

## COSTA DEI TRABOCCHI: TORNANO "LE STAGIONI DEL MARE", TRIONFO DEL PESCE LOCALE

27 Febbraio 2019

---



SAN VITO CHIETINO – Valorizzare il pesce locale di stagione e recuperare le tradizioni culinarie del mare. Con questo obiettivo torna l'appuntamento con la manifestazione "Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto" che durerà fino al 12 marzo.

Saranno 25 i ristoranti della provincia di Chieti che, in questa terza edizione dedicata all'inverno, proporranno menù a prezzi vantaggiosi in abbinamento a vini di qualità. Dopo il successo delle prime due edizioni, dedicate all'estate e all'autunno, gli chef della Costa dei Trabocchi sono pronti a cimentarsi con una nuova lista di pesci locali di stagione: triglia, sarago, sardina, ricciola, pagello, alicia, rana pescatrice, palamita, sgombero, vongola, rombo chiodato, polpo, seppia, lumachino, merluzzo, cefalo, sgombero, calamaro, mazzancolla, moscardino, cicale di mare, sogliola, scorfano.

L'iniziativa è promossa dal Flag Costa dei Trabocchi in sinergia con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, con il coinvolgimento degli operatori della ristorazione. La terza edizione del progetto è stata presentata ieri nel corso di uno show cooking che si è svolto alla Red Academy di San Vito Chietino.

"Stiamo riscontrando un grande interesse nei confronti di questo progetto che nasce con l'obiettivo di sensibilizzare i ristoratori a utilizzare il pescato del nostro mare e i consumatori a riconoscere il pesce fresco e locale", spiegano il direttore del Flag Costa dei Trabocchi Valerio Cavallucci, il consigliere del Flag Raffaele Cavallo e il presidente Franco Ricci.