

IL PESCE DALLA RETE AL PIATTO, TORNANO “LE STAGIONI DEL MARE” SULLA COSTA DEI TRABOCCHI



VASTO – Pannocchie, gallinelle di mare, lumachine, moscardini, polpi, seppie, triglie, calamaretti. Sono solo alcuni dei prelibati e nutrienti protagonisti della pesca autunnale nella Costa dei Trabocchi che, dalle barche dei pescatori, finiranno direttamente sulle tavole dei consumatori grazie all’iniziativa “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto”.

Il progetto è promosso dal Flag Costa dei Trabocchi in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, con il coinvolgimento degli operatori del settore ittico e della ristorazione, ed è realizzato in partnership con l’azienda Codice Citra con i vini della linea Ferzo Wines.

Dopo il successo della prima edizione – che ha registrato oltre duemila partecipanti attivi e migliaia di persone raggiunte attraverso il sito e le pagine social – torna per il secondo anno consecutivo il ciclo di appuntamenti dedicati alla valorizzazione del pesce fresco, locale e di stagione e alla divulgazione delle sue proprietà nutrizionali.

Si riparte dall'autunno, con i prodotti ittici pescati in questa stagione che arriveranno sulle tavole di 17 ristoranti della provincia di Chieti.

Nell'arco di due settimane, dal 12 al 24 novembre 2019, gli chef si diletteranno con ricette tipiche della tradizione culinaria abruzzese o con nuove sperimentazioni avendo solo una regola: utilizzare esclusivamente pesce fresco, locale e di stagione per elaborare dei menu a prezzi convenzionati in abbinamento con prodotti enogastronomici del territorio.

La seconda annualità del progetto è stata presentata questa mattina nel corso di una conferenza stampa tenuta a Casalbordino in uno dei ristoranti aderenti, che è stata anticipata da una visita ad uno degli impianti di acquacoltura del territorio, Acquachiara srl di Vasto, e al relativo centro di depurazione/spedizione.

Obiettivo del “sopralluogo” in mare aperto, quello di far conoscere queste realtà che operano nella Costa dei Trabocchi e che consentono di poter contare sulla presenza di cozze locali praticamente durante tutto il corso dell'anno.

La visita e la scoperta del funzionamento di “reste” e “ventie” ha rappresentato anche l'occasione per presentare ufficialmente l'Organizzazione di Produttori Acquacoltori della Costa dei Trabocchi, che per il momento conta tre impianti di allevamento sul territorio teatino e che è stata riconosciuta ufficialmente dal Ministero ad agosto di quest'anno.

“Quando abbiamo elaborato il progetto de ‘Le stagioni del mare’ avevamo messo in preventivo un'annualità, quindi quattro appuntamenti dedicati ognuno ad una stagione”, ha rivelato il presidente del Flag Costa dei Trabocchi, **Franco Ricci**. “Ma alla luce del successo riscontrato, del grande interesse mostrato dai partecipanti nei confronti di questa iniziativa e del numero di followers che seguono le nostre pagine social per conoscere meglio il pesce

locale e per sperimentare le ricette che pubblichiamo, abbiamo deciso di proseguire con il progetto per raggiungere un maggior numero di persone. Del resto l'attività di divulgazione e sensibilizzazione rientra tra gli obiettivi del nostro piano di azione perché, se da un lato mangiare i prodotti ittici locali fa bene alla salute, dall'altro ci consente di incrementare l'attività dei nostri pescatori e di potenziare l'intera filiera ittica del nostro territorio di riferimento".

L'elenco di tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa e i relativi menù proposti sono disponibili sul sito internet www.lestagionidelmare.it e sulle pagine *Facebook* e *Instagram* dell'iniziativa.