

“LE STAGIONI DEL MARE. DALLA RETE AL PIATTO”, SULLA COSTA DEI TRABOCCHI IL SAPORE AUTENTICO DEL PESCE LOCALE

12 Settembre 2018



ORTONA - Tutto pronto per il secondo appuntamento della manifestazione “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto” che si svolgerà dal 25 settembre all’7 ottobre e coinvolgerà 25 ristoranti della provincia di Chieti. Dopo il grande successo della prima edizione, dedicata all’estate, i ristoranti della Costa dei Trabocchi sono pronti ad aprire le proprie cucine al pesce locale autunnale, a cominciare da “sua maestà” la triglia.

L’obiettivo della manifestazione, infatti, è proprio quello di valorizzare il pesce locale di stagione e recuperare le tradizioni culinarie del mare proponendo menù a prezzi vantaggiosi in abbinamento a vini di qualità attraverso quattro appuntamenti, uno per ogni stagione dell’anno.

L’iniziativa è promossa dal Flag Costa dei Trabocchi in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, con il coinvolgimento degli operatori della ristorazione, e gode della sponsorizzazione dell’azienda Codice Citra con i vini della linea Ferzo Wines.

La seconda edizione del progetto è stata presentata questa mattina nel corso di una gita in barca lungo la Costa dei Trabocchi dal presidente del Flag Costa dei Trabocchi **Franco Ricci**,

alla presenza del responsabile della comunicazione di Slow Food Abruzzo-Molise e consigliere del Flag **Raffaele Cavallo**, del vicepresidente della Camera di Commercio Chieti-Pescara **Lido Legnini** e del presidente regionale della Fiesa Confesercenti **Vincenzo Ruccolo**.

Presente all'incontro anche il professor **Pietro Giorgio Tiscar**, docente della facoltà di Medicina Veterinaria all'Università di Teramo, con un intervento sulle proprietà nutrizionali dei pesci e l'importanza di introdurre il giusto quantitativo di pesce fresco nella propria alimentazione.

“Dopo il fermo biologico, siamo pronti a ripartire con una nuova edizione che consentirà di far conoscere le produzioni ittiche locali dell'autunno”, evidenzia Franco Ricci.

“Questa attività nasce con l'obiettivo di sensibilizzare da un lato i ristoratori a utilizzare il pescato del nostro mare e dall'altro i consumatori a conoscere e riconoscere in futuro il pesce fresco e locale. L'intera attività del Flag, infatti, è orientata alla valorizzazione delle nostre tradizioni enogastronomiche, alla creazione di occupazione e reddito nel nostro territorio, e automaticamente di nuove opportunità lavorative per le generazioni future”.

L'elenco di tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa e i relativi menù proposti sono disponibili sul sito internet www.lestagionidelmare.it.