

GALLIPOLI, "FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA CON LA COZZA TARANTINA"

Pubblicato il 10 Gennaio 2023 di Harry di Prisco



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

Etichette: [Cosimo Lardiello](#), [Festival cozza tarantina](#), [Gallipoli](#)



Il mitilo di Taranto torna il 14 gennaio da protagonista nelle pietanze che saranno preparate con maestria e fantasia creativa da sei chefs inseriti nelle strutture dei Caroli Hotels

Durante le lotte con la Francia per il dominio dell'Italia meridionale, si tenne la Disfida di Barletta, combattuta il 13 febbraio 1503. La competizione con i cavalieri italiani capitanati da Ettore Fieramosca, accusati di codardia, fu decisa il 15 gennaio 1503 nel corso di un banchetto in una cantina locale. Lo scontro si concluse con la vittoria degli italiani e venne programmato nei minimi dettagli, come oggi a 520 anni esatti dalla storica battaglia, si celebrerà la XXIII edizione del "Festival della cucina Italiana con la Cozza Tarantina" presso l'Hotel Bellavista - Caroli di Gallipoli.



Cosimo Lardiello

La serata di apertura si terrà sabato 14 gennaio ed il programma, come per la Disfida, è stato elaborato dettagliatamente dal Cav. **Cosimo Lardiello** Presidente del Centro di cultura Renoir di Taranto, che 23 anni fa ha dato vita ad un "Festival nazionale" itinerante su tutto il territorio nazionale. Questa iniziativa è stata, spesso clonata e riproposta dai maggiori networks televisivi. Alcuni comuni italiani, come: Lerici, Macerata, Cervia, Ancona ed altri, hanno tentato di imitare il Festival per

promuovere i loro mitili locali. Le due cittadine pugliesi, Gallipoli e Barletta, sono accomunate per l'animo fiero dei suoi abitanti, retaggio di tanta gloria del passato. Gallipoli si trova lungo la costa occidentale del Salento, protesa sul mar Ionio, con il suo affascinante centro storico che sorge su di un'isola collegata al borgo nuovo da un ponte del XVII. Meritano una visita le vicine isole del Campo, l'isolotto chiamato de "Li picciuni" e l'isola di Sant'Andrea. La serata di apertura della XXIII edizione del "Festival della cucina Italiana con la Cozza Tarantina" si svolgerà nello splendido scenario dell'Hotel "Bellavista - Caroli" di Gallipoli situato nella parte più panoramica della città. Per aggiudicarsi il podio saranno in campo gli chefs inseriti nelle strutture dei Caroli Hotels: **Laura Dimartino, Massimo De Matteis, Fabio Cosi, Stefano Tricarico, Beda Ingravallo e Omar Zakaria**. Saranno presenti gli executive chefs, componenti la squadra ufficiale del Festival: **Alessandro Angiola** (Bari), **Nicola Altavilla** (Leporano-Taranto), **Antonio Coletta** (Taranto), **Onofrio Terrafino** (Gallipoli) e **Giuseppe Giustozzi** (Macerata).



Il "Mitilo Galloprovincialis", la cozza nera, è un mollusco bivalve allevato in filiere, provenie dalle

colture del Mar Piccolo di Taranto, diventa per il mondo gastronomico e dei gourmet nazionali un elemento e una materia prima di culto e sarà presentato, elaborato in vari piatti, dagli chefs in gara. Il Centro Renoir di Taranto con il "Festival nazionale itinerante della cucina Italiana con la Cozza Tarantina" in oltre due decenni ha effettuato una capillare promozione del mitilo sia in Italia che in Europa, nel corso di ben 250 serate riportate da oltre 170 testate nazionali ed internazionali. 140 i servizi giornalistici televisivi su canali RAI, Mediaset e TV regionali, nonché oltre a 10 servizi televisivi internazionali di emittenti giapponesi, greche, maltesi, francesi, spagnole e tedesche. Memorabili gli eventi che si sono svolti a: Peschiera del Garda, Padova, Macerata, Piacenza, Roma, Ragusa, Parigi, Monaco di Baviera e Malta, riscuotendo unanimi consensi. Nel corso di tali incontri è emerso che è necessario migliorare la filiera commerciale dei prodotti del mare di Taranto, incrementare la loro produzione, attivando una seria politica di valorizzazione che guardi all'intero panorama nazionale. E' impensabile - è stato detto dagli esperti - che nei mesi maggio e giugno l'Italia resti senza il prodotto tipico tarantino permettendo così ogni mistificazione con la distribuzione di prodotti provenienti da altre zone di coltura e distribuite nell'intero contesto italiano. Come più volte asserito dall'organizzazione del Festival, la conoscenza del prodotto tipico locale mira, da un lato, alla sua valorizzazione nella sua specifica essenza, dall'altro a promuovere sia il turismo enogastronomico sia l'immagine complessiva della città di Taranto in cui viene prodotto il mollusco. Il prezioso frutto del Mar Piccolo di Taranto è allevato in aree sottoposte a strettissimi controlli da parte delle autorità preposte, le quali ogni settimana definiscono la qualità e la salubrità, tanto che oggi i mitili del comprensorio indicato come secondo seno del Mar Piccolo di Taranto sono tornati ad essere classificati nella classe "A", il prodotto quindi non necessita più di essere messo nelle vasche di stabulazione dopo la raccolta, e le cozze possono ora arrivare direttamente nelle case dei consumatori sempre freschissime, pulite, pronte da mettere in pentola e servite sulle tavole dei buongustai. 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 il Festival sarà seguito dalla stampa locale e nazionale, alla manifestazione 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 la presenza del capo della redazione **Bruno Gambacorta**. Proprio in questo momento di difficoltà Taranto ha bisogno di fare leva sulle sue qualità migliori e su energie nuove che possano contribuire a diversificare il suo tessuto produttivo. Questo l'obiettivo del Festival che in questi anni ha voluto perseguire in tutte le sue tappe, stimolando la creatività degli chefs che si fronteggiano nella preparazione delle più fantasiose pietanze con abbinamenti insoliti e accattivanti che esaltano la cozza tarantina, la vera protagonista dell'evento, conferendo nuove sensazioni al palato e scrivendo di volta in volta nuovi pezzi di storia della cucina italiana. Il cabarettista Elio Angelini e gli artisti Gianni e Vito accompagneranno con i loro sketch la presentazione dei piatti degli chefs in gara, presentati da Matteo Pasquali da Macerata.

Harry di Prisco

