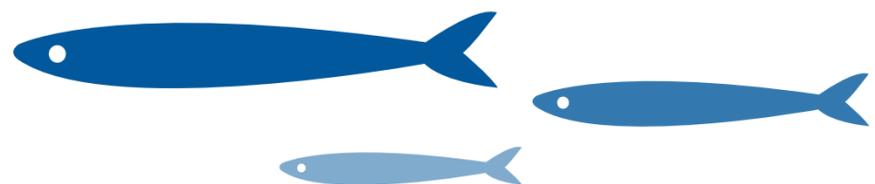


Anghio

Festival del Pesce Azzurro

Area Eventi



GIOVEDÌ 29 MAGGIO

ore 18.30

“COMBATTIAMO GLI ALIENI IN CUCINA”

Laboratorio sulle specie aliene con ricercatori dell'Università Politecnica delle Marche per conoscere le specie aliene dei nostri mari e il loro utilizzo in cucina in alternativa alle specie più conosciute.

Prof.ssa Emanuela Fanelli,

Università Politecnica delle Marche

Degustazione gratuita di vongola scafarca

VENERDÌ 30 MAGGIO

Ore 18

UN MARE DA VIVERE

Tour guidato al Museo del Mare area portuale.
A seguire aperitivo presso gli stand del Festival.

Costi: 10 euro adulti, 7 euro bambini.

Prenotazione obbligatoria al 353-4109069

ore 18.30

SQUALI IN PERICOLO, SPECIE ALTERNATIVE

Simona Clò ed Eleonora De Sabata di MedShark presentano il progetto Life “European Sharks” per la tutela degli squali nei mari europei.

Partecipano:

Pietro Merlini, *Armatore*

Lorenzo Marinangeli, *Commerciante*

*Degustazione gratuita di brodetto
alla sambenedettese
shark-free*

ore 19:30

FRESCO, BUONO E LOCALE

Guida all'acquisto del pesce fresco e locale

Pietro Ricci

Presidente OP Marineria sambenedettese

Maria Lucia Gaetani, nutrizionista

Olga Annibale, Biologa Marina

Degustazione gratuita di pesce in guazzetto

SABATO 31 MAGGIO

Ore 18

ANGHIOLAB tra scienza e creatività

Laboratorio didattico-scientifico per bambini
a cura del personale del Museo del Mare
e della Cooperativa Argo

Ore 18.30

L'AZZURRO CHE VALE ORO

Scopriamo insieme il valore del pesce azzurro,
un tesoro del nostro mare.

**Un laboratorio per imparare a riconoscerlo,
valorizzarlo e preparare ricette tradizionali.**

Interventi:

Angelo Raffaele,

Presidente Cooperativa "I Cirruti"

Maria Lucia Gaetani, nutrizionista

Olga Annibale, Biologa Marina

Degustazione gratuita di pasta al battuto di alici

Ore 20.00

IEME A MAGNA' LLA' ZAMPETTI'

**DALLA CARNE AL PESCE NEL CAMMINO DELLA
RISTORAZIONE SAMBENEDETTESSE: TRATTORIE
POPOLARI E CIBO DELLA FESTA DEGLI ANNI
SESSANTA ALLA CUCINA DI OGGI**

Talk

Conduce: Luigina Pezzoli,

Giornalista Corriere Adriatico e Radio Azzurra

Interventi

Gino Troli, Presidente Circolo dei Sambenedettesi

Gabriella Bugari, Chef Ristorante Hotel Progresso

Manrico Urbani, Pensione Vittoria, Caffè Florian

Ippolito "Zambetti" Pieralisi, Ristorante L'Albula

Calvino Brozzesi, Ristorante Fernando

Marco Cameli, Ristorante Mattia

Degustazione gratuita di moscardini

affogati con la cipolla

DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 12

I BATTUTI VINCENTI

Laboratorio sulle ricette a base di battuti di alici e di coda di rospo

A cura di **Federico Palestini**, *Nudo e Crudo*

Degustazione di pasta al battuto di coda di rospo

Ore 18

UN MARE DA VIVERE

Tour guidato al Museo del Mare e area portuale.

A seguire aperitivo presso gli stand del Festival.

Costi: 10 euro adulti, 7 euro bambini.

Prenotazione obbligatoria al 353-4109069

Ore 18.30

LA TRASFORMAZIONE DEL PESCE LOCALE

Corso di sfilettatura del pesce locale (es. Gallinella)

INTERVENTI

Corrado Marinangeli, Blueshark

Degustazione di pesce locale marinato dell'azienda Blueshark

Ore 19.30

LU PESCE VERD

Tutte le sfumature del pesce azzurro
a San Benedetto del Tronto

Talk

Conduce: **Luigina Pezzoli,**

Giornalista Corriere Adriatico e Radio Azzurra

INTERVENTI

Gino Troli, Presidente Circolo dei Sambenedettesi

Federico Palestini, cuoco

Pietro Liberati, commerciante

Angelo Raffaele, Presidente Cooperativa "I Cirruti"

Michele del Zompo, Presidente Associazione

Pescatori Sambenedettesi

Degustazione gratuita di sgombri in brodetto

LUNEDÌ 2 GIUGNO

Ore 18:00

ANGHIOLAB tra scienza e creatività

Laboratorio didattico-scientifico per bambini
a cura del personale del Museo del Mare
e della Cooperativa Argo

Ore 18.30

NASSE E RETINE

Nel mondo della piccola pesca
Racconti, attrezzi e tradizioni della piccola pesca
sambenedettese

Degustazione gratuita di Seppie e piselli

Ore 19.30

PESCE FUORI DAL CORO

Alla scoperta del “pesce povero”

INTERVENTI

Alberto Felici, Università di Camerino

Olga Annibale, Biologa Marina

Degustazione di pasta al battuto di suri

Anghio

Festival del Pesce Azzurro

