

## “Festival du pisci stoccu” Giardini Naxos 6-7-8 Maggio 2011

La rappresentanza vicentina alla prima edizione del *Festival du pisci stoccu*, tenutosi a Giardini Naxos dal 6 all' 8 di maggio si è fatta onore. Il concorso principale della manifestazione si è svolto sabato 7 mattina ed ha visto la partecipazione di 13 prestigiosi cuochi provenienti da varie parti d'Italia.

Maria Antonella dal Bello da Romano d'Ezzelino, titolare della storica “Trattoria dalla Nana”, che ha partecipato in rappresentanza del Gruppo dei Ristoratori del Bacalà alla Vicentina ha conseguito il terzo posto. Molto apprezzato il suo piatto, un magistrale e profumatissimo *Bacalà alla Vicentina* presentato nella sua estrema essenzialità, definito “spettacolare” per la sua bontà e la sua originalità rispetto alle altre ricette, caratterizzate dal pomodoro, secondo l'uso mediterraneo. Le tre ore di lavoro occorse alla qualificatissima giuria per valutare i tredici piatti preparati, si sono concluse assegnando il primo posto a Enzo Cannatà di Cittanova (RC), con il piatto *Antipasto Unità d'Italia*. Il piatto ha conquistato in maniera equanime la giuria, che ha premiato nel piatto la brillante presentazione, l'equilibrio dei componenti, la grande attenzione verso il territorio e soprattutto verso il pesce stocco presentato in tre modi diversi, ma con la giusta progressione gustativa.

Al secondo posto il piatto di Danilo Tornifoglia da Ancona (Ristorante Strabacco), con il piatto *Stoccafisso all'Anconetana*, premiato sia per la qualità che per la presentazione che ha valorizzato la vecchia tradizione dell'uso della canna palustre nella cucina anconetana. Al terzo posto, a pari merito con la Dal Bello, Pina Mantarro da Messina, che ha presentato una rivisitazione in chiave moderna del *Pesce stocco a ghiotta*, molto riuscita per equilibrio ed innovazione ed Olindo Ballarin (Ristorante Laguna) da Cavallino (VE) premiato con il piatto *Stoccafisso del Doge*, un mantecato presentato con una delicatissima polenta bianca e pistacchi di Bronte.

I lavori della giuria erano stati aperti con l'intervento dei due rappresentanti della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, la segretaria Lina Tomedi che ha invitato gli organizzatori alla festa del Baccalà di Sandrigo del prossimo 25 settembre, e Otello Fabris, che in veste di Ambasciatore d'Onore del Consiglio Europeo delle Confraternite Enogastronomiche ha fatto gli auguri alla manifestazione. Era presente anche una delegazione norvegese, con il confratello Arnfinn Ellingsen, Sindaco di Roest, che ha voluto anch'egli indossare il manto della Venerabile. I piatti sono stati tutti presentati dagli stessi cuochi, che hanno descritto il territorio di provenienza che ha ispirato la ricetta proposta, le materie prime utilizzate, le tecniche di preparazione del piatto, e soprattutto l'ispirazione e l'intento emozionale che il piatto voleva trasmettere.

Tutti i piatti comunque hanno avuto il merito di esaltare la grande versatilità dello stoccafisso, pesce dalle proprietà nutrizionali eccellenti, e con grandissime prospettive anche nella cucina quotidiana che, a pieno titolo è entrato a far parte della “Dieta Mediterranea” riconosciuta da recente dall'UNESCO “Patrimonio Culturale Immateriale”.

Il *Laboratorio del gusto* si è svolto il pomeriggio di venerdì, con la conduzione del Fiduciario di Slow Food Valdemone, dott. Rosario Gugliotta, ed ha avuto per tema il “Pisci stoccu a ghiotta”, cioè lo stoccafisso cotto nel più popolare metodo in uso tra Messina e Taormina. Nella stessa giornata si è tenuto anche un concorso per allievi di tre Istituti scolastici della ristorazione della Regione Siciliana. I giovani cuochi che hanno molto ben figurato elaborando piatti con molto estro, ben presentati e dal gusto molto ben equilibrato. La vittoria per questa categoria è andata ad Alessio Lo Sauro e Diego Addamo dell' Istituto Alberghiero di Nicolosi, con il piatto “Arancine di stocco con crema di zuccina”.

Il festival si è concluso al mattino di domenica 8 maggio, con un convegno moderato dal col. Mario Roma vice-presidente dell'Accademia. Hanno partecipato anche un rappresentante della Reale Ambasciata di Norvegia, il Ministro Consigliere Sig. Arne Gjermundsen e il Conte Giuseppe Tindaro Toscano della Zecca per conto della Federazione Nazionale Club UNESCO e il dott. Gilberto Graziosi segretario dell'Accademia dello Stoccafisso di Ancona. Ai concorrenti sono stati offerti doni di rappresentanza anche da parte della Segretaria della Venerabile, signora Lina Tomedi.

Nei tre giorni del Festival – che ha visto la Sicilia affacciarsi per la prima volta ai circuiti dello stoccafisso- è stato allestito, nel lungomare Calcide Eubea, un villaggio enogastronomico che ha visto la presenza di 17 stand, di cui 6 dedicati alla vendita di pietanze di *pisci stoccu*, elaborate secondo diverse ricette della tradizione. Il buon esito della proposta incoraggia a proseguire nella via intrapresa con nuovi sviluppi e iniziative, come il gemellaggio con Roest, proposto dal sindaco di Giardini Naxos.

