

SU LA7 “L’INGREDIENTE PERFETTO” NELLA GIORNATA INTERNAZIONALE DEL MARE OP ABRUZZO PESCA E LA COSTA TERAMANA DEL FLAG COSTA BLU REGIONE ABRUZZO



FLAG

E' andato in onda sul canale La7, domenica 11 aprile 2021, il programma “L’Ingrediente perfetto” condotto da Roberta Capua, una bella vetrina per la Costa Teramana del FLAG COSTA BLU e dei suoi 7 Comuni che, da Silvi, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Giulianova, Tortoreto, Alba Adriatica fino a Martinsicuro, hanno da sempre una forte vocazione turistica e un’economia strettamente connessa alla pesca e all’enogastronomia.

Soddisfatti Vincenzino Crescenzi e il Presidente Carla Massetti “OP Abruzzo Pesca” della iniziativa svolta a promozione della Filiera del pesce azzurro Alice “Engraulis encrasicolus” a Marchio collettivo “Il Principe Azzurro dell’Adriatico”.

<https://www.ilprincipeazzurrodelladriatico.it/>

Roberta Capua ha aperto le porte della sua cucina per svelarci i suoi ingredienti perfetti tra cui le “acciughe” nella preparazione di piatti gustosi e naturalmente sani grazie allo Chef Monia Di Carlo dell’Osteria “La Stracciavocc” di Fabio Spitilli, che ha preparato, nella suggestiva cornice del caliscendi di Arnaldo Parere ed Eloisa nel porto di Giulianova , un piatto della tradizione abruzzese il “Piccato di Alici”, per promuovere e valorizzare il “Pesce Azzurro dell’Adriatico”, non



solo

in una logica di qualità, tracciabilità, sostenibilità, ma anche di rispetto dell'ambiente; infatti l'OP, ha già registrato a dicembre 2018 un Marchio Collettivo IT "Il Principe Azzurro dell'Adriatico". Una vera ricetta della salute!!! La punta in onda nel seguente link:

<https://www.la7.it/lingrediente-perfetto/rivedila7/lingrediente-perfetto-11-04-2021-374641>

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 alla Cultura e Mercato Ittico Paolo Giorgini del Comune di Giulianova, lo Chef Monia Di Carlo dell'Osteria "La Stracciavocc" di Fabio Spitilli di Giulianova che ha preparato il "Piccato di alici" ed infine Arnaldo Parere ed Eloisa che hanno concesso l'utilizzo del



Caliscendi.

Si ringraziano: il Vice Presidente Regione Abruzzo e Assessore alla Pesca Emanuele Imprudente, la Direttrice Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca dott.ssa Elena Sico, il Dirigente Dott. Francesco Di Filippo e la Dott.ssa Daniela Di Silvestro, Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica Regione Abruzzo.

Finanziato PO FEAMP 2014/2020 Regolamento (UE) n. 508/2014- Priorità 4 -

Obiettivo specifico 4.1 - "Interventi a sostegno dello sviluppo locale di tipo partecipativo" (CLLD)- Flag Costa Blu Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica Regione Abruzzo CUP C45B16000020009.