

DEGUSTA

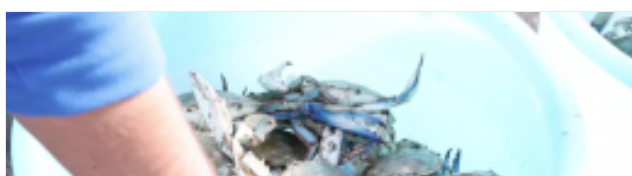
HOME NEWS ▾ DEGUSTA TV ▾ LA RIVISTA CONTATTI 🔍

Mostre ed eventi · 11 Novembre 2023 · 13 Minuti

A Goro, rinomati chef, fanno la festa alla risorsa "granchio blu"!

Gf L

L'APT Emilia Romagna ha messo in piedi a Goro (FE) un evento enogastronomico per promuovere la campagna "granchio blu" specie aliena che è arrivata al punto di infestare l'Adriatico a spese della fauna autoctona di cui si nutre... e di conseguenza ha messo in grave crisi il sistema di **acquacoltura**, in particolare della coltivazione delle "vongole veraci di Goro", circa **15000 ton/anno** prodotte con il **60%** venduto sul mercato nazionale e il resto, all'estero, specie in Spagna, generando un fatturato di **50 milioni** di euro/anno.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"



Deus ex machina del momento gastronomico – voluto dall'APT per notificare l'attuale stato delle cose a stampa e opinione pubblica – è stato lo chef pluristellato **Igles Corelli** maestro indiscusso della ristorazione italiana (fautore e protagonista dei passati fasti del ristorante **Trigabolo** di Argenta) e volto noto di **Gambero Rosso Channel** (canale 412 di Sky) con il suo programma **"Il gusto di Iglesias"**. La sua cucina è sempre stata caratterizzata dalla ricerca dei migliori prodotti, che il nostro bellissimo **Paese** rende disponibili. Da un po' (ma se ne parla molto solo ultimamente) c'è un ingrediente in più che per "reperibilità", versatilità, gusto e non ultimo, prezzo, è entrato prepotentemente nei menù dei ristoranti pluri "forchettinati" e pure nelle osterie alla buona: il famoso (o famigerato?) **Callinectes Sapidus** (nome scientifico del crostaceo blu).



A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"

Alberto Sabatini dell'APT, ha accolto al "Ristorante Marinara", proprio di Goro, i partecipanti al simposio intitolato "A tavola con il granchio blu: le eccellenze Dop e Igp dell'Emilia Romagna incontrano i sapori del mare" incontro proprio voluto per sviscerare l'argomento, dal punto di vista cronaca, economia e ovviamente, cucina, proponendo agli invitati una degustazione con preparazioni a base di **granchio blu**, cucinate da un manipolo di chef di primordine: **Gianfranco e Paola Vissani, Fulvio Pierangelini, Philippe Leveille, Valentino Marcatilli, Salvatore Tassa e Filippo Venturi**.



Ha cominciato a parlare la padrona di casa, la sindaca di Goro, **Maria Marika Bugnoli**, con il pari grado di Comacchio, **Pierluigi Negri** e l'assessore al Bilancio, al Commercio e al Turismo, di Ferrara **Matteo Fornasini**; presente anche **Massimo Marchesiello**, prefetto di Ferrara. Al tavolo, con loro, il governatore emiliano romagnolo, **Stefano Bonaccini**, l'assessore regionale all'Agricoltura, Caccia e Pesca, **Alessio Mammi**, **Giuseppe Castaldelli** del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e della Prevenzione dell'Università di Ferrara, **Mattia Lanzoni**, ricercatore in ecologia sempre dell'UniFe, oltre agli operatori della pesca e dell'acquacoltura, i biologi esperti del settore, i rappresentanti di **Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi** (associazione di chef che usano solo prodotti Dop e Igp e ne favoriscono l'affermazione a livello nazionale ed internazionale) e i loro colleghi della ristorazione della **Riviera Romagnola**.

I politici, hanno cavalcato l'onda "economica": **Bonaccini** ha ricordato che "Serve qualcosa di più: stato di crisi subito e sospensione di mutui e adempimenti fiscali per i lavoratori locali..." e ha ricordato che, dopo il via libera della Conferenza Stato-Regioni, il **MASAF** (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) è pronto a stanziare **dieci milioni di euro** per affrontare il "granchio" e sostenere i costi per la semina, il ripopolamento e l'acquisto di strutture fisse e mobili da installare per la protezione degli allevamenti di vongole e mitili e, supportare così la filiera che, per questo, sta affrontando un momentaccio.

