

https://www.lanuovariviera.it/category/eventi/in-piazza-kursaal-tre-giorni-di-promozione-del-pesce-tipico-locale-ecco-il-mare-dinverno/?fbclid=IwAR0Xp9b2nxnTDaDCqQ6npJe2WI02Qlk3Wd2Wzj-s_Gb0hCkMhN2xg_Rsow

LaNuovaRiviera

≡ MENU ▾

**QUATTRO
CHIACCHIERE**

Home > Eventi > In piazza Kursaal tre giorni di promozione del pesce tipico locale. Ecco...

In piazza Kursaal tre giorni di promozione del pesce tipico locale. Ecco il “Mare d’Inverno”

Di **Redazione** - 5 Dicembre 2019 13:39

 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter

 G+

 P

 Mi piace 13

 Tweet



GROTTAMMARE – Promuovere il prodotto ittico locale, in pieno inverno. E' l'obiettivo che si pone l'iniziativa "Il mare d'inverno", in scena al Kursaal da venerdì 6 a domenica 8 dicembre. L'evento di promozione del pescato è stato presentato questa mattina in Comune da tutti i protagonisti dell'organizzazione, dalla Partners in Service con Barbara Zambuchini, alla Tuber che questa mattina era rappresentata da Stefano Greco. Ma anche Slow Food con Alessia Consorti e con il dottor Mauro Mario Mariani, nutrizionista e volto noto dei canali Rai.

A fare gli onori di casa è stato l'assessore al commercio Lorenzo Rossi: "E' un'iniziativa dedicata alla promozione del pescato locale – ha spiegato – è sostenuta da fondi europei e deriva da un bando promosso dalla Regione Marche che il comune di Grottammare è riuscito a vincere. Può sembrare un po' anomalo organizzare questa iniziativa in un periodo prossimo all'inverno. Siamo abituati a vedere iniziative sul pesce quasi esclusivamente durante i mesi caldi ma, come ci insegnano i nostri pescatori, il pesce come tutte le verdure dell'orto ha le sue stagioni e anche autunno e inverno presentano una ricchezza di offerta che va riscoperta".

E' Barbara Zambuchini a spiegare come l'obiettivo sia quello di sostenere e promuovere il pesce sostenibile: "Organizziamo dei seminari informativi ed educativi sia per gli adulti che per i più piccoli e leghiamo questo evento alla stagionalità del prodotto in collaborazione con gli stessi operatori e con le loro associazioni". Zambuchini pone l'accento sulla presenza del dottor Mariani: "Una grande esperienza la sua – ha spiegato – e sabato mattina incontrerà anche i ragazzi dell'istituto Fazzini".

Ecco il programma nel dettaglio

Venerdì 6 Dicembre dalle 18.00 alle 20.00

Sabato 7 Dicembre dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 18.00 alle 20.00

Domenica 8 Dicembre dalle 12.00 alle 14.00

LABORATORI EDUCATIVI PER BAMBINI «Gioco del Principe Azzurro e/o Cavalluccio Marino» – Laboratori Educativi 4-8 anni a cura di Partners in Service srl «CEA Ambiente e Mare» R. Marche.

6 Dicembre dalle ore 18.00 e 7 – 8 Dicembre dalle 12.00

LABORATORI INFORMATIVI PER ADULTI

CONSUMO PESCE LOCALE SOSTENIBILE "FISH&CHEAP": SOSTENIBILE, LOCALE E FRESCO. A cura della Dott.ssa Biologa Nutrizionista Barbara Zambuchini

In collaborazione con addetti del settore pesca locale.

Saranno distribuite ricette sul consumo del pesce fresco locale secondo le diverse stagioni.

Tutte le Sere dall' 6 all'8 Dicembre dalle ore 18.00 alle 20.00

Sabato 7 e Domenica 8 Dicembre dalle 12.00 alle 14.00

APERITIVO CON FINGER FOOD DI PESCE con degustazione gratuita

Venerdì 6 Dicembre dalle ore 18.00

Sabato 7 Dicembre dalle 17.00

Domenica 8 Dicembre alle 17.00 e alle 18.30

COOKING SHOW CON I MIGLIORI CHEF LOCALI CON DEGUSTAZIONE

6 dicembre ore 18.00 Chef **TOMMASO MELZI**, l'Attico sul Mare, Grottammare (AP)

7 dicembre ore 17.00 Chef **FEDERICO PALESTINI**, Osteria Caserma Guelfa, San Benedetto del T.(AP)

8 dicembre ore 17.00 e 18.30 rispettivamente Chef **DAVIDE CAMAIONI**, Il Posto Nuovo, San Benedetto del T.(AP) e Chef **FEDERICO PALESTINI**, Osteria Caserma Guelfa, San Benedetto del T.(AP)

Sabato 7 Dicembre ore 9.00 – 10.30 presso Piazza Kursal di Grottammare

SEMINARIO /CONVEGNO INFORMATIVO del Dott. **MAURO MARIO MARIANI**

Medico Chirurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai

**Sabato 7 Dicembre ore 13. 00 presso Piazza Kursal di
Grottammare**

A PRANZO CON I PESCATORI A DELLA LA PICCOLA PESCA – SU
PRENOTAZIONE

in collaborazione con il Consorzio CO.GE.PA, Slow Food Piceno e Slow
San Benedetto del T. e Valdaso