

GAC Sardegna Orientale: tecniche di pesca e lezioni di alta cucina a bordo del Gisella

Data: Invalid Date | Autore: Giampaolo Puggioni



TORTOLI' , 19 GENNAIO 2016 - Pesce fresco, che bontà. Il Gac Sardegna Orientale non perde di vista uno dei punti chiave del suo operato: sensibilizzare pubblico e operatori gastronomici all'uso consapevole in cucina delle specialità ittiche appena pescate. Esaltando soprattutto le specie meno conosciute che posseggono caratteristiche organolettiche di prim'ordine.

E l'uscita di tre studenti a bordo del Motopeschereccio Gisella, dell'armatore Marco Giordano, appartenente alla Marineria di Cagliari, rientra tra le strategie previste dall'azione 1.1.1 gestita dalla Rete dei Produttori. Un occhio di riguardo lo riserva agli operatori del domani e alcuni studenti della scuola alberghiera IPIA "G. Ferraris" di Iglesias si sono resi disponibili a vivere un'esperienza particolare, suggestiva e arricchente.

Le splendide condizioni meteo marine hanno agevolato l'uscita in mare che si è rivelata lunga, proficua e faticosa. Gli allievi e il docente presenti a bordo del "Gisella" hanno potuto vedere da vicino, fin dal primo mattino, come funziona un'imbarcazione da pesca e quali sono le principali operazioni da eseguire nelle varie fasi dell'attività produttiva. Si è sperimentata poi un'innovativa attività di valorizzazione del pescato. Usufruendo dei fornelli di bordo, infatti, è stata allestita una vera e propria sessione di alta cucina sotto la guida dello Chef Pasquale Franzese (vedere intervista in basso). A seguire la preparazione di numerose ricette ispirate al pescato del giorno, con piena

soddisfazione dell'equipaggio (comandante, secondo e due pescatori) che ha potuto degustare le pietanze dondolati dalle onde.

All'appuntamento non poteva mancare il direttore del GAC SO Davide Cao che ha commentato così l'indimenticabile giornata: "Si è fatto un passo avanti verso una maggiore integrazione fra i protagonisti della filiera ittica che conduce all'utilizzo finale del pesce. La giornata ha avuto una elevata valenza educativa e dopo questa sperimentazione potrà essere quindi replicata e arricchita di contenuti, già ampiamente soddisfacenti. Il GAC dei Giovani potrà essere il luogo virtuale in cui queste attività vengono portate avanti grazie alla spinta entusiasta delle giovani generazioni".

PASQUALE FRANZESE, UNO CHEF DALLE MILLE VIRTÙ

Ha partecipato fortuitamente perché un suo amico pasticcere aveva declinato l'invito per sopravvenuti impedimenti personali. Lo Chef Pasquale Franzese, insegnante di Cucina e Ristorazione presso IPIA "Galileo Ferraris" di Iglesias ha accolto subito con entusiasmo la proposta anche se aveva a disposizione una sola settimana per organizzare il tutto.

Il preside della scuola Massimo Mocci ha subito colto l'importanza dell'iniziativa e si è prodigato per fornire tutti i permessi necessari in tempi da record.

Napoletano di nascita, da sedici anni nell'isola, Pasquale è conosciuto nel Sulcis perché cura la formazione professionale di molti cuochi, è membro della federazione italiana cuochi e di recente ha scritto due libri di pasticceria e pizzeria per la casa editrice Feltrinelli.

Si è fatto subito coinvolgere dalle tematiche concernenti la tracciabilità del prodotto ittico, argomento insegnato a scuola e che la Rete dei Produttori del GAC So ha reso ancor più "appetibile" con l'etichettatrice di bordo che servirà a certificare provenienze e qualità del pescato presso i ristoratori della Penisola.

Quando ha dovuto individuare tre alunni che meritassero di vivere questa giornata particolare, la sua scelta è caduta su Alida Lai che segue i corsi serali e poi su Andrea Medau e Matteo Arus frequentanti il quarto e il quinto anno del corso di ristorazione.

Alle cinque del mattino si sono ritrovati al porto, pronti ad affrontare una giornata dai tanti spunti didattici. "I ragazzi non mi sono sembrati particolarmente turbati per la levataccia – puntualizza Pasquale Franzese – anzi hanno subito chiacchierato con Marco Giordano, l'armatore del Gisella, che ha illustrato loro come lavorano, che turni fanno, che tipo di pesca attuano, i prodotti che raccolgono. Non si immaginavano che c'era tutto questo lavoraccio dietro".[MORE]

Poi sono state calate le reti..

A quel punto il comandante, molto bravo, ha spiegato loro come erano fatte e come funzionava il tutto. Da lì i ragazzi si sono appassionati definitivamente.

Cosa avete pescato?

Gamberi, scampi, qualche merluzzo e altre specie di piccola pezzatura.

Quindi siete entrati in scena voi

Dopo un paio d'ore ci siamo organizzati per la cottura dei pesci. Avevamo a disposizione una ampia cucina perché Gisella è una barca molto grande. Alla fine abbiamo preparato quindici piatti. Ne cito qualcuno: fregola con scampi, zuppetta di crostacei con i ditaloni, scampi marinati, triglette con erbe aromatiche.

E all'ora di pranzo?

Grande soddisfazione. Abbiamo mangiato assieme al comandante e contemporaneamente si è formato un bel gruppo affiatato in cui ognuno raccontava la sua storia.

Tutti felici e contenti insomma

Al rientro in porto ci hanno regalato una cassetta di gamberoni a testa. Un gesto bellissimo, agli studenti è piaciuto tantissimo. E i giorni successivi, tutta la scuola era al corrente anche dei minimi particolari della battuta di pesca.

E a proposito di scuola, che dire?

L'IPIA "G.Ferraris" di Iglesias sta crescendo tantissimo a livello professionale. Ha ottenuto riconoscimenti sia a livello regionale, sia nazionale. La definirei scuola aperta a 360° perché sono favorite le esperienze al di fuori dell'istituto. Attualmente conta 850 alunni.

Abbiamo intrapreso il progetto Scuola Lavoro nel quale ai più meritevoli viene data l'opportunità di lavorare nelle strutture ricettive come alberghi, ristoranti, villaggi turistici, garantendo vitto, alloggio e stipendio mensile. Da più di qualche anno alcuni ragazzi vengono anche affiancati da Chef di fama Internazionale come Claudio Sadler, Luigi Pomata, Achille Pinna, Maurizio Black Santin, Ernst Knam, Igles Corelli.

Tutte le informazioni riguardanti il Gac Sardegna Orientale si possono leggere sul sito:
www.flag-sardegnaorientale.it/ e sulla pagina www.facebook.com/gacsardegnaorientale

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/gac-sardegna-orientale-tecniche-di-pesca-e-lezioni-di-alta-cucina-a-bordo-del-gisella/86387>