A tal proposito – per la sindaca **Bugnoli** – sarebbe necessario sospendere **tutti gli impegni fiscali** cui devono adempiere i pescatori e gli altri attori del sistema pesca (riferiti a mutui e bollette varie) e considerare ulteriori agevolazioni da destinare

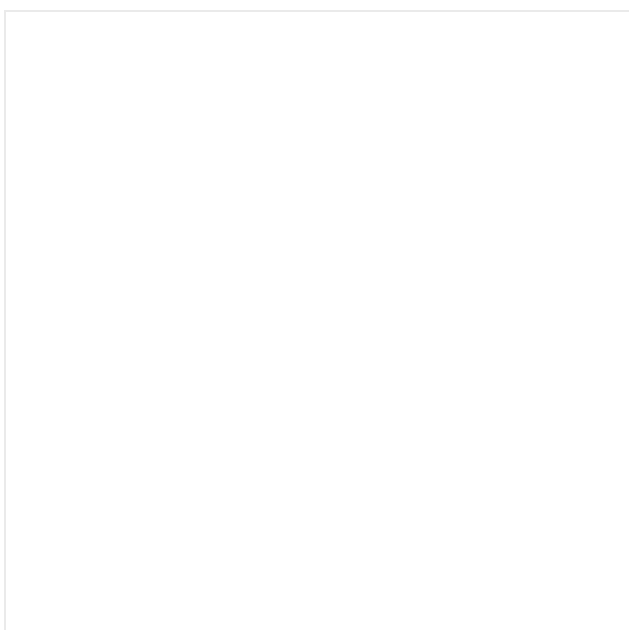
A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"

loro, come l'iniziativa della **Giunta regionale** che ha stanziato **un milione di euro** di ristori per le imprese produttrici di molluschi e crostacei, che abbiano subito perdite economiche.



Gli **chef** – Igles Corelli per loro, ha evidenziato che nessuno come i romagnoli, dalle situazioni avverse sa trarre quanto di più possibile di positivo – hanno annunciato la realizzazione di un **ricettario** (anche cartaceo) distribuito nei canali della ristorazione regionale, in Horeca e a fiere e manifestazioni turistiche, supportato anche da una campagna social, il tutto per promuovere il consumo domestico di detto **maledetto crostaceo** (venduto a Chioggia a **4,28 euro/Kg** mentre a Milano – principale **mercato ittico** all'ingrosso – a **5,50 euro/Kg** con un aumento del **75%** delle vendite rispetto allo scorso anno) e per contrastarne fattivamente la presenza in **Adriatico**, visto il serio pericolo che costituisce per l'ecosistema marino e le attività ittiche locali collegate.

*“Sono consapevole – dice **Igles Corelli** – che il granchio in questione, è visto come un grandissimo nemico, ma andrebbe sfruttato in modo che generi economia”* – ha affermato lo chef ai numerosi presenti (tra cui una trentina di giornalisti, molti dei quali specializzati in enogastronomia) – e, continuando: *“Un “imprevisto ittico” può rivelarsi una grande risorsa e lo ve lo dimostreremo oggi, preparandovi, in real time, un intero menù al granchio blu”*.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"



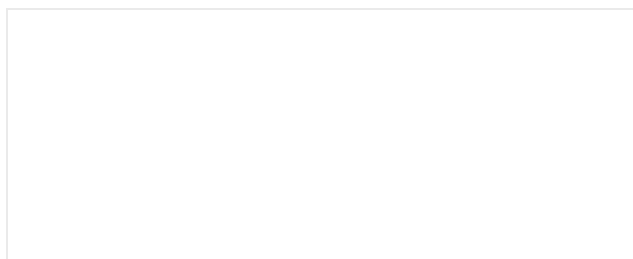
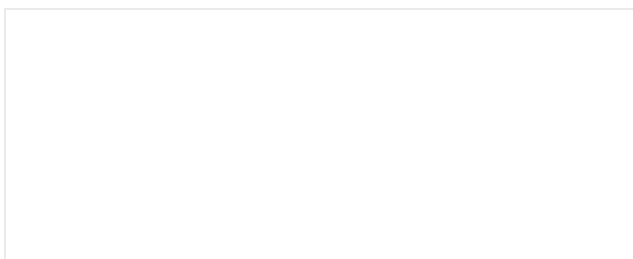
Il cooking show (e che show!)

