

Al Porto di Giulianova tre cooking show d'autore con il Gal Pesca Abruzzo

14 Luglio 2026



PESCARA – Il grande viaggio di valorizzazione della costa e delle sue eccellenze fa tappa nel Teramano. Giovedì 16 luglio, a partire dalle ore 19,30, la banchina del Porto di Giulianova diventerà il palcoscenico di un percorso degustazione d'élite guidato da chef stellati e di prestigioso rilievo, promosso dal Gal Pesca Abruzzo nell'ambito del progetto "Blu come l'Abruzzo".

L'iniziativa trova spazio all'interno di Caliscendi, la rinomata rassegna estiva – promossa dall'Ente Porto di Giulianova, dall'amministrazione comunale e dall'associazione dei Caliscendi, in collaborazione con operatori della ristorazione e del vino – che celebra il patrimonio enogastronomico, l'identità marinara e la cultura della costa teramana.

Con questo speciale evento, il Gal Pesca Abruzzo non solo esalta il legame tra la marineria

locale e l'alta cucina, ma apre simbolicamente la strada all'ultimo fine settimana del "Festival del Pescato Locale", la rassegna diffusa che per tutto il weekend (dal 17 al 19 luglio) continuerà a vedere i ristoranti del litorale abruzzese proporre menù dedicati volti a promuovere il valore del prodotto ittico del Mar Adriatico.

Il percorso degustativo si articolerà in tre momenti live dedicati alle eccellenze dell'Adriatico, che si succederanno nel corso della serata. A dare il via alle danze, alle ore 19,30, sarà lo chef stellato **Davide Pezzuto** del ristorante D.one di Montepagano, che aprirà l'evento con un'esclusiva e raffinata creazione incentrata sulla valorizzazione delle vongole locali. Alle ore 20,30 il testimone passerà allo chef **Antonio Lerro**, pronto a condurre il pubblico in un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori più autentici e genuini del mare, lavorando con i tesori della piccola pesca artigianale. Infine, alle ore 21,30, saranno **Silvestro Gervasini** e lo chef **Gianluca Durillo** a chiudere l'appuntamento svelando in diretta tutti i segreti, la storia e la preparazione del tradizionale e amatissimo brodetto alla giuliese.

Questo ricco programma rappresenta una delle azioni concrete di "Blu come l'Abruzzo", la strategia di sviluppo e promozione territoriale messa in campo dal Gal Pesca Abruzzo, finanziata nell'ambito del Feampa 2021-2027 (Azione 3.A della Strategia di Sviluppo Locale), in sinergia con la Regione Abruzzo. Il progetto nasce proprio per sostenere e valorizzare l'intera filiera ittica regionale, tutelando la biodiversità dell'Adriatico e incentivando un consumo consapevole.

Attraverso iniziative come questa, la futura creazione di un marchio di qualità per il pescato e le imminenti campagne educative nelle scuole, previste per settembre, il Gal punta a costruire una sinergia sempre più solida tra chi il mare lo vive per mestiere – come gli operatori della pesca locale – e chi lo porta in tavola, dai ristoratori fino ai consumatori finali.

Tutti gli aggiornamenti sulle iniziative e gli approfondimenti sul progetto sono disponibili su blucomelabruzzo.it.