

## **FLAG COSTA BLU PROMUOVE L'OP Vongole Costa del Teramano e filiera produttiva della vongola lupino "Chamelea gallina" "L'INGREDIENTE PERFETTO" DOMENICA MATTINA SU LA7**



Chef Monia Di Carlo dell'Osteria La Stracciavocc di Fabio Spitilli Giulianova

Il Flag Costa Blu comunica che sarà in onda domenica 18 aprile 2021 ore 10.50 sul canale La7 il programma "L'Ingrediente perfetto" condotto da Roberta Capua, con la partecipazione dell'Organizzazione Produttori del FLAG COSTA BLU "OP Vongole Costa del Teramano" Filiera produttiva della vongola lupino "Chamelea gallina".

Il Presidente Nino Bertoni e il Direttore Donatella D'Andrea evidenziano l'obiettivo dell'iniziativa : sensibilizzare la popolazione al consumo del prodotto locale, in particolare della vongola dell'Adriatico "Chamelea gallina", nel rispetto della risorsa, nella consapevolezza che



vongola lupino

mangiare pesce fa bene, promuovendo la tradizione culinaria del territorio costiero abruzzese attraverso un mini documentario rivolto ai

consumatori per informarli ed educarli a riconoscere e scegliere il prodotto locale.

Il Presidente Vespasiano Corsi, dell'Organizzazioni dei Produttori Vongola Costa del Teramano "VO.CO.TER" costituita da 32 imbarcazioni, promuove un Progetto di Filiera che mira a valorizzare la nostra vongola lupino "Chamelea gallina" ed è parte integrante del Consorzio Co.Ge.Vo

ABRUZZO, presieduto da Giovanni Di Mattia, al quale sono associate 74 imbarcazioni che portano avanti programmi volontari di autodisciplina, stabilendo le quantità da prelevare nel rispetto degli stock e della salvaguardia della risorsa, grazie alla collaborazione dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Ente scientifico di riferimento.



caliscendi giulianova

Si ringraziano per la collaborazione: il T.V. (CP) Daniela Sutera della Guardia Costiera di Giulianova, il Presidente Dott. Fabrizio Valentino Ferrante dell'Ente Porto di Giulianova, il Sindaco Jwan Costantini e l'Assessore Cultura e Mercato Ittico Paolo Giorgini del Comune di Giulianova, lo Chef Monia Di Carlo dell'Osteria "La Stracciavocc" di Fabio Spitilli della Associazione Ristoratori Giulianova che ha preparato un classico Giuliese "spaghetti con vongole" e Arnaldo Parere ed Eloisa che hanno concesso l'utilizzo del Caliscendi.