

RASSEGNA STAMPA PRE "SEA FOOD – IL MARE IN TAVOLA" FALCONARA MARITTIMA 13/14/15 GIUGNO 2025

ANCONA TODAY, 10/06/2025

<https://www.anconatoday.it/eventi/sea-food-mare-in-tavola-falconara-giugno-2025-street-food-pesce-programma.html>

ANCONATODAY



Redazione

10 giugno 2025 15:45



Si parla di

EVENTI FALCONARA MARITTIMA

Street food di pesce, campagne informative, musica e giochi: a Falconara torna "Sea Food - Il mare in tavola"

Anche per questa sesta edizione, presentata quest'oggi, saranno proposti tre giorni di street food di mare con pesce fresco locale. Nel programma degli eventi anche laboratori per bambini e cooking show

Street food di pesce, campagne informative, musica e giochi: a Falconara torna "Sea Food - Il mare in tavola"

Anche per questa sesta edizione, presentata quest'oggi, saranno proposti tre giorni di street food di mare con pesce fresco locale. Nel programma degli eventi anche laboratori per bambini e cooking show



FALCONARA MARITTIMA – Venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 giugno in piazza Mazzini torna 'Sea Food – il mare in tavola 2025'. Anche per questa sesta edizione saranno proposti tre giorni di street food di mare con pesce fresco locale, laboratori per bambini e show cooking, che quest'anno vedranno protagonisti lo chef televisivo Elis Marchetti, patron di Villa Amalia e Basilio Ciaffardoni il 'Cozzaro Nero'. In serata tanto intrattenimento con il dj Corrado Cori il venerdì e il cantante e conduttore Antonio Mezzancella il sabato.

Il sindaco Stefania Signorini e l'assessore al Turismo e cultura di Falconara, Marco Giacanella hanno attivato un percorso di valorizzazione e promozione della pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici. L'evento è stato presentato nella mattinata di oggi, martedì 10 giugno, al Castello di Falconara Alta. Hanno partecipato l'assessore regionale alla Pesca Andrea Maria Antonini, la biologa e nutrizionista Barbara Zambuchini responsabile del Cea Ambiente e Mare, lo chef Elis Marchetti e Basilio Ciaffardoni. L'iniziativa, promossa dalla Regione Marche e finanziata all'80 per cento con fondi europei Pn Feampa (Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura) della programmazione 2021/2027, unita allo stanziamento del Comune, nasce per la 'Promozione e comunicazione della pesca e della acquacoltura sostenibile'.

La conferenza di oggi

Il sindaco Stefania Signorini, nel presentare la sesta edizione di Sea Food, dopo aver ringraziato l'assessore regionale Andrea Maria Antonini per la sua presenza, ha spiegato come il Comune abbia intrapreso da anni un percorso «con l'obiettivo di valorizzare il pescato locale e creare al tempo stesso occasioni di aggregazione, per promuovere il territorio e quest'anno anche la ristorazione locale». L'assessore Antonini ha ricordato l'impegno della Regione Marche nel promuovere il cibo e le eccellenze locali e nel sostenere in particolare le marinerie marchigiane e tutta la filiera del pescato, con finanziamenti diretti e con l'organizzazione di iniziative. Tante quelle sostenute dalla Regione per promuovere l'alimentazione sana e un corretto stile di vita come base del benessere.



L'assessore Marco Giacanella ha messo in evidenza gli obiettivi anche turistici di Sea Street Food: «l'aggregazione e l'intrattenimento diventano strumenti per promuovere il pescato locale e diffondere la cultura e la conoscenza di questo prodotto. L'evento rappresenta una vetrina per il nostro territorio e le sue eccellenze e l'occasione per educare anche i più piccoli». Lo chef Elis Marchetti e Basilio Cianforlini hanno infine posto l'accento sulla promozione delle materie prime delle Marche e sul sostegno alla piccola pesca.

