



## **AZZURRO POZZUOLI il primo festival del pescato è realtà: dal 18 dicembre convegni, degustazioni, aperifish e zuppe di pesce**

**Alla festa del pesce del golfo flegreo parteciperanno pescatori, operatori del mercato ittico, produttori e aziende agricole, aziende vitivinicole e i ristoratori**

*Il primo festival del pescato locale sbarca a Pozzuoli, dal 18 al 23 dicembre la città aprirà le porte del suo Palazzo del Mare alla prima edizione di "Azzurro Pozzuoli", una full immersion tra tradizione, pesca ed enogastronomia*

Un unico filo conduttore unirà il Mercato ittico all'ingrosso, la banchina di approdo dei pescatori dove ogni giorno arrivano gozzi e pescherecci, ristoranti e tavole calde, tutto all'insegna del pesce del Golfo di Pozzuoli, il vero protagonista della kermesse. Lo start è per lunedì 18 dicembre, con un momento simbolico che segnerà uno spartiacque tra passato e futuro, con la consegna delle cassette ecosostenibili ai pescatori puteolani, che andranno a sostituire quelle in polistirolo. Una rivoluzione nel modo di gestire il pescato attraverso l'abbattimento di ogni potenziale pericolo d'inquinamento del mare.

Alla festa del pesce del golfo flegreo a cui parteciperanno pescatori, operatori del mercato ittico, produttori e aziende agricole, aziende vitivinicole e i ristoratori. Durante la manifestazione gli oltre venti ristoranti che hanno aderito cucineranno la tipica "zuppa di pesce" da gustare a tavola. A dare il via alle attività saranno il sindaco di Pozzuoli Luigi Manzoni e l'assessore alle attività produttive Titti Zazzaro durante un convegno di presentazione a cui parteciperanno, tra gli altri, gli assessori regionali Antonio Marchiello e Nicola Caputo. «Azzurro Pozzuoli finalmente è realtà, ciò che immaginavamo fin dal primo giorno del nostro insediamento sarà possibile toccare con mano tra una settimana. Per sei giorni Pozzuoli sarà la capitale del pescato non solo flegreo, ruolo che compete a questa città per origini, tradizione e risorse. Con il nostro lavoro puntiamo a rilanciare un settore per dare slancio all'intera economia cittadina perché la nostra è un'amministrazione del fare, sempre al servizio del proprio

*territorio»* spiega l'assessore Titti Zazzaro.

Nel primo giorno di Azzurro Pozzuoli andrà in scena uno Showcooking con degustazione della zuppa di pesce rivisitata dallo Chef Angelo Carannante, Stella Michelin del Caracol. Martedì invece sarà la volta di "AperiFish - La festa del pescato locale sposa i vini puteolani" con ingresso gratuito attraverso una prenotazione online che consentirà ad ogni ospite di assaporare le delizie del mare attraverso antipasti e primi piatti tipici. Sempre nei locali del mercato ittico di via Fasano mercoledì 20 andrà in scena un convegno su "La Blue Economy" organizzato da Malazè che si articolerà in 3 focus tematici: Blue & good, Blue Innovation, Blue thinking che vedranno la partecipazione di esperti del settore. "Dal produttore al ristoratore" di Malazè sarà invece un momento di incontro-mercato tra pescatori, operatori del mercato del pesce, produttori-aziende agricole, aziende vitivinicole e i ristoratori organizzato per giovedì 21 dicembre a partire dalle 10. La giornata di chiusura di Azzurro Pozzuoli sarà invece un no-stop a partire dal mattino. Nel giorno dell'antivigilia di Natale e per tutta la notte, infatti, al mercato del pesce al dettaglio andrà in scena il tradizionale rito dell'acquisto del pesce alla Vigilia di Natale, mentre in serata sarà la volta del "CuoppoFish". Inoltre nei giorni 12-13-18 dicembre saranno attivi laboratori didattici presso l'istituto Petronio di Monterusciello.