

Fishmarche(T) 2024: tradizione e sostenibilità si incontrano al porto di Senigallia dall'11 al 13 ottobre

Dall'11 al 13 ottobre torna Fishmarche(t), il festival che celebra il pescato locale e l'economia del territorio con un programma rinnovato e ampliato.

Un tuffo nella tradizione ittica marchigiana

Senigallia si prepara ad accogliere la nuova edizione di Fishmarche(t), l'evento che dal 11 al 13 ottobre 2024 trasformerà il Porto Turistico in un palcoscenico dedicato alle eccellenze ittiche e gastronomiche delle Marche. Patrocinato dal Comune di Senigallia, Fishmarche(t) si conferma come un appuntamento imperdibile per gli amanti del buon cibo e per chi ha a cuore la sostenibilità e la valorizzazione del territorio.

Celebrazione del mare e sostenibilità

Fishmarche(t) trascende il semplice evento culinario per diventare un catalizzatore di sviluppo sostenibile e valorizzazione territoriale. Al cuore dell'iniziativa si trova la promozione della pesca sostenibile e della stagionalità del prodotto ittico, elementi che non solo esaltano i sapori autentici del mare Adriatico, ma contribuiscono attivamente alla riduzione degli sprechi energetici legati al trasporto e

alla conservazione. Questa filosofia del km0 si intreccia armoniosamente con l'impegno attivo nella valorizzazione delle risorse marine locali.

Economia circolare e sviluppo locale

L'impatto di Fishmarche(t) si estende ben oltre l'ambito gastronomico, creando un indotto circolare che beneficia l'intera comunità. Dai pescatori locali che forniscono il pesce fresco, ai ristoratori che lo trasformano in prelibatezze. In questo modo, non solo si celebrano le ricchezze del mare, ma Fishmarche(t) si pone come esempio concreto di come la gastronomia possa diventare veicolo di consapevolezza ambientale e sviluppo economico responsabile.



Un programma rinnovato: nuove collaborazioni e esperienze uniche

Fishmarche(t) aprirà i battenti venerdì 11 ottobre alle 17:00, dando il via a tre giorni di celebrazione del mare e dei suoi sapori, presso il Porto Turistico di Senigallia, trasformando quest'area in un vivace hub gastronomico e culturale.

Lo street food sarà il vero protagonista di questa edizione, con cinque rinomati ristoranti locali che offriranno il meglio della cucina marinara: La Baldigara, Da Ciccio, Sepia by Niko, Tajamare/Scalozero e La Tartana. Questi ristoranti prepareranno piatti esclusivamente con pescato locale e di stagione, garantendo freschezza e autenticità in ogni boccone. Ad accompagnare queste prelibatezze, Galli Enoteca ha curato una selezione straordinaria di 50 etichette di vini, offrendo agli ospiti un'esperienza enogastronomica completa e di alto livello.

Un intervento di particolare rilievo sarà quello di Alberto Mazzoni, presidente dell'IMT (Istituto Marchigiano di Tutela Vini), un consorzio regionale che si dedica alla tutela del territorio, delle denominazioni DOC e dei produttori vinicoli. Mazzoni offrirà una panoramica approfondita sulle caratteristiche delle DOC dei vini marchigiani, analizzando anche l'impatto dei cambiamenti climatici sul territorio e sulla produzione vinicola.

Le attività si susseguiranno per tutto il weekend, con un programma ricco e variegato. Sabato 12 ottobre, dopo le attività mattutine, l'evento riaprirà le porte al pubblico alle 17:00, offrendo una serata piena di sapori e intrattenimento. Domenica 13 ottobre, l'ultima giornata, inizierà alle 11:00 per una giornata intera immersi nelle delizie del mare. L'evento si concluderà in bellezza con un "Aperitivo con le Frazioni" alle 18:00 e a seguire dalle 18,30 fino alle 23:00 lo Street Food per gustare gli ultimi sapori

del mare.

La grande novità di quest'anno è la collaborazione con le frazioni di Senigallia, che arricchiscono l'evento con aperitivi serali a tema: fritto di pesce, sardoncini con bruschetta all'olio e spiedini di seppia, offrendo un'autentica esperienza del territorio. Gli show cooking vedranno la partecipazione dell'Associazione Cuochi Marche oltre che di chef rinomati come Vittorio Serritelli, Alessandro Rapisarda del Ristorante Casa Rapisarda di Numana e altri ospiti a sorpresa.

Venerdì 11 ottobre, FILETTO e VALLONE: Fritto misto

Sabato 12 ottobre, CESANO "La marina Pro", SCAPEZZANO e RONCITELLI: Sardoncini arrosto e bruschetta con l'olio +Sfilata in costume del gruppo storico "la Castellana" di Scapezzano

Domenica 13 ottobre, MONTIGNANO, SANT'ANGELO E CESANO "noi della Battana" e CIARNIN: Spiedini con seppie

Tutto accompagnato dal tocco speciale dei vini dell'enoteca Galli!

Per ulteriori informazioni e il programma completo, visitare il sito www.fishmarchet.it