

<https://www.cronacheancona.it/2021/09/29/il-mare-in-tavola-torna-ad-animare-piazza-mazzini/325607/?fbclid=IwAR1KFCIJFhP72NkrpvTwL2k5pckf5AErgKABAdfB8x48p6GCo9DDhP7rg8Q#.YVWs6wu1ffk.facebook>

'Il mare in tavola' torna ad animare piazza Mazzini

FALCONARA - Terza edizione dell'evento il 2 e il 3 ottobre. Stand gastronomici e show cooking

29 Settembre 2021 - Ore 15:01

 Stampa  PDF



(Edizione 2019)

Sabato 2 e domenica 3 ottobre in piazza Mazzini si rinnova l'appuntamento con Sea Food – Il mare in tavola, arrivato alla sua terza edizione e quest'anno inserito nell'ambito della rassegna 'Sapori d'Autunno 2021'. Ad animare il cuore cittadino saranno il mercatino del centro, gli stand gastronomici con i truck food del mare, cooking show a base di pesce fresco e locale a cura di noti chef. In menù si potranno trovare

tra gli altri frittura di calamari e gamberi, olive fritte ripiene di pesce, mozzarella in carrozza con alici, gnocchetti di patate e alici e tartufo estivo. Nell'isola pedonale saranno anche allestiti il mercatino del centro e gli stand di Sapori d'Autunno 2021, con stand di hobbisti, artigiani e commercianti a cura di New Event organizzazione eventi. Mercatino e stand

alimentari resteranno aperti sabato e domenica dalle 10 alle 22. Per approfondire i temi dell'educazione alimentare si potrà partecipare ai laboratori educativi per bambini e ai laboratori informativi per adulti nell'ambito della campagna di educazione alimentare ed informativa al consumo sostenibile 'Fish & Cheap: sostenibile, locale e fresco', a cura di Partners in Service Cea 'Ambiente e Mare'. I laboratori saranno attivi dalle 12 alle 14 nell'area eventi del Sea Food: per i bambini tra i quattro e gli otto anni saranno realizzati i laboratori educativi gratuiti dal titolo 'Il Gioco del Principe Azzurro' per educare i più piccoli alla sostenibilità, in presenza di educatori qualificati del Cea; per gli adulti, in contemporanea, si svolgerà il laboratorio informativo gratuito con la campagna 'Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco', in collaborazione con addetti del settore della pesca e a cura della biologa nutrizionista Barbara Zambuchini, responsabile Cea 'Ambiente e Mare' Partners in Service. La biologa sottolinea come l'obiettivo del progetto sia quello di 'sensibilizzare adulti e bambini, 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». In serata, dalle 19, sarà possibile assistere ai cooking show. Sabato 2 ottobre il tema sarà 'Povero ma buono e salutare: il pesce azzurro', quello di domenica 3 ottobre sarà 'Mi dispiace ma io Sgombro!'. I Laboratori culinari sono gratuiti e mirano alla riscoperta delle proprietà nutrizionali del pesce azzurro e pesce povero locale e della cultura culinaria tradizionale delle località marinare marchigiane, da dove provengono le più gustose ricette a base di pesce, e che valorizzano specie ittiche tenute spesso in scarsa considerazione; a cura di noti chef locali e con il coinvolgimento di sommelier professionisti (la prenotazione è obbligatoria). Tutte le attività previste nelle due giornate saranno svolte in ottemperanza della normativa Covid-19 vigente, con Certificazione Verde obbligatoria per l'accesso all'Area Sea Food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA