



Programma eventi 2009



Le stagioni del pesce

Un'iniziativa della Regione Marche

*Manifestazioni di promozione
dei prodotti ittici freschi
meno conosciuti e stagionalmente
più convenienti*



Gabicce Mare rappresenta un territorio unico che unisce terra e mare come punto di incontro

tra due Regioni, due Province con caratteristiche uniche e irripetibili per bellezza e prodotti dell'agricoltura e della pesca.



La valorizzazione

di queste produzioni possono rappresentare un momento di condivisione della produzione ittica locale con le tradizioni della marineria.

La *valorizzazione e divulgazione della cozza allevata e pescata al largo della costa di Gabicce Mare* intende promuovere un alimento povero consumato nelle ricette tipiche della cucina gabiccese, per valorizzare non solo l'alimento stesso, ma anche il lavoro degli operatori del settore e l'intero territorio di Gabicce Mare.

Gabicce Mare ha sviluppato l'attività marinara insieme a quella turistica coniugando le bellezze di un mare limpido e il panorama incantevole da ammirare dall'alto del Colle San Bartolo.

Già in epoca romana si sono trovate tracce di una attività mercantile del borgo di Gabicce Monte, nell'insenatura di Vallugola.

L'attività marinara a Gabicce Mare si è intensificata agli inizi del Novecento con l'affermarsi di piccoli ma fiorenti cantieri per la costruzione di pescherecci., per la pesca alla sarda. Il pescato venduto, in parte direttamente sulla banchina mediante vendita all'asta, era avviato in prevalenza, nelle quattro industrie conserviere presenti a Gabicce Mare. Nell'economia locale la pesca ha ancora un ruolo importante con una rinomata flotta pesche-



r e c c i a ;
Le acque a largo del promontorio sono ideali per lo sviluppo dell'acquacoltura e la coltivazione delle cozze, in particolare.



■ 10 maggio - ore 13,00

■ Degustazione

Ristorante

Piatti tipici presentati e rivisitati dagli chef locali saranno raccontati da esperto di pesca in Adriatico, mentre i vini abbinati saranno presentati da somelliers delle Marche

■ 24 maggio - ore 16,00

■ Barche al Porto

Porto

Tipiche imbarcazioni a vele costruite con le antiche tecniche marinare saranno posizionate sulla banchina del porto e i maestri d'ascia mostreranno i lavori di ripristino delle barche.

■ 24/31 maggio

■ Cozze in tavola

Locali tipici

I ristoratori del porto presentano piatti tipici con le cozze rielaborati e presentati in menù particolari per l'occasione

■ 30 maggio - ore 10,00

■ Visita allevamenti

Acquacoltura Sea SRL

In motonave scortati dai pescherecci gli studenti della scuola media inferiore di Gabicce Mare visiteranno gli allevamenti di cozze della società Sea Srl, che si trovano a largo del promontorio del Colle San Bartolo, insieme a rappresentanti di categoria, giornalisti ed esperti, . I pescatori ed esperti forniranno spiegazioni e dimostrazioni per la conoscenza del tipo di allevamento, ponendo in mare le reste delle cozze e raccogliendo quelle ormai pronte per la vendita.

■ 30 maggio - ore 11,30

■ "LE VIGNE DEL MARE", Talkshow

Vallugola

A bordo della motonave Queen Elisabeth nel porto di Vallugola, docenti universitari, esperti dell'associazione italiana piscicoltori, rappresentanti della Grande Distribuzione, pescatori e produttori si confronteranno per parlare dello sviluppo e delle prospettive dell'acquacoltura marchigiana.

■ 31 maggio - ore 21,00

■ Omaggio al mare

Porto

Uscita con le imbarcazioni dei pescatori e la Capitaneria di Porto con benedizione in mare, i gabiccesi e turisti parteciperanno dalla spiaggia e dal promontorio di Gabicce Monte a questa tradizione che unisce all'amore e al rispetto del mare dei pescatori, la scoperta per i cittadini e i turisti di un mondo da valorizzare e conservare.



Pesaro è... città di mare e di... pescatori

La città di Pesaro, capoluogo di provincia insieme a Urbino, è situata al nord delle Marche, bagnata dal mar Adriatico ha bellissime



spiagge sabbiose, un mare limpido e pulito infatti è stata premiata con la Bandiera Blu. La marineria, le barche il suggestivo e singolare mondo che gravita attorno al porto pesarese rappresenta un elemento di sicuro interesse turistico. Il porto di Pesaro è sempre stato essenzialmente commerciale, i traffici marittimi sin dal 1800 venivano effettuati dai nostri trabaccoli, velieri costruiti nei cantieri navali di Pesaro, navigavano verso la Jugoslavia, Grecia, Turchia.

La pesca ha sempre costituito un aspetto complementare ma non di minor importanza per i suoi cittadini. Veniva praticata con i barchetti, di minor portata rispetto ai trabaccoli: caratteristici gli occhi sovrapposti e dipinti a prua. I barchetti più piccoli facevano la pesca sottocosta, mentre le barche più grandi si spingevano verso la costa dalmata. Al porto c'erano i "portolotti", un rione, una piccola città a parte, legata al mare, alla fatica sulle barche.

L'Azzurro del nostro mare edizione 2009

L'obiettivo del progetto è far conoscere le proprietà nutritive del pesce azzurro e promuoverne il consumo. I protagonisti del progetto sono i ragazzi delle Scuole Medie ed Elementari della nostra città che rappresentano il consumatore del domani. Far conoscere il pesce azzurro significa anche educare i ragazzi ad una sana alimentazione, creare un legame con il territorio, con le sue tradizioni e la sua storia. Gli studenti promuoveranno il

consumo del pesce azzurro con iniziative nelle pescherie, nelle piazze e nei mercati, invitando i cittadini a partecipare alle iniziative in programma per il 2009.





■ Maggio

■ Conoscere il mare

In occasione della regata storica del 1° Maggio sulla banchina del Porto, lungo la Calata Caio Duilio, verrà organizzato una degustazione di Pesce Azzurro e illustrato il progetto "Azzurro del nostro mare 2009". Potranno essere visitate le imbarcazioni ed il Museo del Mare.

■ Settembre

■ Promozione azzurro week and.

10/11/12 e 13 Settembre in occasione della storica Fiera di San Nicola che vede la partecipazione di migliaia di visitatori saranno allestiti stands gastronomici con degustazioni di pesce azzurro ed effettuate gite in mare costeggiano il Colle San Bartolo. Inoltre si potrà prenotare una escursione in mare per un'avventurosa esperienza di pescaturismo a bordo di "ASIA". (Inf. 338/2767310 -333/3856299).

■ Ottobre

■ Lezioni "Azzurro del nostro mare"

Gli studenti seguiranno le lezioni tenute dagli esperti quali il Prof. Alvaro Piccinetti e nutrizionisti, si incontreranno con i pescatori e visiteranno la Capitaneria di Porto. E' prevista una visita degli studenti al Mercato Ittico all'ingrosso durante lo svolgimento dell'asta che avviene alle ore 04,00 del mattino, alla visita parteciperanno gli insegnanti e i genitori dei ragazzi.

■ Azzurro scuolabus

I ragazzi delle scuole si sposteranno per promuovere il consumo del pesce azzurro con uno scuolabus allestito appositamente con manifesti e logo del progetto. All'interno delle pescherie inviteranno i clienti all'acquisto del pesce azzurro spiegandone le qualità e proprietà organolettiche.

■ Novembre

■ Venerdì - azzurro pranzo e a cena

A seguito del percorso svolto nelle scuole e nelle pescherie, i ragazzi lanceranno una giornata denominata "Venerdì azzurro" che consiste nel promuovere nei ristoranti, mense scolastiche, famiglie un piatto azzurro a pranzo o a cena.

■ Dicembre

Presso l'Istituto Alberghiero Santa Marta, gli studenti che hanno partecipato al progetto e le loro famiglie, coadiuvati dai ragazzi ed insegnanti dell'Istituto Alberghiero, si sfideranno in una gara di cucina rielaborando le ricette raccolte durante il percorso del progetto. A conclusione del progetto, gli studenti che vi hanno partecipato, realizzeranno un cortometraggio che verrà proiettato nelle scuole, inoltre verrà organizzata una serata pubblica per presentare tutto il lavoro svolto.

■ Per informazioni consultare il sito:

www.comune.pesaro.pu.it (eventi) - tel. 0721 387358

Le tradizioni della pesca

Senigallia ha una secolare tradizione marinara, legata alla pesca e alla famosa "fiera franca" che, per secoli, ha visto nel suo



porto-canale centinaia di imbarcazioni provenienti da tantissimi paesi stranieri segnando lo sviluppo sociale, economico e urbanistico della città. Un intero quartiere – il rione Porto – era esclusivamente abitato da famiglie di pescatori, di naviganti e di artigiani navali.

La pesca era così importante per la comunità locale che, nell'Ottocento, lo spazio più importante del Foro Annonario è stato riservato alla pescheria.

Oggi la marineria locale è presente solamente con la piccola pesca. Una entità non particolarmente numerosa ma comunque importante per l'economia della città. Soprattutto durante la bella stagione è senz'altro un'esperienza da non perdere acquistare pesce fresco in banchina, direttamente dal pescatore.

Descrizione del progetto

"Azzurro come il mare" è un appuntamento da non perdere per quanti amano il fresco pescato dell'Adriatico. E proprio a sarde, acciughe, sgombri, cefali che, da cinque anni, sono dedicati i "Laboratori del pesce azzurro" che si tengono a Senigallia a fine aprile. Pensati come iniziativa di educazione al gusto, i "laboratori" sono anche l'occasione per conoscere le tante specie ittiche pescate in Adriatico, con gli chef dell'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia che illustrano



i segreti e le tecniche di cottura, dando una prova pratica – ai fornelli – su come trasformare un "piatto povero" in un piatto da vero gourmet.

■ Lunedì 27 aprile

Istituto Professionale Alberghiero "A. Panzini" - Via Capanna 62/a

Laboratorio di cucina:

dalle ore 15.00 alle ore 17.00 (lingua inglese)

dalle ore 18.00 alle ore 20.00 (lingua italiana)

Caratteristiche:

Valorizzazione e conoscenza delle qualità del pesce azzurro (Daniele Palestrini - Lega Pesca Marche). Tecniche di cottura di sarde, acciughe, sgombri, cefali e di tanti altri tipi di pesce dell'Adriatico (Massimo Bompreszi e Vittorio Serritelli, chef Istituto Alberghiero). Il laboratorio di cucina non prevede nessuna prova pratica da parte dei partecipanti.

Servizio di bus navetta gratuito per trasferimento ai laboratori, appuntamento:

Rotonda a Mare - Piazzale della Libertà

ore 14.30 1° turno e ore 17.30 2° turno

■ Martedì 28 aprile

Istituto Professionale Alberghiero "A. Panzini" - Via Capanna 62/a

Laboratorio di cucina:

dalle ore 15.00 alle ore 17.00 (lingua inglese)

dalle ore 18.00 alle ore 20.00 (lingua italiana)

Caratteristiche:

Valorizzazione e conoscenza delle qualità del pesce azzurro (Daniele Palestrini - Lega Pesca Marche). Tecniche di cottura di sarde, acciughe, sgombri, cefali e di tanti altri tipi di pesce dell'Adriatico (Massimo Bompreszi e Vittorio Serritelli, chef Istituto Alberghiero). Il laboratorio di cucina non prevede nessuna prova pratica da parte dei partecipanti.

Servizio di bus navetta gratuito per trasferimento ai laboratori, appuntamento:

Rotonda a Mare - Piazzale della Libertà

ore 14.30 1° turno e ore 17.30 2°turno

■ Mercoledì 29 aprile

Rotonda a Mare - Piazzale della Libertà (Chefs Mauro Uliassi, Moreno Cedroni e Leif Mannerstrom)

Laboratorio di cucina:

dalle ore 16.00 alle ore 19.00

Il laboratorio di cucina non prevede nessuna prova pratica da parte dei partecipanti.

Ore 16.00 Mauro Uliassi

Ore 17.00 Moreno Cedroni

Ore 18.00 Leif Mannerstrom

■ Giovedì 30 aprile

Incontro con i prodotti del territorio, i migliori vini marchigiani e l'olio di oliva delle nostre colline.

Corso di assaggio per capire qualità organolettiche e consigli per un giusto abbinamento con la cucina di mare. Degustazione di pesce azzurro dell'Adriatico.

Servizio Bus navetta gratuito con partenza dalla Rotonda a Mare - Piazzale della Libertà

ore 10.00 - visita all'Enoteca Regionale di Jesi (lingua inglese)

Servizio Bus navetta gratuito con partenza dalla Rotonda a Mare - Piazzale della Libertà

ore 16.00 - visita all'Enoteca Regionale di Jesi (lingua italiana)



Progetto: il pesce povero di Porto Recanati: una tradizione per il futuro

Il progetto si inserisce nel quadro delle iniziative svolte al fine di sostenere e mantenere viva la cultura marinara locale. Il territorio di Porto Recanati,



infatti, dal punto di vista economico e culturale pone le proprie basi sul prodotto della pesca costiera ed in questo ravvisa un importante strumento di sostentamento dell'economia locale.

Nell'ambito del progetto sono previsti n 2 lavori decisamente innovativi che richiedono la partecipazione attiva di vari organismi territoriali, ovvero la realizzazione di un disciplinare del "Brodetto Porto Recanatese", con l'istituzione del marchio comunale e l'apertura di un progetto finalizzato alla diffusione del pesce povero nelle scuole del comprensorio di Porto Recanati.

Porto Recanati

Porto Recanati è località balneare da oltre un secolo. Racchiusa dal Monte Conero, è il luogo ideale in cui trascorrere una vacanza serena e rilassante. Moltissimi sono i ristoranti, nei quali è possibile assaporare alcune tipiche specialità di pesce che rispecchiano la tradizione marinara della città.

Dal punto di vista storico-culturale, Porto Recanati presenta ancora oggi i segni della sua ricca storia: l'area archeologica della città di Potentia, fondata dai Romani nel 184 a.C. ; il Castello Svevo, costruito nel XII sec. a difesa degli assalti dei pirati e dei Turchi; la Chiesetta della Banderuola, luogo della prima sosta della traslazione della Santa Casa di Loreto; la millenaria Abbazia di Santa Maria in Potenza, fondata dai frati crociferi nel XI secolo. Da sempre fortemente legata alle sue tradizioni marinare Porto Recanati ogni anno celebra le sue origini



con importanti manifestazioni come la "Festa del Mare" il secondo sabato di luglio e il Palio Storico di San Giovanni il terzo sabato di agosto.



■ 13 Giugno 2009 - ore 18,00

■ Convegno "Il Brodetto di Porto Recanati"

Sala Consiliare Comune di Porto Recanati
Corso Matteotti 230

Il Convegno è finalizzato alla presentazione del disciplinare del Brodetto di Porto Recanati (una delle quattro ricette storiche marchigiane) e dà il via alla decima edizione della "Settimana del brodetto" prevista dal 13 al 20 giugno 2009.

■ Maggio 2009 (data ancora da confermare)

■ Iniziativa Promozionale a Serralunga d'Alba

Casa Vinicola Fontanafredda
Serralunga d'Alba (CN)

L'iniziativa costituisce un importante momento di promozione del territorio marchigiano e delle sue specificità, in particolare di quella gastronomica. Si celebra infatti un connubio tra la tradizione marinara marchigiana e quella vinicola piemontese al fine di promuovere il nostro territorio.

■ 11 Luglio 2009 - ore 19,00

■ Festa del Mare

Lungomare Lepanto

E' la tradizionale festa della marineria portorecanatese nella quale, accanto alla celebrazione religiosa vengono organizzate, all'interno degli chalet del lungomare, vere e proprie degustazioni di povero di stagione cucinato secondo le tradizionali ricette.

■ Seminario per le scuole "Il Pesce povero"

■ Istituto Comprensivo "E. Medi"

Settembre - Dicembre 2009

Finalizzata a favorire all'interno delle sedi scolastiche la sensibilità al consumo del pesce autoctono, l'iniziativa comprende sia lezioni in aula rivolte agli studenti che veri e propri incontri pubblici, mirati ad esporre le criticità derivanti dall'introduzione del pesce massivo fresco all'interno dei menu scolastici.



Descrizione del progetto: colori di mare

Il progetto **COLORI DI MARE** si propone di valorizzare la stagionalità del prodotto ittico locale, diffonderne nuovi utilizzi



gastronomici legati ad altri prodotti del territorio, recuperare le memorie legate alla cultura marinara e alle professionalità tipiche del settore. Il progetto prevede la realizzazione di un ventaglio di iniziative diversificate per contenuti e caratteristiche in relazione al periodo dell'anno ma tutte atte a informare il consumatore sulle proprietà nutrizionali del pesce fresco locale, ad illustrare i criteri di selezione del prodotto e le modalità di conservazione, preparazione e cottura nonché l'abbinamento con altri prodotti locali.

Descrizione del Comune e delle sue tradizioni

Civitanova Marche è intimamente legata per storia e tradizioni popolari al mare adriatico che lambisce le sue coste. La popolazione locale dedita alla pesca formò un porto rifugio già in epoca romana e un piccolo centro sulla collina (denominato VICUS CLUENTIS), per difendersi dalle scorrerie barbariche. L'attività di pesca si sviluppò nel corso degli anni trasformando il piccolo borgo di pescatori in un fiorente centro dove il settore della pesca veniva affiancato da un crescente indotto di attività di cantieristica navale e commerciali.

L'inventiva e la profonda conoscenza del mare portò i marinai civitanovesi alla realizzazione di imbarcazioni particolari: la LANCETTA per la pesca e il TRABACCOLO per il trasporto di merci. Oggi Civitanova ha un porto ricco ed attivo, un rinomato mercato del pesce ed una fiorente attività can-



foto Antonio Pettinari

tieristica. Negli anni più recenti si è sviluppata anche una promettente attività di acquacultura per la produzione di cozze.



■ Primavera

■ Sabato 16 maggio **Colori del mare a Terni**

Presentazione del pesce fresco dell'Adriatico presso il Centro Commerciale COSPEA di Terni - via Montefiorino, 12 - dalle ore 9.30 alle ore 19

Descrizione dell'evento:

dalle 09.30 alle 11.00 proiezione di immagini e filmati sulla pesca e sulle tradizioni marinare a Civitanova Marche e distribuzione del materiale promozionale dei progetti Colori del mare e delle Stagioni del pesce

ore 11.00 Intervento di un cuoco professionista (Massimo Garofoli) che illustrerà le modalità di preparazione e conservazione del pesce fresco

ore 12.00 Aperitivo - degustazione gratuita di pesce (alici marinate / alici arrosto/ o altro pesce dell'adriatico) accompagnato con prodotti locali (olio e vino)

ore 12.30 Incontro sulle qualità nutrizionali ed organolettiche del pesce fresco con un esperto nutrizionista (Paolo Bucalà). Dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Proiezioni di immagini della vita e lavoro dei pescatori.

Proiezioni di un video sulle tradizioni marinare locali

Distribuzione del materiale promozionale dei progetti Colori del mare e delle Stagioni del Pesce

Distribuzione di materiale divulgativo/informativo sulle qualità organolettiche e nutrizionali del pesce - Distribuzione di depliant con ricette per preparare ed abbinare il pesce locale.

Ore 18.00 Intervento di un cuoco professionista che illustrerà le modalità di preparazione e conservazione del pesce fresco

Ore 19.00 Incontro sulle qualità nutrizionali ed organolettiche del pesce fresco con un esperto nutrizionista.

Ore 19.30 Aperitivo - degustazione gratuita di pesce (alici marinate / alici arrosto/ o altro pesce dell'adriatico) accompagnato con prodotti locali (olio e vino)

■ Estate

■ **Aperitivo al mare** tutti i giovedì del mese di luglio presso alcuni chalet alle ore 19.00 sarà offerta una ricca degustazione di pesce dell'adriatico, preparato secondo la tradizione marinara, e vini locali.

