

Pesce sostenibile, locale e fresco I ristoratori scendono in campo

Una settimana dedicata ai prodotti di qualità e tracciabili iniziata con l'edizione di Mare d'Inverno

LA MANIFESTAZIONE

GROTTAMMARE Il Mare d'inverno incontra la montagna e i ristoratori promuovono due settimane all'insegna del pescato locale. È iniziata la "Settimana del pesce fresco dell'Adriatico", nei ristoranti aderenti a Grottammare: durerà fino al 17 dicembre con i pescatori del Consorzio di gestione della piccola pesca di San Benedetto e le ali 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 prodotti basati su qualità, tracciabilità, sostenibilità e territorialità. Per conoscere i ristoranti aderenti info al 351.8737873

L'iniziativa

L'iniziativa ha avuto un gustoso prologo all'Hotel la Perla Preziosa con seminari divulgativi, show cooking, degustazioni, campagna di educazione alimentare sul "Fish & cheap: sostenibile, locale e fresco" a cura

di Partners in Service srl - Cea "Ambiente e Mare. Lo scopo è la promozione della pesca locale sostenibile, tradizioni e piatti tipici, sostenuta dalla Regione Marche con Fondi Europei e del Comune di Grottammare.

Lo scopo

«Lo scopo è promuovere un'economia del mare sostenibile, legata alla piccola pesca costiera e



L'iniziativa Mare d'Inverno

SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI ANCHE GLI CHEF PROTAGONISTI

al pesce azzurro, povero o massivo, anche allevato nella Regione Marche» spiega l'assessore attività produttive di Grottammare Lorenzo Rossi. Tutto senza dimenticare i Sibillini dai quali è arrivato lo gnocco realizzato con la patata di Patasibilla di Montegallo e abbinato al pesce fresco. Seguitissimi poi gli ospiti: chef come Alessio Vallesi dell'Alberghiero, Michela Ciarrocchi, Massimo Polidori di Accademia Chefs, coordinati da Ludovica Pelliccioni e l'immane dotto Mauro Mario Mariani, che ha incantato i ragazzi dell'istituto Fazzini Mercantini. Con la supervisione di Barbara Zambuchini, sono state inoltre distribuite gratuitamente le ricette a base di pesce locale.

Laura Ripani

© RIPRODUZIONE RISERVATA