



Festival del Mare

GUSTO & CULTURA MARINARA



Porto san Giorgio

08 - 18
AGOSTO
DUE MILA VENTI CINQUE



"Il Festival del Mare

è, per Porto San Giorgio, una delle più suggestive e partecipate manifestazioni nata per celebrare la marinera locale e rendere omaggio a coloro che hanno perso la vita in mare; un appuntamento carico di emozioni che unisce tradizione, convivialità e devozione. Il Festival del Mare rappresenta un momento simbolico per tutta la comunità sangiorgese che mi auguro possa rinsaldare e rafforzare, nel nome dei sani e solidi principi e valori che ci uniscono, il comune amore verso la propria città e storia."

Valerio Vesprini

Sindaco di Porto San Giorgio



Porto San Giorgio ha un legame profondo con il mare e con il mestiere storico della pesca, che rappresenta un patrimonio di tradizioni, cultura e lavoro che vogliamo preservare e valorizzare. Il Festival del Mare nasce proprio con questo obiettivo: rendere omaggio a un settore fondamentale per la nostra città, promuovendo il pescato locale e il consumo a chilometro zero, a beneficio della qualità alimentare, dell'economia locale e della sostenibilità ambientale. Grazie ai fondi ricevuti dal Comune attraverso il bando regionale FEAMPA, è stato possibile costruire un programma ricco di eventi, appuntamenti e momenti di approfondimento che celebrano il mare, le sue risorse e chi lo vive ogni giorno con passione e sacrificio. Questo Festival è il frutto di una stretta collaborazione tra Comune, Regione e operatori, che punta a tutelare il mestiere della pesca, tramandarne le tradizioni e sostenere l'intera filiera locale, offrendo alla comunità occasioni di incontro, festa e riflessione sul futuro del settore.

Fabio Senzacqua

Ass.Re Comunale Sport e Pesca



è uno dei principali appuntamenti estivi di Porto San Giorgio, un momento unico che ci permette di raccontare e promuovere la tradizione marinara che è l'anima della nostra città. Un Festival che, in questi ultimi anni, è cresciuto, si è ampliato e si è rinnovato con momenti nuovi e inediti che culminano nella rinomata festa della Padella Gigante. Un ringraziamento, per il loro costante impegno nella salvaguardia delle nostre radici e tradizioni a tutto il mondo associativo - penso a CO.GE.VA, CO.VO.PI e all'Associazione Produttori Pesca - che vivono il mare quotidianamente."

Giampiero Marcattili

Ass.Re Comunale al Turismo e Commercio



AGOSTO 2025

Venerdì 08

Pic Pesca (Porto peschereccio) | ore 17.30

Presentazione Festival del Mare

Madrina del Festival: **Ofelia Passaponti** (Miss Italia 2024)



Interverranno:

Sindaco, consorzi di pesca, CO.GE.PA, CO.VO.PI, Chi Mangia la Foglia,

Brodetto DE.CO e associazione Armatori di Porto San Giorgio

| ore 18.30

Aperitivo/cena con degustazione di vongole nostrane

a cura di **CO.VO.PI** (consorzio per la gestione e tutela della pesca dei molluschi vivaldi - compartimento di San Benedetto del Tronto)

Piazza Matteotti | ore 21.30

Concorso Miss Italia

Finale regionale **Miss Eleganza**

Sabato 09

Pic Pesca (Porto peschereccio)

“Un pomeriggio da pescatore”

| ore 17.00

Visita didattica al porto peschereccio:

a cura di Gerardo Fragoletti (presidente CO.VO.PI)

flotta pescherecci, vongolare, mercato dell' asta del pesce

| ore 18.30

Presentazione del progetto:

“Economia Circolare Blu - Sostenibilità in ambiente marino”

Comune di P.S.G. \ A.M.A.P. \ I.T.T. Montani Fermo



| ore 19.00

Show Cooking con Basilio Ciaffardoni

presente Gioacchino Bonsignore (giornalista di canale 5)

| ore 20.00

Degustazione Gratuita di Cozze e Vongole Nostrane

a cura di **CO.GE.PA e CO.VO.PI.**

P.zza Matteotti | ore 21.30

Concerto di Diego Mercuri & the Wrecking Band

Domenica 10

FESTA DEL MARE

Porto peschereccio | ore 10.00

Santa messa

a seguire

Uscita in mare con la flotta della Marineria Sangiorgese

Pic Pesca (Porto peschereccio) | ore 13.00

Aperitivo Gratuito degustazione vongole nostrane

a cura dell'associazione CO.VO.PI (consorzio per la gestione e tutela della pesca dei molluschi vivaldi - compartimento di San Benedetto del Tronto)