12 settembre Colori di mare a Vitavita. All'interno dell'evento VITAVITA viene allestito uno specifico spazio/stand dove viene offerta una degustazione di pesce dell'adriatico, preparato secondo la tradizione marinara, e vino locale.

■ Autunno

■ Dal 31 ottobre al 03 novembre **Colori del mare a Cibarìa.** Partecipazione a CIBARIA - La fiera delle Marche di enogastronomia e ristorazione - presso il Centro fiere di Macerata Villa Potenza. All'interno della più importante fiera enogastronomica delle Marche sarà allestiti uno specifico evento per presentare e promuovere il pesce azzurro.

Si precisa che il calendario potrà subire modificazioni - Info Comune di Civitanova Marche Uff. Informazioni Turistiche tel. 0733.822213



Un mese di maggio per... Amare il Mare

Amare il mare", questo il titolo del progetto che caratterizza Porto Sant'Elpidio, è stato costruito assieme a molti soggetti che operano anche nel settore della "memoria", con un programma di iniziative che partono dal "basso", visto e considerato che il nostro patrimonio



naturale, storico, realmente caratterizzante il nostro territorio, è costituito dal mare e dai pescatori.

Fino all'inizio del secolo scorso la pesca costituiva la fonte economica più importante per il nostro territorio. E' giusto e doveroso che tutta la nostra popolazione, non soltanto quella più giovane, conosca uno degli aspetti che sono stati fondamento per la nostra stessa storia.

Le tradizioni marinare di Porto

Porto Sant'Elpidio nasce come Comune nel 1952, quando ottiene l'indipendenza da Sant'Elpidio a Mare, del quale fino a quel momento era stata frazione.

Era tuttavia già un abitato piuttosto consistente, composto perlopiù di case di pescatori e botteghe di calzolai. Soprattutto la pesca era stata, fino ai primi anni del '900, la fonte principale dell'economia familiare. I prodotti del mare costituivano merce di scambio con quelli della terra coltivati nell'immediato interno.

Oggi l'attenzione dell'Amministrazione è particolarmente rivolta al recupero delle tradizioni: prova ne sia l'accurato restyling del Borgo marinaro, fatto delle classiche case basse unifamiliari della fine dell'800 e la costruzione, pochi anni or sono, di alcune casette in



legno sul lungomare che fungono da banchi-vendita e da magazzini di rimessaggio per le attrezzature delle piccole imbarcazioni.



■ Maggio

- **Sabato 2 e domenica 3, 10, 17 e 24** Mostra fotografica **"La piccola pesca a Porto Sant'Elpidio: appunti di storia per il futuro"**. 100 pannelli fotografici illustreranno la vita dei pescatori elpidiensi e quella della spiaggia della cittadina rivierasca tra gli anni '20 e '80 del secolo scorso. Nei giorni tra il martedì e il sabato di ogni settimana di Maggio la mostra sarà esposta in alcune scuole elpidiensi.
- **Sabato 2 e Domenica 3, Sabato 9 e 16** ore 18 negli chalet a mare aderenti all'iniziativa **"Happy hour con il pesce povero"**: un aperitivo a base di vino bianco e di appetizers preparati con pescato della zona offerto a tutti gli avventori. A cura degli studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero di Porto Sant'Elpidio.
- **Sabato 9** ore 9.30 Villa Baruchello Convegno **"I porti turistici nelle Marche: una risorsa per la diversificazione economica e i vantaggi per la piccola pesca"**.
- **Venerdì 15** ore 17 Villa Baruchello Convegno **"Il futuro del mare: pesca, acquicoltura, ambiente, salute"**.
- **Sabato 16** via Cesare Battisti mattina **"Impara e dipingi"**, laboratorio didattico in cui gli allievi delle scuole elpidiensi riporteranno graficamente, con varie tecniche, quanto avranno imparato sul "pesce povero" e la storia della piccola pesca.
- **Sabato 23** Specchio d'acqua e spiaggia prospiciente la Lega Navale Italiana per tutto il giorno **"Appunti di storia per il futuro: la pesca alla sciabica"**. Laboratorio sul campo con dimostrazione didattica di una pescata alla sciabica e relativa asta "antica" del pesce commentata all'altoparlante da un esperto pescatore e con la partecipazione attiva del Gruppo Storico del Borgo Marinaro di Porto Sant'Elpidio. Saranno anche presenti i ragazzi delle scuole elpidiensi. Per l'occasione alcuni studenti dell'Istituto Alberghiero riceveranno un buono da € 20,00 con il quale compereranno ciò che servirà per la preparazione delle loro pietanze. I piatti saranno poi valutati da una giuria appositamente nominata dai docenti della stessa Scuola Alberghiera. A cura e con la partecipazione della Coopel, Cooperativa Pescatori Elpidiensi; Lega navale Italiana; Pro Loco; Istituto Alberghiero di Porto Sant'Elpidio; Associazioni di Quartiere Cretarola e San Filippo.
- **Venerdì 22 e 29** ore 20 Ristoranti aderenti all'iniziativa **"Venerdì? Pesce!"** Riscoperta di sapori tradizionali tramite un menù preparato interamente a base del pescato del nostro territorio. A prezzo convenzionato.



