

COZZA TARANTINA: ECCELLENZA ITALIANA. AL VIA IL CONCORSO GASTRONOMICO ITINERANTE



Posted on 16/01/2020 by Harry di Prisco

Categories: [Gola](#), [Viaggi](#)

Si celebra quest'anno il ventennale del festival dedicato alla cozza tarantina e fitto è il programma presentato dagli organizzatori del concorso gastronomico itinerante che vede la partecipazione di chef rinomati alle prese con il prezioso mitile.

Sabato 18 gennaio si terrà a Gallipoli, in provincia di Lecce, la ventesima edizione del "Festival italiano della cucina con la cozza tarantina" e prodotti della gastronomia pugliese. Sono dunque trascorsi diciotto anni da quando il Cav. Uff. **Cosimo Lardiello**, presidente del Centro di cultura *Renoir* di Taranto, diede inizio con passione al concorso gastronomico itinerante su tutto il territorio nazionale con lo scopo di divulgare, in tante regioni italiane, la conoscenza della cozza tarantina, eccellenza tipica locale, per valorizzare e promuovere il turismo enogastronomico e l'immagine complessiva della città in cui viene allevato il mit10ile.

La manifestazione, nel classico stile *Renoir*, negli anni è andata sempre più a crescere e ad affermarsi, riscuotendo unanimi consensi, tanto da essere imitata, senza avere successo, dai comuni di Lerici, Macerata e Cervia, per promuovere i loro prodotti tipici locali. Si riaccendono quindi i riflettori sul prezioso frutto del Mar Piccolo di Taranto, allevato in aree sottoposte a strettissimi controlli da parte delle autorità preposte, che 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 finalmente tornati ad essere classificati nella classe "A", il prodotto quindi non necessita più di essere messo nelle vasche di stabulazione dopo la raccolta, le cozze potranno ora arrivare direttamente nelle case dei consumatori sempre freschissime, pulite, pronte da mettere in pentola.

Il prodotto, infatti, ha il suo periodo di riproduzione durante l'inverno e il miglior periodo per assaporarne la prelibatezza è nei mesi successivi.



L'evento, seguito dalla stampa locale e nazionale, ripreso - come nelle altre edizioni - dalle telecamere di Rai 2 per la messa in onda nella trasmissione "Eat Parade", punta alla promozione del prezioso mitile, in un momento difficile per Taranto che ha bisogno di fare leva sulle sue qualità migliori e su nuove energie per 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, ma interagiscano con le infrastrutture produttive cioè con tutti i mezzi tecnici, i servizi e gli strumenti che rendono possibile la produzione. Occorre quindi migliorare la filiera commerciale dei prodotti del mare di Taranto, attivando una seria politica di valorizzazione sul contesto italiano.

E' questo l'obiettivo che il Festival in questi anni è riuscito a perseguire in tutte le sue tappe, stimolando la creatività dei vari chef che si fronteggiano nella preparazione delle più fantasiose pietanze. Gli chef provenienti da ogni parte d'Italia, appartengono tutti a prestigiose strutture ricettive, trasformano e arricchiscono con nuove proposte creative il mollusco bivalve 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 nuove pagine della storia della cucina italiana.

Gli chef e i maitres, che hanno accolto nelle loro cucine i mitili tarantini, diventano a loro volta, attori e diffusori dell'immagine del prodotto stesso attraverso l'elaborazione di centinaia di nuovi piatti da essere replicati dagli estimatori

di tale prelibato frutto del mare jonico.

Sarà l'*Hotel Bellavista Club* del gruppo *Caroli Hotels* di **Gallipoli** ancora una volta ad ospitare il Festival per la XX edizione 2020, sponsorizzando ufficialmente l'evento.

Seguiranno poi gli appuntamenti itineranti in tutto il territorio nazionale: nel mese di Febbraio si svolgeranno quattro serate eliminatorie, riservate agli chef e ai commissari di gara, presso il ristorante dell' Hotel Lido Impero di Chiatona, vicino **Massafra**, in provincia di Taranto. Il 24 e il 25 Marzo si disputerà poi ad **Aversa** il Gran Premio "Pizza e Cozze Tarantine" a cui seguiranno altri appuntamenti ad **Isernia**, **Civitanova Marche**, **Peschiera del Garda** ed altri, per concludersi prima della stagione estiva.

Il direttore organizzativo del "Festival italiano della cucina con la cozza tarantina" **Cosimo Lardiello** per la ventesima edizione ha schierato a Gallipoli i più prestigiosi chef nazionali ed internazionali componenti della squadra ufficiale, che rappresentano il Festival nelle competizioni più importanti nazionali ed internazionali, questi i nomi: **Gianfranco Anzini** executive chef di Napoli; **Alessandro Angiola** executive chef di Foggia; **Vincenzo Cecere** executive chef di Catanzaro; **Nicola Altavilla** executive chef di Taranto; **Onofrio Terrafino** executive chef di Gallipoli (Le).



La manifestazione sarà presentata da **Angelo Caputo**, vice direttore di Studio 100 Tv di Taranto.

Il gruppo musicale *Rua Katalana Quartet*, nato dall'incontro di quattro amici musicisti con esperienze nei diversi stili musicali e appassionati della canzone classica e moderna napoletana, eseguirà brani del loro repertorio.

E' prevista la partecipazione di rappresentanti delle Forze dell'Ordine dei Comuni di Lecce e Brindisi, nonché di un numeroso gruppo di piloti dell'Aviazione Marittima Italiana con il loro Presidente nazionale **Orazio Frigino** e con i rappresentanti delle delegazioni delle Regioni Calabria, Marche, Lombardia, Toscana. Scopi dell'Aviazione Marittima Italiana sono quelli di diffondere l'idea del volo sportivo proprio in una regione d'Italia, la Puglia, che è una piattaforma naturale protesa nel Mediterraneo, dove le tradizioni aeronautiche hanno salda dimora e con dentro l'irresistibile voglia di vivere il cielo da protagonisti.

