

“Le stagioni del mare”, i consigli della nutrizionista: ecco perché preferire il pesce di piccola taglia

2 Ottobre 2023

di **Redazione**



ORTONA – Cinque anni, 11 edizioni, 42 ristoranti, 6 fiere, 5.640 menu, 5.888 follower. Sono questi alcuni numeri della manifestazione “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto”, ideata dal Flag Costa dei Trabocchi nell’estate 2018 per valorizzare il pesce locale di stagione e recuperare le tradizioni culinarie marinare e che ora giunge a conclusione.

Il progetto è stato promosso dal Flag Costa dei Trabocchi e rientra tra le misure contenute nel piano di azione locale del consorzio finanziato attraverso il fondo comunitario Feamp 2014-2020, con la supervisione della Regione Abruzzo.

L’iniziativa è stata realizzata in questi 5 anni in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, con il coinvolgimento degli operatori della pesca e della ristorazione.

La manifestazione, che giunge a conclusione in concomitanza con il termine della programmazione Feamp 2014-2020, lascia però in eredità una campagna di sensibilizzazione che, attraverso diverse “pillole” video realizzate con testimonial coinvolti a vario titolo nel progetto (pescatori, traboccante, acquacoltore, ristoratori, nutrizionista, venditrice di prodotti ittici), continuerà a perseguire lo scopo dell’educazione all’acquisto e al consumo sostenibile e responsabile dei prodotti del territorio della Costa dei Trabocchi.

In questo quarto video, i consigli di un medico nutrizionista, **Marianna Di Rienzo**.

La presente campagna di sensibilizzazione è finanziata con fondi PO - Feamp 2014-2020 nell’ambito della misura 1.A.4 del piano di azione del Flag Costa dei Trabocchi.