

RASSEGNA STAMPA EVENTO SEA FOOD 2025: IL MARE IN TAVOLA 13 – 14 – 15 GIUGNO FALCONARA 2025

ANCONA TODAY, 10/06/2025:

<https://www.anconatoday.it/eventi/show-cooking-e-street-food-di-mare-in-piazza-mazzini-torna-sea-food-tra-gli-ospiti-elis-marchetti-e-basilio-claffardoni.html>

Martedì, 17 Giugno 2025  Nuvoloso con locali aperture

@citynews



ANCONATODAY

Notizie Cosa fare in città Zone  

"Il tempo che ci vuole" vince ai Nastri d'Argento: è la commovente confessione di...

Giulio Zoppello



EVENTI

Show cooking e street food di mare: in piazza Mazzini torna "Sea Food". Tra gli ospiti Elis Marchetti e Basilio Claffardoni

★★★★☆



DOVE

[Piazza Mazzini](#)

Indirizzo non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

QUANDO

Dal 13/06/2025 al 15/06/2025

Dalle 12 alle 22

ALTRE INFORMAZIONI

Evento per bambini



Francesco Benigni

10 giugno 2025 15:00



FALCONARA - Venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 giugno in piazza Mazzini torna 'Sea Food - il mare in tavola 2025'. Anche per questa sesta edizione saranno proposti tre giorni di street food di mare con pesce fresco locale, laboratori per bambini e show cooking, che quest'anno vedranno protagonisti lo chef televisivo Elis Marchetti, patron di Villa Amalia e Basilio Ciaffardoni il 'Cozzaro Nero'. In serata tanto intrattenimento con il dj Corrado Cori il venerdì e il cantante e conduttore Antonio Mezzancella il sabato.

Il programma

Venerdì 13 dalle 18.30 alle 22, sabato 14 e domenica 15 giugno 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 informativo, durante i tre giorni dell'evento, per promuovere il prodotto locale e massivo della Regione Marche, tramite la distribuzione di materiale educativo e 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: il canale 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.

Nel dettaglio:

Venerdì 13 Giugno 2025 l'evento avrà inizio alle 18 con il 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' della Cantina Luigi Giusti, in collaborazione con 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 di 'Partners in Service srl' con la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini.

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

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

Dalle 21:30 DJ set a cura di Corrado Cori & Vocalist Roby Revolution, con 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 alle 22.

Alle 17.30 Secondo Show Cooking: saranno protagoniste le alici a marchio 'Il Principe Azzurro dell'Adriatico' con lo chef televisivo Elis Marchetti del ristorante 'Villa Amalia'. Volto noto della TV, reinterpreterà la cucina marchigiana con creatività e raffinatezza. In abbinamento sarà proposto il Verdicchio dei Castelli di Jesi di Stefano Antonucci, Cantina Santa Barbara. L'evento è in collaborazione con l'O.P. Abruzzo Pesca Soc Coop e 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 Barbara Zambuchini. Dalle 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 alle 22.

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. Alle 17.30 terzo e ultimo show cooking con lo chef televisivo Elis Marchetti del ristorante 'Villa Amalia', in abbinamento con Falerio Pecorino DOC, Cantina Velenosi Vini. L'evento è organizzato in collaborazione con Consorzio CO.GE.VO. Ancona e le sue 'Vongole Lupino' e 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 Barbara Zambuchini.