Per gli assaggiatori curiosi e impazienti che fin lì avevano ingannato l'attesa con una **pizzetta al tegamino** cotta al vapore, condita con **granchio blu**, cardoncelli, lattuga di mare, polvere di peperone crusco di Senise e olio di Brisighella Dop (autore: **Filippo Venturi**, miglior pizzaiolo emergente 2023 per il Gambero Rosso) e un sorso di **Corallo: cocktail** di London dry Gin, cordiale, aceto di yuzu e sakè, acqua di mare infusa alla salicornia, vino alchemico Golem, metodo classico (autore **Giorgio Marcatilli**)... questo era solo l'aperitivo! Per loro, è seguito l'antipasto: Avocado, pera dell'Emilia Igp, sale di Cervia, **granchio blu e caviale** (autore **Fulvio Pierangelini**) poi, **Granchio blu** gratinato alle erbe aromatiche con guanciale di Mora romagnola e olio Colline di Romagna Dop (autore **Philippe Leveille**) e **Zuppa di granchio blu**, mirepoix di pesce (tecnica di taglio per preparare al coltello un battuto ridotto poi in cubetti) al profumo di cannella con anolini al granchio blu, broccoletti al tabacco, Lambrusco e olio di Brisighella Dop (autore **Gianfranco Vissani**). A questo punto è stato servito il **risotto** by Igles, così eseguito: **riso del Delta del Po Igp** portato a bollitura con aggiunta di ghiaccio ai **carapaci** tostati, per mantenere così tutto il sapore del **granchio**. Con il brodo e il burro si ricavano dei cubetti dal sapore intenso da usare per mantecare il risotto stesso. Chef Corelli ha aggiunto gocce di **gin**, su **pancetta** dolce, **peperoncino** e "**sale dolce di Cervia**", poi **pecorino** e **scalogno**. Infine il tocco del maestro: una spolverata di "**Garum**" di antica memoria imperiale romana (salsa liquida di interiora di pesce e acciughe salate che si aggiungeva come condimento, oggi potrebbe essere come la "colatura di Cetara"): piatto pronto!

Di seguito, **Estrazione criogenica** vegetali e aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop (autore **Salvatore Tassa**); tutto finora degustato con, in abbinamento, **Lambrusco di Sorbara** Doc e **Rosé del Cristo** 2020 Brut spumante metodo classico Cavicchioli & Figli.

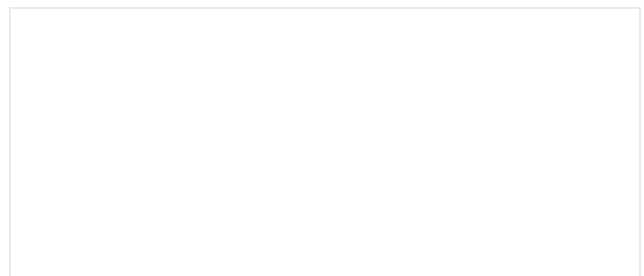
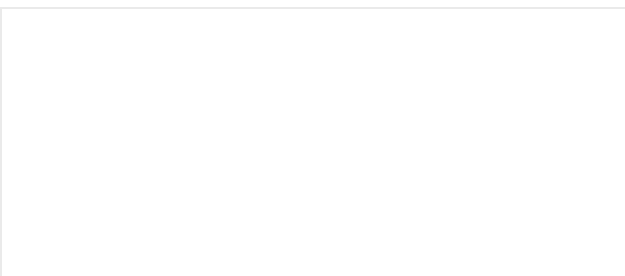
Per la seconda portata, **Trancio di branzino** dell'Adriatico, polenta mantecata al formaggio di fossa di Sogliano Dop in guazzetto di vongole veraci di Goro e olive taggiasche (autore **Valentino Marcatilli**) annaffiato con **Pignoletto Doc** **L'Intrigante** Albinea Canali.

