

<https://www.tmnotizie.com/falconara-marittima-ha-preso-il-via-sea-food-il-mare-in-tavola-grande-successo-per-il-dott-mauro-mario-mariani/>



CRONACA

Falconara Marittima ha preso il via Sea Food il Mare in Tavola, grande successo per il dott. Mauro Mario Mariani



Redazione — 6 Settembre 2019



FALCOINARA MARITTIMA – Ha preso il via ieri **Sea Food il Mare in Tavola**. Dopo il taglio del nastro da parte del sindaco **Stefania Signorini**, **Barbara Zambuchini** Partners in Service, **Stefano Greco**, Tuber Communications e **dott. Mauro Mario Mariani**, ad aprire con successo l'evento di Valorizzazione e Promozione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile", è stato il seminario "Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea" a cura del **dott. Mauro Mario Mariani**, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai, che i più conoscono come Nutrizionista che ha presenziato a Linea Bianca, ma anche come "il comunicatore della salute", sempre in prima linea per promuovere il concetto di "benessere", che nel suo ultimo libro si tinge di rosa e da qui "Prospettiva ROSEA" – ALLA RICERCA DELL'EQUILIBRIO edito da Capponi, per celebrare le donne, offrendo loro nuove prospettive, in

termini di qualità della vita. Un libro dedicato all'essere e al benessere della donna attraverso Energia, Chimica e Soma.

Il seminario si è abbinato con **Show Cooking “I battuti.... Vincenti” dello chef Federico Palestini dell'Osteria Guelfa San Benedetto del Tront** che ha suscitato grande interesse a seguire degustazione gratuita tra i presenti delle mezze maniche al battuto di sgombro e le pennette al battuto di alici pomodorini e limone.

L'evento è realizzato in collaborazione con **CEA «Ambiente e Mare», , R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications , [l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile](#)**, in quanto promotrice del Marchio di Qualità Registrato a livello Nazionale “in Blu Turismo Sostenibile in Adriatico” e dei “Pacchetti Culturali Eco-Sostenibili” legati al Pescaturismo e Ittiturismo nell'area adriatica e l'Associazione Produttori Pesca.

Vi ricordiamo l'apertura Stand, nell' Area eventi del SEA FOOD, venerdì 18.00-22.00 , mentre sabato e domenica 12.00-15.00 e 18.00-22.00 inoltre ci saranno Laboratori Educativi per i bambini. Tutte le sere ore 19.00 tramite la Campagna Informativa sul Consumo di Pesce Locale “Fish & Cheap”: Sostenibile, Locale e fresco, il Comune di Falconara Marittima vuole far scoprire un volto nuovo della Pesca, grazie alla Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini Responsabile del CEA « Ambiente e Mare » riconosciuto R. Marche – PIS Srl in collaborazione con le Associazioni della Pesca.

L'obiettivo è sensibilizzare cittadinanza e 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 che coinvolgono il mare, a partire dall'alimentazione e dalle scelte quotidiane.

Laboratori Informativi per adulti “Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap”, Show Cooking a base di pesce fresco locale con noti chef.

Per i più piccoli sarà inoltre realizzato tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30 **nell' Area eventi del SEA FOOD un laboratorio educativo per bambini dal titolo “Il Gioco del Principe Azzurro”**, un tappeto pedagogico (3x2 m) **per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età** (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di un educatore qualificato del CEA.

utte le serate a partire dalle 19.00 in poi sarà aperto il Laboratorio Informativo per adulti. **Nelle serate del 6 , 7 , 8 Settembre dalle 19.00 apertura show cooking**, Laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria: **Venerdì 6 Settembre “I battuti.... Vincenti”** i battuti di pesce locale come condimento per la pasta: alici, triglie, rana pescatrice;

Sabato 7 Settembre *“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** *“Alice nel Mare delle Meraviglie!”* approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia...!

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Falconara Marittima. Il Comune di Falconara Marittima**, nell’ambito dell’**Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca**, realizza gli eventi nell’ambito del **Progetto Regionale di “Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”**, Finanziato al 80% dal Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) **P.O. FEAMP 2014/2020** – Anno 2019.

Finanziato Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) **P.O. FEAMP Italia 2014/2020**.