

DELIVERY A MIGLIO ZERO, APP E FISH BAR:LE STAGIONI DEL MARE DEL FLAG COSTA DEI TRABOCCHI TORNANO CARICHE DI NOVITÀ

26 Giugno 2020



ORTONA - Una app per far dialogare il consumatore direttamente con il pescatore, incentivi a sostegno della piccola pesca sostenibile e un fish bar, un container mobile lungo tutta la Costa dei Trabocchi, dedicato alla valorizzazione del prodotto ittico locale.

Sono queste le misure pensate dal Flag Costa dei Trabocchi in pieno lockdown per sostenere la marineria e per spingere il consumo del pesce locale, fresco e di stagione.

Le iniziative sono state presentate questa mattina in territorio ortonese nella Baia Cattleya, un piccolo stabilimento balneare alle spalle della stazione di Tollo (Chieti), dove la brezza marina unita a tutte le tonalità del blu espresse da mare e cielo senza soluzione di continuità, creano una piccola oasi di pace e tranquillità.

L'occasione è stata la presentazione delle Stagioni del Mare, l'iniziativa del Flag Costa dei Trabocchi, che dopo lo stop forzato dovuto al coronavirus che ha bloccato ben due edizioni della manifestazione (inverno e primavera) è tornata più brillante che mai.

Il format è il consueto: dal 30 giugno fino al 12 luglio, in 22 ristoranti (consultabili sul sito lestagionidelmare.it) della Costa dei Trabocchi sarà possibile gustare i menù proposti a prezzo vantaggioso. Requisito comune, l'utilizzo del pescato locale, fresco e di stagione in abbinamento ai vini Ferzo, la linea della ristorazione della cooperativa Citra.

“Con la nuova edizione delle Stagioni del Mare - ha detto **Franco Ricci**, presidente del Flag Costa dei Trabocchi - sosteniamo i pescatori, ora più che mai. Con il lockdown questa categoria è stata messa a dura prova dal fermo, ma soprattutto dai consumi che si sono orientati più verso un acquisto di un pesce congelato, surgelato o trasformato. Ora ripartiamo con una nuova edizione di una manifestazione che intende proprio incentivare al consumo del fresco”.

La presentazione dell'iniziativa, promossa in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio e Confesercenti, è avvenuta nel ristorante sul mare Baia Cattleya di Fabrizio Leonzio, “pescatore - spiega **Valerio Cavallucci**, direttore del Flag - che sintetizza in un'unica esperienza la ristorazione, l'ittiturismo e il pescaturismo”.

La conferenza è stata anche l'occasione per riassumere le linee di intervento approntate dal Flag Costa dei Trabocchi per fronteggiare la crisi economica dovuta all'emergenza sanitaria.

“Abbiamo proposto alla Regione - ha sottolineato Cavallucci - una rimodulazione delle risorse già a nostra disposizione da destinare ad interventi a supporto dei pescatori. Liberando circa 300 mila euro, abbiamo ipotizzato due principali linee di intervento: la prima riguarda il rinnovo delle attrezzature come reti, cestelli e nasse, per consentire una pesca più sostenibile. Nel caso delle reti, ad esempio, maglie più larghe per catturare solo prodotto idoneo alla vendita”. La seconda linea di intervento consiste in una piattaforma online, “che permetta al pescatore di dialogare direttamente con il consumatore, consentendo a quest'ultimo di prenotare il pescato e di ritirarlo nei banchi o con consegna a domicilio, creando di fatto un delivery a miglio zero”.

Tra i progetti proposti alla Regione anche l'acquisto di un truck fish bar, ovvero un container con cucina mobile che potrà proporre finger food, piatti semplici da dare in gestione direttamente a pescatori. “È un progetto sul quale sto lavorando da anni - confessa il presidente Ricci - che ho proposto più volte alla Regione, sul quale questo governo regionale ha mostrato interesse”.