

“Blu come l’Abruzzo”, nei weekend di luglio menù dedicati al pescato locale nei ristoranti della costa

3 Luglio 2026



PESCARA - Prende ufficialmente forma “Blu come l’Abruzzo”, la nuova strategia targata Gal Pesca Abruzzo per la tutela, la promozione e la valorizzazione della filiera ittica regionale.

Il progetto, illustrato questa mattina nella sede istituzionale del Gal Pesca Abruzzo a Pescara, 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.

Il debutto del progetto coincide con il lancio del “Festival del Pescato Locale”, una rassegna

diffusa che animerà i primi tre weekend di luglio lungo l'intera costa abruzzese, coinvolgendo ristoratori della Costa dei Trabocchi, del Pescara e del Teramano.

I ristoranti aderenti proporranno menù dedicati e percorsi a più portate per esaltare le specie ittiche dell'Adriatico, con un focus particolare sul pesce azzurro. Il calendario includerà, inoltre, due esclusivi appuntamenti con la cucina d'autore che vedranno protagonisti chef di prestigio internazionale: lo show cooking dello chef stellato **Nicola Fossaceca** al porto turistico di Pescara nell'ambito della Mostra Mediterranea (12 luglio) e l'evento Caliscendi al porto di Giulianova con gli chef **Davide Pezzuto** (stellato), **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.



Riccardo Padovano, Emanuele Imprudente e Francesco Di Filippo

Alla presentazione del progetto, questa mattina, è intervenuto il vicepresidente e assessore regionale alla Pesca, **Emanuele Imprudente**. “La valorizzazione del pescato locale”, ha sottolineato, “rappresenta una delle direttrici strategiche delle politiche regionali per lo sviluppo dell’economia del mare e il progetto Blu come l’Abruzzo è un’iniziativa che coniuga sostenibilità, promozione delle produzioni ittiche, educazione alimentare e valorizzazione delle tradizioni marinare, rafforzando il legame tra la pesca professionale e il territorio. Sostenere i nostri pescatori significa investire in un comparto che custodisce competenze, identità e qualità, ma anche creare nuove opportunità di crescita per la ristorazione, il turismo e l’intera filiera agroalimentare regionale. In questo percorso è fondamentale favorire una maggiore conoscenza del pescato dell’Adriatico, delle sue caratteristiche e della sua stagionalità, promuovendo scelte di consumo sempre più consapevoli. La Regione Abruzzo continuerà a sostenere, anche attraverso gli strumenti del Feampa e il lavoro del Gal Pesca Abruzzo, progetti capaci di generare sviluppo, innovazione e occupazione, contribuendo al

www.virtuquotidiane.it “Blu come l’Abruzzo”, nei weekend di luglio menù dedicati al pescato locale nei ristoranti della costa

tempo stesso alla tutela delle risorse marine e alla competitività delle imprese”.

Subito dopo, il presidente del Gal Pesca Abruzzo, **Riccardo Padovano**, ha illustrato gli obiettivi pratici e l’impatto sul territorio delle prossime azioni in programma: “Con Blu come l’Abruzzo vogliamo rafforzare il legame tra il mare e la nostra comunità, mettendo al centro il valore del pescato locale, della cultura marinara e del lavoro quotidiano dei nostri pescatori. Questo progetto nasce, infatti, per promuovere una filiera più consapevole, sostenibile e capace di creare opportunità per tutto il territorio costiero, coinvolgendo ristoratori, scuole, cittadini e turisti in un percorso comune di conoscenza e valorizzazione. Il progetto Blu come l’Abruzzo rappresenta un segno distintivo di qualità e appartenenza, ma anche uno strumento per raccontare l’identità della nostra pesca, fatta di tradizione, stagionalità e rispetto dell’ambiente marino. Attraverso il Festival del Pescato locale, le attività educative e le iniziative di promozione, come il marchio di certificazione del prodotto ittico, vogliamo contribuire a far crescere una cultura del consumo responsabile, sostenendo le imprese della filiera e offrendo ai consumatori la possibilità di scegliere un prodotto che sia espressione autentica del nostro mare”.

Presente anche il dirigente del Servizio Sviluppo locale ed economia ittica della Regione Abruzzo, **Francesco Di Filippo**, che ha evidenziato l’importanza tecnica e strategica dei fondi europei per la crescita competitiva del settore.

“La Regione Abruzzo, attraverso il Feampa 2021-2027”, ha sottolineato, “sostiene la Strategia di Sviluppo Locale del territorio che ha approvato e affidato al Gal Pesca Abruzzo che ne cura l’attuazione. In questo quadro si inserisce l’iniziativa “Blu come l’Abruzzo”, un progetto che coinvolge pescatori, ristoratori, scuole e istituzioni per valorizzare il pescato dell’Adriatico, trasformandolo in leva di crescita per le comunità costiere. L’azione risponde a due missioni centrali del Gal: il sostegno alla piccola pesca e la valorizzazione delle tradizioni marinare. Tra gli obiettivi strategici dell’iniziativa spicca, inoltre, il lancio dell’idea di un marchio regionale unico del pescato abruzzese, che raccolga e dia forza alle esperienze già avviate, come la cozza dei Trabocchi e il Principe Azzurro dell’Adriatico, o a quelle che verranno in futuro, per una promozione più incisiva dei prodotti ittici della pesca costiera e dell’acquacoltura”.

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.