Il programma

Venerdì 13 dalle 18.30 alle 22, sabato 14 e domenica 15 giugno dalle 12 alle 22 in piazza Mazzini è prevista l'apertura degli stand di street food di mare, con piatti della tradizione marinara marchigiana e pesce fresco locale dell'Adriatico come le vongole lupino del Co.Ge.Vo. di Ancona e le alici a marchio 'Il Principe Azzurro dell'Adriatico' dell'O.p. Abruzzo Pesca e le cozze del "Cozzaro nero" di Porto San Giorgio. Sarà realizzato un info point informativo, durante i tre giorni dell'evento, per promuovere il prodotto locale e massivo della Regione Marche, tramite la distribuzione di materiale educativo e di ricette. Inoltre sarà promossa l'app innovativa e digitale 'Prizefish', pensata e creata per stimolare e favorire la commercializzazione del prodotto ittico a km 0 della piccola pesca artigianale: il canale online può essere un nuovo stimolo, punto di forza e contatto tra il cliente e il pescatore, in collaborazione con i pescatori della piccola pesca del Co.ge.pa. sbt.

Venerdì 13 Giugno 2025

L'evento avrà inizio alle 18 con il primo show cooking con Basilio Ciaffardoni 'Il cozzaro nero' di Porto San Giorgio, Presidente Consorzio Co.ge.pa. e pescatore della piccola pesca artigianale, in abbinamento al 'Bolla rosa Spumante Rosato da Lacrima' della Cantina Luigi Giusti, in collaborazione con AIS Marche. A seguire degustazione gratuita. Contestualmente avverrà una campagna informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, 'Sostenibile, Locale e fresco' a cura di 'Partners in Service srl' con la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini. Per i più piccoli sarà realizzato, dalle 18 alle 19, un laboratorio educativo gratuito dal titolo 'Il Gioco del Principe Azzurro' per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini da 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA. Apertura Street Food di Mare dalle 18.30 alle 22. Dalle 21:30 Dj set a cura di Corrado Cori & Vocalist Roby Revolution, con ingresso gratuito.

Sabato 14 Giugno 2025

Per i più piccoli sarà realizzato, dalle 17.30 alle 18.30, un laboratorio educativo gratuito dal titolo 'Il gioco del principe azzurro' per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA. Apertura Street Food di Mare dalle 12 alle 22. Alle 17.30 Secondo Show Cooking: saranno protagoniste le alici a marchio 'Il Principe Azzurro dell'Adriatico' con lo chef televisivo Elis Marchetti del ristorante 'Villa Amalia'. Volto noto della Tv, reinterpreterà la cucina marchigiana con creatività e raffinatezza. In abbinamento sarà proposto il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Stefano Antonucci, Cantina Santa Barbara. L'evento è in collaborazione con l'O.p. Abruzzo Pesca soc coop e Ais Marche. A seguire degustazione gratuita. Contestualmente avverrà una campagna informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, 'Sostenibile, locale e fresco' a cura 'Partners in service srl' con la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini. Dalle 21.30 intrattenimento a cura di Antonio Mezzancella & Band, imitatore, cantante e conduttore, che interpreta dal vivo oltre 80 personaggi tra cantanti e celebrità, italiani e stranieri; ingresso gratuito.

Domenica 15 Giugno 2025

Apertura Street Food di Mare dalle 12 alle 22. Per i più piccoli sarà realizzato, dalle 17.30 alle 18.30, un laboratorio educativo gratuito dal titolo 'Il Gioco del Principe Azzurro' per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del Cea. Alle 17.30 terzo e ultimo show cooking con lo chef televisivo Elis Marchetti del ristorante 'Villa Amalia', in abbinamento con Falerio Pecorino DOC, Cantina Velenosi Vini. L'evento è organizzato in collaborazione con consorzio Co.ge.vo. Ancona e le sue 'Vongole Lupino' e Ais Marche. A seguire degustazione gratuita. Contestualmente avverrà una campagna informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, 'Sostenibile, locale e fresco' a cura 'Partners in service srl' con la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini.