

TMNOTIZIE, 23/06/2025

<https://www.tmnotizie.com/aspettando-concolando-2025-martedi-24-giugno-allo-chalet-bagni-pine-ecco-concolando-gusto-e-benessere-dalla-tradizione-marinara-di-cupra-al-piatto-unico-bilanciato-di-harvard-a-cura-del/>



## Aspettando Concolando 2025. Martedì 24 giugno allo Chalet Bagni Pinè ecco "Concolando, gusto e benessere. Dalla tradizione marinara di Cupra al Piatto Unico Bilanciato di Harvard" a cura del dottor Mauro Mario Mariani

TMnotizieAdmin — 23 Giugno 2025 |     



**27 - 28 - 29 GIUGNO 2025 | CUPRA MARITTIMA (AP)**

**TUTTI I VENERDI DAL 16 MAGGIO AL 18 LUGLIO 2025**  
*Vieni a degustare*  
**LA CONCOLA CUPRENSE "DE.CO." PRESSO I NOSTRI RISTORANTI!**

**DOTT. MAURO MARIO MARIANI**  
MEDICO CHIRURGO - SPECIALISTA IN ANGIOLOGIA - MANGIOLOGO

**ORE 20:00** "Concolando, gusto e benessere. Dalla tradizione marinara di Cupra al Piatto Unico Bilanciato di Harvard"

**CUPRA MARITTIMA** – In occasione della FESTA DELLA CONCOLA CUPRENSE DE.CO. martedì 24 giugno a Cupra Marittima presso lo Chalet Bagni Pinè, durante la cena dedicata alla Concola il dottor Mauro Mario Mariani, medico specialista in angiologia e nutrizionista nei programmi Rai, a partire dalle ore 20, terrà una relazione dal titolo: "Concolando, gusto e benessere. Dalla tradizione marinara di Cupra al Piatto Unico Bilanciato di Harvard".

E' iniziato il conto alla rovescia per "CONCOLANDO" Festa della CONCOLA CUPRENSE DE.CO.» Comune di Cupra Marittima per cittadini, turisti, ragazzi che si svolgerà dal 27 al 29 giugno. La manifestazione realizzerà un Percorso di Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici, che andrà a realizzare, inoltre, una serie di attività mirate all'informazione e sensibilizzazione del pubblico su qualità, sicurezza e sostenibilità ambientale dei prodotti ittici, con particolare riguardo alla vongola "Concola Cuprense DE.CO.", grazie alla collaborazione con il Consorzio CO.VO.PI.

Nell'attesa, per promuovere la *Concola cuprense De.co* è stato lanciato l'evento "Aspettando Concolando" 2025, che ogni venerdì, fino al 18 luglio, permetterà di degustare un piatto a base della Concola Cuprense [DE.CO.](#) in vari ristoranti.

**Cupra Marittima**

# ASPETTANDO... CONCOLANDO

FESTA DELLA CONCOLA CUPRENSE DE.CO.

27 - 28 - 29 GIUGNO 2025 | CUPRA MARITTIMA (AP)

**TUTTI I VENERDI DAL 16 MAGGIO AL 18 LUGLIO 2025**  
*Vieni a degustare*  
**LA CONCOLA CUPRENSE "DE.CO." PRESSO I NOSTRI RISTORANTI!**

- CHALET CRISTAL BEACH** 16/05/2025  
Viale Giuseppe Romita 26 - Telefono: 328 6691506 / 333 9545117
- CHALET SOLE E MARE** 23/05/2025  
Via Nazario Sauro 7 - Cell: 327 2471663
- CHALET IL GABBIANO** 30/05/2025  
Viale T. Bergmark 18, Isola Pedonale Nord - Cell: 331 4467141
- CHALET BAGNI PINI** 06/06/2025  
Strada Statale 16, 32 - Cell: 351 7760516
- KOKO BEACH & RESTAURANT** 13/06/2025  
Viale Giuseppe Romita 29 - Cell: 366 7869020
- CHALET PAPÀ ORSO** 20/06/2025  
Viale Giuseppe Romita, 6 - Cell: 333 1216975
- CHALET RISTORANTE ALTA MAREA** 27/06/2025  
Lungomare T. Bergmark 2 - Cell: 351 6356646
- CHALET IL PORTICCILO** 04/07/2025  
Via Nazario Sauro 5/A - Telefono: 0735 777629 / 342 8568899
- BORGHETTO CHALET** 11/07/2025  
Statale Adriatica Sud - Cell: 338 1500269
- HOTEL RISTORANTE RIVAMARE** 18/07/2025  
Via Montecantino 59 - Telefono: 0735 777211

PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg. (UE) 2021/1135 PRIORITÀ 2 AZIONE - REGIONE MARCHE - CODICE INTERVENTO 322402 - PROMOZIONE - annuo/RA 2024  
 Progetto codice 8/222402/2024/MA - CUP B47F24D00200007 - COMUNE DI CUPRA MARITTIMA.

Il dottor Mauro Mario Mariani, medico chirurgo, specialista in angiologia, docente universitario e nutrizionista nelle trasmissioni Rai, sarà il testimone d'eccezione, partecipando, appunto, ad una tappa di Aspettando Concolando 2025. Concolando, gusto e benessere. Dalla tradizione

marinara di Cupra Marittima al Piatto Unico Bilanciato di Harvard.

L'Università di *Harvard* nel 2011 ha creato una guida, "*Healthy Eating Plate*", per insegnarci a mangiare, per darci consapevolezza. La guida è un elenco di cibi da mangiare, da limitare e da evitare; essa aiuta a sfatare molti luoghi comuni, ma soprattutto, svela i troppi inganni perpetrati da parte di chi vuol far passare per salutare ciò che salutare non è. "*Healthy Eating Plate*", in italiano "Piatto Unico Bilanciato", si basa sulle evidenze scientifiche disponibili e fornisce ai consumatori le informazioni di cui hanno bisogno per fare le scelte migliori a tutela della salute e del benessere. Il "Piatto Unico Bilanciato" consiste in metà piatto di verdure, un quarto carboidrati e un quarto proteine, animali e vegetali. Il piatto tipico della tradizione marinara di Cupra Marittima lo "**spaghetto con le vongole**" ovvero con la **Concola Cuprense** [DE.CO.](#) assume la dimensione di piatto ideale secondo lo schema di *Harvard* per il bilanciamento assoluto che possiede fra i vari componenti.

La manifestazione è realizzata 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.

Stefania Mezzina