

CON LE STAGIONI DEL MARE IL PRODOTTO ITTICO PRIMAVERILE NELLE CUCINE DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

5 Giugno 2019

di **Marcella Pace**



ORTONA – Acciuga, cefalo, nasello, sardina, sogliola, spigola, gamberetto rosa, granchio, rana pescatrice, razza, scampo, sgombro, totano, triglia.

Sono questi i grandi protagonisti della primavera sulla incontaminata Costa dei Trabocchi. Fino al 9 giugno, 26 ristoranti della provincia chietina con vista sul mare ma dislocati tra Atessa, Lanciano e Chieti, aderenti alla edizione primaverile de Le Stagioni del Mare, l'iniziativa promossa dal Flag Costa dei Trabocchi, in collaborazione con Confesercenti,

Confcommercio e Slow Food Lanciano, proporranno menù ad hoc, rigorosamente di stagione, a prezzi contenuti e abbinati ai vini Ferzo, la linea dedicata alla ristorazione di Codice Citra.



“Siamo ormai giunti alla quarta edizione della manifestazione – sottolinea a *Virtù Quotidiane*, il presidente del Flag, **Franco Ricci** – che chiude un cerchio avviato a luglio 2018 con l’edizione dedicata all’estate, seguita dagli appuntamenti promossi in autunno e in inverno. In questo viaggio alla scoperta della stagionalità del pesce della nostra costa, abbiamo riscontrato un grande apprezzamento per l’iniziativa sia da parte dei consumatori, che hanno aderito con entusiasmo, sia da parte dei ristoratori, che ringraziamo pubblicamente per aver compreso appieno lo spirito del progetto”.

L’obiettivo è quello di sensibilizzare i consumatori a scegliere pesce fresco e locale sia in casa che al ristorante, e allo stesso tempo di incentivare i cuochi della zona a utilizzare proprio quei prodotti così genuini e nutrienti per le loro gustose ricette, e provare così a invertire il trend negativo registrato negli ultimi anni.

Secondo i dati Ismea, l’Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, nel 2018 gli acquisti di prodotti ittici in Italia hanno subito un calo di quasi il 2% dopo la crescita registrata nel 2017. Il consumo domestico del fresco rappresenta meno della metà (48%) della domanda complessiva di pesce.

Tuttavia i dati dello stesso anno mostrano un incremento dell’acquisto per il pesce surgelato confezionato, in larga parte filetti e bastoncini di merluzzo e platessa, che registra un più 2,6%, mentre tra il fresco sono poche le specie per le quali si rileva un aumento della domanda (salmone, pesce persico, orate, merluzzi, spada e meno le alici).

Tra le conserve, a fronte di un calo per alici e sardine, cresce l’interesse per il salmone. La distribuzione moderna si conferma il canale preferito dalle famiglie per l’acquisto di pesce (oltre l’80% nel 2018), a discapito dei punti vendita tradizionali.

Una buona parte del pesce che arriva sulle nostre tavole è di provenienza estera (comunitaria e, in misura lievemente minore, extracomunitaria). L’import, in costante crescita nell’ultimo decennio, ha raggiunto 1,35 milioni di tonnellate nel 2018, generando esborsi complessivi pari a 5,9 miliardi di euro, circa un terzo in più rispetto a inizio decennio.

Il format della manifestazione prevede che tutti gli chef coinvolti, qualche settimana prima dell’evento, ricevano l’elenco dei pesci da poter utilizzare per le loro ricette.

“C’è chi preferisce proporre piatti della nostra tradizione culinaria, come il classico brodetto – dice ancora Ricci – e chi invece, a partire dal pesce cosiddetto povero, elabora piatti originali, belli da vedere, ma soprattutto buonissimi da mangiare”.

A partire da questa edizione, inoltre, l’evento si è arricchito di una preziosa collaborazione, quello con l’Istituto alberghiero Marchitelli di Villa Santa Maria, guidato dalla dirigente scolastica **Giovanna Ferrante**, dove si formano gli chef del domani che proprio in occasione della presentazione dell’**edizione primavera de “Le Stagioni del Mare”** hanno ideato e preparato uno speciale pranzo.

“Si tratta solo del primo passo di un percorso di collaborazione – annuncia Ricci – che vogliamo portare avanti con questo Istituto, che rappresenta una vera eccellenza del nostro territorio. Ma non solo. Le attività del Flag presto raggiungeranno anche le scuole elementari della provincia in cui operiamo, Chieti, che coinvolgeremo con iniziative di sensibilizzazione al consumo di pesce fresco e locale”.

Tutti i singoli menu proposti da ogni ristorante sono riportati sul sito internet dell’evento (www.lestagionidelmare.it), dove vengono pubblicate anche molte ricette che possono essere sperimentate nella propria cucina.

LE FOTO



