Dulcis in fundo: **Diplomatico allo zabaione** al Marsala, Alchermes di Baldo e **stecco di gelato** granchio blu, salsa all'arancia e timo (autrice **Paola Vissani**) e **Lambrusco Grasparossa amabile** Doc amabile Codarossa Albinea Canali. E per chiudere alla grande, **Grappa di Amarone** della Valpolicella **Castagner** Fuoriclasse Leon riserva. Per tutti i "beverage", si è impegnato il sommelier emiliano, **Mirco Bellucci**.



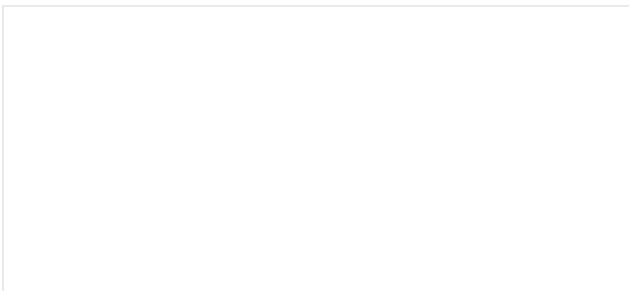
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"



E il "granchio" ... ha anche la coda (polemica)

Marta Evangelisti, capogruppo di **Fratelli d'Italia**, si riferisce all'evento organizzato da **APT Emilia Romagna** in collaborazione con **Igles Corelli** e altri suoi colleghi di chiara fama – con la benedizione del governatore **Stefano Bonaccini** e dell'establishment regionale – che si sono ritrovati a **Goro** per cucinare il **granchio blu**. Questo per far beneficiare dei loro servizi culinari, **giornalisti e addetti ai lavori**, per far così divulgare loro le potenzialità gastronomiche del crostaceo alieno, che col suo proliferare, ha impattato pesantemente sull'ecosistema produttivo della costa emiliano romagnolo, portando all'attuale condizione di crisi, pescatori e lavoratori del settore. L'intervento dell'avvocata bolognese di **Fdl**, è stato voluto per chiarire a carico di **chi e come**, siano stati addebitati i **costi** di tale performance, di cui non erano stati informati **e perché** quando simili attività di promozione culinaria sono state effettuate dalla **Presidenza del Consiglio** e dal **MASAF** (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste) per supportare la filiera economica della specie aliena, hanno subito **pesanti critiche** e le iniziative di incentivazione al consumo del granchio blu promosse dagli esponenti del governo nazionale, furono ritenute **inutili**.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"

Pronta la risposta dalle torri di Kenzo Tange

L'assessore regionale **Alessio Mammi** e la sindaca di Goro, **Maria Marika Bugnoli**, si dicono molto stupiti dalla polemica innestata da **Fratelli d'Italia** nei confronti dell'evento organizzato dalla **Regione Emilia Romagna** e dai **cuochi famosi**, alla presenza della **stampa nazionale**. L'intento era quello di riportare alla ribalta la situazione a oltre **tre mesi** dalla prima **richiesta di "assistenza"** avanzata, situazione che sta diventando ulteriormente drammatica per le imprese di pesca e relative famiglie di **Goro e Comacchio**.

L'**auspicio** è che, oltre al **milione di euro** appena messo a disposizione dalla **Regione** per le attività colpite, si prosegua a supportare la **ricerca scientifica** e il monitoraggio del fenomeno, per sempre meglio gestire gli effetti che la proliferazione dei granchi hanno sull'economia locale. **Mammi e Bugnoli** si augurano anche che **Fratelli d'Italia** solleciti il **Governmento** ad attivare l'**emergenza nazionale e lo stato di crisi**, efficace, concreta e rapida per i territori di **Goro e Comacchio** perché non bastano i **ristori promessi**, ma serve una **strategia nazionale** di contrasto e contenimento alla proliferazione dei granchi che stanno distruggendo l'ecosistema e l'economia locale, con ricadute sociali molto gravi all'interno di quelle comunità.



A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!"

