AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# AROMI IN BLU: PROGETTO GAL PESCA PER VALORIZZARE IN CUCINA SPECIE DI PESCI ALIENE

31 Luglio 2026



PESCARA  Trasformare le specie ittiche aliene presenti nel Mare Adriatico da minacce in opportunità. È questo l'obiettivo del progetto "Aromi in blu", un'iniziativa promossa dal GAL Pesca Abruzzo in collaborazione con l'Università di Camerino, a cui è affidata la realizzazione scientifica, e finanziata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste nell'ambito del Programma nazionale triennale della pesca e dell'acquacoltura 2025/2027.

L'iniziativa prende le mosse dalla constatazione che i cambiamenti climatici stanno modificando in modo significativo la tipologia, la quantità e la qualità del pescato nei mari italiani, determinando al contempo un aumento dei fenomeni di bioinvasione da parte di specie ittiche provenienti da altri contesti geografici, comunemente definite "specie aliene".

L'obiettivo di "Aromi in Blu" è proprio quello di migliorare le capacità di adattamento delle imprese ittiche locali a questi mutamenti, con particolare attenzione alle specie aliene di interesse commerciale.

Il progetto, che coinvolge docenti e personale scientifico dell'Università marchigiana, si articola attraverso un'attività di ricerca finalizzata alla valorizzazione nutrizionale del pescato locale – comprese le cosiddette "specie neglette", quindi quelle meno conosciute – e delle specie ittiche aliene attualmente presenti nella fascia costiera di competenza del GAL Pesca Abruzzo, nonché di quelle in fase di espansione nel Mare Adriatico. Particolare attenzione sarà dedicata alla promozione del loro utilizzo nelle produzioni gastronomiche locali e nel settore HoReCa, con l'obiettivo di incentivare e valorizzare il consumo di tutte le specie attualmente pescate e, al contempo, promuovere il consumo delle specie aliene come strumento per contenerne l'impatto sugli ambienti marini e costieri e sulle specie ittiche di interesse commerciale, trasformando una criticità in una concreta opportunità commerciale per gli operatori del settore.

Il progetto prevede, inoltre, un'importante attività di formazione sulla valorizzazione e promozione delle specie ittiche nazionali e aliene e delle relative produzioni gastronomiche, rivolta a tutti gli operatori della filiera ittica, comprendendo le attività di pesca e acquacoltura, la lavorazione e trasformazione, il settore HoReCa, gli istituti alberghieri, le associazioni di categoria e le associazioni dei consumatori.

A guidare il progetto come responsabile scientifico è il professor Alberto Felici, direttore del Master in Management aree e risorse acquatiche costiere – recentemente inserito tra le migliori buone pratiche a livello europeo nel settore della Blue Economy – e del corso di formazione sulla Gestione delle specie marine aliene, unico nel suo genere a livello nazionale, che questa mattina a Pescara ha presentato l'iniziativa insieme al presidente del GAL Pesca Abruzzo, Riccardo Padovano, e al dirigente del servizio Sviluppo locale ed economia ittica della Regione Abruzzo, Francesco Di Filippo.

"Con il progetto Aromi in blu, l'Università di Camerino mette la propria competenza scientifica al servizio del settore ittico dell'Adriatico per affrontare una delle sfide più complesse del nostro tempo: l'impatto dei cambiamenti climatici sulla

biodiversità marina», spiega il professor Felici  -. La ricerca che coordineremo non si limiterà a descrivere il fenomeno delle bioinvasioni, ma analizzerà nel dettaglio il profilo nutrizionale delle specie aliene e di quelle tradizionalmente neglette, individuando le potenzialità gastronomiche e commerciali finora inespresse. Questo approccio scientifico sarà alla base di un percorso formativo avanzato rivolto a tutta la filiera».

“Il progetto Aromi inbBlu rappresenta un passo fondamentale per la strategia del nostro GAL: accompagnare le imprese ittiche abruzzesi verso un futuro più sostenibile e competitivo», evidenzia il presidente Padovano. «Di fronte ai mutamenti ambientali, non possiamo più permetterci di trascurare nessuna delle specie che finiscono nelle reti dei nostri pescatori. Valorizzando ogni pescato e integrandolo con la nostra ricca tradizione gastronomica, offriamo alle aziende locali nuovi strumenti per differenziare la propria offerta e intercettare un consumatore sempre più attento alla qualità e alla sostenibilità. Questo progetto punta a rafforzare l’intera comunità della pesca abruzzese, creando valore economico e tutelando al contempo la biodiversità del nostro mare”.

“Aromi in blu è un progetto che si inserisce pienamente nella mission del GAL Pesca a cui vanno in complimenti per aver saputo intercettare un importante finanziamento nazionale -, sottolinea il dirigente Di Filippo -. Mi complimento anche con il professor Felici e, per suo tramite, con i docenti e i ricercatori dell’Università di Camerino per l’importanza degli elementi che saranno oggetto della ricerca, a partire dalla valorizzazione del valore nutrizionale del pescato e dalla necessità di una sempre maggiore diffusione di queste conoscenze nei consumatori. Su questo fronte la Regione Abruzzo, con il suo assessorato all’Agricoltura, insieme al Ministero, è impegnata continuamente in un percorso che porterà presto alla realizzazione di un grande progetto di valorizzazione e promozione del pescato locale e del valore nutrizionale, a supporto di quanto già facciamo con gli investimenti in favore del settore. Così come siamo impegnati sul fronte dei cambiamenti climatici con il progetto Blue Sentynet”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli