

RASSEGNA STAMPA EVENTO SEA FOOD 2025: IL MARE IN TAVOLA 13 – 14 – 15 GIUGNO FALCONARA 2025

IL MASCALZONE, 14/06/2025:

<https://www.ilmascalzone.it/2025/06/sea-food-il-mare-in-tavola-falconara/>



unimc
UNIVERSITÀ DI MACERATA

YOUR TIME
YOUR PLACE

HOME PRIMO PIANO CRONACA E ATTUALITÀ IL MASCALZONE SPORTIVO CULTURA E SPETTACOLI RECENSIONI SOCIALE
INTERVISTE BENESSERE E SALUTE IN...FORM@ZIONE IN...SICUREZZ@ FOTO E VIGNETTE EDITORIALI IN VETRINA VIDEO GALLERY
WEB TV IN RICORDO DI... ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ARCHIVIO STORICO LU CAMPANÒ

Sea Food, il mare in tavola @ Falconara

GARNDE SUCCESSO PER L'AVVIO DELLA SESTA EDIZIONE: SEA FOOD 2025: "Il Mare in Tavola" Falconara Marittima 13-15 GIUGNO 2025

Show cooking, laboratorio educativo bambini, campagna educativa fish & cheap, street food pesce locale adriatico km 0





Cronaca e Attualità

le Ricette del Mascalzone

14 Giugno 2025

By Redazione - 3 giorni ago



Listen to this article

GARDE SUCCESSO PER L'AVVIO DELLA SESTA EDIZIONE SEA FOOD 2025: "Il Mare in Tavola" Falconara Marittima 13-15 GIUGNO 2025

Show cooking, laboratorio educativo bambini, campagna educativa fish & cheap, street food pesce locale adriatico km 0



Falconara Marittima (AN) – Venerdì 13 ha preso inizio la sesta edizione del "Sea Food – il mare in tavola 2025". Street Food di Mare con pesce fresco locale, Show Cooking con chef televisivo Elis Marchetti, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco".

L'Assessore al Turismo e Cultura di Falconara Marittima, Marco Giacanella, nell'ambito dell'Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca, ha attivato un percorso di Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici.

Il Comune di Falconara Marittima realizza gli eventi nell'ambito del Progetto Regionale "Promuovere le attività di acquacoltura sostenibile e la trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, contribuendo alla sicurezza alimentare dell'UE".

Ieri, a partire dalle 18:00 alle 22:00, si è svolta in Piazza Mazzini l'apertura dello Street Food di Mare, con piatti della tradizione marinara e pesce fresco locale dell'Adriatico a km 0.

Durante l'evento è stato attivo un Info Point dedicato alla promozione del prodotto ittico locale e massivo della Regione Marche, con distribuzione di materiali educativi e ricette, promossa anche l'App "Prizefish", uno strumento digitale innovativo creato per favorire la commercializzazione del pescato a km 0 della piccola pesca artigianale.

Alle **ore 18:00** il **primo show cooking di Basilio Ciaffardoni, "Il Cozzaro Nero"** di Porto San Giorgio, presidente del **Consorzio CO.GE.PA. SBT** e pescatore della piccola pesca artigianale. Il **piatto a base di cozze** proposto è stato abbinato al **"Bolla Rosa" – Spumante Rosato da Lacrima della Cantina Luigi Giusti**, grazie alla **collaborazione con il sommelier Michele Busbani dell'Associazione Italiana Sommelier – AIS Marche**. A seguire, il pubblico ha potuto partecipare a una **degustazione gratuita**. In contemporanea si è svolta la Campagna Informativa **"Fish and Cheap – Sostenibile, Locale e Fresco"**, a cura della **biologa nutrizionista Barbara Zambuchini di Partners in Service s.r.l.**, che ha approfondito il tema del consumo consapevole di pesce locale.

Divertimento anche **per i più piccoli**: dalle ore 18:00 alle 19:00 si è tenuto il **laboratorio educativo gratuito "Il Gioco del Principe Azzurro"**, per bambini dai 4 agli 8 anni, con il supporto degli educatori del CEA **dottorisse Mery Spurio e Martina Foschi, e dottore Kevin De Simone**. L'obiettivo era sensibilizzare fin da piccoli sui temi della sostenibilità ambientale e alimentare.

La serata si è conclusa con un **DJ set gratuito** coinvolgente dalle 21:30, curato da **Corrado Cori con la voce di Roby Revolution**.

La partecipazione è stata davvero ottima, con un flusso costante di visitatori durante tutta la serata. Piazza Mazzini si è animata fin dalle prime ore, accogliendo famiglie, curiosi, appassionati di cucina e sostenitori del pescato locale. L'interesse dimostrato per le attività proposte e la qualità dei prodotti è stato superiore alle aspettative.

Si rinnova l'invito per oggi, sabato 14 giugno, dalle ore 12:00 alle 22:00 Street Food con pesce locale dell'Adriatico a km 0, alle 17:30 con Secondo Show Cooking le Alici a Marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" con chef televisivo Elis Marchetti del Ristorante "Villa Amalia". Volto noto della TV, in abbinamento **Verdicchio dei Castelli di Jesi di Stefano Antonucci, Cantina Santa Barbara, in collaborazione con l'O.P. Abruzzo Pesca Soc Coop e Sommelier Fabio Valentini Associazione Italiana Sommelier AIS Marche. A seguire degustazione gratuita.**

Contemporanea con il **laboratorio educativo gratuito** dal titolo *"Il Gioco del Principe Azzurro"* per i più piccoli, e **dalle ore 21:30 intrattenimento a cura di Antonio Mezzancella & Band. Ingresso libero.**