Sikania World Championship week-end Stoccafisso

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Maggio 2014 00:14

Non mi era mai capitato di assistere ad una kermess lunga più di una settimana, ricca di eventi e gare e impreziosita dalla collaborazione di professionisti e istituzioni scolastiche. Il **Sikania World Championship for Pizza and Food**, dove il food era principalmente costituito dallo stoccafisso, si è svolto dal **2 all' 11 Maggio 2014** a **Brolo** (ME), uno dei paesini più incantevoli della costa nord della Sicilia, ed è stato organizzato da **Nico Giuttari** dell'**Associazione Terra Sole Onlus**. Esso mi ha sorpreso, principalmente per la sua capacità di aggregare e mettere assieme tanti professionisti. Allo stoccafisso sono stati dedicati i primi 3 giorni, dal 2 al 4 Maggio, per poi riprendere il 7 fino all'11 Maggio con gare di pizza ed esibizioni di freestyle.

Il primo giorno di manifestazione, Venerdi **2 Maggio 2014**, svoltosi all'interno del **Palatenda di Brolo**, si è aperto con una gara flambè organizzata dall'**AMIRA**, l'associazione nazionale che raccoglie i maitre di sala, da qualche anno presieduta da **Carlo Hassan**, tra l'altro presente in giuria insieme a: **Giovanni Grano, Graziano Luciano, Carmelo Salafia e Nino Scarpinato**. Davanti ai maitre della giuria hanno sfilato, diversi alunni appartenenti a istituti alberghieri della Sicilia Occidentale, cimentandosi nell'esecuzione delle crepes suzette, aromatizzandole, per l'occasione, con prodotti del territorio o secondo la fantasia del concorrente.

Qui di seguito ho elencato i nomi dei primi tre classificati e degli altri partecipanti al concorso:

1. **Flavia Magro** - Ist.G.Falcone di Giarre - con "crepes con ricotta allo zenzero e salame sant'angelo";
2. **Fabio Maugeri** - Ist.G.Falcone di Giarre - con "venere nera del mare";
3. **Arianna Viola** - Ist.ISS Merendino di Brolo - con "crepes in salsa di nocciola";

Lorenza Saitta, con "crepes alla normanna";
Graziella Tranchida, con "crepes al pistacchio";
Stefania Longhitano, con "crepes di maletto".

In mattinata, subito dopo la gara flambè, dalla sala si è passati in cucina, con un concorso di piatti sul tema stoccafisso, riservato a due categorie: alunni dell'alberghiero e dilettanti. C'è da premettere che, accettare un invito ad una manifestazione che avesse come focus lo stoccafisso, è stato per me molto ben accolto, poichè da amante del baccalà quale sono non potevo certamente rifiutare, ho quindi approfittato per colmare alcune mie lacune sul prodotto in oggetto. Ricordo a tutti che stiamo parlando di una lavorazione del merluzzo, il baccalà viene seccato tramite salatura, invece lo stoccafisso viene disidratato dal freddo vento del nord, senza l'aggiunta di nulla, pertanto lo stocco, come amichevolmente viene chiamato in alcune zone del nostro sud ed in provincia di **Messina**, zona della **Sicilia** dove esso ha la massima tradizione, riesce ad esprimere molto meglio del suo cugino salato le proprie peculiarità organolettiche e nutrizionali, esso è infatti un alimento poco calorico ma ricco di proteine e sali minerali.

La **Sicilia**, nel corso dei secoli è sempre stata terra di conquista, i vari popoli e culture che si sono in essa avvicendati, durante la sua millenaria storia, hanno lasciato, ognuno, una testimonianza, architettonica, culturale e

ovviamente anche gastronomica. Lo stocco è una di esse, poichè, anche se non ci sono prove documentali, come mi ha confermato **Francesco Corrado**, Presidente Associazione Messinese Amici del Pescestocco, potrebbe essere stato introdotto in **Sicilia** intorno all'anno 1000 dai Normanni che, in quanto popoli del nord Europa, sicuramente lo trasportavano nelle stive delle loro navi in qualità di nutriente e leggera derrata alimentare. In Italia, invece, si hanno testimonianze sicure databili intorno al 1432, quando un navigatore veneziano, il Capitano **Pietro Querini**, naufragò nelle isole norvegesi di **Lofoten** dove conobbe lo stocco, successivamente poi da lui introdotto nella **Repubblica Veneta**. Le tradizioni legate allo stocco sono, guarda caso rimaste ancorate soprattutto alle zone costiere, zone di contatto con le navi. La provincia di **Messina**, come già detto, rispetto al resto dell'isola, detiene una sorta di primato sulla tradizione dello stocco, ma sarebbe il caso di far uscire dai confini provinciali questa straordinaria e antichissima tradizione di un prodotto, arrivato secco e trasformato in mille modi dalla fantasia gastronomica locale.



La giuria che ha valutato i piatti era composta da: Prof. **Biagio Amata**, Chef **Marco Cupido**, Chef **Elis Marchetti**, Prof.**Carmelo Merenda** ed infine io, **Maurizio Artusi** in qualità di enogastronomo.

Categoria dilettanti, con i primi due classificati

1. **SALVATORE PANASCI'** da Patti – Ghiotta con porcini dei Nebrodi
2. **STEFANO FACCHI** da Gioiosa Marea - Parmigiana di stocco
LORENA CAMPISI da Brolo - Ghiotta classica

Categoria alberghieri, con i primi due classificati

1. **ISTITUTO LEOPARDI** di Barcellona – alunno Di Bartola "stocco a ghiotta"
2. **ISTITUTO A. VOLTA** di Patti – alunna Giardina "stocco Eolo"
ISTITUTO LEOPARDI di Barcellona – alunno Cambria "stocco al forno"
ISTITUTO LEOPARDI di Barcellona – alunno Benenati "insalata di stocco"



Sabato 3 Maggio è stato invece dedicato ad una lunghissima gara tra chef professionisti, arrivati dalla **Sicilia** occidentale, dalla **Calabria**, dalle **Marche** e dal **Veneto**. I concorrenti siciliani si sono rivelati più legati alle tradizioni ed ai condimenti locali, mentre più innovativi sono stati quelli del continente, calabresi compresi. La giuria ha preferito far salire sul podio questi ultimi, ma posso garantire che nella cucina del Palatenda, tra una foto e l'altra, ho assaggiato ottimi piatti anche tra i siciliani, complessivamente il livello dei partecipanti è stato comunque ottimo.

Questi sono i componenti della qualificatissima giuria dello stocco: **Antonio Chemello,** Presidente dei Ristoranti del Bacalà alla Vicentina, **Sergio Lanteri**, Presidente dell'Accademia dello Stoccafisso della Provincia di Imperia, **Francesco Corrado**, Presidente Associazione Messinese Amici del Pescestocco, **Gilberto Graziosi,** Segretario Accademia dello Stoccafisso all'anconitana e **Nino Sutera**, Direttore della Lurss (Libera Università Rurale dei Saperi & dei Sapori Onlus) che hanno, degustato, valutato ed infine premiato i seguenti chef

partecipanti al concorso.



Partecipanti

n. 22 NICOLA ALESSI da Cinquefrondi (RC)- Scialatelle allo stocco rivisitata con zenzero, mentuccia, limone e pomodoro di pachino
n. 7 FILIPPO LEMBO da Piraino Ristorante “U Vurparu”- Pesce stocco in panure di nocciole
n. 21 SANTI MANGANARO da Giardini Naxos Agriturismo Marino- Pescestocco a ghiotta
n. 13 LORENA CAMPISI da Brolo- Ghiotta classica
n. 17 CARMELA CERTO da S. Piero Patti Ristorante Annunziata- Pescestocco a ghiotta
n. 8 ELIS MARCHETTI da Ancona Ristorante Osteria della piazza- “Il viaggio”
n. 27 MARCO CUPIDO da Osimo Ristorante La Cantinetta del Conero- “Terra e Acqua”
n. 69 SALVATORE CAMUTI da S. Piero Patti Ristorante Annunziata- Tortino di pesce stocco tricolore
n. 52 STEFANO GIACON da Cocollo del Cencio (VC) Trattoria L’Isola- “Via Querinissima”
n. 36 ENZO CANNATA’ da Cittanova - Stoccafisso avvolto dai profumi e dai colori della primavera
n. 57 FRANCESCO CATANESE da Monforte S. Giorgio – Stoccafisso “Colapesce”
n. 33 FRANCESCO CALABRIA da Gioiosa Marea – “Pescestocco alla gioiosana”
n. 59 ROSARIO MONTAGNO BOZZONE da Ucria - Chef Calanovella Mare Village-“Pescestocco alla messinese”
n. 12 GIANNI CICERO da Gioiosa Marea Ristorante La Piazzetta – “Tradizione del pesce stocco”

Classifica

1. ELIS MARCHETTI
2. ENZO CANNATA’
3 ex aequo. MARCO CUPIDO E STEFANO GIACON



Domenica 4 Maggio, nell'ultimo giorno dedicato allo stocco, presso la Sala multimediale del Comune di Brolo, si è svolto un convegno a cura di **Nino Sutera**, sull'importanza della dieta mediterranea ed ovviamente, essendo lui un esperto nazionale di De.Co., anche di questa fantomatica Denominazione Comunale, poco conosciuta e spesso mal interpretata. Il convegno è stato anche un'occasione per tracciare le conclusioni della manifestazione, ma anche per darle una prospettiva futura, grazie agli interventi dei giurati e della disponibilità di **Carmelita Lisciandro**, Assessore alle Politiche Economiche di **Gioiosa Marea** (ME). Infine, sono state consegnate attestati di partecipazione, diplomi di merito e premi a tutti i concorrenti e a coloro che si sono impegnati per la buona riuscita della manifestazione. **Nino Sutera**, ha inoltre approfittato dell'occasione per assegnare ai partecipanti il riconoscimento di “Custode dell’Identità Territoriale” del percorso GeniusLoci De.Co., consegnandolo ufficialmente agli intervenuti ed anche al sottoscritto, avendolo io ricevuto in passato solo virtualmente.



Oltre a **Nico Giuttari**, che ha scambiato doni con le accademie e associazioni dello stoccafisso,

un particolare riconoscimento è andato a **Nino Calabria**, inossidabile conduttore per l'occasione, ma docente di sala all'alberghiero Alessandro Volta di Patti, al Prof. **Carmelo Merenda**, fondatore dello stesso istituto e spina dorsale delle quinte della manifestazione, ma anche alla Prof.ssa **Patrizia Leonardi** e **Adele Grugno**, colonne femminili della segreteria organizzativa.

Quella stessa mattina, poche ore prima del convegno e della proclamazione dei vincitori, ho avuto la possibilità di intervistare il primo ed il secondo chef in classifica del concorso professionisti. **Elis Marchetti** ha iniziato esattamente come tanti altri chef, imparando ed appassionandosi grazie alla cucina contadina di mamma e nonna, nella marchigiana provincia di **Ancona**. Successivamente, dopo gli studi alberghieri, in questi ultimi anni, ha avuto molta visibilità grazie ai programmi presso il canale tv Alice, come lui stesso mi ha raccontato nel seguente video.

{youtube}faSb2PFsUTQ{/youtube}

La vita professionale del calabrese **Enzo Cannatà** è stata molto diversa da quella di **Elis**, in quanto egli, appena undicenne, indeciso sul lavoro da approcciare per quietare il padre, scontento della sua scarsa attitudine allo studio, rimanendo colpito dal profumo di una pasticceria, riuscì ad entrarvi come garzone di bottega. La gavetta fu dura, ma all'età di 16 anni **Enzo** si perfezionò come cuoco, grazie ad un corso di avviamento professionale con stage in Germania. La vera svolta professionale la ebbe però a 22 anni, quando abbandonò la qualifica di commis per abbracciare quella di capo partita in un hotel del Trentino Alto Adige. Oggi **Enzo** è uno chef freelance, come ama definirsi lui stesso, e si occupa di consulenze in Italia ed all'estero, però non ha mai dimenticato la sua Calabria, territorio che si porta letteralmente appresso sotto forma di ingredienti, che egli stesso usa e promuove.

In conclusione, **Associazione Terra Sole Onlus** di **Nico Giuttari** è riuscita ad organizzare una bella kermesse sullo stoccafisso, interpretabile come terza edizione di altre manifestazioni sullo stocco da lui già realizzate in passato. Complessivamente, le caratteristiche positive dell'evento sono sicuramente state la fluidità dello svolgimento e la buona organizzazione dello stesso, nota dolente invece è stata la comunicazione, sicuramente migliorabile. Queste devono essere momenti importanti di incontro tra prodotti, produttori e consumatori, in modo da avvicinare questi ultimi ad un modo più sano e più tradizionale di alimentarsi, pertanto dovrebbero godere della massima diffusione, ma anche stimolare un momento di riflessione in chi poi dovrà consumare il prodotto.



Durante le tre serate nelle quali sono stato testimone della manifestazione, si sono svolte delle preparazioni di pizze direttamente all'interno del **Palatenda**, grazie agli **Amici della Pizza**, libera associazione ideata da **Giuseppe Conti**, maestro pizzaiolo de **Il Torrente** a **Capo d'Orlando** (ME). Il team ha sfornato in continuazione, grazie alla presenza di ben tre forni a legna portabili, nutrendo il pubblico intervenuto per assistere alle performance musicali ogni sera in programma. Con il loro operato serale, gli **Amici della Pizza** hanno introdotto il focus sul quale la manifestazione, da mercoledì **7 Maggio 2014**, si sposterà. Sono infatti previste gare di pizza ed esibizioni di freestyle nelle quali parteciperanno anche team palermitani, pertanto, appuntamento al prossimo fine settimana dal 9 all' 11 Maggio, con una kermesse incentrata sulla pizza, siate certi che su questo sito troverete un adeguato resoconto.

Sponsor della manifestazione

1. Vestire professionale – arti e mestieri di Capo d'Orlando;
2. Vivaio e fiori Vitale di Brolo;
3. Associazione di volontariato Rangers international

4. Il Vestiere di Brolo
5. Azienda agricola Gagliano Franca e figli di Regalbuto
6. Azienda agricola terra in fiore di Vincenzo Italia di Castevetrano
7. Fa.ma.g. fabbrica macchine alimentari Grillo di Monforte S.Giorgio
8. Fonte Gerasìa di Ali'
9. Ristorante pizzeria Annunziata di Salvatore Camuti di S.Piero Patti
10. Lavazza Nims di Messina
11. Big Bronte di Di Sano Francesco

Foto album Venerdì 2 Maggio: gara flambè e pesce stocco per dilettanti e alberghieri

Foto album Venerdì 3 Maggio: gara pesce stocco riservata ai professionisti

Foto album Venerdì 4 Maggio: convegno e premiazioni

moocasa_albumid=6009350158236580481