Amare il mare

La promozione della piccola pesca, e di quello che viene comunemente definito "pesce povero": sono questi gli obiettivi di Amare il mare.



La pesca, la marineria, sono realtà che da sempre corrono insieme alla vita dei sangiorgesi. Una parte preziosa della storia di Porto San Giorgio che viene custodita gelosamente dai suoi abitanti. Il mare, i pescatori, i portuali, sono protagonisti della città e dell'essere sangiorgesi.

Le attività e le iniziative di Amare il mare saranno improntate al recupero della tradizione ed alla sua valorizzazione, rivolta soprattutto verso le nuove generazioni.

Incontri con laboratori e proiezioni di filmati sul mare, visite guidate al Museo del pescatore vedranno come protagonisti i ragazzi delle scuole primarie e medie sangiorgesi e verrà inoltre allestita una mostra delle opere realizzate dai ragazzi delle scuole elementari sul tema del mare.

Il giorno 22 maggio sarà quello più ricco. Nel tardo pomeriggio si terrà un convegno sul parco marino e la pesca compatibile, iniziativa curata con impegno dalla Pro Loco.

Un grande appuntamento con il gusto organizzato dall'associazione Tag si terrà sempre per la sera del 22 maggio, il concorso "Contesa del brodetto" tra gli chef dei ristoranti aderenti all'iniziativa.

Amare il mare avrà poi un saporito epilogo il 19 luglio, con una manifestazione dedicata alle degustazioni di



prodotti ittici ed alle tradizionali attività legate alla pesca, come il salaggio delle sardine e le attività dei cordari.



■ Maggio

■ Mercoledì 6, mercoledì 13 e mercoledì 20 l'Associazione TAG Tuttaltrogusto darà attuazione al progetto "educazione al gusto" presso le scuole elementari con laboratori-degustazioni e proiezioni di filmati al fine di far conoscere le caratteristiche principali del pesce fresco locale e delle sue proprietà organolettiche. E' stato approntato, allo scopo, del materiale audiovisivo relativo alla tecnica della pesca ed alle caratteristiche dei nostri fondali; verrà inoltre proiettato un filmato dimostrativo dell'arrivo dei pescherecci nelle prime ore del mattino con a bordo vari tipi di pesce (principalmente azzurro), sbarco dello stesso contenuto in cassette di legno, sino all'ingresso del nostro mercato ittico per la vendita all'asta.

■ 22 maggio - ore 19,00 - convegno organizzato dall'Associazione Pro Loco di Porto San Giorgio dedicato alla pesca e al pesce azzurro.

ore 20,00 - inizio concorso "la Contesa del Brodetto" a cura dell'Associazione TAG in collaborazione con i ristoranti locali aderenti all'iniziativa.

■ Per tutto il mese di maggio si organizzano visite guidate delle scolaresche al Museo del Pescatore, dove, oltre ad essere esposti oggetti strettamente legati alla pesca che ricordano la vita e le tradizioni della marineria sangiorgese, troviamo anche opere realizzate dai Ragazzi delle scuole elementari del luogo sul tema del mare.

■ Luglio

■ Il giorno 19 dalle ore 15,00 viene organizzata la manifestazione dedicata alle degustazioni di prodotti ittici locali ed alle tradizionali attività legate alla pesca:

salaggio di sardine - con dimostrazione di come vengono pulite e disposte in appositi vasi di vetro, a strati intervallati con sale marino grosso; successivamente chiuse con tappi di legno o sughero e messe sotto pressione con pietre di ardesia e ciotoli di mare,

attività dei cordari - presentazione della fase di fabbricazione delle corde, nonché dell'intreccio delle stesse al fine di realizzare le reti per la pesca, sia da terra (sciabica), che da mare.



I blu dell'Adriatico nelle sue mille sfumature, le suggestioni del porto, i caratteristici personaggi del mondo marinaro, i piatti della tradizione e le nuove tendenze...

Le stagioni del pesce-Tipicità in blu è un'iniziativa nata con l'obiettivo di promuovere le attività legate



al comparto della pesca attraverso il richiamo esercitato dal turismo enogastronomico e, in particolare, dalla gastronomia marinara.

Realizzato in collaborazione con tutti i protagonisti della filiera ittica, si sviluppa in un complesso di eventi a carattere locale, regionale e nazionale destinati a far emergere le qualità del prodotto ittico, con una particolare attenzione alla sua peculiare stagionalità.

Fermo

Orlata dal mare Adriatico e dalle morbide colline che degradano dolcemente dai monti Sibillini, la città di Fermo gode di una posizione privilegiata che, nel corso dei secoli, ha contribuito a renderla un centro nevralgico per le attività economiche e culturali del centro Italia.

Una città che ancora oggi si distingue per l'accoglienza al visitatore che transita per motivi di studio, lavoro o per turismo. Un città adagiata tra mare ed entroterra, capace di donare al visitatore storia, arte e cultura, armoniosamente coniugate con produzioni manifatturiere di alta qualità e pregiate specialità gastronomiche.

