



# Un Mare di Marche

**VINCITORI del FOOD Contest AMATORIALE**

**“UN MARE DI MARCHE” #uncuoreperricostruire**

**OGGI CUCINO IO! e mi candido a vincere il FOOD CONTEST  
AMATORIALE**

**del Comune di Falconara Marittima – PO FEAMP 2014-2020 –  
Regione Marche**

**“Promozione e Comunicazione della Pesca e dell’Acquacoltura  
Sostenibili”**

FALCONARA MARITTIMA – il **9 marzo 2018** è giunto al termine il **Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche” #uncuoreperricostruire** lanciato dal Comune di Falconara Marittima in collaborazione con il **CEA “Ambiente e Mare”, R. Marche – Partners in Service srls**, lo scorso 21 dicembre, in occasione dell’Inaugurazione del Caffè Lettarario presso il Centro Culturale “Piero Pergoli”. **Tutti gli amanti della cucina** sono stati invitati a partecipare e a sfoggiare il proprio estro ai fornelli inviando per email **ricette e scatti fotografici** realizzati ad hoc per la disputa.

L’iniziativa fa parte del progetto di **“Promozione e**

**valorizzazione della pesca e dell'acquacoltura sostenibile",** realizzato dalla **Regione Marche nell'ambito del FEAMP 2014-2020** e ha coinvolto la cittadinanza, escludendo i professionisti, per fare in modo che ciascuno si senta parte attiva nei processi legati al miglioramento ambientale e alla tutela di beni comuni, primo tra tutti il Mare.



Il **Food Contest Amatoriale "Un Mare di Marche" #uncuoreperricostruire** è stato realizzato dal **Comune di Falconara Marittima,**

**in particolare l'Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche-Giovanili e Biblioteca in collaborazione con la Partners in Service srls titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Regione Marche. Collaborano inoltre le Associazioni della pesca, quali: l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, l'Organizzazione Produttori Pesce Azzurro Ancona, l'Associazione Produttori Pesca Ancona.**

Gli elaborati sono stati valutati in base ai seguenti criteri: **la tecnica e descrizione di ogni preparazione, l'originalità delle proposte in rapporto all'equilibrio e alla varietà degli ingredienti utilizzati, le foto di presentazione del piatto.** Il verdetto della **Giuria è stato combattuto** vista la - composta da membri deputati all'organizzazione dell'evento quali: **il Comune di Falconara Marittima, in particolare l'Assessorato alle**

Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche-Giovanili e Biblioteca, la Partners in Service srls titolare del **CEA "Ambiente e Mare"** (R. Regione Marche) e **l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile** – ha visto conquistare la **vittoria** dei seguenti partecipanti:

– **1° classificato: Adelaide Lelli** con la ricetta **"Crepes allo zafferano con filetto di sgombro in un abbraccio di lenticchie"** insignita del **Premio Pescaturismo "Small Tour"** per due persone a **Marchio In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico** devoluto dall'**Accademia della Cultura e Turismo Sostenibile**

<https://www.facebook.com/InBluTurismoSostenibileinAdriatico/> <http://turismosostenibile.eu/it/pescaturismo/> (**Foto 1**).

– **Menzione "Migliore scatto Fotografico": Roberto Testadura** con la ricetta **"Canestrini di pecorino con purè della Sibilla"** (**Foto 2**).

– **Menzione "Migliore Ricetta a prova di bambino Pappa Fish": Luigi Poli** con la ricetta **"Moscardini in umido su letto di lenticchie"** (**Foto 3**).

**Le due menzioni** ricevono in **premio** ciascuna un **cesto di prodotti dell'area Cratere del Sisma 2016** offerti da **#uncuoreperricostruire** <http://uncuoreperricostruire.com> che si ringrazia per la collaborazione e per la promozione virtuosa della filiera di produttori marchigiani investiti dal recente sisma.

Protagonisti di ogni ricetta sono stati **il pesce azzurro e il pesce povero e massivo** della **"Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo"**, proveniente dai **mercati ittici marchigiani** e/o **altre specie provenienti da allevamenti di acquacoltura della Regione Marche** in abbinamento ad **almeno due** prodotti del Piceno, in particolare dell'area cratere del sisma 2016.

**Barbara Zambuchini Referente del CEA "Ambiente e Mare"**, R. Marche sottolinea **"l'attenzione dedicata dal Centro alle**

azioni sostenibili, a partire dalle pratiche quotidiane, come l'alimentazione e le scelte di acquisto, in uno spazio come questo in cui i cittadini hanno potuto misurarsi con la piccola pesca, il pesce povero e i suoi vividi sapori”.



**Il Food Contest Amatoriale “Un Mare di Marche”#uncuoreperri costruire** è stato inserito tra le iniziative della **Settimana**

**UNESCO di Educazione alla Sostenibilità 2017** promossa dal CNES AGENDA 2030 (il Comitato Nazionale per l'Educazione alla Sostenibilità della Commissione UNESCO).

Si ringraziano per la collaborazione e l'adesione all'iniziativa: la **Regione Marche** (adesione nell'ambito del **Progetto “Pappa Fish”**), il **FEAMP 2014-2020**, la **Fondazione Marche Cultura**, il **Social Media Team Marche**, il **Comitato Nazionale per l'Educazione alla Sostenibilità UNESCO**, l'**Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile**, l'**O.P. Pesce Azzurro Ancona Soc. Coop.**, l'**Associazione Produttori Pesca Soc. Coop.** e **“Un Cuore per Ricostruire”**.

Si ringraziano per la collaborazione e la concessione dei premi: l'**Accademia della Cultura e Turismo Sostenibile** <http://turismosostenibile.eu/it/eventi/> per **“Small Tour”Pescaturismo a Marchio “In Blu Turismo Sostenibile in Adriatico** assegnato al Primo Classificato e **Roberto Tommasone** per le **ceste di prodotti** destinate alle due

Menzioni **offerte da “Un Cuore per Ricostruire”** il gruppo d’acquisto dei prodotti dell’area cratere del sisma 2016, avviato presso il Centro AgroAlimentare Piceno di San Benedetto del Tronto. <http://uncuoreperricostruire.com>

**[In allegato le foto delle 3 ricette premiate]**



Foto 1. 1° classificato Adelaide Lelli



Foto 2. "Migliore scatto Fotografico" Roberto Testadura



Foto 3. 'Migliore Ricetta a prova di bambino pappa fish'  
Luigi Poli

