

ALESSANDRO  
RAPISARDA

ore 11.00 | 6 OTTOBRE

ASS. CUOCHI  
MARCHE  
ore 18.30 | 4 OTTOBRE

SPECIAL  
GUEST  
ore 18.00 | 5 OTTOBRE

VITTORIO  
SERRITELLI  
ore 17.30 | 5 OTTOBRE  
ore 18.30 | 6 OTTOBRE



Thanks to:  
**ASCAM**  
Innovazione, personalizzazione,  
tecnologia.

**FISHMARCHE(T)**  
*Porto di Senigallia*

**CIBO SHOW**  
—  
**TERRITORIO**  
—  
**SOSTENIBILITÀ**  
—  
**EXPO**  
—  
**LABORATORI KIDS**  
—  
**STREET FOOD**

**11-12-13**  
*ottobre*



## 11. OTTOBRE

ore 17.00 | Apertura evento  
ore 17.30 | Saluti istituzionali con sindaco,  
assessori ed istituzioni

ore 18.00 | Sommelier Alberto Mazzoni

ore 18.30 | Cibo Show  
*Ass. Cuochi Marche*

ore 18.30 | Aperitivo con le Frazioni  
📍 *Casa da Mare*  
Apertura Street Food

ore 21.00 | Musica Live

## 12. OTTOBRE

ore 10.00 - 12.30 | Laboratori Kids  
ore 11.30 - 12.30 | Raccolta della plastica

ore 17.00 | Apertura  
ore 17.30 | Cibo Show  
*Vittorio Serritelli*

ore 18.00 | Cibo Show  
*Special Guest*

ore 18.00 | Aperitivo con le Frazioni  
📍 *Casa da Mare*

ore 18.30 | Apertura Street Food

ore 20.30 | Musica Live

## 13. OTTOBRE

ore 10.00-12.00 | Laboratori Kids

ore 11.00 | Apertura  
ore 11.00 | Cibo Show  
*Alessandro Rapisarda*  
*Ristorante Casa Rapisarda (Numana)*

ore 12.00 | Apertura Street Food

ore 12.00 | Premio Rosi Cortometraggi Senigallia

ore 17.00 | Apertura

ore 18.00 | Aperitivo con le Frazioni  
📍 *Casa da Mare*

ore 18.30 | Cibo Show  
*I nonni in cucina*  
*Vittorio Serritelli*

ore 18.30 | Apertura Street Food

ore 21.00 | Musica Live

## APERITIVO CON LE FRAZIONI

📍 *Casa da Mare*

In occasione di FishMarche(T), le frazioni di Scapezzano, Cesano, Roncitelli, Montignano, Filetto, Vallone, Sant'Angelo e Ciarnin offriranno un aperitivo con specialità stagionali di pesce.

Un'opportunità per degustare piatti preparati con ingredienti freschi e locali, secondo la tradizione del territorio. Partecipate per scoprire i sapori autentici della nostra costa e vivere un momento conviviale dedicato alla cultura gastronomica regionale.

### 11. OTTOBRE

Aperitivo con fritto di pesce  
a cura delle frazioni Filetto e Vallone

### 12. OTTOBRE

Aperitivo con sardoncini e bruschetta all'olio  
a cura delle frazioni Scapezzano, Cesano "La Marina Pro"  
e Roncitelli

### 13. OTTOBRE

Aperitivo con spiedini di seppia  
a cura delle frazioni Montignano, Sant'Angelo,  
Cesano "Noi della Battana" e Ciarnin

# FISHMARCHE(T)

Le Marche, l'Adriatico, le spiagge.  
Pescatori e marinai.

Secoli di tradizione tramandati di padre in figlio, di maestro in allievo.

Fishmarche(t) combina passato e presente della tradizione ittica marchigiana. Lo fa sulla base di valori moderni e sostenibili che rispettano e valorizzano la storia della nostra terra, del nostro mare e della nostra gente.

## TERRITORIO

La pesca può e deve essere sostenibile. Il primo passo per pescare rispettando l'ambiente è tener conto della stagionalità e località del prodotto ittico. Consumare pesce fresco del territorio significa innanzitutto azzerare gli sprechi energetici legati al trasporto e conservazione del pesce.