Piazza Napoli | ore 16.00

Mercatino delle meraviglie

a cura di My Love Eventi

Ritrovo Parco delle Canossiane | ore 17.00

Sfilata in abiti tradizionali marinari

P.zza Napoli | ore 18.00

Accensione della Padella Gigante

con rito del versamento dell'olio



Spettacolo folkloristico

a cura del gruppo Ortensia

P.zza Napoli | ore 21.30

Concerto del gruppo musicale "I Varie Età"

a seguire dj set

Lunedì 11

| presso Ristorante "Al Capitano" | corso Castel San Giorgio | dalle 18.00 - 20.00

Mostra fotografica: "Di Pietra & di Mare"

Strade, case, sguardi di un tempo in 200 foto storiche di Porto San Giorgio

AGOSTO 2025

Castel San Giorgio | ore 18.00

Visita gratuita museo civiltà marinara

Laboratori per bambini

Sala Castellani

L'arte delle reti: come si fa una rete da pesca

A cura di **Basilio Ciaffardoni**

Mostra d'arte: "I Colori del Mare" di Franco Gennari

Castel San Giorgio | ore 18.30 - 19.30

Calice di vino e alici nostrane gratuite

In collaborazione con i commercianti di Castel San Giorgio

Piazza Matteotti | ore 21.30

Sanremo Rewind

Dal Mare della Liguria al mare di Porto San Giorgio: i più grandi successi del Festival

Martedì 12

"Proponi il tuo scatto" #PSGSTORIES

Percorsi e itinerari alla scoperta di Porto san Giorgio in notturna

Prenotazione obbligatoria: 350.5874854. Posti limitati.

Villa Bonaparte | ore 20.30

Gran Galà del Brodetto Sangiogese DE.CO.

Cena su prenotazione a cura di **Gianni Catering** (Hotel Timone)

prenotazione obbligatoria: 0734.675060

| ore 21.00

Consegna ricetta del brodetto DE.CO.

Presentazione ristoranti aderenti al circuito del brodetto DE.CO.

interverranno: Associazione **Chi mangia la foglia**

Università di Camerino

Prof. **Alberto Felici** (Direttore Master Marac)



Cena-spettacolo:

Dj Set Oriano e Alessandrino



Mercoledì 13

Pic Pesca (Porto peschereccio) | ore 18.30

Rassegna: *Un mare di libri*

Tommaso Braccini - professore di filologia greca e latina all' Università degli studi di Siena
Presenta il libro: *"Il viaggio più pericoloso della storia. Sulla rotta degli Argonauti"*

a seguire

Aperitivo Marinaro

Giovedì 14

P.zza Matteotti | ore 21.30

Concerto live: "Raffy and XXENERGY - hasta la vista tour"

Venerdì 15 + Sabato 16

Pic Pesca (Porto peschereccio) | ore 19.00

Aperitivo Marinaro

a cura di CO.GE.PA e PRO LOCO P.S.G.

| ore 21.00

Rappresentazione teatrale: Agamennone di Eschilo circuito TAU.
info e prenotazioni: 338.6213255

Sabato 16 + Domenica 17

Mare - zona centro

Campionato sociale ASD Nautica Picena

AGOSTO 2025

Lunedì 18

Chiusura Festival del Mare e saluti istituzionali

P.zza Matteotti | ore 21.30

Concerto di **MR. RAIN**

con *Just for funky* e *Shari* - ingresso libero



MR. RAIN



i Protagonisti del Festival:

1

CO.VO.PI



**"Consorzio per la gestione dei molluschi bivalvi
nel compartimento di San Benedetto del Tronto" (CO.VO.PI).**

Nasce a luglio del 1999 attualmente con 57 imbarcazioni operanti in tutto il territorio costiero delle province di Ascoli Piceno e Fermo equamente suddivise nei rispettivi porti di San benedetto e Porto San Giorgio.

Il presidente è Gerardo Fragoletti.





CO.GE.PA

"Consorzio di indirizzo, coordinamento e gestione tra imprese della piccola pesca artigianale di San Benedetto del Tronto" (CO.GE.PA).

