

<https://www.anconatoday.it/eventi/sea-street-food-falconara-piazza-mazzini-2023.html>

ANCONATODAY

Sea Street Food, il mare in tavola: show cooking, talk show e tanto altro in piazza Mazzini

★★★★☆



COMUNE DI
FALCONARA MARITTIMA



PO FEAMP



REGIONE
MARCHE

2023 **Street** **Sea Food** **SAPORI D'AUTUNNO 2023**
il mare in tavola
14-15 OTTOBRE
Falconara Marittima Piazza Mazzini

DOVE

[Piazza Mazzini Falconara](#)

Indirizzo non disponibile

Falconara Marittima

PREZZO

GRATIS

QUANDO

Dal 14/10/2023 al 15/10/2023

Dalle 12 alle 22

ALTRE INFORMAZIONI

Evento per bambini



Evento Sponsorizzato

11 ottobre 2023 13:58

FALCONARA - 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

FALCONARA - 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".