



Grande successo per Sea Food il Mare in Tavola

“Grande successo per

SEA FOOD 2019

Sea Food il Mare in Tavola

di Falconara Marittima”

Grandi e piccini hanno partecipato agli eventi educativi organizzati per far conoscere le virtù del pesce azzurro, la sana alimentazione e l'importanza della sostenibilità

CAMPAGNA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, INFORMATIVA AL CONSUMO SOSTENIBILE FISH & CHEAP”:SOSTENIBILE, LOCALE E FRESCO

FALCONARA MARITTIMA (AN) – Grande successo al **MARE IN TAVOLA “SEA FOOD”**, per la Campagna di educazione alimentare, informativa al **Consumo sostenibile “fish & cheap”: sostenibile, locale e fresco** in collaborazione, **svoltasi nelle serate dal 5 all’8 settembre 2019** nella centralissima **Piazza Mazzini**. Oltre agli stand gastronomici dove si sono potuti degustare piatti tipici con pesce fresco locale, per i più piccoli è stato realizzato **nell’ Area eventi del SEA FOOD un laboratorio**

didattico dal titolo **“Il Gioco del Principe Azzurro”**, un tappeto pedagogico (3x2 m) per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età, con la presenza di educatori qualificati del CEA; mentre i **laboratori informativi con la Campagna “Fish & Cheap” Sostenibile , Locale e Fresco** è stata rivolta a tutta la cittadinanza con la straordinaria partecipazione nella serata di apertura del **5 Settembre del SEMINARIO “PROSPETTIVA ROSEA” ALLA RICERCA DELL’EQUILIBRIO** tenuto dal **Dott. Mauro Mario Mariani Medico Chirurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai** organizzato da CEA « Ambiente e Mare », R. Marche – Partners in Service.

Grande successo anche per gli **SHOW COOKING** realizzati dai migliori Chef del territorio con le loro ricette sul pesce fresco locale e la distribuzione delle Ricette secondo la stagionalità.





Obiettivo della Campagna è stata di sensibilizzare la popolazione al consumo del prodotto ittico locale nel rispetto della sua stagionalità e di sensibilizzare al consumo intelligente del pesce dell'Adriatico, nella consapevolezza che mangiare pesce fa bene ma fa ancora meglio mangiare pesce a un prezzo contenuto, specialmente in alcuni periodi dell'anno, promuovendo la tradizione culinaria del territorio costiero attraverso ricette ad hoc e coinvolgendo operatori ittici, ed integrata con le tradizioni del territorio, eventi culturali ed enogastronomici.

Barbara Zambuchini – Biologa Nutrizionista, Responsabile Partners in Service titolare del **CEA "Ambiente e Mare" R. Marche** ha sottolineato l'obiettivo del progetto: "Sensibilizzare, la cittadinanza e i turisti a stili di vita e consumo

sostenibili, nel rispetto della cultura territoriale, del Mare e delle sue stagioni, per una maggiore attenzione alla provenienza locale del pescato e a tutte le pratiche sostenibili in Adriatico, orientare la cittadinanza, in particolare i giovani e le famiglie, **sui temi della biodiversità e del consumo consapevole nel rispetto della stagionalità e dell'ecosistema**, prediligendo il pesce azzurro e le specie povere e massive sostenibili, pescate in Adriatico (KM0).

Il Comune, 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**. L'iniziativa, promossa dalla **Regione Marche e finanziata all'80% con fondi europei FEAMP 2014-2020** (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) della programmazione 2014-2020, unita allo stanziamento del Comune, nasce per la **"Promozione e Comunicazione della Pesca e della Acquacoltura sostenibile"**. L'evento è stato realizzato in collaborazione con **CEA « Ambiente e Mare »**, **R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications**, **L'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile**, in quanto promotrice del **Marchio di Qualità Registrato a Livello Nazionale "in Blu Turismo Sostenibile in Adriatico"** e dei **"Pacchetti Culturali Eco-Sostenibili"** legati al **Pescaturismo e Ittiturismo nell'area adriatica e l'Associazione Produttori Pesca**.

Finanziato Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita' 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020.



Il Mare in Tavola

GRANDE SUCCESSO

del Dott. Mauro Mario Mariani

SEA FOOD "Il Mare in Tavola"

Falconara Marittima – Piazza Mazzini – 5, 6, 7 e 8 Settembre.

Nella serata di giovedì 5 settembre il Dott. Mauro Mario Mariani Medico Chirurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai ha presentato

Seminario "Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea".

Vi aspettiamo tutti in piazza Mazzini !!!

FALCONARA MARITTIMA (AN) – SEA FOOD IL MARE IN TAVOLA – il 5 Settembre dopo il taglio del nastro da parte del Sindaco Stefania Signorini, Barbara Zambuchini Partners in Service, Stefano Greco, Tuber Communications e Dott. Mauro Mario Mariani, ad aprire con successo l'evento di Valorizzazione e Promozione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile", il seminario "Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea" a cura del Dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai, che i più conoscono come Nutrizionista che ha presenziato a Linea Bianca, ma anche come "il comunicatore

della salute”, sempre in prima linea per promuovere il concetto di “benessere”, che nel suo ultimo libro si tinge di rosa e da qui “Prospettiva ROSEA” – ALLA RICERCA DELL’EQUILIBRIO edito da Capponi, per celebrare le donne, offrendo loro nuove prospettive, in termini di qualità della vita. Un libro dedicato all’essere e al benessere della donna attraverso Energia, Chimica e Soma.

Il seminario si è abbinato con **Show Cooking “I battuti... Vincenti” dello chef Federico Palestini dell’Osteria Guelfa San Benedetto del T.** che ha suscitato grande interesse a seguire degustazione gratuita tra i presenti delle mezze maniche al battuto di sgombro e le pennette al battuto di alici pomodorini e limone. L’evento è realizzato in collaborazione con **CEA «Ambiente e Mare», R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications , L’Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile, in quanto promotrice del Marchio di Qualità Registrato a livello Nazionale “in Blu Turismo Sostenibile in Adriatico” e dei “Pacchetti Culturali Eco-Sostenibili” legati al Pescaturismo e Ittiturismo nell’area adriatica e L’Associazione Produttori Pesca.**





Vi ricordiamo l'apertura Stand, nell' Area eventi del SEA FOOD, venerdì 18.00-22.00 , mentre sabato e domenica 12.00-15.00 e 18.00-22.00 inoltre ci saranno Laboratori Educativi per i bambini,

Tutte le sere ore 19.00 tramite la Campagna Informativa sul Consumo di Pesce Locale "Fish & Cheap": Sostenibile, Locale e fresco, il Comune di Falconara Marittima vuole **far scoprire un volto nuovo della Pesca, grazie alla Biologa Nutrizionista dott.ssa Barbara Zambuchini Responsabile del CEA « Ambiente e Mare » riconosciuto R. Marche – PIS Srl in collaborazione con le Associazioni della Pesca. L'obiettivo è sensibilizzare cittadinanza e turisti a stili di vita e consumo sostenibili,** nel rispetto della cultura territoriale, del Mare e delle sue stagioni, per una maggiore attenzione alla **provenienza locale del pescato** e a tutte le **pratiche sostenibili** che coinvolgono il mare, a partire dall'alimentazione e dalle scelte quotidiane.

Laboratori Informativi per adulti "Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap", Show Cooking a base di pesce fresco locale con noti chef

Per i più piccoli sarà inoltre realizzato tutte le sere dalle 19 alle 21 e domenica dalle 13.30 alle 15.30 **nell' Area eventi del SEA FOOD un laboratorio educativo per bambini dal titolo "Il Gioco del Principe Azzurro", un tappeto pedagogico (3x2 m) per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età** (attività consigliata

a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di un educatore qualificato del CEA.

Tutte le serate a partire dalle 19.00 in poi sarà aperto il Laboratorio Informativo per adulti con la

Nelle serate del 6 , 7 , 8 Settembre dalle 19.00 apertura show cooking, Laboratori culinari gratuiti su prenotazione obbligatoria: **Venerdì 6 Settembre “I battuti... Vincenti”** i battuti di pesce locale come condimento per la pasta: alici, triglie, rana pescatrice; **Sabato 7 Settembre “Il Pesce visto dall’interno”** ricette a base del cosiddetto quinto quarto del pesce: trippa di rana pescatrice, uova di merluzzo uova di seppia, pasto dei moscardini; **Domenica 8 Settembre “Alice nel Mare delle Meraviglie!”** approfondimento sul pesce azzurro più salutare che ci sia...!

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Falconara Marittima**.

Il Comune di Falconara Marittima, nell’ambito dell’**Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca**, realizza gli eventi nell’ambito del **Progetto Regionale di “Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”**, Finanziato al 80% dal Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) **P.O. FEAMP 2014/2020** – Anno 2019.

Finanziato Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020.



Il Mare in Tavola: “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”

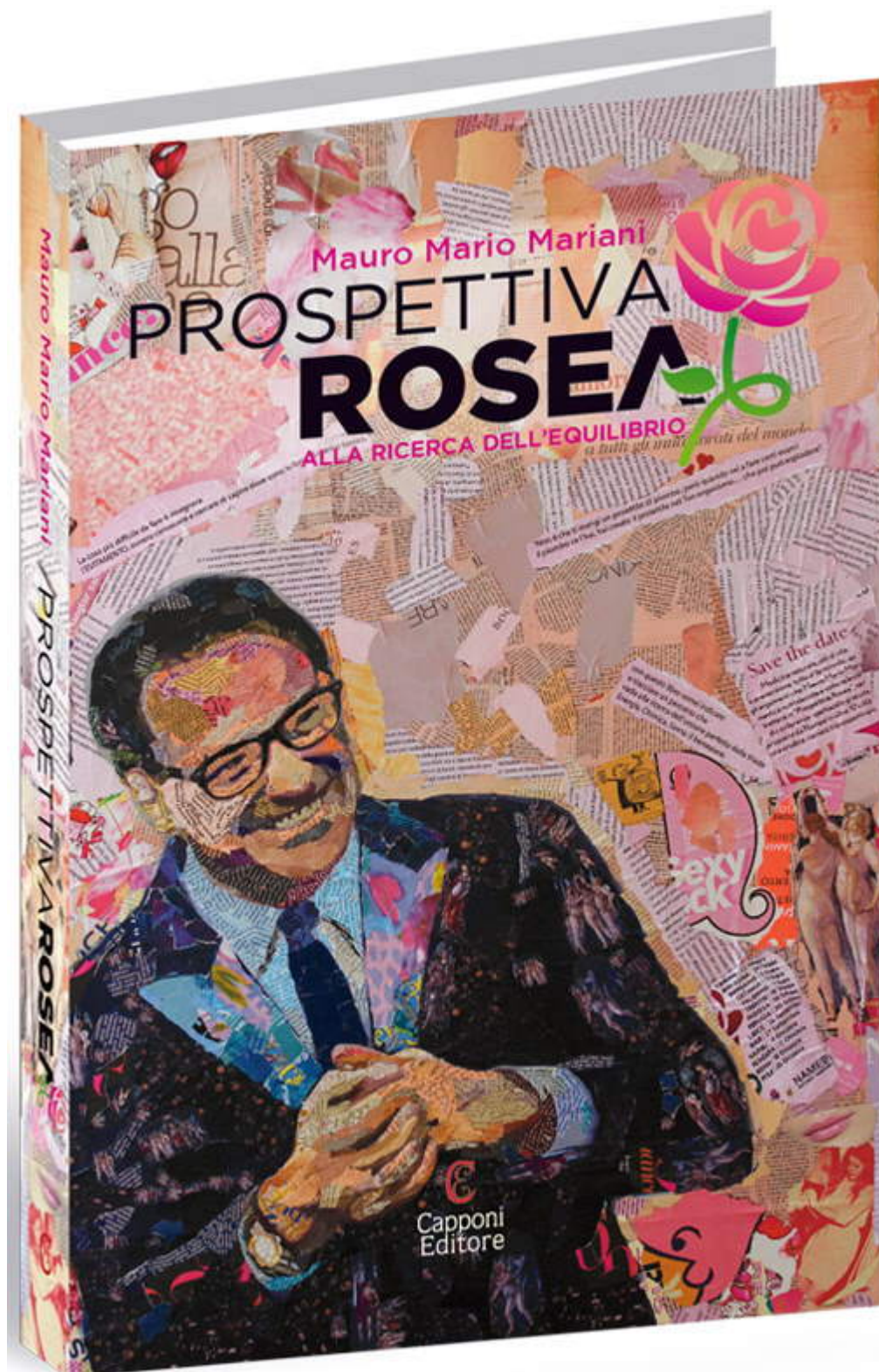
SEAFOOD: “Il Mare in Tavola”

Falconara Marittima – Piazza Mazzini – 5, 6, 7 e 8 Settembre.

Straordinaria partecipazione giovedì 5 settembre del Dott. Mauro Mario Mariani Medico Chirurgo – Specialista in Angiologia – Mangiologo – Consulente Nutrizionista Rai che curerà il Seminario “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”.

FALCONARA MARITTIMA (AN) – Appuntamento al **MARE IN TAVOLA – SEA FOOD**, dal 5 all’8 Settembre 2019 con la Festa del Mare, chiusura Estate 2019! **Ad aprire l’evento di Valorizzazione e Promozione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”, il seminario “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea” a cura del Dott. Mauro Mario Mariani, Medico Chirurgo, Specializzato in Angiologia, Mangiologo, Consulente Nutrizionista Rai, che i più conoscono come Nutrizionista che ha presenziato a Linea**

Bianca, ma anche come **“il comunicatore della salute”**, sempre in prima linea per promuovere il concetto di **“benessere”**, che nel suo ultimo libro si tinge di rosa e da qui **“Prospettiva ROSEA” – ALLA RICERCA DELL’EQUILIBRIO** edito da Capponi, per celebrare le donne, offrendo loro nuove prospettive, in termini di qualità della vita. Un libro dedicato all’essere e al benessere della donna attraverso Energia, Chimica e Soma.



Il Dott. **Mauro Mario Mariani** sottolinea che “La motivazione fondamentale che mi ha spinto a scrivere questo libro è l’aver realizzato che tante persone sono molto più vecchie biologicamente di quanto lo siano cronologicamente. La medicina antiaging si propone, come primo passo, di far corrispondere l’età biologica a quella cronologica,

con lo scopo primario di creare le condizioni adatte per un’esistenza produttiva, soddisfacente e felice”.

La prospettiva diventa quindi una meta a cui tendere, ma prima ancora la capacità di ogni donna di pensarsi sana, di volersi bene e vivere di conseguenza. “Prospettiva Rosea vuole essere una bussola e al contempo la vostra Itaca. È ciò a cui le

donne dovrebbero sempre tendere”.

Vi aspettiamo giovedì 5 settembre nella Biblioteca di Falconara Marittima, Piazza Mazzini per il seminario “Il Pesce azzurro nella Prospettiva Rosea”, dopo i Saluti del Sindaco Stefania Signorini

Il Comune di Falconara Marittima, nell’ambito dell’Assessorato alle Politiche Culturali e Turistiche, Scolastiche – Giovanili e Biblioteca, realizza gli eventi nell’ambito del Progetto Regionale di “Promozione e Valorizzazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile”, Finanziato al 80% dal Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita’ 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP 2014/2020 – Anno 2019.

L’evento è realizzato in collaborazione con **CEA «Ambiente e Mare», R. Marche – Partners in Service, Tuber Communications , [l’Associazione Accademia della Cultura e del Turismo sostenibile](#), in quanto promotrice del Marchio di Qualità Registrato a livello Nazionale “in Blu Turismo Sostenibile in Adriatico” e dei “Pacchetti Culturali Eco-Sostenibili” legati al Pescaturismo e Ittiturismo nell’area adriatica e l’Associazione Produttori Pesca.**

Apertura Stand, nell’ Area eventi del SEA FOOD, giovedì e venerdì 18.00-22.00 , mentre sabato e domenica 12.00-15.00 e 18.00-22.00 inoltre ci saranno Laboratori Educativi per i bambini, Laboratori Informativi per adulti “Campagna Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile Fish & Cheap”, Show Cooking a base di pesce fresco locale con noti chef

Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Falconara Marittima. Vi aspettiamo tutti in piazza!!!**

Finanziato Bando Regione Marche D.D.P.F. N. 85/ECI del 14/05/2019 Economia Ittica, Commercio e Tutela dei Consumatori, DGR n. 782 del 18/07/201, Priorita' 5 – Lettere G – Misura 5.68: Misure Connesse alla Commercializzazione (Art.68 Reg.(UE) N.508/2014) P.O. FEAMP Italia 2014/2020.