

# COZZA TARANTINA IN CUCINA: LO CHEF NAPOLETANO ANZINI TRIONFA ALLA XX EDIZIONE DEL FESTIVAL



*Posted on 01/02/2020 by Harry di Prisco*

Category: [Gola](#)

Esperienza e fantasia le armi vincenti in cucina, lo hanno dimostrato gli chef italiani che giunti a Gallipoli (LE) si sono cimentati nella preparazione del prodotto di nicchia della cucina pugliese: la cozza tarantina. A conquistare i palati della giuria popolare il piatto dello chef napoletano **Gianfranco Anzini**.

Si è conclusa nei giorni scorsi la prima serata della XX edizione del Festival italiano della cucina con la cozza tarantina presso l'*Hotel Bellavista Club* del gruppo *Caroli Hotels* di Gallipoli (LE). Sono giunti a Gallipoli in trasferta cinque grandi chef per presentare al pubblico la cozza tarantina, esaltando le qualità organolettiche proprie del mollusco nelle cinque pietanze in gara.

La città di Taranto in tal modo si presenta con uno dei suoi prodotti di eccellenza per invogliare sempre più turisti a riscoprire i suoi tesori d'arte e paesaggistici. Il concorso gastronomico itinerante ha lo scopo di divulgare la conoscenza della cozza tarantina, eccellenza tipica locale, e valorizzare e promuovere il turismo enogastronomico.



Lo chef napoletano **Gianfranco Anzini** (nella foto in alto, a sx il presidente Cosimo Lardiello) si è aggiudicato il primo posto. Con il suo piatto: "Chicchi di zucca all'amaretto con cozze tarantine, crema di basilico e noci" (nella foto in basso) ha

ottenuto un totale di 282 voti della giuria popolare, compo



Al secondo posto della prima manche di eliminatorie di Gallipoli si è classificato lo chef **Alessandro Angiola** di Bari, con la pietanza dal titolo: *"Crema di patate allo zafferano con panzanelle alle cozze e crema di stracciatella"* che ha avuto 270 punti.

Al terzo posto con 257 punti si è qualificato lo chef **Hafid Bahil** di origini marocchine - che lavora in Italia da molto tempo - con il piatto: *"Passatina di fagioli con l'olio di Zollino con pesce spada croccante e cozze tarantine"*. Hafil fa parte della brigata di cucina dell'Hotel Caroli di Gallipoli, coordinata dallo chef executive **Onofrio Terrafino** che sotto il suo occhio vigile e attento porta avanti un discorso di qualità che contraddistingue gli alberghi della catena Caroli.

Il Festival è stato ideato e organizzato dal Cav. Uff. **Cosimo Lardiello** Presidente del Centro di Cultura Renoir di Taranto, che ha condotto la kermesse gastronomica. Il gruppo musicale **Rua Katalana Quartet**, composto da: Pino Magaldi, Emanuele De Vittorio, Antonio Palmisano e Franco Bello, con esperienze nei diversi stili musicali e appassionati della canzone classica e moderna napoletana, ha eseguito brani del loro repertorio. Il cabarettista **Elio Angelini** ha contribuito a rendere la serata particolarmente lieta, intervenendo fra una portata e l'altra.

Si è quindi chiusa la prima tornata inaugurale della XX Edizione del Festival in attesa degli incontri in Italia ed all'estero che si svolgeranno nel corso dell'intero anno.

Tra gli appuntamenti più attesi, il Gran Premio "Pizze e Cozze" che si svolgerà nei giorni 24 e 25 marzo prossimi presso il ristorante-pizzeria **"Benvenuti al Sud da Donna Luisella"** di Lusciano (Aversa-CE) dei gemelli **Mirco e Danilo Fusco**. Sarà un concorso organizzato per la prima volta nell'ambito del *"Festival Italiano della Cucina con la Cozza Tarantina"* volendo abbinare il prezioso frutto del mare di Taranto con le eccellenti pizze partenopee. Le principali associazioni di pizzaioli partenopei collaboreranno con l'organizzazione del Festival, schierando al concorso le loro squadre affiliate. La giuria sarà composta, come nella tradizione del Festival Italiano della Cucina con la Cozza Tarantina, da addetti ai lavori che affiancheranno il pubblico di cultori della pizza e della buona cucina.