La storia che lega Fermo al pesce dell'Adriatico si perde nella notte dei tempi ed è caratterizzata dalla "sciabica" che, più che un genere di pesca, rappresenta un autentico



rituale eseguito dai pescatori, una sorta di "danza" che consentiva, con un attento lavoro di squadra, di intrappolare il guizzante pesce nelle reti.



■ Fiera - 19-22 Febbraio - Milano

■ BIT - Borsa internazionale del Turismo

Presentazione del progetto "Le stagioni del pesce- Tipicità in Blu" alla stampa nazionale, con degustazione di *finger food* a base di pesce massivo dell'Adriatico approntata dai *Cuochi di Marca*.

■ Fiera - 7-9 Marzo - Fermo

■ Tipicità: Festival dei prodotti tipici delle Marche

Programma di degustazioni guidate all'interno di una scenografica "cucina a vista" dove i *Cuochi di Marca*, con la collaborazione del Consorzio *Scirocco 36*, hanno realizzato una vera esaltazione "in cucina" del pesce massivo.

■ Degustazioni - Luglio-Agosto 2009 - Fermo

Un ricchissimo palinsesto di eventi lunghi un'intera stagione. L'estate all'insegna del pesce dell'Adriatico si aprirà con un'esclusiva *Water front night* nella suggestiva cornice del porto di Porto San Giorgio. Una serata animata dalla presenza di tutti i protagonisti della filiera ittica, che si racconteranno e racconteranno ai convenuti la loro storia legata al mare. Non mancheranno momenti di riflessione per guardare all'orizzonte e tracciare le future rotte da percorrere per esaltare la qualità del pesce dell'Adriatico. E non solo, la serata rappresenterà un'occasione per confrontare la cucina dei pescatori con quella di importanti chef, una autentica disfida del pesce, che non mancherà di riservare stuzzicanti sorprese.

Gli **appuntamenti di Tipicità in Blu** costelleranno poi l'estate fermana con un ricchissimo calendario eventi che presenterà il territorio fermano nella formula del "verde-azzurro": prodotti dell'entroterra abbinati al pesce dell'Adriatico. Sapori e cultura del Fermano si uniscono per raccontare la ricchezza di un territorio che oltre alla gastronomia si fregia di una grande varietà di produzioni di alta qualità e di una importante storia, che si cela dietro ogni angolo, echi del passato che attraversano i vicoli e si palesano nell'architettura della zona. Proprio per presentare al pubblico la grande varietà e ricchezza di risorse che caratterizza il Fermano, la cornice scelta per gli Appuntamenti è quella dei Magazzini Romani, all'interno dei quali, sarà allestita una mostra permanente delle produzioni *Made in Marche*. Per turisti, appassionati e non solo! (Info. 0734.225237)



Cupramarittima

Cupra Marittima è storicamente divisa in "Bassa", più recente e moderna, e in "Alta", più antica e pittoresca. Centro religioso ed economico dei Piceni Cuprenses, devoti appunto alla Dea Cupra, divinità etrusco-sabina, è costellata di necropoli, resti di fortificazioni e di soprattutto di epoca preistorica.

Tra i resti del periodo Piceno e di quello Romano spicca il cosiddetto "Tempio dei Cesari", avanzi di mura di cinta roman in località "La Civita" a nord dell'attuale centro.

Tra le opere di rilevanza culturale si segnalano: La Collegiata in cui possiamo ammirare una "Madonna adorante il bambino e i SS Sebastiano e Basso" trittico su tavola attribuito a Vittorio Crivelli (XV sec.) e la chiesa del suffragio dove si può ammirare una Pietà del XVIII secolo.

Da non dimenticare la Mostra Malacologica che si tiene da diversi anni e ha raggiunto una risonanza mondiale.

Fra le più importanti attività legate al mare emerge la pesca della vongola, la pregiatissima Venus Gallina, che viene commercializzata sia fresca che conservata.

E' di Cupra Marittima uno dei primi stabilimenti di trasformazione dei molluschi, attività relevantissima ancora oggi nella cittadina picena.

Pedaso

Alla foce dell'Aso, in posizione particolare rispetto agli altri centri costieri, Pedaso è una suggestiva prominenza sull'Adriatico. Il mare, l'abitato di Pedaso, il monte subito a ridosso, si trovano in un rapporto di vicendevole integrazione. Ne è nato un quadro singolare. Sovrastate dalla macchia mediterranea le piccole spiagge uniche nel Piceno sono intervallate da scogli naturali, luoghi ideali per lo sviluppo della flora e della fauna marina, mostrando un fondale molto interessante.

Il Faro è il simbolo della Pedaso marinara. Gli appassionati di pesca subacquea trovano in questo particolare tratto di mare interessanti motivi di immersione, sia a scopo di pesca che di ricerca archeologica.

Il Centro storico, per la sua collocazione alla radice del Monte Serrone, e per la sua prominenza verso il mare, gode di un particolare microclima caratterizzato in inverno da temperature miti, in estate da brezze frequenti.

- **Prima settimana di Agosto**
- **Manifestazione CUPRAMARITTIMA**

Promozione della vongola (venus gallina), mollusco prelibato, prodotto storico dei nostri mari



- **Il 20 o il 21 giugno**
- **Manifestazione PEDASO**

Promozione del pesce povero, dei prodotti della piccola pesca artigianale e, in particolare, della lumachina.