Il Consorzio Nasce nei primi anni 2000 con lo scopo di adeguare alle nuove informative igienico-sanitarie le modalità di vendita del pescato degli associati. Attualmente gli aderenti al consorzio sono 46, le imbarcazioni munite di licenza di pesca sono 38, tutte esercitanti la piccola pesca artigianale. Il CO.GE.PA è il primo consorzio istituito in Italia e debitamente riconosciuto dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. La pesca artigianale è esercitata con attrezzi selettivi e a basso impatto ambientale. La costruzione delle strutture di vendita realizzate dallo stesso consorzio lungo il litorale da Porto Sant'Elpidio a San Benedetto del Tronto, valorizzano il concetto di chilometro zero consentendo ad ogni cittadino l'acquisto diretto del pescato quotidiano. Il presidente in carica è Giovanni Picciotti, figlio del fondatore del consorzio Dottor Ovidio Picciotti; tra i soci fondatori, il vicepresidente è Basilio Ciaffardoni, alias "cozzaro nero"



3

CHI MANGIA LA FOGLIA



L'associazione **"Chi Mangia la Foglia!"** nasce nel 2009 come progetto di recupero delle erbe spontanee e coordina il circuito interprovinciale delle cucine tipiche locali che valorizza le qualità gastronomiche comunali del nostro territorio.

L'associazione segue i Comuni nell'apposita legge sulle De.Co. (oggi anche legge regionale) che rappresenta il modo istituzionalizzato per preservare e valorizzare le tradizioni locali, rendendo i prodotti autentici e distintivi del loro territorio.

Il Brodetto De.Co. Sangiorgese rappresenta la cultura marinara. Dal 2013, De.co. promuove e valorizza il territorio comunale attraverso il proprio tipico Brodetto proponendo una serie di eventi in rete che si svolgono nel corso dell'anno nei numerosi ristoranti sangiorgesi aderenti.





I Ristoranti ADERENTI AL BRODETTO SANGIORGESE DE.CO.

[Ristorante Altamarea](#)

[Cobà Reastaurant](#)

[Portside Bar-Ristorante](#)

[Chalet Quadrifoglio](#)

[Chalet Canto do mar](#)

[Osteria Tre Nodi](#)

[Chalet Tropical](#)

[Chalet-Ristorante
Minonda](#)

[Chalet Zulù](#)

[Ristorante Campanelli](#)

[Assolo Restaurant](#)

[Ristorante al Capitano](#)

[Cozzaro Nero](#)

[Osteria del Teatro](#)

[Ristorante La Leghina](#)

[Chalet-Ristorante
Delfino Verde](#)

[Chalet Creazy Beach](#)

[Ristorante-Pizzeria Stern](#)

[Hotel Bellavista](#)

[Chalet Matilda](#)

[Hotel Il Caminetto](#)

[Chalet Settepuontonove](#)

[Chalet-Ristorante
Poldo e Livia](#)

[Chalet-Ristorante Vela](#)

[Trattoria Excelsior](#)

la **VERA** RICETTA del **BRODETTO** **SANGIORGESE** **DE.CO.**

Tenendo conto delle molteplici variabili della esecuzione del brodetto sangiorgese, andiamo alla ricetta De.Co. per **6 persone**. Nella preparazione del Brodetto Sangiorgese De.Co. **È VIETATO** utilizzare pesce congelato.

Il pescato deve essere rigorosamente dell'Adriatico centrale, meglio se dello specchio d'acqua antistante la marineria sangiorgese. Si fa obbligo di utilizzare prodotti ed ingredienti locali es. pane forno a legna, olio e aceto autoctono ecc.

Ingredienti e pesce consentito

3 Kg. Circa di pesce assortito da utilizzare secondo stagionalità e reperimento sul mercato:
Sgombro, Gattuccio e/o Palombo, Merluzzo, Suro, Scorfano, San Pietro, Gronco, Triglia, Merlano, Baraccola e/o Razza, Rana Pescatrice, Tricina, Gallinella di Mare, Pesce Prete, Panocchia, Totano, Seppia, Calamaro, Moscardino, Mazzancolla, Cefalo, Granchio. Il Brodetto De.Co. deve essere realizzato con un numero minimo di 11/13 specie di pesce tra quelle elencate. 4 pomodori poco maturi, 4/5 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 bicchiere e $\frac{1}{2}$ di aceto, 1 peperoncino, Prezzemolo, 2/3 bicchieri di olio extravergine di oliva, Sale q.b., Pane e/o Polenta abbrustoliti.



