

I pesci d'autunno in tavola con “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto”



Dal 6 al 18 ottobre torna l'appuntamento con il pescato locale sulla Costa dei Trabocchi

L'estate è finita ma il mare continua a regalare grandi soddisfazioni sulle tavole abruzzesi. Dalla triglia alla cicala di mare, passando per la rana pescatrice, il cefalo, il polpo o il moscardino: sono tante le specie ittiche che i pescatori della Costa dei Trabocchi ogni giorno garantiscono ai fornelli delle famiglie e degli chef dei ristoranti della provincia di Chieti. Per farle conoscere tutte, torna puntuale la manifestazione “**Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto**” che dal **6 al 18 ottobre 2020** sarà dedicata al pescato fresco, locale e di stagione.

Il progetto è 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, con la supervisione della **Regione Abruzzo**. L'iniziativa è realizzata in sinergia con **Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti**, con il coinvolgimento degli **operatori della pesca e della ristorazione**, ed è realizzata in partnership con l'azienda **Codice Citra con i vini della linea FERZO WINES**.

Dopo il successo dell'edizione estiva, promossa subito dopo il lockdown per dare un nuovo impulso all'economia del settore ittico del territorio e che ha ottenuto un ottimo riscontro in termini di adesioni e di partecipazione, la manifestazione torna con un nuovo appuntamento dedicato all'autunno. Per rafforzare il legame tra l'evento e gli operatori della piccola pesca della Costa dei trabocchi, in questa edizione il Flag ha scelto di presentare la manifestazione proprio a casa di uno di loro.

La conferenza stampa de “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto”, infatti, si è tenuta a Rocca San Giovanni, all'interno dell'attività di **pescaturismo Orizzonte** del pescatore Vincenzo Verì che ha consentito ai partecipanti di degustare degli ottimi piatti della tradizione marinara utilizzando il pescato del giorno cucinato sapientemente da sua moglie Alda. Presenti alla conferenza il dirigente del Servizio sviluppo locale ed economia ittica della Regione Abruzzo **Francesco Di Filippo**, il direttore del Flag **Valerio Cavallucci**, il referente di Slow Food **Raffaele Cavallo** e la presidente provinciale di Confcommercio **Marisa Tiberio**.

«Dopo la difficile fase del lockdown abbiamo promosso l'edizione estiva della manifestazione», ha ricordato il direttore del Flag **Valerio Cavallucci**, «superando i timori dovuti alle incertezze del periodo e riscontrando grande entusiasmo da parte dei ristoranti coinvolti. Abbiamo ritenuto, infatti, di dover contribuire in maniera attiva al rilancio del settore e i numeri ci hanno dato ragione. Oltre alle diverse centinaia di menu realizzati, infatti, attraverso le nostre campagne social abbiamo

raggiunto un'utenza di circa 120mila persone. Un risultato per noi estremamente gratificante dal momento che Le stagioni del mare, oltre ad essere un evento di due settimane che si svolge nei ristoranti del territorio, nasce soprattutto come attività di sensibilizzazione all'acquisto e al consumo di pesce fresco, locale e di stagione».

«Il punto di forza di questa iniziativa», ha evidenziato il dirigente regionale **Di Filippo**, «che ho avuto modo di apprezzare anche come utente, è che non si limita a un evento enogastronomico fine a se stesso, ma è stato ideato a beneficio degli operatori della piccola pesca che vengono coinvolti in maniera diretta. All'interno della strategia di sviluppo del Feamp, e di riflesso dei Flag, del resto c'è anche la diversificazione delle attività legate al mare che possano creare indotto e quindi occupazione. Ritengo che Le stagioni del mare colga appieno questi obiettivi».

Il Flag Costa dei Trabocchi, i ristoranti della provincia di Chieti e gli operatori del settore ittico locale sono, dunque, pronti per questo nuovo appuntamento che coinvolgerà 18 attività di ristorazione. La formula vincente è sempre la stessa: menù a prezzi vantaggiosi utilizzando solo pesce fresco, locale e di stagione, in abbinamento a vini di qualità del territorio.

L'elenco di tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa e i relativi menù proposti sono disponibili sul sito internet www.lestagionidelmare.it.

Rocca San Giovanni, 2 ottobre 2020