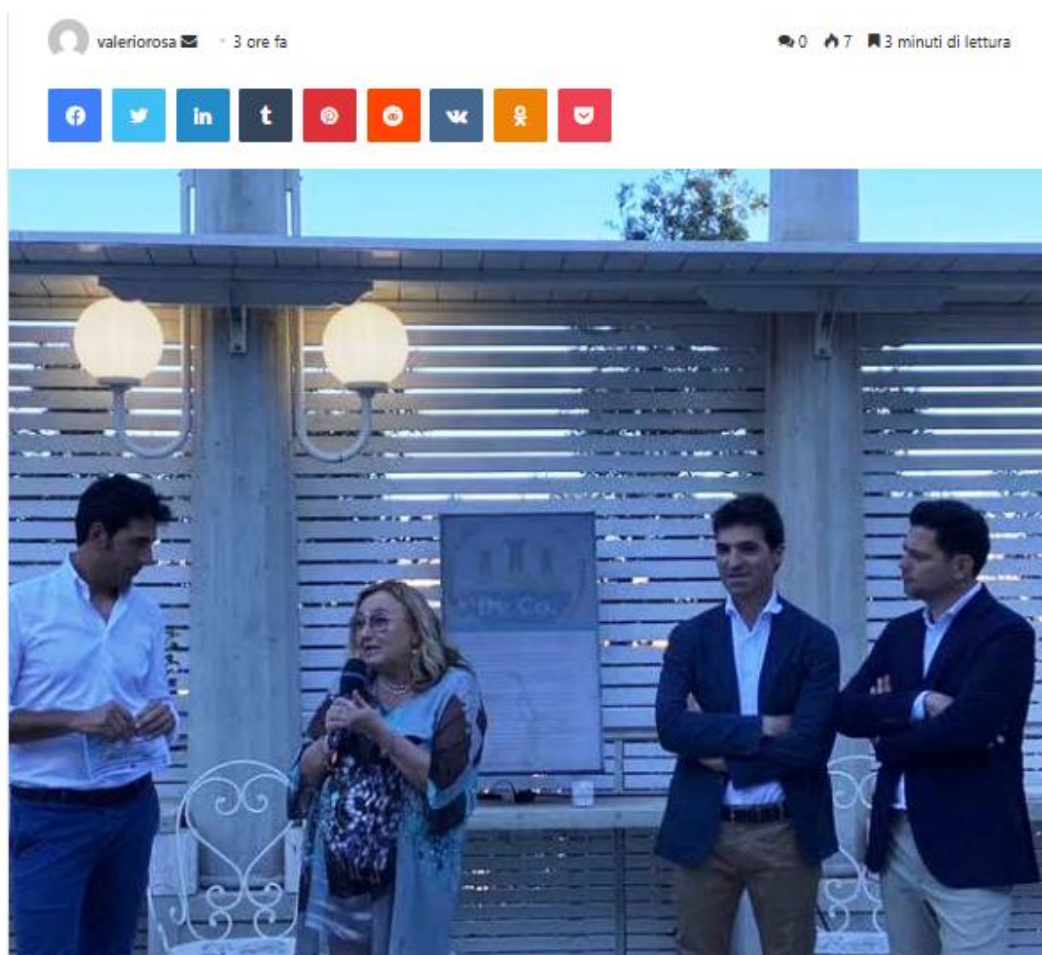


CITYRUMORSASCOLI.IT, 1/07/2025

<https://cityrumorsascoli.it/2025/07/01/4437/>

**CITYRUMORS**ASCOLI.it

## Cupra Marittima, Si è conclusa con grande successo l'edizione 2025 di 'Concolando': la festa della concola cuprense



Si è conclusa con entusiasmo la settimana di "CONCOLANDO 2025 – Festa della Concola Cuprense De.Co.", che ha animato il Comune di Cupra Marittima dal 27 al 29 Giugno 2025, coinvolgendo cittadini, turisti e famiglie in un ricco programma di eventi.



La manifestazione ha rappresentato un importante percorso di valorizzazione e promozione della pesca locale sostenibile, con particolare attenzione alla vongola Concola Cuprense DE.CO., grazie alla preziosa collaborazione del Consorzio CO.VO.PI.



Venerdì 27 Giugno, grande successo per il doppio appuntamento inaugurale: presso lo Spazio Idee Poliedriche di Via Adriatica Nord 27, lo chef Massimo Polidori ha guidato un partecipatissimo laboratorio di cucina gratuito, nel quale sono state preparate e degustate ricette creative a base di Concola Cuprese, in collaborazione con il Consorzio CO.VO.PI. e i vini della Cantina Cerbero.

Grande partecipazione anche Sabato 28 Giugno per la seconda serata di "CONCOLANDO 2025", ospitata nel Parco San Benedetto Martire sul Lungomare Nord di Cupra Marittima.

