Ancona, 23 agosto 2024

**FESTA DEL MARE: UN’OCCASIONE PER PROMUOVERE IL PESCATO**

L'edizione 2024 della Nuova Festa del Mare prosegue nel percorso tracciato la precedente edizione in merito alle tematiche legate alla **pesca e alla valorizzazione del pescato,** evidenziando l'importanza della **stagionalità** del pesce, al fine di incentivare il consumo del prodotto locale in relazione alle disponibilità nei vari periodi dell’anno. Quest'anno parteciperanno, oltre ai pescatori che conferiscono il loro prodotto al mercato ittico all'ingrosso comunale, che tratta prevalentemente il cosiddetto pesce bianco, anche i vongolari e i pescatori che conferiscono al mercato all'ingrosso privato dedicato al pesce azzurro. Ci saranno, pertanto, postazioni specifiche dove poter gustare il pescato locale (vongole e pesce bianco in piazza Cavour sia sabato che domenica, pesce azzurro anche con menù dedicato ai bambini al Porto antico la domenica sera prima dello spettacolo pirotecnico).

La Festa del Mare si conferma, l’occasione per la diffusione di questi contenuti e la sensibilizzazione dei cittadini rispetto a questi temi, motivo per cui all’interno della programmazione del festival sono stati organizzati **momenti divulgativi** e **percorsi di gusto** nei ristoranti partecipanti all'iniziativa.

La Festa, che si svolge tradizionalmente ad Ancona la prima domenica di settembre con il fondamentale supporto dell’associazione Stella Maris, è un momento molto seguito dalla cittadinanza, che celebra il legame della città con il mare e con tutto il mondo che ruota attorno ad esso, a partire dalla pesca. Quest’ultima, oltre ad essere un **forte elemento identitario della città, rappresenta un’importante realtà economica,** con un indotto non indifferente anche in termini di occupati.

Il periodo particolare in cui si svolge la Festa del Mare, vicino al termine del periodo di fermo pesca biologico, consente, tra l’altro, di affrontare la tematica della **pesca sostenibile** con maggiore attenzione da parte della comunità cittadina, partendo proprio dalle motivazioni che hanno portato al fermo pesca, che negli anni ‘80 ad Ancona veniva realizzato sperimentalmente in forma volontaria dai pescatori, grazie al supporto scientifico del CNR, che proprio al porto di Ancona ha una delle sue sedi.

Ancona è la prima marineria delle Marche e ospita due mercati ittici all’ingrosso: quello comunale e quello privato dedicato al pesce azzurro. Al porto, inoltre, operano diverse realtà specializzate nella trasformazione e nella commercializzazione sia del pescato locale, sia dei prodotti provenienti dall’acquacoltura regionale. La Festa del Mare, pertanto, è un’occasione importante per focalizzare l’attenzione della cittadinanza sulle tematiche della pesca, affiancando iniziative di promozione del pescato locale e campagne di educazione alimentare rivolte alla comunità, alle tradizionali cerimonie e attività che coinvolgono anche la marineria locale, come ad esempio la processione delle barche.

Proprio per dare adeguato risalto alle attività promozionali della pesca, anche l’edizione 2024 si svolgerà in due giorni valorizzando il percorso da mare a mare (Passetto - Porto) con iniziative dedicate al mondo della pesca e alla cucina tipica anconetana.

Il progetto prevede il coinvolgimento delle **associazioni della pesca, del commercio e dell’artigianato** ed è patrocinato dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.**

Tutte le info complete sulla Festa del Mare 2024 sono disponibili in home page all’interno del sito istituzionale: [www.comuneancona.it](http://www.comuneancona.it/)