Esecuzione

Pulire il pesce e tagliare in pezzi i pesci più grandi. In un tegame largo versare un bicchiere di olio extravergine di oliva aggiungendo pomodori a pezzi, spicchi d'aglio e prezzemolo tritato, coprire il fondo di cottura con calamari, seppie, totani coda di rospo; condire questo strato di pesce con altro pomodoro a pezzi e prezzemolo tritato; ultimare la disposizione del pesce con un altro strato a base di scorfano, pesce prete, pesce ragni, pannocchie, moscardini, gattuccio di mare, mazzolina e infine merluzzo, razza e triglie; condire anche questo ultimo come i precedenti, con aggiunta di aceto, abbondante olio e peperoncino. Coprire il tegame e lasciar cuocere a fuoco basso per 25 minuti circa. Infine servire il pane e/o polenta abbrustoliti, che vanno inseriti ai bordi del piatto.



Varianti

Il brodetto nella sua evoluzione gastronomica è via via andato arricchendosi seguendo la richiesta di chi ne apprezza la qualità. Possono essere aggiunti (oltre ai verdi) alcuni pomodori rossi, (secondo grandezza) in funzione dell'intensità di sapore e colore che si desidera ottenere nel brodetto.

Passata di pomodoro o il concentrato diluito in aceto, utilizzati maggiormente in passato, in sostituzione del pomodoro fresco quando la stagionalità non ne consentiva il reperimento. L'evoluzione qualitativa di arricchimento del Brodetto Sangiorgese, consente l'aggiunta di altre specie di pescato come: scampi, cozze, vongole, rombi, sogliole.

PADELLA GIGANTE dell' Adriatico

La Padella Gigante dell'Adriatico è una padella enorme utilizzata a Porto San Giorgio durante la Festa del Mare per friggere pesce, in particolare calamari, per il piacere dei buongustai. Misura 6 metri di diametro ed è stata costruita alla fine degli anni '60 per ricordare un episodio storico della marineria sangiorgese. La Padella Gigante dell'Adriatico è un elemento centrale del Festival del Mare, un evento che celebra la marineria locale e le tradizioni culinarie della zona. La festa di solito include anche una processione in mare, musica e un mercatino con prodotti artigianali.





PRO LOCO di Porto San Giorgio

La **Pro Loco di Porto San Giorgio** è stata fondata nel febbraio del 1995. Questa associazione, nata per promuovere il territorio e le sue tradizioni, ha svolto un ruolo attivo nell'organizzazione di eventi e nella valorizzazione della città, in particolare nel settore turistico.

La **Pro Loco di Porto San Giorgio**, come molte altre in Italia, opera nell'ambito dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI), che rappresenta oltre 6.400 pro loco. L'obiettivo principale di queste associazioni è la promozione turistica e culturale dei territori, nonché la valorizzazione del patrimonio locale.

La Pro Loco di Porto San Giorgio, quindi, non solo svolge un ruolo di promozione turistica e culturale della città, ma contribuisce anche alla crescita sociale del territorio, collaborando con altre associazioni e valorizzando le tradizioni locali.

Il presidente in carica è **Giorgia Squarcia**.



Ass. ARMATORI di Porto San Giorgio

L'Associazione Armatori Porto San Giorgio nasce negli anni '50 come punto di riferimento e voce sindacale per gli armatori locali. Un'associazione storica che, per decenni, ha rappresentato una parte fondamentale della vita economica e sociale di Porto San Giorgio, in un'epoca in cui la pesca era il cuore pulsante della città e coinvolgeva direttamente quasi tutte le famiglie del territorio. La nostra associazione è stata, nel tempo, la più numerosa e partecipata, soprattutto nel settore della pesca a strascico, che ha segnato profondamente la storia e l'identità del nostro porto. Come Associazione Armatori Porto San Giorgio, desideriamo rivolgere un sincero ringraziamento all'Amministrazione comunale per aver promosso e sostenuto il Festival del Mare, un'iniziativa importante e significativa che restituisce centralità alla storia della pesca e valorizza il nostro passato, offrendo alla città occasioni di riflessione, incontro e promozione delle tradizioni marinare. Una manifestazione preziosa per ricordare la memoria di chi ha fatto la storia del nostro porto e per guardare al futuro di un settore che ha dato tanto a Porto San Giorgio.

Oriano Quondamatteo

Presidente Associazione Armatori Porto San Giorgio





dal 31.07
al 07.09
2025

di pietra & di mare

strade, case, sguardi di un tempo
in **200 foto** storiche di Porto San Giorgio

Mostra fotografica
aperta al pubblico
presso i locali del ristorante
AL CAPITANO di Porto San Giorgio
dalle 18,00 alle 20,00.
Chiuso il lunedì.

corso Castel San Giorgio, 31
Porto San Giorgio



CITTÀ DI
PORTO
SAN GIORGIO

si ringraziano



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



**ASSOCIAZIONE
ARMATORI**
PORTO SAN GIORGIO