

Gallipoli incorona la cozza nera tarantina

terredeuropa.net/news/gallipoli-incorona-la-cozza-nera-tarantina.html

Brunella Marcelli

Gallipoli – Una serata di degustazione dedicata alla cozza nera tarantina, prodotto principe dei due mari. Il progetto itinerante di promozione del territorio tarantino ha vissuto un'altra significativa tappa a Gallipoli. Cinque chef pugliesi (Massimo De Matteis, Fabio Colizzi, Vincenzo De Giorgio, Igor Orlando e Angela Zaza) si sono cimentati nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, tutti rigorosamente a base del mitilo del mar Piccolo, nel contesto del Festival della cucina italiana con la cozza tarantina. Magistrale il lavoro di coordinamento in cucina, svolto dagli executive chef Adriano Cozzolino di Isernia, Vincenzo Piccolo di Latina e Onofrio Terrafino di Gallipoli.

Straordinarie sono state le alchimie create dagli chef, nell'esaltazione del prodotto ittico, anche attraverso l'armonia compositiva nella presentazione dei piatti. La degustazione è stata, infatti, un crescendo di sapori ben abbinati che valorizzava il prodotto, suggerendone accostamenti creativi, apparentemente inconsueti. Ma al palato perfettamente riusciti.

Alla fine, l'ha spuntata il giovane Igor Orlando con "Le Chenelle di Totani di Gallipoli su guazzetto di pomodorini di Morciano e Cozze Tarantine". Il piatto, che offriva una sapiente declinazione alle potenzialità del prodotto, ha infatti ottenuto il maggior punteggio, tra i voti raccolti da una giuria composta dagli ospiti dell'Hotel Sirenè del gruppo Caroli che, per celebrare i cinquant'anni di ospitalità attraverso le proprie strutture ricettive, ha commissionato al Centro Renoir di Taranto, presieduto dal Cosimo Lardiello, una serata del Festival.

Prologo della manifestazione, avviata nel 2001 e che ha portato con grande successo il nome di Taranto e del suo "prodotto principe" in giro per l'Italia e all'estero, la visita di alcune aziende salentine del settore alimentare e in particolare ittico. Gli allevamenti (spigole, orate e ombrine) in mare aperto dell'Azienda Reho Mare, in località Torre-Susa, Racale. A due chilometri dalla costa, si respira quella forza di mare e correnti che garantisce una produzione di pesce sodo e magro, di eccellente sapore ed elevata digeribilità. Il progetto, unico in Italia e nel mediterraneo, nasce dalla visione e dalla straordinaria caparbietà dei cinque fratelli Reho che, per primi, hanno sperimentato il

sistema di sabbie galleggianti in mare aperto, ancorato a un fondale di circa 40 metri di profondità in un habitat marino unico e incontaminato. Le criticità affrontate dalla nascita del progetto, dieci anni fa, a oggi hanno consolidato il successo di una missione imprenditoriale che valorizza un prodotto territoriale di qualità, distribuito in giornata e con una precisa carta d'identità, il sigillo INMARE, che ne garantisce la tracciabilità.

Un'altra tappa significativa del Tour è stata la visita all'azienda agricola "I Contadini". Condotta oggi dalla terza generazione, l'Azienda valorizza la vocazione territoriale salentina alla produzione degli ortaggi e pomodori, favorita da particolari condizioni climatiche, composizione dei terreni e influenza marina. L'essiccazione naturale di molti ortaggi ha, inoltre, il pregio di preservare le qualità organolettiche e nutritive dei prodotti, che vengono poi conservati in olio di oliva, senza aggiunta di conservanti e ricettati in modo semplice e artigianale. Ma non possiamo non citare il Cafè dei Napoli, in località Alliste, dove il titolare Giovanni Venneri alla prepara il suo "pasticciotto", risultato anche vincitore del primo "Pasticciotto day", svoltosi la scorsa estate a Torre Pali.



Divulgare la conoscenza di un prodotto tipico locale promuove non solo il turismo enogastronomico, ma anche l'immagine complessiva della città da cui quel prodotto prende vita. Ed è con questo intento che 16 anni fa, Lardiello ha dato vita al "Festival" itinerante che ha visto in Gallipoli un'altra importante tappa della sua gloriosa storia.

www.rehomare.it

<http://www.icontadini.it/>

<http://cafedeinapoli.it/>

Foto: Jimmy Pessina