

LE STAGIONI DEL MARE, QUINDICI RISTORANTI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI PER PROMUOVERE IL PESCATO LOCALE

9 Luglio 2021



ROCCA SAN GIOVANNI - Reti cariche di pesce e cucine attive lungo la Costa dei Trabocchi. Torna anche quest'estate una nuova edizione della manifestazione "Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto", ideata per valorizzare il pesce locale di stagione e recuperare le tradizioni culinarie marine.

L'appuntamento dedicato alla stagione più calda dell'anno si svolgerà dal 13 luglio al 1° agosto, esclusi i sabati e le domeniche, coinvolgendo 15 ristoranti della provincia di Chieti che, come da programma, proporranno menù a prezzi vantaggiosi utilizzando solo pesce fresco, locale e di stagione, in abbinamento a vini di qualità del territorio.

Il progetto è promosso dal Flag Costa dei Trabocchi e rientra tra le misure contenute nel piano di azione locale del consorzio finanziato attraverso il fondo comunitario Feamp 2014-2020, con la supervisione della Regione Abruzzo. L'iniziativa è realizzata in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, con il coinvolgimento degli operatori della pesca e della ristorazione, ed è realizzata in partnership con l'azienda Codice Citra con i

vini della linea Ferzo Wines.

Tra i pesci presenti nei menu elaborati dagli chef: alice, calamaro, cefalo, cicala di mare, gallinella, gambero rosa, moscardino, nasello, merluzzo, palamita, pagello, polpo, razza, sardina, scampo, scorfano, sgombro, sogliola, suro, triglia, totano, cozze e vongole.

A presentare l'evento, questa mattina in uno dei ristoranti coinvolti nell'evento - Caldora Punta Vallevò di Rocca San Giovanni - sono stati il direttore del Flag Costa dei Trabocchi **Valerio Cavallucci**, il dirigente del Servizio sviluppo locale ed economia ittica della Regione Abruzzo **Francesco Di Filippo**, il referente di Slow Food **Raffaele Cavallo** e **Piero Veri**, pescatore di Rocca San Giovanni che al termine della conferenza ha realizzato per i presenti un menu a quattro mani con lo chef **Marco Caldora**.

“Siamo alla quarta estate e alla nona edizione”, ha ricordato Cavallo, “di un appuntamento che ormai è molto atteso dai residenti della nostra Costa e dell'entroterra e che, soprattutto in questa stagione, coinvolge anche tanti turisti che scelgono l'Abruzzo per le loro vacanze. Dopo lo stop forzato legato al Covid, abbiamo deciso di tornare con una importante novità: la durata della manifestazione è stata ampliata, passando da due a tre settimane, con l'esclusione dei weekend. Una scelta concordata con gli operatori della ristorazione che in questi mesi stanno recuperando tante cerimonie che erano state rinviate a causa della pandemia e che si svolgono principalmente il sabato e la domenica”.

La conferenza stampa di oggi ha rappresentato anche l'occasione per fare il punto sulle diverse attività che in questo periodo stanno impegnando il Flag Costa dei Trabocchi nell'attuazione del proprio piano di azione. Dal bando per l'adeguamento degli approdi e dei porti a quello per la realizzazione di nuovi mercati per la vendita diretta del pescato locale, passando per i contributi rivolti ai pescatori intenzionati ad avviare attività di pescaturismo e ittiturismo.

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

LA DIRETTA

LE FOTO

































