

## Il Mare in Tavola, una conferma a Falconara Marittima



**EUROPA MULTISERVICE** SRL  
LAVANOLO SERVIZI INTEGRATI

Cronaca e Attualità

© 18 Ottobre 2023

**UNA CONFERMA LA QUINTA EDIZIONE:**

**SEA STREET FOOD: 2023.**

***“Il Mare in Tavola” Falconara Marittima***

**Talk Show “Un Mare di Risorse tra Pesca e Acquacoltura Sostenibili” moderato dal conduttore RAI 1 “LINEA BLU” FABIO GALLO e gli esponenti della pesca e dell’acquacoltura, Street Food di Mare, Show Cooking,**

**Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare**

**ed Informative al Consumo Sostenibile “Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”.**

***PROMOZIONE DELLA PESCA E AQUACOLTURA SOSTENIBILE***

***COFINANZIATO REGIONE MARCHE FEAMP 2014-2020***



Falconara Marittima (AN) –Un mare di persone in piazza per la quinta edizione del **Sea Food** con una nuova veste **SEA STREET FOOD – IL MARE IN TAVOLA, Sapori d’Autunno 2023**. **Street Food di Mare con pesce fresco locale, Talk Show “Un Mare di Risorse tra Pesca e Acquacoltura Sostenibili”** moderato dal conduttore RAI 1 **“LINEA BLU” FABIO GALLO** e gli esponenti della pesca e dell’acquacoltura, Show Cooking, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informative al Consumo Sostenibile **“Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco”**.

**Il Comune di Falconara Marittima**, ha realizzato gli eventi nell’ambito del **Progetto Regionale di “Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”**, Finanziato Bando Regione Marche P.O. FEAMP Italia 2014/2020 **Annualità 2023**; grazie alla **Partners in Service Srl** titolare del **Centro Educazione Ambientale CEA “Ambiente e Mare”** riconosciuto **R. Marche**, in collaborazione

con l'**Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, Co.Ge.Vo. di Ancona**, con le sue Vongole Lupino, **CO.GE.PA. Consorzio Co.Ge.PA** Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di **San Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca, l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Pro loco "Falconamare", Gelateria "Il Pinguino Quattrini" e le Farine Magiche lo Conte.**

Il Sindaco **Stefania Signorini** e l'Assessore al Turismo e Cultura di Falconara Marittima, **Marco Giacanella**, nell'ambito dell'**Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca**, hanno realizzato un 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% 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"**.

**Novità di questa edizione è stato il coinvolgimento dei Consorzi e Organizzazioni dei produttori, che** hanno portato il mare o meglio il pesce fresco dell'Adriatico in piazza **"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.

**Talk Show "Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili" con ospite speciale FABIO GALLO, CONDUTTORE RAI "LINEA BLU" che ha moderato l'interessante dibattito con i principali esponenti della pesca e dell'acquacoltura locale, membri della Consulta Economia Ittica regionale.** 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.

Grande interesse e partecipazione per i quattro **Show Cooking a cura Partners** che sono stati realizzati nel we del 14 e 15 ottobre a Falconara Marittima. Lo **Show Cooking con Basilio Ciaffardoni, "il Cozzaro Nero"** vice presidente del consorzio COGEPA di San Benedetto del Tronto, ha preparato un piatto a base di alici a Marchio **"Il Principe Azzurro dell'Adriatico"** dell'O.P. Abruzzo Pesca, contestualmente alla **Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco"** a cura della **Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini.** A seguire sempre **"il Cozzaro Nero"** ha preparato un piatto **"Tempesta Gialla"** a base di vongole lupino del **Co.Ge.Vo. di Ancona**, moderato conduttore **RAI "Fabio Gallo"**. Nell'ultima giornata di domenica doppio appuntamento che ha visto coinvolti, **Basilio Ciaffardoni, "il Cozzaro Nero"** ha preparato un piatto unico il **"Gelato alle Cozze"**, moderato dalla **dott.ssa Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini.** A seguire **Erika Quattrini della Gelateria "Il Pinguino Quattrini"** con il gelato al pistacchio di Stigliano con acqua di mare fondo di taralli sbriciolati e scorzette d'arancia semicandite, moderato da **Laura di Pietrantonio, giornalista Gambero Rosso.** Tutti e quattro gli Show Cooking con degustazione gratuita, hanno visto la collaborazione con **l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con l'Enologa la Dott.ssa Eleonora Marconi.**

**Per i più piccoli, nell'area eventi Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, Sea Street Food, un laboratorio educativo gratuito dal titolo "*Il Gioco del Principe Azzurro*" per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età**

Intrattenimento a cura della "Compagnia del Solstizio Mediterraneo" e del Gruppo Folk "La Stacca" e la presenza degli Stand Hobbisti, Artigiani e Commercianti. organizzazione curata dalla Pro loco Falconamare.

Cofinanziato dalla Regione Marche PO FEAMP 2014-2020 Misura 5.68 – Misure connesse alla commercializzazione – art. 68-punto 1) lettera g)- Reg. (UE) n. 508/2014 Codice 05-MCO-2023 –Annualità 2023 – CUP B17F23000030007 – Comune di Falconara Marittima.