

Grottammare, grande successo della seconda edizione de Il Mare d' Inverno

Redazione — 11 Dicembre 2021 



GROTTAMMARE – Grande successo delle due giornate della seconda edizione Il Mare d'Inverno, realizzato presso sala Hotel la Perla Preziosa, tante attività dal Seminario divulgativo ed informativo, Show Cooking con degustazioni gratuite, Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile “Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”, Settimana del pesce fresco locale a cura di Partners in Service srl – CEA “Ambiente e Mare. Il Comune di Grottammare ha attivato un percorso di valorizzazione e promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici, l’iniziativa è promossa dalla Regione Marche e finanziata all’80% con Fondi Europei FEAMP 2014-2020 unita allo stanziamento del Comune. L’obiettivo principale del progetto di “Promozione e Comunicazione della Pesca e dell’Acquacoltura sostenibile” è quello di promuovere un’economia del mare sostenibile, legata in particolare alla piccola pesca costiera e al pesce azzurro, povero o massivo, anche allevato nella Regione Marche. L’ assessore Attività Produttive Lorenzo Rossi ha sottolineato che “l’evento Il mare d’inverno è dedicato 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”. Ha visto protagonisti i pescatori della piccola pesca, la piccola pesca si racconta e si assaggia.. menù a base di pesce fresco, pescato nel Mare Adriatico con retine da posta della Piccola Pesca organizzato in collaborazione con il CO.GE.PA Consorzio Piccola Pesca. Senza dimenticare i nostri Sibillini .. abbiamo abbinato lo gnocco di montagna di Montegallo Patasibilla, con il pesce fresco delle retine delle piccola pesca .. e il pesce azzurro OP Abruzzo pesca con la mela rosa dei Monti sibillini, presidio slow food. Ospiti d’onore per il seguitissimo Show Cooking “tradizione ed innovazione”, ad

ingresso libero svolto questa mattina, 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: lo Chef Alessio Vallesi dell'Istituto Alberghiero "F. Buscemi di San Benedetto del Tronto che ha realizzato un piatto con alici a marchio "il principe azzurro dell'adriatico" dell'OP Abruzzo Pesca. A seguire Michela Ciarrocchi in rappresentanza dei Pescatori della Piccola Pesca CO.GE.PA, che ha realizzato una ricetta della sua infanzia e della tradizione, cefalo pinna d'oro a colori, su letto di cime di rapa MAIVO, i colori della nostra Italia. Il terzo Chef Massimo Polidori di "Accademia Chefs" ha abbinato alici a marchio collettivo "il principe azzurro dell'adriatico" dell'OP Abruzzo Pesca con la mela rosa dei sibillini. Ed infine l'immane lo gnocco di montagna di patasibilla con battuto bianco di alici, il tutto condotto dalla fantastica Ludovica Pelliccioni, giornalista e conduttrice televisiva presso VeraTV. Seguitissimo anche il dott. Mauro Mario Mariani, che ha incantato i ragazzi del Istituto Fazzini Mercantini durante il seminario: "non tutti i grassi sono uguali". Pesce, frutta secca e Olio EVO sono gli ingredienti principali per una alimentazione attenta che ci possa difendere dalle malattie più diffuse, quelle vascolari e degenerative. Ragazzi attenti e partecipi per tutto il tempo con tante domande al termine della presentazione. Le giornate del Il Mare d'Inverno sono state accompagnate dalla Campagna di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap": Sostenibile, Locale e Fresco, a cura della Dott.ssa Biologa Nutrizionista, Barbara Zambuchini, Responsabile Partners in Service del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche. Sono state inoltre distribuite gratuitamente le "Ricette a base di pesce locale, secondo stagione, con l'obiettivo di "Sensibilizzare, gli studenti, 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, orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le famiglie, sui temi della biodiversità e del consumo consapevole nel rispetto della stagionalità e dell'ecosistema, prediligendo il pesce azzurro e le specie povere e massive sostenibili, pescate in Adriatico (KMO). E' stata 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 alici a marchio "il principe azzurro dell'adriatico" 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. Per sapere i ristoranti aderenti info cell. 351.8737873 o consultando la pagina FB Cea "ambiente e mare" pis srl ILMARED'INVERNO. 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 Sempre nella mattinata è stato illustrato dalla dott.ssa Cristina Frittelloni e dott. Ugo Testa dell'ASSAM il progetto Prizefish, che 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". Inoltre è stata promossa dal dott. Michele Sasso Ubisive Srl l'app "Prizefish" e distribuiti i gadget del progetto Prizefish (Programma Interreg Italia-Croazia 2014/2020) Prizefish Partner: ASSAM (Agenzia Servizi del Settore Agroalimentare della Regione Marche). Si ringraziano il presidente Giovanni Picciotti del CO.GE.PA e tutti i pescatori della Piccola pesca e Vincenzino Crescenzi dell'Organizzazione dei Produttori "Abruzzo Pesca che ha fornito il pesce azzurro le alici a marchio "il principe azzurro dell'adriatico, la dirigente Manuela Germani e il prof Alessio Vallesi insieme ad alcuni ragazzi dell'Istituto Alberghiero "F. Buscemi di San Benedetto del Tronto, Roberto Morello e chef Massimo Polidori di Accademia Chefs e Ludovica Pelliccioni. Si ringraziano inoltre il presidente Alfredo Cristofori Patasibilla, Matteo Malvolta MAIVO, l'Oleificio Silvestri Rosina e Matteo Cinesi dell'hotel la Perla Preziosa di Grottammare.