

# **Il Giro d'Italia dello stoccafisso conclude la 17<sup>a</sup> edizione di Tipicità.**

**Grandi cuochi e piatti raffinati, tra tradizione ed innovazione! Alla luce dello strepitoso successo conseguito, non è azzardato pronosticare per questo evento un futuro da manifestazione autonoma, svincolato dalle sorti di Tipicità.**

Com'è ormai consuetudine, anche la 17esima edizione di Tipicità si è conclusa con l'iniziativa *Stoccafisso senza frontiere*, un autentico giro d'Italia dello stocco, un vero e proprio tour ... de force culinario che mette a confronto le tradizioni italiane e le differenti modalità d'interpretazione nella preparazione del gustoso merluzzo artico.

Una rassegna di piatti che ha "svelato" al qualificato parterre de roi presente alla serata, il sapore delle tradizioni che ruotano intorno a questo pregiato prodotto. Il pubblico presente, composto principalmente da rappresentanti della stampa ed opinion leaders, ha anche registrato la partecipazione di autorevoli esponenti di prestigiose entità, tra le quali: Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, Accademia dello stoccafisso all'anconitana, Consorzio Operatori Turistici Terre d'Asti, Unione Italiana Ristoratori (U.I.R.), Ordine dei Ristoratori Professionisti Italiani (O.R.P.I.), Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP, nonché da una delegazione norvegese appositamente giunta dalle lontane Isole Lofoten.

Il *Giro d'Italia dello stocco* ha preso le mosse dalle morbide colline piemontesi, con lo "stoccafisso all'acquese" proposto dallo chef Balin dell'omonimo ristorante di Livorno Ferraris (VC), ha toccato l'Astigiano, con il "Tortino di stoccafisso piccante con polenta di mais 8 file mantecata al prezzemolo" elaborato da Alessandra Borio della Scuola di Cucina di Asti-Gourmet, per poi approdare in Liguria, regione tradizionalmente legata al gustoso ingrediente norvegese. Il Savonese ha fatto da scenario all'incontro tra prodotti d'eccellenza che, in una sensuale alchimia di sapori ed aromi, Giuseppe Ricchebuono della "Fornace Barbablù" di Vado Ligure ha sapientemente dosato nello "stoccafisso al vapore con radicchio e pesto alle noci".

L'appetitoso tour ha poi fatto rotta in direzione del Veneto, altra terra profondamente legata allo stoccafisso che qui viene chiamato bacalà (con una sola c!). Il nord-est ha letteralmente fatto la parte del leone, di San Marco naturalmente, proponendo due autentici classici della cucina italiana: il "bacalà mantecato" di Marco Boscarato della "Trattoria dell'Amelia" di Mestre (VE) ed il "bacalà alla vicentina" proposto da Luca Dallago de "Il Torcio" di Chiampo e Fabrizio Bicego del "Gabri e Giorgio" di Nogarole. A questi due "arrivi di ... tappa" nel territorio della Serenissima, si è aggiunto un superbo piatto preparato dal celebre cuoco Gabriele Ferron della "Pila Vecia" di Isola della Scala (VR): "Dal fiume al mare: il riso veronese incontra lo stocco norvegese".

La conclusione, e non poteva essere altrimenti, ha avuto per teatro le Marche con la presentazione in sequenza di: "stoccafisso dorato con pistacchi e semi di girasole con vellutata di pomodoro" dello chef Quinto Fabiano del Timone di Porto San Giorgio, gli audaci "spiedini di stoccafisso con patate e cipolla di Suasa" firmati da Luciana Morsucci de "Il Giardino" di San Lorenzo in Campo (PU) ed il sempre straordinario "stoccafisso all'anconitana" del cuoco dorico Fabio Fiatti de "L'Osteria di Pinocchio" di Ancona.

Una serata all'insegna della qualità, anche per quanto riguarda i vini che hanno accompagnato i piatti, proposti da Terre Cortesi Moncaro: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore "Verde di Ca' Ruptae" 2008 e Rosso Conero Doc "Le Silve" 2007.

*Stoccafisso senza frontiere* si sta sempre più imponendo con una propria identità e, alla luce dello strepitoso successo conseguito, non è azzardato pronosticare per questo evento un futuro da manifestazione "adulta", completamente svincolata dal programma di Tipicità.