

L'importanza di scegliere il pescato locale. "Blu come l'Abruzzo" promuove la filiera ittica corta

18 Luglio 2026



PESCARA – Sostenere l'economia locale, ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti, preservare le secolari tradizioni culinarie marinare e gustare un prodotto a "miglio zero" dalle qualità organolettiche e nutrizionali inalterate.

Ci sono diversi buoni motivi per prediligere il pescato dell'Adriatico in Abruzzo. Così il Gal Pesca ha promosso "Blu come l'Abruzzo", un festival che celebra il pescato locale animando per tre fine settimana i ristoratori della costa che si sono prodigati a proporre menù dedicati e percorsi a più portate per esaltare le specie ittiche dell'Adriatico, con un focus particolare sul pesce azzurro.

"È importante promuovere l'altro mare', fatto di pesci 'diversi', perché se ne consumano meno, sono molto più difficili da pulire e si conoscono meno" dice **Gennaro D'Ignazio**, del ristorante Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo), da sempre un punto di riferimento per il pescato locale.

Cesco Di Biagio, nel suo Ristorante Cesco a Martinsicuro (Teramo), ha proposto una serie di piatti preparati con tutto pesce pescato a largo della costa teramana. Tra cui il celebre brodetto, che da queste parti ha declinazioni diverse da quello della vicina San Benedetto del Tronto o da quello ben più celebre di Vasto, ma viene preparato sempre con pesce dell'Adriatico.

Non sono mancati gli abbinamenti, come quelli che da Cesco ha proposto **Francesca Angelozzi**, enologa della cantina Biagi.

Il calendario di "Blu come l'Abruzzo" ha incluso anche due esclusivi appuntamenti con la cucina d'autore che hanno visto protagonisti chef di prestigio internazionale: lo show cooking dello chef **Nicola Fossaceca** al porto turistico di Pescara la scorsa settimana e al porto di Giulianova quello degli chef **Davide Pezzuto, Antonio Lerro, Gianluca Durillo** e l'operatore ittico **Silvestro Gervasini**.

Al di fuori del ricco calendario gastronomico estivo, "Blu come l'Abruzzo" si svilupperà nei prossimi mesi attraverso interventi mirati che toccheranno l'intera comunità. Tra i punti cardine figura la creazione di un marchio di qualità e certificazione per il pescato locale, uno strumento essenziale per tutelare la sicurezza e la sostenibilità delle specie dell'Adriatico, sostenendo al contempo gli operatori della pesca nei processi di evoluzione del mercato.

Il progetto guarderà anche alle nuove generazioni con percorsi educativi e campagne di sensibilizzazione nelle scuole, progettati per trasmettere il valore del consumo ittico consapevole e nutrire il futuro partendo dall'educazione alimentare dei giovani. Un racconto corale che promuoverà il recupero delle ricette storiche e la valorizzazione della stagionalità, con l'obiettivo ultimo di dare voce all'intera filiera costiera – dai pescatori e acquacoltori fino ai mercati e alla ristorazione – e costruire una sinergia solida e vitale tra produttori e consumatori.

Il programma completo del Festival, l'elenco dei locali aderenti e le ricette d'autore per replicare a casa i piatti della tradizione marinara sono disponibili sul sito ufficiale del progetto blucomelabruzzo.it.

Il progetto è finanziato nell'ambito del Programma Nazionale Feampa 2021-2027 (Azione 3. A della Strategia di Sviluppo Locale) e punta a far dialogare in modo sinergico il turismo costiero, la sostenibilità ambientale, l'economia del territorio e la cultura della salute a tavola.

