

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 alesANDRO 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 dell'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 (3x2 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 **"Tremenouno"**.

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.