

GROTTAMMARE

0

“Il mare d’inverno”, a Grottammare si promuove il pescato locale. Ecco quando

DI ANNALISA COCCIA — 5 DICEMBRE 2019 @ 15:09

STAMPA ARTICOLO



VIDEO Piazza Kursaal accoglierà per tre giorni laboratori, show cooking, convegni e degustazioni. Qui il programma della rassegna con tutte le iniziative

GROTTAMMARE – Un’assoluta novità animerà il centro città nel fine settimana dell’Immacolata. Si tratta dell’evento dal titolo **“Il mare d’inverno”**, dedicato alla promozione del pescato locale. L’iniziativa è sostenuta da fondi europei che derivano da un bando della Regione Marche, di cui Grottammare è risultata tra i 5 comuni vincitori.

“Può sembrare anomalo il periodo per un evento il cui protagonista è il pesce – afferma l’assessore alle Attività Produttive Lorenzo Rossi – Ma anche il pesce ha le sue stagioni e autunno e inverno possiedono una ricchezza che va riscoperta. Si tratta dell’edizione zero ma sono fiducioso”.

A spiegare le iniziative, che si terranno **dal 6 all’8 dicembre in piazza Kursaal**, dove sarà allestito un tendone in cristal, sono i soggetti organizzatori e, in particolare, **Barbara Zambuchini della Partner in Service e Stefano Greco della Tuber**.

Ad animare le giornate saranno **laboratori formativi ed educativi per adulti e bambini** sulla conoscenza del pesce, che si terranno alle ore 12 e alle ore 18. Appuntamento importante è il **convegno di sabato 7 dicembre**, alle ore 9, presso Piazza Kursaal con il **dottor Mauro Mario Mariani, consulente nutrizionista Rai**. Lo stesso Mariani, intervenuto alla conferenza di presentazione dell’iniziativa, interviene: “Le tre “M” del nostro territorio sono: mare, monti e meraviglia. Può essere un punto di partenza per essere più popolo e meno territori separati. **Abbiamo prodotti esclusivi della nostra storia e tradizione che deve essere divulgata**. Un capitolo del mio prossimo libro si chiama “Cto: cascata trasversale di Omega”, con cui voglio regalare un segnale da condividere con gli chef e con le scuole. Comunicare salute vuol dire dire dove essa risiede, cioè nelle cose semplici come un piatto di brodetto”.

Altro imperdibile evento di sabato è il **pranzo con i pescatori della piccola pesca**, a cui sarà possibile partecipare su prenotazione, in collaborazione con il Consorzio CO.GE.PA, **Slow Food Piceno e Slow San Benedetto e Valdaso**.

Previsti inoltre tutti i giorni **aperitivi e show cooking** degli **chef Tommaso Melzi, Davide Camaioni e Federico Palestini**.

Si ricorda che l’evento è a ingresso libero e prevede degustazioni gratuite. Inoltre, è completamente plastic free.

Di seguito il programma completo:



6 7 8 Dicembre 2019
Grottammare Piazza Kursaal
EVENTO DI PROMOZIONE DEL PESCATO LOCALE
INGRESSO LIBERO

PROGRAMMA EVENTO

Venerdì 6 Dicembre
Ore 18.00 Laboratori Informativi per adulti "FISH&CHEAP"
Ore 18.00 "GIOCO DEL CAVALLUCCIO MARINO" Laboratori Educativi per bambini
Ore 18.00 COOKING SHOW Chef TOMMASO MELZI con degustazione
Ore 18.00 Apertura APERITIVO con Finger Food di Pesce

Sabato 7 Dicembre
Ore 09.00 Dott. Mauro Mario Mariani "IL PESCE AZZURRO E SANA ALIMENTAZIONE"
Ore 12.00 e Ore 18.00 "GIOCO DEL CAVALLUCCIO MARINO" Laboratori Educativi per bambini
Ore 12.00 Laboratori Informativi per adulti "FISH&CHEAP"
Ore 12.00 e Ore 18.00 Apertura APERITIVO con Finger Food di Pesce
Ore 13.00 "A PRANZO CON I PESCATORI" della Piccola Pesca su prenotazione
Ore 17.00 COOKING SHOW Chef FEDERICO PALESTINI con degustazione

Domenica 8 Dicembre
Ore 12.00 e Ore 18.00 Apertura APERITIVO con Finger Food di Pesce
Ore 12.00 "GIOCO DEL CAVALLUCCIO MARINO" Laboratori Educativi per bambini
Ore 12.00 Laboratori Informativi per adulti "FISH&CHEAP"
Ore 17.00 COOKING SHOW Chef DAVIDE CAMAIONI con degustazione
Ore 18.30 COOKING SHOW Chef FEDERICO PALESTINI con degustazione

"Il mare d'inverno" a Grottammare dal 6 all'8 dicembre 2019, parola ...



Guarda più tardi



Condividi



-0:00