Cucina mediterranea, la qualità del pesce dell’Adriatico

A Cesenatico si è svolta la prima edizione di “di Porto in Porto”, congresso itinerante per la conoscenza e l’utilizzo consapevole del pesce dell’Alto Adriatico

Gli chef preparano piadine con sardine e rucola (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Cesenatico, Città della Gastronomia CheftoChef, nei giorni scorsi ha ospitato, in accordo con le Regioni Emilia-Romagna e Istria, il primo **Congresso Itinerante per la conoscenza e un utilizzo consapevole del pesce dell'Alto Adriatico**.

"di Porto in Porto", progetto di promozione del pesce dell'Adriatico

Dal Museo della Marineria ai luoghi simbolo del confine fra mare e terra di Cesenatico (i moli, i capanni da pesca, le barche in attracco, il mercato del pesce e la piazza delle conserve), "**di Porto in Porto**" è progetto che ha coinvolto Istituzioni, chef, ricercatori, formatori, comunicatori e ovviamente pescatori, artigiani, trasformatori e distributori di pesce.

La filiera produttiva (la pesca, il commercio, la trasformazione, la cucina) ha dialogato con le indispensabili categorie "trasversali" (la formazione, la ricerca, la comunicazione, la storia e il paesaggio, la dimensione salutistica) in una visione integrata fra mare e terra, fra economia e società.

L’asta del pesce al Mercato di Cesenatico (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Il convegno

“**Il pesce dell’Alto Adriatico ha qualità straordinarie e una grande biodiversità**” è stato il titolo del convegno, condotto da **Alice Tognacci** (curatrice dei programmi di cucina RSI – Radiotelevisione Svizzera di lingua Italiana) al quale hanno partecipato: il Sindaco di Cesenatico **Matteo Gozzoli**, il responsabile del progetto “di Porto in Porto” per CheftoChef **Omar Casali,** Presidente CheftoChef e Sindaco di Polesine-Zibello **Massimo Spigaroli**, il Responsabile Servizio Attività faunistico-venatoria e pesca della Regione Emilia-Romagna **Vittorio Elio Manduca,** il biologo marino **Corrado Piccinetti**, gli imprenditori Cesenaticensi **Maurizio Cialotti e Roberto Casali** e la cuoca **Maria Grazia Soncini**.

Un momento del convegno tenutosi presso il Museo della Marineria (Foto © Ufficio stampa).

Ha introdotto Omar Casali:

> «*Il progetto itinerante che lanciamo da Cesenatico, ma che vogliamo possa arrivare a interessare e interloquire anche con altre realtà marittime, vuole essere una risposta concreta ai problemi e alle difficoltà di un comparto che ci vede sempre di più, come ristoratori, essere un anello finale che subisce le difficoltà di una filiera, quella del pesce, che non rappresenta solo un'importante e strategica economia, ma anche e soprattutto un'identità comunitaria e territoriale. Dobbiamo, e con "di Porto in Porto" vogliamo provare a farlo, avvicinare il consumatore a un mondo, come quello del mare, attraverso un rispetto, una tracciabilità e una trasparenza che si conclude nei piatti che prepariamo ma che inizia sulle barche dei nostri pescatori*».

Per il biologo marino e volto noto della televisione, **Corrado Piccinetti**:

> «*Recuperare l'identità dell'Adriatico significa saper promuovere la riconoscibilità e l'unicità della diversità biologica del mare e quindi della materia prima che lo vive e popola. Lo possiamo fare attraverso una sensibilizzazione a livello politico, ma anche e soprattutto nel mantenimento di un'esperienza culinaria e organolettica che gli chef, i cuochi e chi lavora nel mondo della ristorazione sa fare. In definitiva serve riuscire a coniugare gastronomia, territorio e turismo per fare in modo che il pesce del Mediterraneo, in primis, e dell'alto Adriatico, nello specifico, possa ritrovare quella dignità e riconoscibilità che gli spetta*

».

