

ANCONA/VERBA | ATTUALITÀ

A Falconara torna Sea Food: piatti gourmet, show cooking e seminari

Mi piace Piace a 15.081 persone.
iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Dagli arancini al nero di seppia al mini panino con ciauscolo di mare, passando per la ratatouille di verdure e tonno. Dal 5 all'8 settembre le specialità gastronomiche a base di pesce sbarcheranno in piazza Mazzini

Di **Micol Sara Misiti** - 51 agosto 2019



FALCONARA MARITTIMA – Piatti gourmet, show cooking, laboratori e seminari. **Dal 5 all'8 settembre** torna “**Sea Food – Il mare in tavola**”, l’iniziativa che quest’anno chiuderà la Festa del Mare. La manifestazione, finanziata con fondi Feamp 2014-2020, animerà piazza Mazzini e gli stand resteranno aperti giovedì e venerdì dalle 18 alle 22, mentre sabato e domenica l’apertura sarà dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 22.

Arancini al nero di seppia, mini panino con ciauscolo di mare, ratatouille di verdure e tonno, saranno i piatti gourmet che potranno essere consumati in piazza Mazzini oppure a casa con il servizio take away. Oltre ai piatti gourmet, Sea Food propone un **programma ricchissimo**, incentrato sul valore nutrizionale del pesce azzurro: show cooking, laboratori e seminari si alterneranno in tutte le giornate della manifestazione. Un **super ospite** è atteso già per il taglio del nastro: giovedì alle 18.30, subito dopo l’apertura degli stand, arriverà a Falconara l’angiologo e “mangiologo” **Mauro Mario Mariani**, volto noto della tv grazie al ruolo di consulente nutrizionista Rai, che terrà il seminario “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”.

Per i più piccoli, tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30, si terrà nell’area eventi un laboratorio educativo dal titolo “Il gioco del principe azzurro”, un grande tappeto pedagogico per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini da 4 a 8 anni), in presenza di un educatore qualificato del Cea. Da giovedì a domenica a partire dalle 19 sarà inoltre aperto il **laboratorio informativo per adulti** con “Fish & Cheap: sostenibile, locale e fresco”, campagna informativa e di educazione alimentare al consumo sostenibile in collaborazione con addetti del settore pesca, dove saranno anche distribuite gratuitamente le “Ricette a base di pesce locale”.

Il 6, 7 e 8 settembre dalle 19 aprirà lo **show cooking**, con laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria. Venerdì il tema sarà “I battuti... Vincenti”, i battuti di pesce locale come condimento per la pasta (alici, triglie, rana pescatrice); sabato sarà la volta de “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 si concluderà con “Alice nel Mare delle Meraviglie!”, approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia. La manifestazione rientra nel progetto regionale di “Promozione e valorizzazione della pesca e della acquacoltura sostenibile”, finanziato con fondi Feamp Italia 2014-2020 ed è organizzata dall’assessorato alla Cultura e al Turismo di Falconara in collaborazione con Partners in Service, titolare del Cea “Ambiente e Mare” Regione Marche, l’associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, l’organizzazione Produttori Pesce Azzurro Ancona e l’associazione Produttori Pesca Ancona.

«Sono molto soddisfatta di aver ottenuto per Falconara questo progetto regionale – **dice il sindaco Stefania Signorini** –. Grazie al finanziamento Feamp la città chiude la Festa del Mare con un evento di alta qualità, sia per le proposte gastronomiche, sia per tutte le attività di informazione ed educazione alimentare rivolte anche ai più piccoli. Mi auguro che la manifestazione coinvolga tutta la città e che possa essere apprezzata anche da visitatori dei Comuni limitrofi». «L’obiettivo del progetto – **aggiunge Barbara Zambuchini, Biologa Nutrizionista, Responsabile Partners in Service** – è sensibilizzare gli studenti, la cittadinanza e i turisti a stili di vita e consumo sostenibili, per una maggiore attenzione alla provenienza locale del pescato e a tutte le pratiche sostenibili in Adriatico, orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le famiglie, sui temi della biodiversità e del consumo consapevole nel rispetto della stagionalità e dell’ecosistema, prediligendo il pesce azzurro e le specie povere e massive sostenibili, pescate in Adriatico».

Negli stand saranno ospitati lo **chef Francesco Cingolani di Roma**, che proporrà chitarra cozze e pecorino, tortino di alici e scarola, frittelle di sgombrò e zucchine; il **ristorante “Fattore Siculo” di Adrano (Ct)** che preparerà arancini pesce spada e melanzane, arancini al nero di seppia e arancini gamberetti e rucola; il **“Fritto Misto Lab” di Pagliare del Tronto**, che avrà in menù olive farcite di pesce e mozzarelle in carrozza; **“Il Gusto Mobile” di San Vincenzo di Livorno** che proporrà porchetta di tonno e salumi di mare (mortadella, ciauscolo); **“Anghiò Lab” di San Benedetto del Tronto**, le cui specialità sono mezzemaniche al battuto di alici, frittura di calamari, gamberi e alici, frittura di alici; lo **chef Federico Palestini**, dell’Osteria Caserma Guelfa di San Benedetto del Tronto, preparerà invece parmigiana di melanzane, pane fritto con sgombrò e cipolle caramellate, ratatouille di verdure e tonno. Sarà disponibile anche un aperitivo con tapas di mare (piccolo panino con ciauscolo di mare, mortadella di mare, porchetta di tonno, mozzarella in carrozza, olive ripiene di pesce) e un calice di vino.

COMUNE DI FALCONARA MARITTIMA
Assessorato Culturale e Turismo

FESTA DEL MARE
CHIUSURA ESTATE 2019

2019 Sea Food
il mare in tavola
5 6 7 8 Settembre
Falconara Marittima Piazza Mazzini

APERTURA STAND
Giovedì e Venerdì 18.00 - 22.00
Sabato e Domenica 12.00 - 15.00 • 18.00 - 22.00

Giovedì 5 Settembre
Ore 18.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI
Ore 18.30 (BIBLIOTECA COMUNALE)
"IL PESCE AZZURRO NELLA PROSPETTIVA ROSEA",
Seminaro di Mauro Mario Mariani
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti
a cura di Partners In Service

Venerdì 6 Settembre
Ore 18.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI
Ore 19.00 SHOW COOKING "I BATTUTI VINCENTI"
Laboratorio Gratuito (prenotazione obbligatoria)
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti
a cura di Partners In Service

Sabato 7 Settembre
Ore 12.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI
Ore 19.00 SHOW COOKING "IL PESCE VISTO DALL'INTERNO"
Laboratorio Gratuito (prenotazione obbligatoria)
Ore 19.00 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti
a cura di Partners In Service

Domenica 8 Settembre
Ore 12.00 APERTURA STAND GASTRONOMICI
Ore 19.00 SHOW COOKING
"ALICE NEL MARE DELLE MERAVIGLIE"
Laboratorio Gratuito (prenotazione obbligatoria)
Ore 13.30 "GIOCO DEL PRINCIPE AZZURRO"
Laboratori educativi per bambini a cura di Partners In Service
Ore 19.00 Laboratori informativi per adulti
a cura di Partners In Service

Finanziato Regione Marche, FESR 2014-2020 Obiettivo 3.0
L'attività è sostenuta anche da:

REGIONE MARCHE | mipamf | FEAMP | OSA | TUBRI

Per informazioni: Tel. 071/917771 - www.falconaraonline.it - www.falconara-marittima.an.it