

Gelato alle cozze e tipicità di mare Che show, tutti pazzi per Sea food

Stand, laboratori e cucina live in piazza Mazzini. Ieri ospite Fabio Gallo di Linea Blu, oggi il gran finale



Una tavolata all'evento "Sea food - il mare in tavola" FOTO TIFI

FALCONARA Al via "Sea Food - il mare in tavola", l'evento per promuovere il pesce fresco locale. In piazza Mazzini, ieri ed oggi, nell'ambito della rassegna Saperi d'Autunno, si terranno talk show, street food, show cooking, laboratorio educativo e informativo, campagne di educazione alimentare e informative al consumo sostenibile come "Fish & Cheap: Sostenibili, Locale e Fresco".

le, Locale e Fresco".

Il programma

Ieri alle 11,30 si è aperto lo show cooking con "il Cozzaro Nero", Basilio Ciaffardoni, vice presidente del consorzio Cogepa di San Benedetto del Tronto e pescatore della piccola pesca, il quale ha preparato un piatto a base di alici a marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico". Lo

show cooking si è svolto in collaborazione con l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con la Dott. Eleonora Marconi. Nel pomeriggio si è tenuto il talk show "Un mare di risorse tra pesca e acquacoltura sostenibili" con ospite speciale Fabio Gallo, conduttore del programma Rai "Linea Blu" che ha moderato il dibattito con i principali esponenti della pesca e dell'acquacoltura locale. Dopo i saluti istituzionali dell'assessore al Turismo e Cultura di Falconara, Marco Giacarella, sono intervenuti Federico Bigoni, presidente di Federpesca, Francesco Caldaroni dell'Associazione Marinerie d'Italia, Silvio D'Apice, rappresentante A.M.A. Associazione Mediterranea Acquaicoltori, Barbara Zambuchini dell'Istituto scientifico Pesca e Ricerca Innovativa e Danilo Santini, segretario generale Fai Cisl Marche. Inoltre Fabio Gallo ha affiancato il secondo show cooking della giornata sempre con "il Cozzaro Nero" che ha preparato un

piatto dal titolo "Tempesta Gialla" a base di vongole lupino della Co.Ge.Vo. di Ancona.

Le particolarità

Oggi si rinnova in mattinata l'appuntamento con Basilio Ciaffardoni che preparerà un piatto unico: il "Gelato alle Cozze", con la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini. Alle 17,30 il secondo ed ultimo show cooking con Erika Quattrini della gelateria "Il Pinguino Quattrini" che preparerà un gelato al pistacchio di Stigliano con acqua di mare, fondo di taralli sbriciolati e scorzette d'arancia semicandite, con la partecipazione di Laura Di Pietrantonio, giornalista del Gambero Rosso. Per i più piccoli sarà realizzato, dalle 12 alle 14, un laboratorio educativo gratuito dal titolo "Il Gioco del Principe Azzurro". Proseguirà il Mercatino del Centro, con stand di hobbisti, artigiani e commercianti. Organizzazione Pro Loco Falconamare.

Gianluca Fenucci