

protagonisti degli appuntamenti, le associazioni di categoria della pesca, operatori del settore, docenti universitari e chef, oltre al noto conduttore televisivo, Massimiliano Ossini, testimonial dell'iniziativa. "Riscoprire i tesori più semplici e a portata di mano – osserva Giannini - restituire alle abitudini alimentari di ciascuno il valore essenziale che hanno, non solo per il benessere di chi consuma, ma anche per quello di coloro che lavorano per renderle possibili. Riaffermare che un semplice gesto come quello di scegliere il pesce da portare a tavola, è decisivo per preservare la qualità e la sostenibilità del luogo in cui viviamo. Questi sono gli obiettivi dell'iniziativa che abbiamo ideato e che coinvolge operatori del settore e territorio. Il nostro pesce, è un alimento straordinario. Ricco di qualità nutritive, versatile sul piano gastronomico, è il simbolo stesso della nostra tavola, a casa come nei tanti ristoranti che hanno reso famosa la cucina marinara marchigiana". "Con le mie trasmissioni seguo le tradizioni e i prodotti tipici locali, come quelli legati al mare – ha detto Ossini – inoltre sono un marchigiano acquisito e ho colto quindi con piacere l'opportunità di promuovere il prodotto ittico regionale. Abbiamo realizzato uno spot e un cortometraggio, cercando di rendere queste tematiche attraenti soprattutto per i giovani". Per promuovere la conoscenza del pesce fresco regionale, sono stati quindi inseriti momenti tematici all'interno di cinque appuntamenti culturali di grande richiamo che caratterizzano l'estate 2012: il Festival della Felicità di Pesaro (1-3 giugno), Musicultura di Macerata (15- 17 giugno), la Fiera internazionale della Pesca di Ancona (21 – 24 giugno), Anghiò - Festival del pesce azzurro di San Benedetto del Tronto (5 – 8 luglio), Vongolopoli di Porto San Giorgio (27 – 29 luglio). Durante l'incontro con la stampa sono stati presentati il cortometraggio e lo spot con Massimiliano Ossini, "Tu la conosci Alice?" e "Dal Mare alla Tavola le Marche ti vogliono bene". Al termine è stata poi organizzata una degustazione presso i locali della mensa regionale, rigorosamente a base di pesce fresco marchigiano.(f.b.)