Due chef campani ambasciatori del baccalà in Islanda

bac-de262ab0

Vincenzo Nocerino e Vincenzo Russo sono i due chef appena rientrati da un viaggio in Islanda a cui hanno aderito dopo aver ricevuto l'invito da Promote Iceland, l'ente di promozione turistica ed economica dell'isola atlantica. Scopo principale del viaggio è stato far conoscere ai due partecipanti la filiera di produzione del baccalà islandese nei dettagli, ma anche quello di permettere agli chef italiani di condividere con i cuochi islandesi alcuni segreti della loro arte culinaria nella preparazione di ricette a base di baccalà.

Vincenzo Nocerino, titolare e chef del Ristorante Locanda Nonna Rosa a Somma Vesuviana e Vincenzo Russo, chef dell'Osteria Vineria Baccalaria di Napoli, hanno avuto modo di tenere con grande successo e soddisfazione dei partecipanti, due lezioni di cucina a Reykjavik e Höfn ed anche di visitare alcuni tra i principali stabilimenti di lavorazione del merluzzo. *"Siamo onorati di aver potuto ospitare due chef così preparati in materia di baccalà e stiamo già ideando nuove azioni promozionali del nostro prodotto di punta, anche presso i ristoranti in cui lavorano Chef Russo e Chef Nocerino. Sono infatti in programma ulteriori future collaborazioni sia con il Ristorante Locanda Nonna Rosa che con l'Osteria Vineria Baccalaria"* dichiara **Guðný Káradóttir**, Direttore Alimentazione, Pesca e Agricoltura di Promote Iceland.

Oltre al viaggio degli chef, Promote Iceland ha deciso di promuovere il pregiato baccalà islandese anche tramite l'evento tenutosi ieri, 6 dicembre, presso l'Istituto Professionale Alberghiero "L. de' Medici" di Ottaviano. Una giornata di approfondimento della conoscenza del baccalà islandese rivolta in esclusiva agli studenti di cucina. Durante l'appuntamento sono stati organizzati due show-cooking dello Chef Lorenzo Alessio, membro della Nazionale Italiana Cuochi che in passato aveva partecipato ad un viaggio simile a quello di Nocerino e Russo, diventando così testimonial per l'Italia del brand Baccalà Islandese. In questa occasione lo chef Alessio ha illustrato agli allievi alcune preparazioni a base del prezioso ingrediente. L'evento ha dato anche l'opportunità allo staff di Promote Iceland di

portare a conoscenza degli studenti le principali qualità del prodotto, rinomato per le sue caratteristiche di purezza.

Il merluzzo islandese viene infatti pescato solo in zone circoscritte ad aree dove l’acqua è più pura ed usando esclusivamente tecniche di pesca responsabile certificate, alla profondità di 100-250 metri e a temperature da 4-7°C. La delimitazione di queste zone, assieme ai metodi rigorosi di pesca e lavorazione, sono alla base della qualità del prodotto.

www.baccalaislandese.it