

Ganzirri



Percorrendo la costa settentrionale da Messina verso Palermo, si nota un paesaggio verdeggianti e luminoso, un incredibile scenario di mari e monti dove si possono ammirare molteplici piccoli villaggi fondati tempo fa da pescatori e spiagge di sabbia e ghiaia (Ganzirri, Torre Faro, Acqualadrone, S. Saba). La via principale che collega e attraversa la litoranea nord è la Via Consolare Pompea che venne costruita quando Pompeo arrivò in Sicilia per combattere Parthena, tanto che gli storici la chiamarono Via Pompea. Percorrendo tale strada si incontra la Chiesa di N.S. della Grotta che venne costruita da Emanuele Filiberto e la sua edificazione terminò nel 1639, in tempi remoti, proprio qui sorgeva il tempio pagano dedicato a Diana.

Il territorio compreso tra Ganzirri e Torre Faro fu frequentato fin dalla preistoria, grazie ad alcuni reperti archeologici si può affermare che alcune popolazioni vivevano qui fin dal neolitico. I resti delle colonne del Tempio dedicato a Nettuno di età classica e ritrovato vicino a quello che una volta era il Lago Margi, fanno pensare ad una sicura presenza di uomini in tempi remoti anche se per i primi insediamenti stabili di pescatori-agricoltori bisogna attendere il XVIII secolo. La zona, fino a quella data, era paludosa e malsana e venne bonificata solo con i Borboni attorno al 1835, che costruendo strade e vie di comunicazione, favorirono l'insediamento della popolazione, da allora ci fu un continuo intensificarsi di insediamenti e una forte urbanizzazione della zona che cancellarono in parte l'habitat naturale. La zona di Torre Faro viene anche denominata Peloro che deriva da "pèloron" cioè gigantesco, mostruoso, molto probabilmente a causa della presenza dello Stretto che impauriva i naviganti con i suoi gorgi e i suoi spaventosi mostri di Scilla e Cariddi. Da Peloro derivavano: il nome di Pelorias, dato anticamente ad un centro vicino al capo, molto probabilmente oggi Torre Faro ed il nome dei monti Peloritani chiamati anticamente Mons Neptunius. Infine ricordiamo anche che la zona veniva chiamata "Traiectus", ossia traghetto a causa dell'approdo delle navi provenienti dalla vicina Calabria. Ganzirri e Torre Faro oggi sono diventati dei villaggi densamente popolati con un turismo estivo abbastanza importante, ma conservano tuttavia, accanto alle moderne costruzioni, le tipiche casette basse ed i numerosi vicoli che caratterizzano i villaggi dei pescatori.

La caratteristica più importante della zon di Ganzirri e Torre Faro sono sicuramente i due laghi salmastri uno detto Lago grande l'altro Lago piccolo, dove viene praticata un po' per attività economica, un po' per tradizione l'allevamento dei frutti di mare. I due Laghi sono di origine marina e si sono creati naturalmente a causa dell'insabbiamento, la loro fauna risulta abbastanza variegata, tra le specie più comuni ricordiamo i cefali e le anguille anche se oggi a causa dell'insediamento urbano, avvenuto molto rapidamente, l'habitat naturale risulta compromesso.



Il Pesce Stocco Messinese Cena a tema

12 Giugno 2009 ore 20,30

Presso Ristorante

Sans Souci

Via Nazionale (S.S. 113 Bis Km 11.300)

C.da Granatari - Mortelle

98164 Messina

Tel. 090.52.5365 - Cel. 338-7468599



Presentato dallo Staff del *Sans Souci*

Antipasti

Pescestocco arrosto con pomodorini e Pescestocco crudo ad insalata
Crespelle di neonata
Cozze gratinate e Cozze alla Marinara

Primi

Spaccatelle con ghiotta di Pescestocco

Maccheroni di casa alla norma

Secondi

Pescestocco a ghiotta con patate

Ventri di Pescestocco a ghiotta

Frutta e Dessert

Sorbetto al limone, Caffè, Grappa o Rosolio

Bevande

Vino rosso Syrah di Sicilia, Acqua Minerale e bibite varie

P.S. Alla prenotazione si possono sostituire "per gusto"
alcune pietanze con:
Pennette con Pomodoro Fresco e Bistecca con Insalata

Contributo Soci Euro 27 - Non Soci Euro 35

Le Prenotazioni dovranno pervenire entro il

10 Giugno 2009, fino ad un massimo di 30 Partecipanti

*Qualora arrivassero adesioni oltre il numero massimo consentito,
il pranzo sarà ripetuto Domenica 14*

Inoltre è prevista una degustazione della tradizionale
Pignolata Messinese prodotta dalla Pasticceria Charlotte di Giampileri M.,
la cui qualità è stata apprezzata al Campionato Nazionale della Pignolata
svoltosi recentemente alla Fiera di Messina

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 legna 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 - email: info-nasata@hotmail.it