APT Servizi

Regione Emilia-Romagna

Phone +39 0541 430130

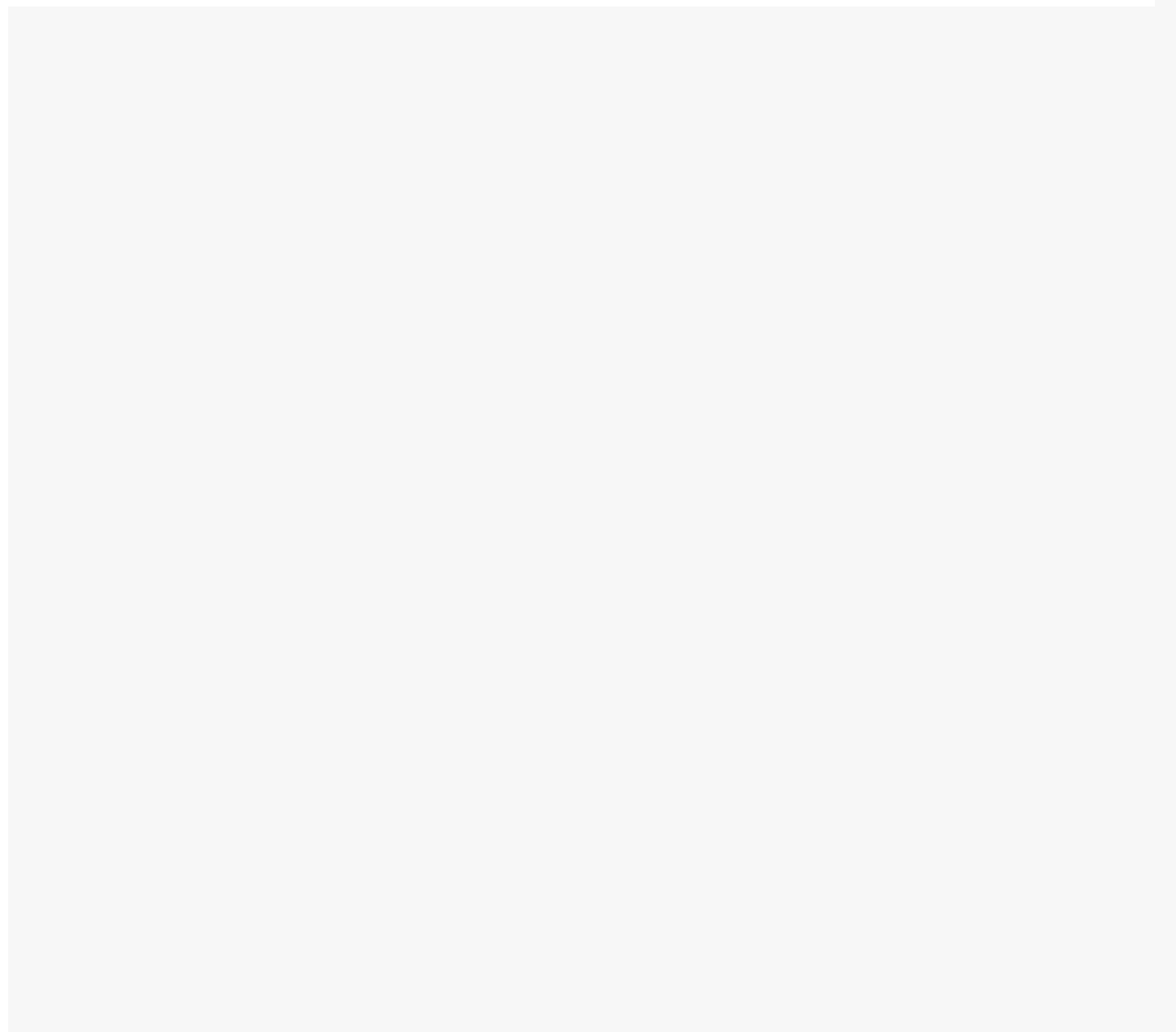
Mobile +39 340 6220250

EMILIA ROMAGNA REGION TOURIST BOARD

APT Servizi Regione Emilia Romagna

Sede di Rimini – P.le Fellini n.3 – 47900 Rimini (RN)

www.aptservizi.com



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

A GORO, RINOMATI CHEF, FANNO LA FESTA ALLA RISORSA "GRANCHIO BLU!



Degusta Srl

- Via F.Cilea, 10
- Bologna (BO),
40141
- P.IVA
03533051201

Company

- Home
- News
- Degusta TV
- La rivista

Press

- Sito Pre 2017
- Contatti
- Club Degusta
- Store

Tipicità e turismo enogastronomico, cucina del territorio, ristoranti e ristoratori, chef, vini e vigneron, hotellerie, itinerari turistici, trend di mercato, cultura e lifestyle.