

Le prenotazioni devono essere effettuate entro il 20 Dicembre 2006, fino ad un max di 30 persone
Il prezzo per i soci e i loro familiari è di 25 euro.

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

22 Dicembre 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 with a table set for a meal. The table is white with a red and gold border, and is set with a bottle of wine, a glass of wine, a plate of food, and a white napkin. The background shows a staircase and a chandelier.

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 la ditta **Genuin** di **Benedetto Visalli**, offrirà a tutti i partecipanti un utile gadget.

A cura della stessa azienda, ci sarà una degustazione di un prodotto tipico.

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.