Considerazioni riprese e condivise anche dalla **chef Maria Grazia Soncini**, che durante l'incontro di Cesenatico ha voluto sottolineare come

> «*il nostro compito è anche quello di spiegare e raccontare la storia del pesce che prepariamo e cuciniamo nei nostri piatti. Gustare una biodiversità ittica così straordinaria è un valore per il gusto, per la società e quindi per l'economia dei territori* ».

Una filiera che vede tra i protagonisti, assieme ai pescatori, anche chi investe e opera nel comparto della lavorazione e distribuzione. L'esempio è quello di **Roberto Casali** che evidenzia come

> «*L'Emilia-Romagna è sicuramente una regione all'avanguardia su questi temi e soprattutto sulla promozione e valorizzazione delle risorse agro-alimentari e ittiche. Si può e si deve sempre fare di più, anche andando a contrastare logiche e prese di posizione legislative a livello Europeo che penalizzano un comparto così delicato come quello inerente all'economia del mare. Per questo serve che per il consumatore sia rispettato il prerequisito della trasparenza e veridicità della tracciabilità del prodotto*».

Spunti e input che a livello istituzionale sono recepiti come stimolanti e produttivi tanto è che **Vittorio Elio Manduca**, della Regione Emilia-Romagna conferma come «*la Regione è più che disponibile, come ha già fatto anche in precedenza, a pensare a un marchio di riconoscibilità, nuovo, che sappia coinvolgere tutti gli attori e operatori della filiera per promuovere e quindi valorizzare sul mercato il prodotto dell'Adriatico*».

La cena al ristorante Marè di Cesenatico

Una giornata ricca di contenuti e di input conclusa con una cena, ospitata all'interno del **ristorante Maré**, in cui sei chef emiliano-romagnoli hanno dato una risposta culinaria, gastronomica e tangibile di cosa significa, concretamente, valorizzare la materia prima donata dal mare.

I piatti serviti nel corso della cena (Foto © Ufficio stampa).

Dodici mani che hanno spaziato dal "*Crudo di muggine in carpione*" dello Chef **Mattia Borroni** (Alexander di Ravenna), alla croccante e succulente proposta di **Silver Succi** (Quartopiano di Rimini) "*Sandwich di sogliola, spinaci, funghi e lampone*", fino alla tripla proposta stellata di **Maria Grazia Soncini** (La Capanna di Eraclito di Codigoro) "*Fritto di moleca e gamberetti, polenta bianca, lattuga di mare*", **Stefano Ciotti** (Nostrano di Pesaro) "*Passatelli, brodo di porcini e tabacco, canocchie alla brace*", **Massimo Spigaroli** (Antica Corte Pallavicini di Polesine-Zibello) "*Lasagnetta con anguilla, erbe spontanee e piccoli ortaggi*".

Per finire con il padrone di casa del Maré, lo chef **Omar Casali**, con il "*Cotechino di seppie con lenticchie e ceci neri*". Il tutto accompagnato con alcuni testimoni enologici e brassicoli del territorio emiliano-romagnolo, per completare un'offerta cibo-vino di altissimo valore.

> «*Non esiste economia della crescita senza un incontro sul territorio di flussi produttivi e culturali. Chi ci porta il pesce, in questo caso specifico, ma possiamo allargare il discorso anche alle altre nostre materie prime gastronomiche, ha bisogno di chi collabora per preservare l'ambiente, di chi fa ricerca, di chi forma i giovani, di chi innova nel turismo, di chi ci racconta storie e paesaggi*», hanno concluso la giornata **Massimo Spigaroli**, in qualità di Presidente di CheftoChef, e **Michele Ceccarelli**, Segretario di CheftoChef..

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) è l'associazione che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e i gourmet

di riferimento dell’Emilia Romagna. Presidente dell’Associazione, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Gian Paolo Raschi, Presidente Onorario Igles Corelli.

Data di creazione
09/12/2019
Autore
redazione