



COMUNE DI TERMOLI

Termoli, li 12.08.2016

COMUNICATO STAMPA

OGGETTO: 'Il gusto del pesce nostrum' domani al porto

In via di definizione gli ultimi dettagli per l'organizzazione della seconda edizione dell'evento **"IL GUSTO DEL PESCE NOSTRUM"** previsto per domani, **sabato 13 agosto, dalle ore 18:30 presso il porto di Termoli.**

La manifestazione sarà finalizzata a promuovere il prodotto ittico locale e valorizzare alcune delle specie ittiche pescate dalla marineria locale (moscardini, gamberi rosa, lanzardi, sarde e melù) ancora non adeguatamente apprezzate sia nel consumo casalingo che nella ristorazione.

L'evento, che quest'anno si inserisce all'interno della manifestazione "Agri Summer Food", organizzata dall'Assessorato regionale alle Politiche Agricole ed Unioncamere Molise, prevede l'allestimento di cinque "Isole del Gusto" dove verranno somministrati piatti di pesce tematici insieme all'illustrazione didattica delle proprietà del prodotto ittico degustato.

Saranno impiegate oltre 100 kg di lanzardo, 100 kg di moscardini, 180 kg di melù e merluzzo, 60 kg di sarde, 120 kg di totani e 80 kg di gamberi rosa che, grazie alla maestria e professionalità dei componenti di "Molise Gourmet", saranno trasformati in "pasticcio di lanzardo", "moscardini in purgatorio" e "cavatelli con le sarde", "sformatino di melù e merluzzo alla provola affumicata con dadolata di pomodorini e basilico fresco" a cui si aggiungerà la frittura di pesce fresco locale somministrata dai familiari dei pescatori associati alla O.P. San Basso.

"Il Gusto del Pesce Nostrum", un percorso tra Saperi e Sapori del nostro mare" è un importante progetto educativo e culturale ideato già dallo scorso anno dalla "O.P. San Basso" e dalla sede di Termoli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" che quest'anno può inoltre vantare il riconoscimento Ministeriale grazie alla sua qualità e valenza tecnico scientifica.

Ai partecipanti saranno consegnate delle schede tecniche delle specie ittiche oggetto dell'evento



Comune di Termoli
Via Sannitica, 5
86039 TERMOLI (CB) ITALY
0039 875 7121
www.termoli.gov.it



COMUNE DI TERMOLI

(moscardini, gamberi rosa, lanzardi, sarde e melù.) e un opuscolo con informazioni generali sui valori nutrizionali del pesce, etichettatura, tracciabilità, metodi di conservazione e rischi sanitari associati al consumo del prodotto ittico.

Nel corso della serata sarà possibile accedere in sicurezza su un peschereccio ormeggiato sulla banchina portuale e incontrare i pescatori della marineria termolese che mostreranno attività quali riparazione delle reti, tecniche di nodi, ecc. Nell'area ci saranno anche dei laboratori creativi dedicati ai più piccoli per la riscoperta del pianeta marino attraverso racconti, creazioni di fondali e mondi sommersi e un "Baby cinema" per la proiezione di video sull'educazione alimentare.

Le degustazioni curate dall'associazione Molise Gourmet prevedono 5 isole del gusto nelle quali si troveranno 5 diverse preparazioni:

Isola 1 – Pasticcio di Lanzardo con Cipolle e Peperoni

Isola 2 – Polpi e moscardini in purgatorio su crostino

Isola 3 – Pasta con le sarde

Isola 4 – Sformatino di melù e merluzzi alla provola affumicata con dadolata di pomodorini e basilico fresco

Isola 5 – Frittura di gamberi, sarde e totani

Il costo di ogni isola è di 5 euro, di 5 isole 25 euro. Se si acquista in prevendita (all'infopoint Torretta Belvedere, bar Via Firenze, bar Only One, Libreria Luna al Guinzaglio, Ufficio associazione Armatori Pesca c/o Mercato Ittico) si avrà in omaggio un calice di vino. Info tel 328/8489481 - 3393709835 e sulla pagina facebook della O.P. San Basso.

Dott. ssa Valentina Fauzia
Responsabile Ufficio Stampa
Comune di Termoli



Comune di Termoli
Via Sannitica, 5
86039 TERMOLI (CB) ITALY
0039 875 7121
www.termoli.gov.it