## CIBO SHOW

È stuzzicante esplorare nuovi sapori.  
È romantico ricordare gli aromi più classici.  
Chef stellati, nonne e i loro nipoti, pescatori e marinai di lungo corso ci raccontano il loro modo di vivere il mare.

### 11. OTTOBRE

ore 18.30 | Associazione Cuochi Marche

### 12. OTTOBRE

ore 17.30 | Vittorio Serritelli  
ore 18.00 | Special Guest

### 13. OTTOBRE

ore 11.00 | Alessandro Rapisarda  
Ristorante Casa Rapisarda (Numana)  
ore 18:30 | I nonni in cucina

## LABORATORI KIDS

Il mare per tutte le età.  
Organizziamo laboratori gratuiti per bambine/i (3-10) per accompagnarli alla scoperta del mare, della pesca e delle storie dei marinai.



Scuola Montessoriana  
di Scapezzano



## SOSTENIBILITÀ

*Il mare è la nostra casa  
ed è nostro compito salvaguardarlo  
riducendo l'impatto ambientale della pesca e,  
più in generale, del nostro modo di vivere...*

### Saving Adriatico

Secondo António Guterres, Segretario Generale delle Nazioni Unite, "La plastica potrebbe superare in peso tutti i pesci nell'oceano entro il 2050". Nel nostro piccolo non possiamo invertire questa inesorabile rotta, ma crediamo sia nostro dovere provarci.

## STREET FOOD

*Se magna (e se beve)!*

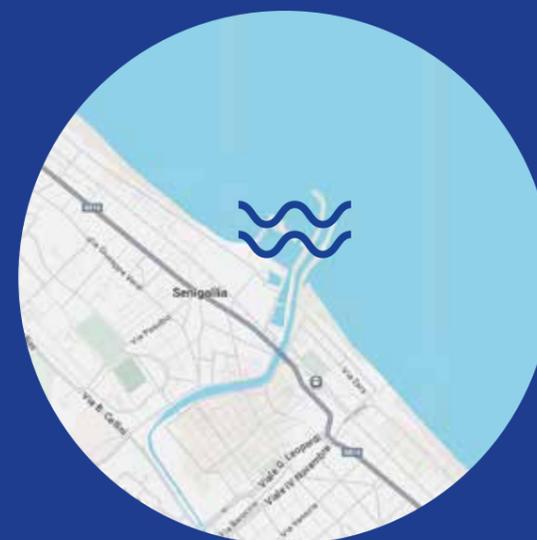
Chef dei nostri mari propongono le loro migliori ricette preparate esclusivamente con pesce di stagione. Enoteca Galli ci suggerisce vini locali con cui abbinarli. Una SPA per il palato!



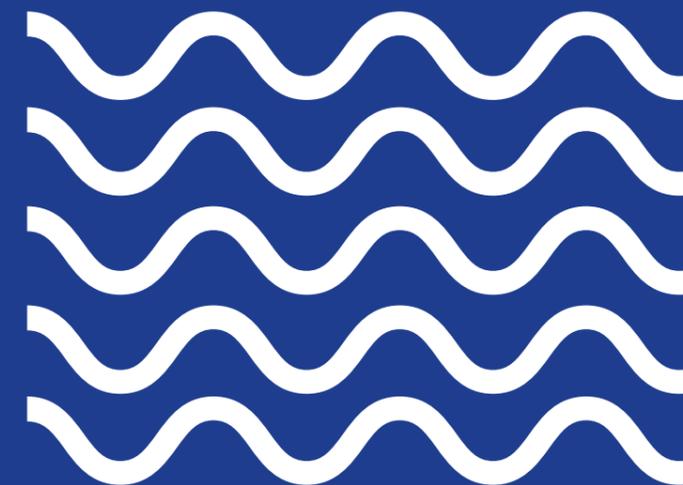
SCALO / ZERO



GIOACCHINI



Porto di Senigallia  
Via della Darsena,  
Senigallia



*Amare il Mare*