

UNIVERSITARI DEL POLLENZO AL MERCATO ITTICO DI PESCARA E PER L'ASTA DEL PESCE

2 Aprile 2019



PESCARA – Una piccola folla fuori dall’ordinario ha seguito la scorsa notte la consueta asta del pesce del Mercato Ittico di Pescara. Un gruppo di studenti dell’Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo di Bra (Cuneo) guidati dalla consulente gastronomica **Federica Pozzi**, ha visitato, prima dell’alba, la struttura cittadina accompagnata dal direttore del Flag Costa di Pescara **Andrea Mammarella** e dalle spiegazioni del dottor **Iginio Piscione** che, insieme alla struttura amministrativa del Mercato ha illustrato le caratteristiche del pescato locale e della catena del freddo utilizzata dai nostri motopescherecci.

VirtùQuotidiane

La visita è stata inserita a conclusione di un viaggio-studio di cinque giorni che l'università piemontese (fondata dal patron di Slow Food **Carlo Petrini**) ha fatto tra le eccellenze gastronomiche della nostra regione.

Tra le sue attività di promozione della filiera ittica del nostro territorio – si legge in una nota – il Flag Costa di Pescara ha volentieri contribuito all'organizzazione di questa esperienza conoscitiva di giovani studiosi italiani, provando così a stringere ancor di più i propri rapporti con l'organizzazione Slow Food con cui, si stanno studiando le modalità di riconoscimento del presidio del nostro “lupino di mare” (la vongola Chamelea Gallina).