

CASTEL VOLTURNO, XXII EDIZIONE DEL "FESTIVAL NAZIONALE ITINERANTE DELLA CUCINA ITALIANA CON LA COZZA TARANTINA"

Publicato il 29 Aprile 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Castel Volturno](#), [Cosimo Lardiello](#), [cozza tarantina](#), [La Tortuga](#)



Si stanno per accendere i riflettori sulla XXII edizione del "Festival nazionale itinerante della cucina Italiana con la Cozza Tarantina", lunedì 2 maggio alle ore 20,00 al rinomato ristorante "La Tortuga" di Castel Volturno (Caserta) del patron executive chef **Antonio Del Sole**. Il Festival ha come scopo la conoscenza, in tutto il territorio nazionale, del prodotto tipico locale di Taranto, il concorso gastronomico itinerante ha lo scopo di divulgare la conoscenza della cozza tarantina, eccellenza tipica tarantina, per valorizzare e promuovere il turismo enogastronomico e l'immagine complessiva della città.



Cosimo Lardiello

Sono dunque trascorsi oltre venti anni da quando il Cav. Uff. **Cosimo Lardiello**, Presidente del Centro di Cultura Renoir di Taranto, diede inizio con passione al concorso gastronomico. La manifestazione di alto rilievo, nel classico stile Renoir, negli anni è andata sempre più a crescere e ad affermarsi, riscuotendo unanimi consensi, tanto da essere imitata, senza riuscirvi, dai Comuni di

Lerici, Macerata e Cervia, per promuovere i prodotti tipici locali, inoltre spesso l'evento è stato clonato e riproposto dai maggiori networks televisivi. Si riprende quindi il cammino per la valorizzazione del prezioso frutto del Mar Piccolo di Taranto, allevato in aree sottoposte a strettissimi controlli da parte delle autorità preposte, che ogni settimana definiscono qualità e salubrità, tanto che oggi i mitili collocati nel comprensorio, indicato come secondo seno del Mar Piccolo di Taranto, sono finalmente tornati ad essere classificati nella classe "A".



la cozza tarantina la protagonista del Festival

Il prodotto quindi non necessita più di essere messo nelle vasche di stabulazione dopo la raccolta, le cozze possono ora arrivare nelle case dei consumatori sempre freschissime, pulite, pronte da mettere in pentola. La cozza proveniente dalle colture del Mar Piccolo di Taranto è diventata un must nel panorama della ristorazione nazionale e per il mondo gastronomico e dei gourmet, una materia prima di culto grazie al "Festival nazionale itinerante della cucina Italiana con la Cozza Tarantina". Proprio grazie a questa eccellenza tarantina l'immagine della città è stata apprezzata in tante regioni italiane ed europee come Parigi, Monaco di Baviera e Malta, in cui si sono tenute delle edizioni del festival. Dopo il periodo che ha interessato l'intero Paese legato all'emergenza epidemiologica Covid 19, si riprende l'attività di promozione del prezioso frutto del mar piccolo di Taranto. Il prodotto ha il suo periodo di riproduzione durante l'inverno e il miglior periodo per assaporarne la prelibatezza sono i mesi successivi. Come nelle precedenti edizioni la manifestazione sarà seguita dalla stampa locale e nazionale, parteciperanno giornalisti provenienti da diverse città italiane e verrà ripresa - come nelle altre edizioni - dalle telecamere di Rai 2, mandata poi in onda nella trasmissione "Eat Parade" con Bruno Gambacorta.



Proprio in questo momento di difficoltà Taranto ha bisogno di fare leva sulle sue qualità migliori e su nuove energie che possano contribuire a diversificare quello che viene definito il "business network", cioè il "tessuto produttivo" a cui si fa riferimento per indicare le relazioni immateriali tra un produttore e l'altro, relazioni economiche, sociali e culturali che fanno sì che le imprese in un determinato territorio non siano isolate, indicando invece infrastrutture produttive tutti i mezzi tecnici, servizi e strumenti che rendono possibile la produzione. Occorre quindi migliorare la filiera commerciale dei prodotti del mare di Taranto, attivando una politica di valorizzazione sul contesto italiano. Gli chefs partecipanti, tutti provenienti da prestigiose strutture ricettive, trasformeranno e arricchendo con nuove proposte creative il mollusco bivalve con abbinamenti insoliti e accattivanti che esaltano la materia prima tarantina, la vera protagonista dell'evento, conferendo nuove sensazioni al palato e scrivendo di volta in volta nuovi pezzi di storia della cucina italiana. I piatti saranno preparati al ristorante "La Tortuga" con maestria e fantasia creativa da sei splendidi artisti della cucina, che parteciperanno alla gara tra chefs provenienti da diverse regioni e da diverse culture gastronomiche. Tutti gli sforzi fatti in questi anni dal Presidente cav. Lardiello, con passione e caparbia, sono stati ben ripagati dal pubblico che riconosce al Festival una realtà consolidata.

Harry di Prisco

