4° “VONGOLATA al MOLO” Martinsicuro TARGA E VONGOLA D’ORO Manola Di Pasquale Presidente IZSAM “G Caporale” e Carla Giansante Direttore ARTA Abruzzo

Questa sera show cooking Alessandro De Antoniis,

chef e patron del Ristorante Cipria di Mare Martinsicuro

Progetto finanziato: Piano di Produzione e Commercializzazione 2019 OP VO.CO.TER

chef alesSANDRO dE aNTONIIS ristorante cipria di mare martinsicuro

MIPAAFT Misura 5.66 Reg. (UE) n.508/2014 – FEAMP 2014-2020

L’evento svolto al Molo Nord di Martinsicuro, per promuovere la Vongola dell’Adriatico “Venus gallina”, prodotto locale ***dell’OP VOCOTER*** *abbinato alla tradizione culinaria del territorio costiero attraverso ricette ad hoc. Tanti laboratori educativi e proiezione di video per i più piccoli, curati dalla* ***Partners in Service srl*** *titolare* ***del CEA «Ambiente e Mare», R. Marche questa sera show cooking Alessandro De Antoniis, chef e patron del Ristorante Cipria di Mare***

MARTINSICURO – Dopo le premiazioni dello scorso anno dei pescatori ottantenni quest’anno **O.P. VO.CO.TER e Consorzio COGEVO Abruzzo,** nella serata di martedì della **4° Vongolata al Molo** di Martinsicuro, **hanno premiato con targa e vongola d’oro** il **Presidente Avv. Manola Di Pasquale** dell’Istituto Zooprofilattico di Sperimentale Abruzzo e Molise «G Caporale»(IZSAM) di Teramo e **la Biologa Dott.ssa Carla Giansante Direttore Tecnico** ARTA Abruzzo, per la collaborazione per la gestione della risorsa vongola nell’adriatico .

L’evento realizzato dall’**Organizzazione dei Produttori Vongole Costa del Teramano** – **VO.CO.TER**, con l’obiettivo di promuovere la Vongola locale in collaborazione con la **Partners In Service srl titolare del CEA «Ambiente e Mare»**, **R. Marche**ha avuto un grande successo.

Allo stand gastronomico, è stato possibile gustare, le eccellenze marinare a base di **vongole dell’Adriatico,** “mezze maniche con vongole e Soutè di vongole” pescate fresche in Adriatico, preparate e servite nei modi tipici dai **Pescatori dell’O.P. Vongole Costa del Teramano “VO.CO.TER**. L’evento è stato accompagnato da **proiezioni video**, **laboratori informativi e educativi per bambini e adulti, esperti del settore** e ogni sera intrattenimento musicale.

Vi ricordiamo che la “Vongola al Molo” è stata prolungata, vi aspettiamo nelle prossime serate **fino a giovedì 18 luglio dalle ore 19 sarà aperto lo stand gastronomico,** dove è possibile gustare eccellenze marinare a base di **vongole dell’Adriatico,** “mezze maniche con vongole e Soutè di vongole” pescate fresche in Adriatico, preparate e servite nei modi tipici dai **Pescatori dell’O.P.Vongole Costa del Teramano “VO.CO.TER**. **Questa sera alle ore 19.30 show cooking Alessandro De Antoniis,** chef e patron del**Ristorante Cipria di Mare di Martinsicuro,** con ricetta per

promuovere la vongola del'adriatica presso area eventi della **4° Vongolata al Molo. Alessandro De Antoniis** chef da sempre utilizza il pescato dell'adriatico, che dal mare arriva nei locali della pescheria Polo Nord della famiglia **De Antoniis**, del padre di Alessandro, situata negli stessi spazi del ristorante. **Ristorante Cipria di Mare di Martinsicuro aderisce a PRIMA SECCA** unico evento gastronomico che unisce tutto il Medio Adriatico **nelle prossime tappe** 24-28 luglio e 29 agosto e 1 settembre**, rispettivamente di Porto San Giorgio e Giulianova.**

Quest'anno il calendario è più che mai ricco **di eventi ed intrattenimenti per tutte le età:** per i più piccoli **tutte le sere dalle ore 19.30 alle 22.30, nell'Area eventi della 4^" Vongolata al Molo" i due laboratorio didattico** "**Il Gioco del Cavalluccio Marino**" e"**Il Gioco del Mare Adriatico**", un tappeto pedagogico (3×2 m) **per educare i bambini alla sostenibilità sin dalla giovane età**(attività consigliata a bambini dai 4 a 12 anni)**,** in presenza di **educatori qualificati del CEA; dalle ore 20.30 – 21.00, proiezione video realizzati O.P. VO.CO.TER., consegna targhe e vongola d'oro ai pescatori e autorità invitate all'evento.**

Saranno inoltre distribuite in modo gratuito **le ricette a basa di vongole dell'adriatico realizzate ad hoc "secondo stagione" dall' dell'O.P. Vongole Costa del Teramano "VO.CO.TER.".**

Le serate saranno accompagnate da **intrattenimenti musicali** che vedranno protagonisti mercoledì 17 con "**Fatj Band**", e per concludere giovedì 18 con "T**remenouno**".

Progetto Finanziato: Piano di Produzione e Commercializzazione 2019 O.P. VO.CO.TER Soc. Coop Arl PO FEAMP 2014-2020. Misura 5.66 Reg.(UE) n.508/2014 MIPAAFT DG PESCA PEMAC, PEMAC 2, Prot. 0006946 del 18/04/2019.