La serata è iniziata con una gustosa degustazione di spaghetti al sugo rosso a base di Concola Cuprese De.Co., in collaborazione con il Consorzio CO.VO.PI. e accompagnata da un calice di vino locale. L'intero ricavato è stato devoluto all'Associazione "Officina dei Sensi" di Ascoli Piceno, impegnata nel supporto e nella promozione dell'inclusione per persone con disabilità visive e plurime. A seguire il palco si è acceso con l'energia della band "One Band", che ha animato il pubblico con un coinvolgente repertorio musicale anni '70, '80 e '90.



Domenica 29 Giugno, la settimana della Festa della Concola Cuprense DE.CO. 2025 si è chiusa in grande stile ed eleganza presso la splendida Villa Cellini, dimora storica nel cuore di Cupra Marittima. Un evento che ha registrato il tutto esaurito, confermando l'interesse crescente per i temi della valorizzazione del prodotto locale, della pesca sostenibile e dell'enogastronomia di eccellenza.

L'appuntamento clou è stato lo Show Cooking e Talk Show dedicato alla Concola Cuprense DE.CO., con la partecipazione di ospiti d'eccezione: Fabio Gallo, volto noto della RAI e conduttore del programma Linea Blu, ed Enrico Mazzaroni, chef stellato del "Ristorante Il Tiglio" di Montemonaco, che ha proposto un raffinato piatto a base di Concola Cuprense De.Co..

A raccontare i vini in abbinamento, "KURNI" 2022 dell'Oasi degli Angeli, "BEATRICE" 2021, Passerina IGT Marche della Cantina Cerbero, "DJALLO" IGT Marche Bianco della Cantina Macondo, ci ha pensato il sommelier Stefano Isidori, Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier AIS Marche.

In apertura del Talk Show sono stati accolti importanti saluti istituzionali, le cui presenze hanno confermato il valore e il significato dell'iniziativa. Un sincero grazie a:

Alessio Piersimoni, Sindaco di

Cupra Marittima, Francesco Acquaroli, Presidente della Regione Marche, Lucia Albano, Sottosegretario al Ministero dell'Economia e delle Finanze, Andrea Maria Antonini,

Assessore alla Pesca della Regione Marche, Alessandra Di Maglio,

Comandante della Capitaneria di Porto di San Benedetto del Tronto, Antonio Di Somma, Luogotenente Capo dell'Ufficio marittimo di Cupra Marittima

Un ringraziamento

particolare anche a chi ha contribuito con interventi tecnici e divulgativi di grande valore, aiutando il pubblico a comprendere

l'importanza della Concola Cuprense De.Co. sotto il profilo

ambientale, nutrizionale e territoriale:

Gerardo Fragoletti Presidente CO.VO.PI, "Gestione della risorsa "Vongola Lupino";

Cesare Ciccarelli, Responsabile U.O.S. Prodotti della Pesca dell'Azienda Sanitaria Territoriale Ascoli Piceno, "Tracciabilità del prodotto, aree di pesca e sicurezza alimentare";

Noris Rocchi, Presidente Associazione "Chi mangia la foglia", "La denominazione comunale di origine Concola Cuprense De.Co.";

Benedetta Rosetti, Dirigente Biologo SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) AST Ascoli Piceno, "Proprietà nutrizionali delle Vongola Lupino Concola Cuprense De.Co.".

Inoltre, è stato allestito un Info Point dedicato alla promozione del prodotto ittico locale e massivo della Regione Marche, con distribuzione di gadget come l'opuscolo promozionale della Concola Cuprense DE.CO. e le cartoline con le ricette; promossa anche l'App "Prizefish", uno strumento digitale innovativo creato per favorire la commercializzazione del pescato a km 0 della piccola pesca artigianale.

Per continuare la promozione della CONCOLA CUPRENSE DE.CO., vi

aspetta l'evento "Aspettando Concolando 2025", dove ogni Venerdì fino al 18 Luglio 2025 è possibile degustare un piatto a base di Concola Cuprense De.Co. nei seguenti ristoranti: Borghetto Chalet e Hotel Ristorante Rivamare. L'Ottava

Tappa di "Aspettando Concolando!" si svolgerà Venerdì 4 Luglio presso Chalet Il Porticciolo.

Realizzato in

collaborazione con CEA «Ambiente e Mare», R. Marche – Partners

in Service srl, Associazione Accademia della Cultura e del Turismo

Sostenibile, CO.VO.PI, CO.GE.PA., Pro

Loco, il Museo Malacologico, l'Archeoclub, AmoCupra e l'associazione dei

balneari 'CuprAmare', Oasi di Cupra,

Cantina Macondo, Cantina Cerbero e Cantina Oasi

degli Angeli.

