

LE STAGIONI DEL MARE, L'AUTUNNO NEI PIATTI DI 18 RISTORANTI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

di Marcella Pace



ROCCA SAN GIOVANNI - Dalla rete dei pescatori passando per le cucine dei ristoratori della costa dei trabocchi fino al piatto. Si rinnovano anche per l'autunno 2020 Le Stagioni del Mare, l'iniziativa pensata e realizzata dal Flag Costa dei Trabocchi, in collaborazione con Slow Food Lanciano, Confcommercio e Confesercenti.

Volta alla valorizzazione del pescato locale e di stagione, la manifestazione dal 6 al 18

ottobre vedrà 18 ristoranti da Francavilla al Mare a San Salvo (Chieti) proporre menù a prezzo fisso utilizzando il pescato locale, fresco e di stagione.

L'ottava edizione dell'iniziativa è stata presentata dal direttore del Flag Costa dei Trabocchi, **Valerio Cavallucci**, da **Roberto Cavallo**, presidente di Slow Food Lanciano, da **Marisa Tiberio**, presidente Confcommercio Chieti e da **Francesco Di Filippo**, dirigente della Regione Abruzzo del servizio Sviluppo locale ed Economia ittica, nella struttura di Pesca Turismo Orizzonte, di **Vincenzo Veri** a Rocca San Giovanni (Chieti).



Una edizione importante, quella autunnale, perché “la seconda dopo il Covid - ha evidenziato il direttore Cavallucci -. L’obiettivo è quello di affermare sempre di più questo marchio che risponde alla necessità di rilanciare il prodotto ittico riconoscendone la sua stagionalità. Le Stagioni del Mare erano partite con una sola edizione, ma ora l’intento è di confermarle per la terza annualità”.

Nell'edizione estate, Le Stagioni del Mare hanno visto la preparazione di 500 menù e, attraverso le campagne di comunicazione, sono riuscite a raggiungere un'utenza di 120 mila persone”.

“La pesca italiana soffre - ha aggiunto Cavallo - perché l'80 per cento del pesce consumato proviene dall'estero. Questa iniziativa vuole educare al consumo italiano e stagionale in un percorso volto alla tutela ambientale e del mare”.

Come sempre, abbinati alle proposte gastronomiche preparate dai ristoranti del territorio a base di triglie, polpi, cefali, moscardini, cicale di mare e tante altre specialità di stagione, ci saranno i Ferzo Wine, la linea per la ristorazione di Codice Citra.

La manifestazione è stata presentata all'interno dell'attività di pesca turismo di Vincenzo Veri, pescatore da oltre 40 anni che dal 2006 ha aperto, insieme a sua moglie Alda, le porte della sua casa trasformandola in un'attività ricettiva. Vincenzo accoglie i curiosi che vogliono fare un'esperienza di pesca portandoli la mattina alle 5.30 in mare aperto a pescare, per poi dedicarsi alla pulizia delle reti e infine a godere del pescato del giorno, cucinato dalle sapienti mani della signora Alda.