



## Mare e stagionalità, in Abruzzo si può

**Nella pesca non c'è una regola, tutto può accadere. A seconda delle stagioni, le coste abruzzesi offrono delle vere e proprie eccellenze, trasformate con maestria dai ristoratori locali. Con “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto” 25 ristoranti offrono menù speciali.**



La manifestazione si svolge dal 26 febbraio al 12 marzo (Foto © Le stagioni del mare).

Si discute sempre di freschezza del pesce e ci si chiede se quello che consumiamo sia stato pescato oppure allevato ma, quasi mai, si pensa all'origine e alla stagionalità. In realtà questo è un aspetto importante, al pari degli altri prodotti, sia per gli effetti sull'ambiente che per la qualità di ciò che mettiamo nel piatto.

In Abruzzo quando si parla di **pesca locale** riaffiorano antiche memorie e tradizioni che contemplano ricette semplici ma estremamente gustose. Per rivivere quest'atmosfera, **dal 26 febbraio al 12 marzo**, torna "Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto", la kermesse a cui aderiscono ben 25 locali della [Costa dei Trabocchi](#) in provincia di Chieti.

L'iniziativa è promossa dal **Flag "Costa dei Trabocchi"**, in sinergia con lo Slow Food locale, la Confcommercio e la Confesercenti, oltre alla consolidata partnership con [Codice Citra](#), la comunità di soci vignaioli abruzzesi che raggruppa 3.000 famiglie e coltiva circa 6.000 ettari di terreni. La linea offerta in degustazione ai piatti serviti durante la manifestazione è la **Ferzo Wines**.



Zuppa di pesce e lenticchie (Foto © Le stagioni del mare).

## Promozione delle coste e valorizzazione del pescato abruzzese

Lo stesso format viene riproposto negli altri tre periodi dell'anno, con piatti differenti di stagione in stagione, in funzione di quello che il mare offre e con l'intento di **valorizzare e far conoscere le produzioni ittiche locali**, patrimonio non solo culturale ma anche storico; in questo modo si riesce anche a salvaguardare le coste ed il suo mare, patrimonio inestimabile ed un tempo assai pescoso.

La **piccola pesca**, quella locale, può essere definita sostenibile, proprio per le sue peculiarità, totalmente differente a seconda delle stagioni, ognuna con caratteristiche differenti. Con il graduale aumento della temperatura del mare ad esempio, alcuni pesci come le spigole, si avvicinano alle coste per in cerca di cibo e per ricostituire le riserve energetiche.



Altri piatti serviti nei ristoranti (Foto © Le stagioni del mare).

A seconda delle stagioni, sarà dunque possibile degustare alici, naselli, cefali, triglie, sogliole, orate, sardine, polpi, calamari, sgombri, rane pescatrici, palamite, ricciole, cicale di mare, seppie, solo per citarne alcuni.

**I menù proposti sono tutti a prezzi convenzionati** ed ovviamente differenti da locale a locale. Per informazioni e verifica dei locali aderenti all'iniziativa visitare **[www.lestagionidelmare.it](http://www.lestagionidelmare.it)**

**Data di creazione**

27/02/2019

**Autore**

andrea-mucci