

La pesca miracolosa del Mare d'inverno

Il pubblico premia la manifestazione che promuove il buon pesce dell'Adriatico

L'INIZIATIVA

GROTTAMMARE Successo di pubblico per la tre giorni dedicata al pescato locale. "Il mare d'inverno" è la manifestazione che si è svolta da venerdì a domenica scorsa in piazza Kursaal e che ha coinvolto esperti del settore, chef e scuole. «Un'edizione zero - ha sottolineato l'assessore Lorenzo Rossi - che, pur organizzata in poco tempo, ha mostrato le potenzialità di una manifestazione invernale su un tema associato di solito all'estate. Particolarmente interessante, oltre alla parte gastronomica, anche la lezione del dottor Mariani che ha visto coinvolte le scuole». L'evento di promozione del pescato locale è stato caratterizzato anche da show cooking a cura degli chef Tommaso Melzi del ristorante "Attico sul Mare" di Grottammare, Federico Palestini dell' "Osteria Caserma Guelfa" di San Benedetto e Davide Camaioni del ristorante "Il Posto Nuovo" di San Be-

nedetto che hanno offerto degustazioni e ricette a base di pesce fresco locale, secondo stagione. Il dottor Mauro Mario Mariani, nella mattinata di sabato, ha tenuto un seminario su "Cascata trasversale omega" coinvolgendo gli studenti dell'istituto Fazzini Mercantini.

«Pesce, frutta secca e olio extravergine di oliva - ha spiegato il dottor Mariani - sono gli ingredienti principali per un'alimentazione attenta, che ci aiuta a difendere dalle malattie più diffuse come quelle vascolari e degenerative». A seguire, sempre nella giornata di sabato in piazza Kursaal, protagonisti sono stati i pescatori della piccola pesca con "A pranzo con i pescatori". Iniziativa organizzata in collaborazione con il Co.ge.pa Consorzio Piccola Pesca, Slow Food

**Valorizzati prodotti ittici
frutta secca e olio
extravergine di oliva
per una vita più sana**



L'iniziativa Mare d'inverno ha promosso il territorio con i prodotti locali

Piceno e Slow Food San Benedetto e Valdaso.

Il menù

«Nel menù a base di pesce fresco, locale e sostenibile - ha detto la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini, responsabile Partners in Service del Cea "Ambiente e Mare" Regione Marche - non potevano mancare le vongole lupino e le nostre alici. Senza dimenticare i nostri Sibillini, abbiamo infatti abbinato lo gnocco di

montagna di Montegallo Patasibilla, fino all'anice verde di Castignano». L'evento è stato realizzato da CEA in collaborazione con Tuber Communications, Accademia della cultura e del turismo sostenibile, il Co.ge.pa Consorzio piccola pesca, Slow Food Piceno, Slow Food San Benedetto e Valdaso, Patasibilla, associazioni Anice Verde di Castignano e Vivaisti di Grottammare.

Luigina Peazzoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA