

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

IL RESTO DEL CARLINO, 11/06/2025

<https://www.ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/sea-food-pesce-fresco-e-3f544861>

 il Resto del Carlino

## CRONACA

11 giu 2025



GIACOMO GIAMPIERI  
Cronaca



Il Resto del Carlino • Ancona • Cronaca • "Sea food": pesce fresco e ...

### "Sea food": pesce fresco e show cooking

Il mare torna in tavola con la sesta edizione 'Sea Food', in programma da venerdì a domenica in piazza Mazzini....



«Sea food», la presentazione dell'evento culinario

Il mare torna in tavola con la sesta edizione 'Sea Food', in programma da venerdì a domenica in piazza Mazzini. Tre giorni di **street food di mare** con **pesce fresco locale**, laboratori per bambini e show cooking, con protagonisti lo chef Elis Marchetti, patron di Villa Amalia e Basilio Ciaffardoni il 'Cozzaro Nero'. In serata l'intrattenimento con il dj Corrado Cori (venerdì) e il cantante e conduttore Antonio Mezzancella (sabato).

A presentare l'evento, ieri mattina, il sindaco Stefania Signorini e l'assessore a Turismo e Cultura Marco Giacarella ricordando di aver "attivato un percorso di valorizzazione e promozione della **pesca locale sostenibile**, delle sue tradizioni e dei piatti tipici". Al Castello sono arrivati anche l'assessore regionale alla Pesca Andrea Maria Antonini, la biologa e nutrizionista Barbara Zambuchini (responsabile del Cea ambiente e mare) e i due cuochi.

L'iniziativa, promossa dalla **Regione Marche** e finanziata all'80 per cento con fondi europei Pn Feampa della programmazione 2021/2027, unita allo stanziamento del Comune di Falconara, nasce per la 'Promozione e comunicazione della pesca e dell'acquacoltura sostenibile'. Antonini ha ricordato l'impegno della Regione nel promuovere il cibo e le eccellenze locali e nel sostenere in particolare le marinerie marchigiane e tutta la filiera del pescato, con finanziamenti diretti e con l'organizzazione di iniziative.

Venerdì dalle 18.30 alle 22, sabato e domenica dalle 12 alle 22 in piazza Mazzini è prevista l'apertura degli stand di **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 e le cozze del Cozzaro Nero di Porto San Giorgio. Sarà realizzato un info-point per promuovere il prodotto locale e massivo delle Marche, tramite la distribuzione di materiale educativo e di ricette.

Inoltre sarà promossa l'applicazione 'Prizefish', pensata e creata per stimolare e favorire la commercializzazione del prodotto ittico a chilometro 0 della piccola pesca artigianale. Tra pomeriggio e sera, come detto, show cooking e intrattenimenti.