

TMNOTIZIE, 03/07/2025

<https://www.tmnotizie.com/conclusa-le-festa-della-concola-cuprense-deco-ospiti-lo-chef-massimo-polidori-con-il-laboratorio-di-cucina-concola-cuprense-de-co-show-cooking-e-talk-show-con-lo-chef-stellato-enrico-mazzaroni-e-il/>



EVENTI

Conclusa le Festa della Concola Cuprense Deco. Ospiti lo chef Massimo Polidori con il Laboratorio di cucina Concola Cuprense De.Co., Show Cooking e Talk Show con lo chef stellato Enrico Mazzaroni e il conduttore RAI Fabio Gallo

TMnotizieAdmin – 3 Luglio 2025



CUPRA MARITTIMA – E' sceso il sipario sulla settimana di "CONCOLANDO 2025 – Festa della Concola Cuprense De.Co.", che ha animato il Comune di Cupra Marittima dal 27 al 29 giugno, 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.

Avvio venerdì 27 giugno, e grande successo per il doppio appuntamento dei laboratori presso lo **Spazio Idee Poliedriche** di Via Adriatica Nord 27, dove 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 Cuprense, 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 Cuprense De.Co.**, piatto della tradizione locale, preparato dallo **chef Massimo Polidori** in collaborazione con il **Consorzio CO.VO.PI.** e con la **Pro Loco** di Cupra Marittima, accompagnata da un calice di vino locale offerto dall’hotel **Oasi di Cupra**. **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 del gruppo musicale **“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, con un evento che ha registrato il tutto esaurito, confermando l’interesse crescente per temi quali la valorizzazione del prodotto locale, la pesca sostenibile e l’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 quali **Fabio Gallo**, volto noto della RAI e conduttore del programma *Linea Blu*, che ha guidato l’evento, 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 – **“BEATRICE” 2021**, Passerina IGT Marche della **Cantina Cerbero**, **“DJALLO” IGT Marche Bianco** della **Cantina Macondo**, a seguire **“KURNI” 2022** dell’azienda agricola **Oasi degli Angeli**, ha pensato il **sommelier Stefano Isidori**, Presidente dell’**Associazione Italiana Sommelier AIS Marche**.



Il contributo, con interventi tecnici e divulgativi di grande valore, che ha aiutato il pubblico a comprendere l'importanza della **Concola Cuprese De.Co.** sotto il profilo ambientale, nutrizionale e territoriale è stato a cura di **Gerardo Fragoletti**, Presidente Consorzio CO.VO.PI, "Gestione della risorsa "Vongola Lupino"TM; **Cesare Ciccarelli**, Responsabile U.O.S. Prodotti della Pesca dell'Azienda Sanitaria Territoriale Ascoli Piceno, "Tracciabilità del prodotto, aree di



pesca e sicurezzza alimentareTM; **Noris Rocchi**, Presidente Associazione "Chi mangia la foglia", "La



”, “La
deno
minaz
ione
comu
nale
di
origin
e
Conc
ola
Cupre
nse
De.C
o.”;
**Bene
detta
Roset
ti,
Dirig
ente
Biolo
go**

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., prosegue l'evento "Aspettando Concolando 2025": ogni venerdì, fino al 18 Luglio, 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 lo Chalet Il Porticciolo.

Il progetto è realizzato in collaborazione con CEA Ambiente e Mare, Regione Marche – Partners in Service srl, rappresentato dalla dinamica Barbara Zambuchini, Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, CO.VO.PI, CO.GE.PA., Pro Loco, il Museo Malacologico, le Associazioni Archeoclub, 'AmoCupra', ACOT e 'CuprAmare balneari', l'hotel Oasi di Cupra, e le Cantine Macondo, Cerbero e Oasi degli Angeli.

Stefania Mezzina

