

Il tradizionale appuntamento di Ancona all'insegna di grandi novità “Ami il pesce? Vieni a conoscerlo” La Fiera della Pesca volta pagina

Cambiano gli organizzatori e la proposta: ricche iniziative per il grande pubblico
Da venerdì 27 a domenica 29 maggio una tre giorni dedicata all'intera filiera ittica

Rinnovata nei soggetti organizzatori, rinnovata soprattutto nella proposta. La Fiera internazionale della Pesca di Ancona volta pagina e si apre ai consumatori. “Ami il pesce? Vieni a conoscerlo”: questo lo slogan che farà da sfondo ad una rassegna che sarà caratterizzata da una ricca serie di degustazioni gratuite su ricette originali proposte da prestigiosi chef. Obiettivo è sensibilizzare il grande pubblico al consumo di pesce azzurro e pesce massivo, quello del nostro mare, quello che dà reddito e futuro alle marinerie italiane che, pur convivendo con una generale crisi del settore, continuano a tener duro.

Sciolto l'Ente regionale fieristico, l'edizione numero 71 che si terrà da venerdì a domenica prossimi porta la firma della Regione Marche in collaborazione con Comune, Provincia e Camera di Commercio e il patrocinio delle associazioni nazionali di categoria. La parte espositiva relativa alle attrezzature, ai macchinari, ai servizi si consolida con la presenza di oltre cento marchi, proposti da aziende italiane ed europee (in particolare di Spagna e Francia). Di forte interesse anche i temi proposti per il settore, come le modalità attuative del prossimo fermo pesca biologico e la presentazione di un progetto internazionale coordinato dell'Istituto di Scienze marine del Cnr di Ancona per una pesca sostenibile.

Ma la vera novità, come detto, è che questa edizione sarà una Fiera non solo per gli addetti ai lavori, ma aperta ai cittadini. Tre i momenti salienti: “Pesce Nostrum” nella giornata di apertura di venerdì prossimo, per spiegare come si pesca e come si cucina dell'ottimo pesce risparmiando sul portafoglio. La garanzia di freschezza è quella dei prodotti griffati “Scirocco 36”, laddove il numero rappresenta le ore che intercorrono tra la cattura e la tavola; le ricette sono a cura degli chef dei “Cuochi della marca” che ripeteranno l'iniziativa anche nella giornata conclusiva di domenica, stavolta denominata “Sotto il segno dei pesci”. Tra i due eventi si inserisce a pieno titolo quello proposto dalla Camera di Commercio di Ancona: “Il principe azzurro”, lezioni di cucina aperte al pubblico per speciali ricette con il prodotto ittico per eccellenza dell'Adriatico e degustazione gratuita dei piatti preparati. L'iniziativa sarà preceduta dalla proiezione di un cortometraggio sulla filiera della pesca locale.

Ancona, 23 maggio 2011