



## **“Azzurro Pozzuoli” il primo festival del pescato al mercato ittico di Pozzuoli**

**Invitati cento ristoratori, la settimana di eventi si concluderà alla vigilia di Natale**

*Si chiama “Azzurro Pozzuoli - il buono del pescato” il primo festival del pescato locale in programma dal 18 al 23 dicembre 2023 presso il mercato ittico all'ingrosso di Pozzuoli, in quello che si accinge a diventare il “Palazzo del Mare”*

Una vera e propria festa del pesce del golfo flegreo a cui parteciperanno pescatori, operatori del mercato ittico, produttori e aziende agricole, aziende vitivinicole e i ristoratori.

In quei giorni, nei locali di via Fasano, andranno in scena anche convegni e focus tematici che metteranno al centro il tema della risorsa mare con la partecipazione di esperti del settore e dei rappresentanti istituzionali della Regione Campania e dei comuni di Pozzuoli e Procida uniti nel progetto di sviluppo del pescato flegreo.

Inoltre per tutta la settimana i ristoratori proporranno la tradizionale zuppa di pesce, mentre altri due eventi regaleranno momenti di storia e tradizione: l'Archeomercato, organizzato nel Tempio di Serapide, tra le colonne dell'antico Macellum e il rito dell'acquisto del pesce nella notte della Vigilia di Natale che concluderà la sei giorni di “Azzurro Pozzuoli”.

L'evento è stato presentato ieri dall'assessore alle attività produttive e alla pesca del comune di Pozzuoli, Titti Zazzaro, che nei locali del mercato ittico all'ingrosso ha incontrato circa cento ristoratori puteolani che saranno coinvolti nella manifestazione.

*«Sviluppo, programmazione, miglioramento dei servizi e centralità del nostro mercato ittico all'ingrosso che si avvia a diventare Palazzo del Mare. Sono questi gli obiettivi del nostro operato - spiega l'assessore Zazzaro - In questa sfida vogliamo che tutti siano protagonisti: pescatori, venditori, ristoratori, viticoltori, produttori e tutte le figure professionali che ruotano intorno al settore enogastronomico. L'incontro di ieri è stato un momento di confronto, costruttivo e formativo, attraverso il quale mettere al centro di Azzurro Pozzuoli i ristoratori ovvero coloro che quotidianamente valorizzano il nostro pescato locale».*

