

RASSEGNA STAMPA PRE “SEA FOOD – IL MARE IN TAVOLA” FALCONARA MARITTIMA 13/14/15 GIUGNO 2025

IL MASCALZONE, 10/06/2025

<https://www.ilmascalzone.it/2025/06/il-mare-in-tavola-falconara-marittima/#:~:text=Domenica%2015%20Giugno%202025%3A%20Apertura,Mare%20dalle%2012.00%20alle%2022.00.>



Il Mare in Tavola @ Falconara Marittima



PER LA SESTA EDIZIONE: SEA FOOD 2025:

“Il Mare in Tavola” Falconara Marittima

13, 14 e 15 GIUGNO 2025

INGRESSO GRATUITO

PROMOZIONE DELLA PESCA E AQUACOLTURA SOSTENIBILE COFINANZIATO REGIONE MARCHE FEAMPA 2021-2027



Falconara Marittima (AN) – Venerdì 13, Sabato 14 e Domenica 15 Giugno 2025 presso Piazza Mazzini, si rinnova l'appuntamento con la sesta edizione del "Sea Food – il mare in tavola 2025". Street Food di Mare con pesce fresco locale, Show Cooking con chef televisivo Elis Marchetti, Laboratorio Educativo ed Informativo, Campagne Di Educazione Alimentare ed Informativa al Consumo Sostenibile "Fish & Cheap: Sostenibile, Locale e Fresco".

Il Sindaco **Stefania Signorini** e l'Assessore al Turismo e Cultura di Falconara Marittima, **Marco Giacanella**, 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**. Presente Assessore alla Pesca **Andrea Maria Antonini**, lo chef **Elis Marchetti** del Ristorante **Villa Amalia**, volto noto TV, e **Basilio Ciaffardoni**, il **Cozzaro Nero di Porto San Giorgio**. L'iniziativa, promossa dalla **Regione Marche** e finanziata all'80% con fondi europei PN FEAMPA (Programma Nazionale del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura) della programmazione 2021/2027, unita allo stanziamento del Comune, nasce per la "Promozione e Comunicazione della Pesca e della Acquacoltura Sostenibile".

Il Comune di Falconara Marittima realizza gli eventi nell'ambito del Progetto Regionale "Promuovere le attività di acquacoltura sostenibile e la trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, contribuendo alla sicurezza alimentare dell'UE", Finanziato Bando Regione Marche PN FEAMPA Italia 2021-2027 Reg. (UE) 2021/1139 – Priorità 2 – Azione 4 – Codice Intervento 222402 – PROMOZIONE – Progetto codice 10/222402/2024/MA – Annualità 2024.

Il programma: Venerdì 13 dalle 18:30 alle 22.00, Sabato 14 e Domenica 15 Giugno in Piazza Mazzini dalle 12.00 alle 22.00 Apertura Street Food di Mare con piatti della tradizione marinara marchigiana e pesce fresco locale dell'Adriatico come le Vongole lupino del Co.Ge.Vo. di Ancona e le alici a Marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" dell'O.P. Abruzzo Pesca soc coop. e le cozze di Cozzaro nero di Porto San Giorgio.

Sarà realizzato un Info point informativo, durante i tre giorni dell'evento, per promuovere il prodotto locale e massivo della R. Marche tramite consegna materiali educativi e stampa di ricette. Inoltre sarà promossa App innovativa e digitale "Prizefish", pensata e creata per stimolare e favorire la commercializzazione del prodotto ittico a km 0 della piccola pesca artigianale, online può essere un nuovo stimolo, punto di forza e contatto tra il cliente e il pescatore, in collaborazione con i pescatori della piccola pesca del COGEPA sbt.

Venerdì 13 Giugno 2025: inizio ore 18:00 con Primo Show cooking con **Basilio Ciaffardoni** "Il Cozzaro Nero" di Porto San Giorgio, Presidente Consorzio **CO.GE.PA.** e pescatore della piccola pesca artigianale, in abbinamento al "Bolla rosa Spumante Rosato da Lacrima, Cantina Luigi Giusti, in collaborazione Associazione Italiana Sommelier AIS Marche. A seguire degustazione gratuita.

Contestualmente avverrà una **Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco"** a cura "Partners in Service srl" con la Biologa Nutrizionista Dott.ssa **Barbara Zambuchini**.

Per i più piccoli, sarà realizzato, dalle 18:00 alle 19:00 un laboratorio educativo gratuito dal titolo "Il Gioco del Principe Azzurro" per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA.

Apertura Street Food di Mare dalle 18:30 alle 22.00.

Dalle ore 21:30 DJ set a cura di Corrado Cori & Vocalist Roby Revolution; ingresso gratuito.

Sabato 14 Giugno 2025:

Per i più piccoli, sarà realizzato, dalle 17:30 alle 18:30 un laboratorio educativo gratuito dal titolo *"Il Gioco del Principe Azzurro"* per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA.

Apertura Street Food di Mare dalle 12.00 alle 22.00.

Ore 17:30 Secondo Show Cooking le Alici a Marchio "Il Principe Azzurro dell'Adriatico" con chef televisivo Elis Marchetti del Ristorante "Villa Amalia". Volto noto della TV, reinterpreterà la cucina marchigiana con creatività e raffinatezza, in abbinamento Verdicchio dei Castelli di Jesi di Stefano Antonucci, Cantina Santa Barbara, in collaborazione con l'O.P. Abruzzo Pesca Soc Coop e Associazione Italiana Sommelier AIS Marche. A seguire degustazione gratuita.

Contestualmente avverrà una **Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco" a cura "Partners in Service srl" con la Biologa Nutrizionista Dott.ssa Barbara Zambuchini.**

Dalle ore 21:30 intrattenimento a cura di Antonio Mezzancella & Band, imitatore, cantante e conduttore, che interpreta dal vivo oltre 80 personaggi tra cantanti e celebrità, italiani e stranieri; **ingresso gratuito.**

Domenica 15 Giugno 2025: Apertura Street Food di Mare dalle 12.00 alle 22.00.

Per i più piccoli, sarà realizzato, dalle 17.30 alle 18.30 un laboratorio educativo gratuito dal titolo *"Il Gioco del Principe Azzurro"* per educarli alla sostenibilità sin dalla giovane età (attività consigliata a bambini dai 4 a 8 anni), in presenza di educatori qualificati del CEA.

Ore 17:30 Terzo ed ultimo Show Cooking con chef televisivo Elis Marchetti del Ristorante "Villa Amalia", in abbinamento con Falerio Pecorino DOC, Cantina Velenosi Vini in collaborazione con Consorzio CO.GE.VO. Ancona e le sue "Vongole Lupino" e Associazione Italiana Sommelier AIS Marche. A seguire degustazione gratuita.

Contestualmente avverrà una **Campagna Informativa sul consumo di pesce locale Fish and Cheap, "Sostenibile, Locale e fresco" a cura "Partners in Service srl" con la Biologa Nutrizionista Dott.ssa Barbara Zambuchini.** Tutte le iniziative sopra descritte sono promosse e divulgate sul sito **del Comune di Falconara Marittima. Vi aspettiamo tutti in Piazza Mazzini!**

L'evento è realizzato **Partners in Service titolare del CEA "Ambiente e Mare" R. Marche, l'Associazione Accademia della Cultura e del Turismo Sostenibile, Co.Ge.Vo. di Ancona con le sue Vongole Lupino, CO.GE.PA. Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della Piccola Pesca artigianale di San Benedetto del Tronto, O.P. Abruzzo Pesca soc.,**