Cupramarittima



Cupramarittima



Pedaso



Pedaso

San Benedetto del Tronto

San Benedetto del Tronto è divenuto, nel corso dei secoli, un polo peschereccio e turistico di primaria importanza nazionale. Nel 1912 il varo di un porta-pesce a motore ha avviato un processo di trasformazione della propulsione dei natanti che, dalla vela è giunto sino ai motopescherecci oceanici. Si sono avuti ammodernamenti e sviluppi anche in altri settori direttamente collegati alle attività sul mare. Tutte queste attività hanno impresso una forte caratterizzazione al centro rivierasco, che non ha però trascurato la vocazione turistica. Il Porto e il Mercato Ittico di San Benedetto sono stati costruiti nei primi decenni del nostro secolo; a partire da quegli anni sono cresciuti gli spazi attrezzati per le attività collegate alla pesca e si sono affinate le esperienze nei diversi campi, che hanno permesso a questa zona costiera di raggiungere un elevato livello di integrazione fra le varie attività legate alla pesca che includono anche la cantieristica, la lavorazione della canapa, la costruzione di cavi e di reti, le officine della motoristica navale, la strumentistica di bordo.

La valorizzazione del "pesce povero" in ambito nutrizionale

L'amministrazione Comunale di San Benedetto del Tronto si rende promotrice del progetto di valorizzazione del pesce "povero" dell'Adriatico.

Tema fondamentale del progetto è la qualità del prodotto ittico fresco, ottenuta soprattutto grazie al modo di lavorare della marineria sambenedettese.

Per tale scopo si reputa essenziale la divulgazione della conoscenza d'aspetti quali la conoscenza:

- della filiera ittica, soprattutto attraverso lo studio dei mestieri del mare;
- della stagionalità delle specie ittiche, soprattutto attraverso lo studio della biologia e dell'ecologia delle specie ittiche massive;

Particolare evidenza viene posta nei confronti delle



scuole marchigiane di ogni ordine e grado, per le quali sono state studiate apposite azioni didattico-formative.

- **Sabato 23 maggio - ore 16.30**
- All'interno della Fiera della Pesca di Ancona "Presentazione del progetto"

- **Sabato 20 giugno - ore 10.30**
- Convegno: "Le specie ittiche missive nel Mare Adriatico ed il loro ruolo nella dieta Mediterranea"

- **Sabato 31 ottobre - ore 10.30**
- Convegno: "Il pesce massivo nella grande distribuzione e nella ristorazione collettiva. Modalità di utilizzo ed istruzione per l'uso"

- **Sabato 5 dicembre - ore 10.30**
- Convegno: "Aspetti nutrizionali del pescato massivo sambenedettese e confronti con realtà analoghe"

La sede di svolgimento dei Convegni è l'Auditorium Comunale, V.le A. De Gasperi, 124 San Benedetto del Tronto





Visso e il comprensorio dell'alto fiume Nera

Il comprensorio dell'Alto fiume Nera comprende le vallate del fiume Nera e dell'affluente fiume Ussita, oggi suddiviso in tre Comuni: Castel-



santangelo sul Nera, Visso e Ussita. Su questo ambito intercomunale compreso nel perimetro del Parco Nazionale dei Monti Sibillini storicamente si è sviluppato l'allevamento delle trote. Fino alla seconda guerra mondiale la presenza dei corsi d'acqua e delle numerosissime sorgenti (risorgive) consentiva a tutte le famiglie benestanti di crearsi



un piccolo allevamento personale, sia per il consumo proprio che per un piccolo commercio locale. Il possesso della "peschiera" era segno di rango e di orgoglio

familiare. Oggi nell'intera vallata del fiume Nera dalle sorgenti a Castelsantangelo sul Nera fino alle Cascate delle Marmore dove il Velino si getta nel Nera stesso, è insediata oltre il 10% della produzione nazionale di trote. Nel territorio del Comune di Visso e dei comuni limitrofi ci sono quattro allevamenti.

Le produzioni ittiche di questi allevamenti e di altre qualità sia per le tecniche usate dagli allevatori improntate alla naturalità sia per il fatto che le acque s'immettono nelle vasche sono pure e di alto pregio.





- **Ussita 9 agosto 2009 - ore 17.00**
Piazza Cavallari
- **“Vi presentiamo Sua Altezza la Trota”**
Dalle sorgenti dell'Alto Nera alla tavola
- **Visso 30 Agosto 2009 ore 18.30**
Teatro Comunale
Presentazione DVD
- **“L'Alto Nera “Le stagioni del pesce””**
- **27 settembre 2009 ore 10.00**
Castelsantangelo
- **“Le stagioni del pesce:
Gara di pesca sportiva”**



Nel 2009 **Le stagioni del pesce** sono a:



Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca

P.F. Attività ittiche e faunistico-venatorie

Via Tiziano, 44

60125 Ancona

funzione.attivaittichefaunistiche@regione.marche.it

tel. 071/806 3738

fax. 071/806 3055

www.pesca.marche.it