

CITTÀ DEL GUSTO UN'AMPIA OFFERTA DI PESCATO DI IMPORTAZIONE PROPOSTA A GROSSISTI ALIMENTARI E RISTORATORI

Sulla tavola sapori dal mare canadese

di **Valentina Capuano**

Ha una superficie di circa 9.984.140 chilometri quadrati ed è lambito da ben tre oceani: con questa sconfinata estensione territoriale (il solo Québec con i suoi 1.542.056 km quadrati è quasi pari a ben cinque volte la superficie dell'Italia), il Canada, popolato da poco più di 30 milioni di abitanti, dispone di un serbatoio inesauribile di risorse ittiche, importate in cospicua quantità in Italia, e che, grazie all'iniziativa promossa dalla Città del Gusto ha avuto nei giorni scorsi la giusta visibilità, tra gli addetti ai lavori, come grossisti alimentari e ristoratori, che hanno avuto modo di apprezzare l'eccellenza della produzione ittica canadese.

«Un'iniziativa vincente e del tutto inedita - ha spiegato il dottor Marco Valicenti, consulente agricolo dell'ambasciata canadese - ideata durante una fiera ittica svoltasi lo scorso anno a Rimini, circostanza durante la quale fu possibile constatare un considerevole riscontro in Italia del prodotto ittico canadese. Ma fu solo dopo l'incontro dei produttori canadesi con l'ambasciata italiana che è stata pianificata questa importante open house itinerante in Italia, che prevede, oltre la tappa partenopea, due prossimi allestimenti a Roma e poi a Rimini».

«La fiera, allestita al fine di favorire l'incontro tra i fornitori canadesi e ristoratori e commercianti italiani, ha spiegato la dottoressa Serena Maggiulli, organizzatrice dell'evento, prelude ad altre edificanti iniziative volte ad in-

tensificare la partnership Italia-Canada, come l'ideazione di scuole gastronomiche, laboratori e stage sperimentali di cucina». «È inoltre motivo di orgoglio - ha aggiunto l'ideatrice di Città del Gusto - che Napoli, la location dell'evento sia stata scelta espressamente dal governo Canadese e dalla rispettiva ambasciata quale vetrina internazionale per divulgare le eccellenze del prodotto ittico canadese». La Campania, e quindi Napoli, in quanto polo nevralgico di scambi commerciali, torna ad essere protagonista della gastronomia in questo felice gemellaggio tra l'Italia ed il Canada, presente quest'ultimo negli stand di città del gusto con ben sei aziende provenienti dal Québec.

«Un'iniziativa - ha spiegato Serena Maggiulli - che prelude ad un successivo evento che avrà luogo il prossimo autunno e che sarà, stavolta, aperto al pubblico e finalizzato alla divulgazione del pescato canadese. In tale circostanza, inoltre, si creeranno autentiche sinergie tra la cucina canadese e quella italiana grazie agli stage di cucina destinati a professionisti del settore e non. Se quindi il comune denominatore tra le due culture è l'attitudine al consumo del pesce, le modalità di preparazione sono difformi. In ogni caso in Canada come in Italia, l'aragosta costituisce, in quanto regina della tavola, il top della produzione ittica, e pertanto è stata presentata, nei giorni scorsi, negli stand espositivi, in tutte le sue innumerevoli tipologie, accostata talvolta ad insoliti contorni.

Sei le aziende presenti: Crustacès de Malbaie inc; Dègust mer inc.; Lelièvre, lelièvre et Lemoignan; Les Producteurs pêcheurs du sud de la Gaspésie; Poisson salé Gaspésien Inc.; Regroupement of professional fishermen of the southern gaspe coast: tutte provenienti dalla penisola Gaspè, che si trova a circa 600 km ad est di Montreal, dove sono concentrati piccoli villaggi di pescatori legati alla tradizione e che offrono una formidabile degustazione di prodotti di mare.

Se l'aragosta è il prodotto di punta, innumerevoli sono i prodotti canadesi esportati, come il salmone, le sardine, il baccalà, altri tipi di crostacei, lo sciroppo d'acero, la carne suina, cereali di altissima qualità, liquori e vini tipici, come il rye o whisky canadese di segale o l'ice wine, vino dolce che richiede una particolare preparazione a bassissime temperature.

«Vastissima è la produzione del comparto alimentare del Canada, che confermatosi primo esportatore al mondo di aragoste e granchi, ha tra i suoi partner commerciali l'Italia - spiega Marco Valicenti - Nel solo 2009 la stima del prodotto canadese importato in Italia è di ben 450 milioni di dollari», che sembrano confermare questo trend: un proficuo scambio tra materie prime eccellenti e la tradizione culturale ed enogastronomica italiana, la cui validità trova conferma nella diffusa presenza, in Canada e nel mondo, di ristoranti tipici italiani, e che promette ulteriori e vincenti sinergie.