

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

IL MASCALZONE, 15/06/2025:

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



Sea Food, il mare ancora in tavola @ Falconara

TUTTI IN PIAZZA SEA FOOD 2025: "Il Mare in Tavola" Falconara Marittima 13-15 GIUGNO 2025

Show cooking, Chef televisivo Elis Marchetti incanta piazza mazzini, campagna educativa fish & cheap, street food pesce locale adriatico km 0



15 Giugno 2025

By Redazione - 2 giorni ago



Facebook



Twitter



▶ Listen to this article

Falconara Marittima (AN) – Sabato 14 Grande conferma dell'evento, tutti in piazza a conoscere e degustare il prodotto locale dell'Adriatico, 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!

COMUNE DI
FALCONARA MARITTIMAMINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTEREGIONE
MARCHE

FEAMPA

Street 2025 Sea Food

il mare in tavola

13-14-15 GIUGNO

Falconara Marittima Piazza Mazzini



INGRESSO LIBERO
LABORATORIO EDUCATIVO
(4-8 ANNI)

a cura di Partners in Service srl CEA Ambiente e Mare



Gioco del Principe Azzurro!



VENERDI 13 GIUGNO
dalle ore 18:00 alle 19:00

SABATO E DOMENICA 14 E 15 GIUGNO
dalle ore 17:30 alle ore 18:30

PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg. (UE) 2021/1139 REGIONE MARCHE - PRIORITÀ 2 AZIONE 4 - CODICE INTERVENTO 222402 - PROMOZIONE
Progetto codice 10/222402/2024/MA - CUP B1772410090007 - Annualità 2024 - COMUNE DI FALCONARA MARITTIMA



"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".

Il sindaco Stefania Signorini e 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", Finanziato Bando Regione Marche PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg. (UE) 2021/1139 – Priorità 2 – Azione 4 – Codice Intervento 222402 – PROMOZIONE – Progetto codice 10/222402/2024/MA – Annualità 2024.

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** 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 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 Dott.ssa Barbara Zambuchini**. Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito del Comune di Falconara Marittima. Vi aspettiamo tutti in **Piazza Mazzini!**

L'evento è realizzato **Partners in Service** titolare del CEA **"Ambiente e Mare" R. Marche**, l'**Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, Co.Ge.Vo. di Ancona** con le sue **Vongole Lupino, CO.GE.PA. Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca soc.,**

Si ringrazia **Direttore, Direttore, sommelier Stefano Isidori, e il Sommelier Michele Busbani, Associazione Italiana Sommelier AIS Marche, Cantina Santa Barbara, Luigi Giusti e Velenosi Vini** le Associazioni della Pesca: **Basilio Ciaffardoni CO.GE.PA., Carla Massetti O.P. Abruzzo Pesca Soc. Coop. e CO.GE.VO. di Ancona.**

Finanziato Bando Regione Marche PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg. (UE) 2021/1139 – Priorità 2 – Azione 4 – Codice Intervento 222402 – PROMOZIONE – Progetto codice 10/222402/2024/MA – CUP B17F24000080007 – Annualità 2024 – Comune di Falconara Marittima.