

## Falconara: in piazza Mazzini torna "Sea Food"

31/08/2019 - Dagli arancini al nero di seppia al mini panino con ciauscolo di mare, passando per la ratatouille di verdure e tonno, i piatti gourmet sbarcano al centro di Falconara. Sono le specialità gastronomiche a base di pesce, proposte da ristoratori da tutta Italia, le protagoniste della nuova edizione di 'Sea Food – Il mare in tavola', l'iniziativa che quest'anno chiuderà la Festa del Mare.

La manifestazione, finanziata con fondi Feamp 2014-2020, animerà piazza Mazzini da giovedì 5 a domenica 8 settembre: gli stand resteranno aperti giovedì e venerdì dalle 18 alle 22, mentre sabato e domenica l'apertura sarà dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 22. Oltre ai piatti gourmet, che potranno essere consumati in piazza Mazzini oppure a casa con il servizio take away, Sea Food propone un programma ricchissimo, incentrato sul valore nutrizionale del pesce azzurro: show cooking, laboratori e seminari si alterneranno in tutte le giornate della manifestazione.

Un super ospite è atteso già per il taglio del nastro: giovedì alle 18.30, subito dopo l'apertura degli stand, arriverà a Falconara l'angiologo e 'mangiologo' Mauro Mario Mariani, volto noto della tv grazie al ruolo di consulente nutrizionista Rai, che terrà il seminario 'Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea'. Per i più piccoli, tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30, si terrà nell'area eventi un laboratorio educativo dal titolo 'Il gioco del principe azzurro', un grande tappeto pedagogico per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini da 4 a 8 anni), in presenza di un educatore qualificato del Cea.

Da giovedì a domenica a partire dalle 19 sarà inoltre aperto il laboratorio informativo per adulti con 'Fish & Cheap: sostenibile, locale e fresco', campagna informativa e di educazione alimentare al consumo sostenibile in collaborazione con addetti del settore pesca, dove saranno anche distribuite gratuitamente le 'Ricette a base di pesce locale'. Il 6, 7 e 8 settembre dalle 19 aprirà lo show cooking, laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria. Venerdì il tema è 'I battuti.... Vincenti', i battuti di pesce locale come condimento per la pasta (alici, triglie, rana pescatrice), sabato sarà la volta de 'Il Pesce visto dall'interno', ricette a base del cosiddetto quinto quarto del pesce: trippa di rana pescatrice, uova di merluzzo, uova di seppia, pasto dei moscardini.

Domenica 8 settembre si concluderà con 'Alice nel Mare delle Meraviglie!', approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia. La manifestazione rientra nel progetto regionale di 'Promozione e valorizzazione della pesca e della acquacoltura sostenibile', finanziato con fondi Feamp Italia 2014-2020 ed è organizzata dall'assessorato alla Cultura e al Turismo di Falconara in collaborazione con Partners in Service, titolare del Cea 'Ambiente e Mare' Regione Marche, l'associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, l'organizzazione Produttori Pesce Azzurro Ancona e l'associazione Produttori Pesca Ancona.

"Sono molto soddisfatta di aver ottenuto per Falconara questo progetto regionale – dice il sindaco Stefania Signorini –. Grazie al finanziamento Feamp la città chiude la Festa del Mare con un evento di alta qualità, sia per le proposte gastronomiche, sia per tutte le attività di informazione ed educazione alimentare rivolte anche ai più piccoli. Mi auguro che la manifestazione coinvolga tutta la città e che possa essere apprezzata anche da visitatori dei Comuni limitrofi".

"L'obiettivo del progetto – aggiunge Barbara Zambuchini, Biologa Nutrizionista, Responsabile Partners in Service – è sensibilizzare gli studenti, la cittadinanza e i turisti a stili di vita e consumo sostenibili, 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".

### Gli stand

Negli stand saranno ospitati lo chef Francesco Cingolani di Roma, che proporrà chitarra cozze e pecorino, tortino di alici e scarola, frittelle di sgombrò e zucchine; il ristorante 'Fattore Siculo' di Adrano (Ct) che preparerà arancini pesce spada e melanzane, arancini al nero di seppia e arancini gamberetti e rucola; il 'Fritto Misto Lab' di Pagliare del Tronto, che avrà in

menù olive farcite di pesce e mozzarelle in carrozza; 'Il Gusto Mobile' di San Vincenzo di Livorno che proporrà porchetta di tonno e salumi di mare (mortadella, ciauscolo); 'Anghiò Lab' di San Benedetto del Tronto, le cui specialità sono mezzemaniche al battuto di alici, frittura di calamari, gamberi e alici, frittura di alici; lo chef Federico Palestini, dell'Osteria Caserma Guelfa di San Benedetto del Tronto, preparerà invece parmigiana di melanzane, pane fritto con sgombero e cipolle caramellate, ratatouille di verdure e tonno. Sarà disponibile anche un aperitivo con tapas di mare (piccolo panino con ciauscolo di mare, mortadella di mare, porchetta di tonno, mozzarella in carrozza, olive ripiene di pesce) e un calice di vino

dal **Comune di Falconara Marittima**

[www.comune.falconara-marittima.an.it](http://www.comune.falconara-marittima.an.it)

**COMUNE DI FALCONARA MARRITTIMA**  
www.comune.falconara-marittima.an.it

**FESTA DEL MARE**  
**CHIUSURA ESTATE 2019**

**2019 SeaFood**  
**il mare in tavola**  
**5 6 7 8 Settembre**  
**Falconara Marittima Piazza Mazzini**

**APERTURA STAND**  
Giovedì e Venerdì 18.00 - 22.00  
Sabato e Domenica 12.00 - 15.00 - 18.00 - 22.00

**Giovedì 5 Settembre**  
Ore 18.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI  
Ore 18.30 BIBLIOTECA COMUNALE  
"IL PESCE AZZURRO NELLA PROSPETTIVA ROSA",  
Dedicata a Paolo Pasolini  
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"  
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service  
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti  
a cura di Partners In Service

**Venerdì 6 Settembre**  
Ore 18.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI  
Ore 19.00 SHOW COOKING "L'AMTRETTO RENDENTE"  
Laboratorio Gratuito (presentazione obbligatoria)  
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"  
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service  
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti  
a cura di Partners In Service

**Sabato 7 Settembre**  
Ore 12.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI  
Ore 19.00 SHOW COOKING "IL PESCE VISTO DALL'INTERNO"  
Laboratorio Gratuito (presentazione obbligatoria)  
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"  
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service  
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti  
a cura di Partners In Service

**Domenica 8 Settembre**  
Ore 12.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI  
Ore 19.00 SHOW COOKING  
"ALICE NEL MARE DELLE MERAVIGLIE"  
Laboratorio Gratuito (presentazione obbligatoria)  
Ore 13.30 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"  
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service  
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti  
a cura di Partners In Service

Per informazioni: Tel. 071 91771 - [www.falconara-marittima.it](http://www.falconara-marittima.it) - [www.falconara-marittima.an.it](http://www.falconara-marittima.an.it)