

4 maggio 2004
IL BACCALA'

Presso il nostro amico e socio Sommelier Professionista Mario Pozzi (Trattoria del Glicine, via Carcano 1, frazione Piazza Santo Stefano di Cernobbio), siamo andati alla riscoperta di un piatto - il baccalà - che ha accompagnato la cucina d'autore più di quanto non si pensi.

Mario ha riscoperto una vecchia ricetta brianzola, della zona di Calco, dove questo pesce veniva proposto in agrodolce; vi sarà un incontro-scontro tra la Provenza ed il Veneto con le classiche preparazioni delle due regioni.

Mario, inoltre, ci ha consigliato altri due piatti, il Piscistocco alla Messinese, un sontuoso piatto siciliano dove pinoli e uva sultanina giocano a nascondino con pere e capperi e una aristocratica rivisitazione di Claudio Sadler, dove questo presunto pesce "povero" si perde tra i profumi di tartufo nero.

I vini legati alla tradizione, tra cui un Tocai rosso e un Friulano, sono stati una vera sorpresa.