

## «Il Mare in Tavola»: vince il cibo di strada



Tanta gente per 'Sea Street Food - Il Mare in Tavola': non solo buon cibo ma anche musica, laboratori e cooking show

**Un mare** di persone, è proprio il caso di dirlo, per la quinta edizione del 'Sea Street Food - Il Mare in Tavola', realizzato lo scorso fine settimana nell'ambito della rassegna Sapori d'Autunno 2023. Cibo di strada con pesce fresco locale, talk e cooking show, laboratori per bambini ma anche campagne di educazione alimentare hanno animato piazza Mazzini sabato e domenica scorsi per l'evento promosso dal Comune di Falconara all'interno del progetto regiona-

le di promozione e valorizzazione della pesca e dell'acquacoltura sostenibile. Novità di quest'edizione è stato il coinvolgimento dei consorzi e organizzazioni dei produttori, che hanno portato il mare, o meglio il pesce fresco dell'Adriatico, in centro, grazie a piatti della tradizione marinara marchigiana e pesce fresco locale, come le vongole lupino o le alici. Una manifestazione che, com'era accaduto ad Ancona per la Festa del Mare, ha richiamato tanti falco-

naresi e non nel cuore della città per un percorso di conoscenza e del gusto molto apprezzato dal pubblico. Grande interesse e partecipazione per le quattro dimostrazioni culinarie, realizzate da chef del territorio, seguite da degustazioni gratuite e assaggi di vini. Per i più piccoli, nell'area eventi sono state predisposte attività per educarli alla

sostenibilità e al rispetto dell'ecosistema, in questo caso marino. Intrattenimento, musica e la presenza degli stand di hobbisti, artigiani e commercianti hanno poi fatto da cornice ad una kermesse molto riuscita. L'amministrazione comuna-

le, peraltro presente nella due serate di Sea Street Food, ha ricordato che il percorso realizzato intende «esaltare la pesca locale sostenibile, le tradizioni e i piatti tipici». Visto il successo non è da escludere che questo format possa essere riprodotto anche l'anno prossimo.