sarà il Mercatino del Centro, con stand di hobbisti, artigiani e commercianti. **L’organizzazione è curata dalla Pro loco Falconamare.**

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.

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



dal **Comune di Falconara Marittima**
www.comune.falconara-marittima.an.it