

Le prenotazioni devono essere effettuate entro
il 20-09-2006, fino ad un max di 30 persone
Il prezzo per i soci e i loro familiari è di 22 euro.

**Sarà presente il cantautore messinese
Salvatore Trimarchi**

Cena a tema e approfondimento culinario sono
un'idea dell'associazione eno-gastronomica

**Na.Sa.Ta - Natura Sapienza Tavola
"I Sapori del mio Sud"**



Best Western

Ristorante
J Vespri

EUROPA PALACE HOTEL

23 settembre 2006, ore 20:30
Cena a tema:
Il Pesce stocco

S.S. 114 Km. 5,470 - Loc. Pistunina Messina
infoline +39 090.62.16.01 - fax +39 090.62.17.68

The advertisement features a background image of a restaurant interior. In the foreground, there is a table set for a meal with a white tablecloth, a bottle of wine, a glass of wine, and a plate of food. The restaurant name "Ristorante J Vespri" is written in a stylized font, and the Best Western logo is prominently displayed. The event details, including the date, time, and contact information, are overlaid on the image.

Menù

presentato dallo chef **Spizzica Giovanni**

Antipasto mare / Buffet

Pescestocco arrosto e ad insalata

Crespelle di neonata

Cozze gratinate

Primi

Spaccatelle a ghiotta

Maccheroni di casa alla norma

Secondi

Ghiotta di pescestocco con patate

Ventre di pescestocco

Dessert

Sorbetto al limone

Bevande

Vino rosso di Sicilia, Minerale, Caffè

Inoltre è prevista una degustazione della **grappa tipica alle nocciole** prodotta dall' **AGRICOLA CATALANO**, la quale offrirà ai presenti altri prodotti di propria produzione

Pesce stocco



Il merluzzo pescato nei Paesi del Nord Europa viene accuratamente selezionato. Gli esemplari più grossi, dopo essere stati puliti, vengono appesi su impalcature di legno ed essiccati al sole ed alla gelida aria artica. Alla fine di questo processo di conservazione naturale, il pesce viene importato in Italia per essere trasformato da prodotto duro e secco in alimento commestibile, diventando pescestocco o stoccafisso, che nel meridione d'Italia viene chiamato comunemente "Stocco". A tal fine è necessario eseguire una lavorazione esclusivamente artigianale consistente nella pulizia e nella messa in ammollo per diversi giorni, in acqua corrente di buona qualità. E' evidente che l'acqua assume particolare rilevanza per la buona riuscita del prodotto finale. Infatti le acque che hanno una particolare composizione chimico-fisica, ricca di sostanze oligominerali, combinandosi tra loro, determinano una perfetta maturazione dello "Stocco" in ammollo, esaltandone le qualità, ed ottenendo così un prodotto bianco, grosso e molto saporito. E' questa la ragione principale, insieme alla professionalità di chi lo lavora, che determina da secoli la produzione di un ottimo "Stocco". Nel tempo, in cucina, combinato con ingredienti della dieta mediterranea e preparato in maniera antica, è diventato un piatto tipico tra i più importanti del meridione. Il pesce ha un alto valore alimentare, se si pensa che 1 kg di "Stocco" corrisponde, infatti, a quasi 5 Kg di merluzzo fresco.

Caratteristiche organolettiche

Carni bianche tenere ben apprezzate. Commercializzato fresco, congelato, affumicato essicato, salato ed essicato.