

## STREET FOOD (0 miglia)



### PAGAIA

- CALAMARATA CON CARBONARA DI BOTTARGA
- SGOMBRO CONFIT CON MAIONESE AL CARCIOFO
- SCALOPPINA DI RICCIOLA E FINOCCHI IN SALSA
- PORCHETTA CON OLIO AL FINOCCHIO SELVATICO

### LA BALDIGARA

- PIADA CALAMARO GRIGLIATO E MELANZANA BRUCIATA
- CROSTINO AL NERO DI SEPPIA, ALICI MARINATE, CARCIOFI ALLA MENTA E SARDA CARPIONE
- TONNARELLO ALLA CARBONARA DI MARE
- ZUPPETTA DELL'ADRIATICO, RICCIOLA, TOTANO, PALOMBO, COZZE E VONGOLE

### CALIGO GUERCIO

- IMPEPATA DI COZZE
- COZZE AL GRATEN
- SPAGHETTI RAGÙ DI COZZE

### TARTANA

- ALICI E CANOCCHIE CROCCANTI CON SALSA AGRODOLCE
- HENDRICK'S TARTARE DI TONNO NOSTRANO
- CROSTONE DI PANE CON RAGUSE IN PORCHETTA

### PICCHIAPORTO

- FREGOLOZZI COZZE MENTA E PECORINO
- SGOMBRO MARINATO E CIPOLLA ROSSA
- POLPETTE DI GRANCHIO BLU

### TAJAMARE

- GNOCCHI FATTI A MANO AL SUGO DI GRANCHIO BLU
- TAGLIATELLA AL RASAGNOLO CON TRIPPA DI CODA DI ROSPO

### VINI LOCAL

- TENUTA PIERALISI - 1622, NATIVO, RE DI ROSA
- MONTESCHIAVO - TASSANARE, PALLIO SAN FLORIANO, MARZAIOLA
- VILLA BIZZARRI - PASSERINA, PECORINO
- SANTA BARBARA - LE VAGLIE, STEFANO ANTONUCCI, SENSUADE
- PODERE MATTIOLI - YLICE
- SAN LORENZO - DI GINO



22-23-24 / 09 / 2023

## Porto di Senigallia

EVENTO ORGANIZZATO DAL COMUNE DI SENIGALLIA



COMUNE DI SENIGALLIA



REGIONE MARCHE



LET'S VISIT MARCHE  
BEAUTIFUL LAND, OF COURSE

PRODOTTO DA:



SKILLS  
COMUNICAZIONE

VOUGGHE  
MARCHES

#### PARTNERS FOOD:

La Baldigara, Pagaia, Caligo Guercio, Picchiaporto, Scalo Zero, Unione Regionale Cuochi Marche, Tajamare, Tartana Beach Club

#### PARTNERS BEVERAGE:

Marani, Tenute Pieralisi, Podere Mattioli, Santa Barbara, San Lorenzo

# FISHMARCHE(T)

Le Marche, l'Adriatico, le spiagge. I marinai.

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

Il passato e il presente della tradizione ittica marchigiana si incontrano al Porto di Senigallia tra Street Food, Show, Laboratori e Arte.

WEB: FISHMARCHET.IT



## PROGRAMMA

### VENERDI' 22

**17:00 CIBO SHOW** - a cura di Luca Santini, Daniele Tantucci, Giacomo Santini e Stefano Berardinelli per Unione Regionale Cuochi Marche

**18:00 APERITIVO DI MARE** (Casa da Mare)

**18:30 STREET FOOD**

**21:00 MUSICA LIVE**

### SABATO 23

**09:00 KIDS LAB**

**10:00 SAVING ADRIATICO** (raccolta plastica aperta a tutti)

**17:30 CIBO SHOW** - "La pesca nelle Marche" a cura della Cooperativa Pescatori Senigallia

**18:00 CIBO SHOW** - Stefano Ciotti

**18:00 APERITIVO DI MARE** (Casa da Mare) by Scalo Zero

**18:00 MERCH CUSTOMIZZATO** - Matteo\_tattooing

**18:30 STREET FOOD**

**19:00 CIBO SHOW** - Sepia by Niko

**20:00 CIBO SHOW** - Vittorio Seritelli

**21:00 MUSICA LIVE**

### DOMENICA 24

**09:00 KIDS LAB**

**10:00 SAVING ADRIATICO** (raccolta plastica aperta a tutti)

**11:00 CIBO SHOW** - "il patrimonio da salvare. Ecosistemi e biodiversità." A cura di slow Food

**12:30 CIBO SHOW** - "Storie di mare" a cura degli Amici del

Molo di Ponente

**12:30 STREET FOOD**

**18:00 APERITIVO DI MARE** (Casa da Mare) by Scalo Zero

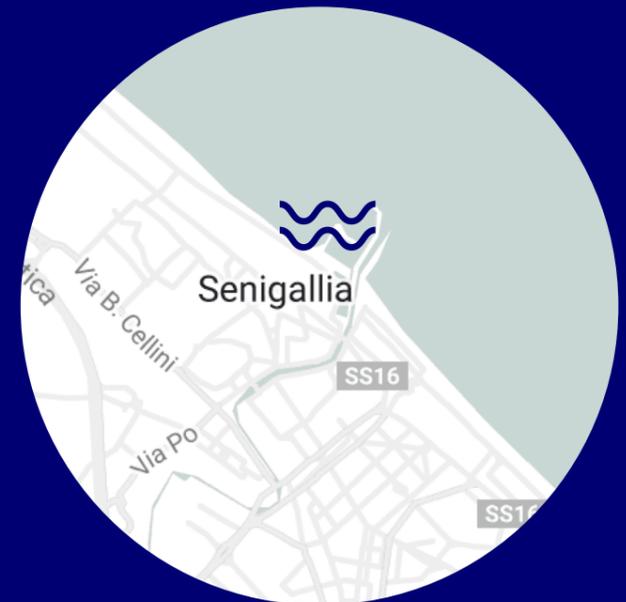
**18:00 MERCH CUSTOMIZZATO** - Matteo\_tattooing

**18:30 CIBO SHOW** - "Le ricette di una volta" Nonni, Nonne e nipoti in cucina

**18:30 STREET FOOD**

**21:00 SHOW** "2 amici e 1 palco" con Patrizia Graziosi e Renzo Colombaroni

**22:00 MUSICA LIVE** - Vez Venanzi



SCALO / ZERO

