

“Il mare d’inverno” finisce in tavola il pescato locale diventa protagonista

Show cooking, seminari, laboratori per bambini ingredienti della tre giorni dedicata ai prodotti ittici tipici

L'APPUNTAMENTO

GROTTAMMARE “Il mare d’inverno”, il pescato locale protagonista da oggi a domenica in piazza Kursaal a Grottammare. Show cooking, seminari, laboratori per bambini saranno gli ingredienti di questa tre giorni dedicata alla promozione di prodotti ittici tipici organizzata dalla Partners in Service, dalla Tuber e dalla Slow Food con la collaborazione del dottor Mauro Mario Mariani, nutrizionista e volto noto dei canali Rai.

Affari locali

«È un’iniziativa dedicata alla promozione del pescato locale – spiega l’assessore Loreno Rossi – sostenuta da fondi europei e deriva da un bando promosso dalla Regione Marche che il comune di Grottammare è riuscito a vincere». Promuovere e sostenere il pesce



sostenibile è l’obiettivo della manifestazione come sottolinea Barbara Zambuchini dalla Partners in Service: «Organizziamo dei seminari informativi ed educativi sia per gli adulti che per i più piccoli – dice – e leghiamo questo evento alla stagionalità del prodotto in collaborazione con gli stessi operatori e con le loro associazio-

ni. Inoltre abbiamo l’esperienza del dottor Mariani che domani mattina incontrerà anche i ragazzi dell’istituto Fazzini». Questo pomeriggio a partire dalle 18 si terranno laboratori educativi rivolti ai bambini dai quattro agli otto anni, che saranno poi replicati nelle giornate di domani e domenica. Sempre a partire dalle 18 si

potrà prendere parte a dei laboratori informativi dedicati al consumo del pesce locale, sostenibile e fresco a cura della biologa nutrizionista Zambuchini, e in collaborazione con gli addetti del settore pesca locale. Inoltre saranno distribuite ricette sul consumo del pesce fresco locale secondo le diverse stagioni. Non

Oggi parte “Il mare d’inverno”
Una serie di eventi collegati tra di loro per promuovere il pescato locale a tavola

mancheranno aperitivi gratuiti a base di pesce. Nel corso della tre giorni si susseguiranno show cooking realizzati da chef locali.

Il programma

Si parte oggi alle 18 con Tommaso Melzi del ristorante Attico sul Mare di Grottammare, si proseguirà domani alle 17 con Federico Palestini dell’Osteria Caserma Guelfa di San Benedetto, mentre domenica dalle 17 sarà la volta di Davide Camaioni del ristorante sambenedettese Il Posto Nuovo e tornerà lo chef Palestini. Domani mattina, a partire dalle 9, il dottor Mariani terrà un seminario informativo, mentre alle 13, su prenotazione, si potrà prendere parte al pranzo organizzato dai pescatori della piccola pesca, in collaborazione con il Consorzio Co.Ge.Pa. Slow Food Piceno e Slow S. Benedetto e Valdaso.

Luigina Pezzoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA