

# MESSINA



Terra ed importante città della Sicilia con 270.000 abitanti circa; posta sullo Stretto che da essa prende il nome ai piedi dei Monti Peloritani in un luminoso scenario di mare e di monti verdeggianti che le donano un fascino unico. La sua storia è antichissima: fu fondata nell'VIII sec. a. c. con il nome di Zancle da coloni calcidesi. In seguito appartenne ai Cartaginesi, ai Romani, ai Goti, ai Bizantini, ai Musulmani, ai Normanni, agli Svevi, agli Aragonesi e infine ai Borbonici. Per le guerre e i terremoti ha conosciuto più volte la distruzione. Dopo il terribile terremoto del 1908, fu ricostruita quasi completamente con strade larghe e rettilinee ed ampie piazze che le danno un aspetto moderno. Da vedere il Duomo (originario del 1097, ma più volte ricostruito, sulla splendida facciata, di particolare nota i bei portali gotici) con il grandioso campanile astronomico che ogni mezzogiorno offre il singolare spettacolo degli automi in movimento. Sulla piazza c'è la Fontana di Orione del 1547, opera di Giovanni Angelo Montorsoli, discepolo di Michelangelo, considerata la più bella fontana del '500 europeo. Poco distante c'è la suggestiva piccola Chiesa della SS. Annunziata dei Catalani, di epoca arabo-normanna (XII-XIII sec.). Sulla piazzetta prospiciente è posta la statua di Don Giovanni d'Austria (vincitore della battaglia di Lepanto) di Andrea Calamech. Non lontani ci sono i ruderi della Chiesa di Santa Maria Alemanna del XIII sec. che fu la più bella ed importante costruzione gotica della Sicilia. Nel Museo Regionale (Viale della Libertà) tra le altre opere sono esposte la "Resurrezione di Lazzaro" e "L'Adorazione dei pastori" (1609) di Caravaggio e l'eccezionale "Madonna del Rosario" (1473) di Antonello da Messina. La visita di Messina non può dirsi conclusa senza una passeggiata lungo la Riviera che conduce ai laghi di Ganzirri e al grazioso paesino di Torre Faro, sulla punta del Capo Peloro.



## Il Pesce Stocco Messinese Cena a tema

26 Novembre 2010 ore 20,30

Presso

*Il Covo del Viaggiatore*

Piazza della Repubblica, 25

Messina

Recapiti: 347-7215711 - 327-7729427



Presentato dalla *Chef LYUBA*

## Antipasti

Pescostocco arrosto con pomodorini e Pescostocco crudo ad insalata  
Crespelle di neonata  
Cozze gratinate

## Primi

Spaccatelle con ghiotta di Pescostocco

Maccheroni di casa alla norma

## Secondi

Pescostocco a ghiotta con patate

Ventri di Pescostocco a ghiotta

## Frutta e Dessert

Dolce della casa, Caffè e Liquore

## Bevande

Vino rosso della casa, Acqua Minerale e bibite varie

PS. Alla prenotazione si possono sostituire "per gusto"  
alcune pietanze con:

Pennette con Pomodoro Fresco e Bistecca con Insalata

**Contributo Soci Euro 26 - Non Soci Euro 35**

**Le Prenotazioni dovranno pervenire entro il  
25 Novembre 2010, fino ad un massimo di 30 Partecipanti**

Inoltre per le signore, è previsto un omaggio prodotto dalla  
Pasticceria Charlotte di Giampieri Marina.

## 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 stoccafisso, che nel meridione 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 5 Kg di merluzzo fresco corrispondono ad 1 kg di "Stocco".

### *Caratteristiche organolettiche*

Carni bianche tenere ben apprezzate.

Commercializzato fresco, congelato affumicato essiccato, salato ed essiccato.

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

sito web: [www.isaporidelmiosud.it](http://www.isaporidelmiosud.it) - email: [info@isaporidelmiosud.it](mailto:info@isaporidelmiosud.it)