



Accedi



CALABRIA▼

CRONACA

SPORT▼

ITALIA

MONDO

POLITICA▼

INTERESSI▼

BLOG▼



Home » Speciali » Primo Piano

Baccalà e stoccafisso, la Calabria incontra l'alta cucina: all'Aqva Molinum di Cittanova la Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina

Ott 18, 2026 - redazione



ECCELLENZA, GUSTO
E TRADIZIONE



Baccalà e stoccafisso, la Calabria incontra l'alta cucina: all'Aqva Molinum di Cittanova la Cena Ecumenica



dell'Accademia Italiana della
Cucina

Cittanova (RC) – La memoria gastronomica incontra la creatività contemporanea e la tradizione calabrese si veste di nuove forme e sapori. È stato

questo il filo conduttore della Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, celebrata nella suggestiva cornice del ristorante Aqua Molinum di Cittanova, congiuntamente dalle Delegazioni Gioia Tauro – Piana degli Ulivi e Reggio Calabria. Al centro dell'appuntamento, il tema dell'anno «Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati, essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale», celebrato contemporaneamente dalle delegazioni dell'Accademia in Italia e all'estero, un percorso gastronomico che ha riportato alla ribalta ingredienti profondamente legati alla storia e alla cultura alimentare del territorio, reinterpretati attraverso una sensibilità contemporanea e una raffinata visione gourmet. Non una semplice cena, dunque, ma un viaggio tra sapori identitari, tecniche di conservazione antiche e nuove espressioni culinarie. Il baccalà e lo stoccafisso, protagonisti di una cucina che affonda le proprie radici nella tradizione popolare, sono diventati il punto di partenza per raccontare una gastronomia capace di custodire la memoria senza rinunciare alla sperimentazione. Un dialogo tra passato e futuro nel quale la cucina si conferma espressione di cultura, territorio e creatività. A interpretare questo dialogo tra passato e futuro è stato lo Chef Carmine Iaquinangelo, affiancato dalla sua brigata, con un menu costruito attorno a consistenze, contrasti e accostamenti sorprendenti, nel quale i prodotti del mare si sono intrecciati con le eccellenze e i sapori della terra calabrese. Ad accogliere gli accademici e gli ospiti sono stati i delegati Ettore Tigani e Giuseppe Alvaro, in un clima di cordialità, amicizia e condivisione. Dopo i saluti istituzionali, la serata ha riservato spazio anche ai momenti associativi e celebrativi: consegnati gli attestati di affiliazione alla Delegazione Gioia Tauro – Piana degli Ulivi ai nuovi accademici Carmelo Calabrò e Pasquale



ULTIME PUBBLICAZIONI



COSENZA

«L'iniziativa "Coltiviamo l'Italia", svoltasi ieri a Cosenza, ha rappresentato un'importante...

di redazione

«L'iniziativa "Coltiviamo l'Italia", svoltasi ieri a Cosenza, ha rappresentato un'importante occasione di confronto...

Pellegrino, mentre a Cettina Lupini, della Delegazione Reggio Calabria, è stato conferito l'attestato per i suoi trentacinque anni di appartenenza all'Accademia. Tra gli ospiti presenti, il sindaco di Palmi, dott. Giovanni Calabria, e il sindaco di Scido, Giuseppe Zampogna, entrambi accademici della Delegazione della Piana degli Ulivi, oltre al presidente di Confindustria Reggio Calabria, ing. Domenico Vecchio. A guidare il racconto culturale della conviviale è stata la simposiarca Rosalba Sciarrone, accademica della Delegazione Gioia Tauro – Piana degli Ulivi, che nella sua brillante relazione ha approfondito le origini del pesce stocco e del baccalà, soffermandosi sulle loro caratteristiche nutrizionali e sul ruolo che questi prodotti hanno assunto nella storia della cucina regionale. Un'introduzione che ha dato ulteriore significato al percorso sensoriale della serata, sottolineando come la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche non significhi fermarsi al passato, ma saperlo reinterpretare con consapevolezza, tecnica e originalità. Grande attenzione è stata riservata anche alla qualità delle preparazioni, al servizio e all'accoglienza. Come previsto dalla consuetudine accademica, i partecipanti hanno espresso le proprie valutazioni sulle pietanze degustate e sull'organizzazione complessiva della cena, facendo registrare un risultato particolarmente lusinghiero. Al termine della conviviale, lo chef Carmine Iaquinangelo, raggiungendo la sala insieme alla sua brigata, ha ricevuto la comunicazione del positivo riscontro ottenuto. Un'esperienza nella quale baccalà e stoccafisso hanno raccontato molto più di una tradizione culinaria: hanno evocato storie, usanze e saperi tramandati nel tempo, dimostrando come la cucina del territorio possa continuare a evolversi, rinnovandosi senza perdere il legame con le proprie radici. La serata si è conclusa con la consegna della vetrofania **dell'Accademia Italiana della Cucina** alla proprietà del ristorante da parte del delegato Ettore Tigani, a suggello di un appuntamento che ha saputo coniugare convivialità, approfondimento culturale e valorizzazione dell'identità gastronomica calabrese.

Un menu tra memoria gastronomica e creatività contemporanea. Il viaggio sensoriale si è aperto con le sfiziose dello chef, accompagnate da un calice di bollicine, introducendo gli ospiti a un percorso in cui ogni preparazione ha raccontato una diversa sfumatura del mare.

Tra gli antipasti, il bauletto di pan brioche con burro alla bottarga e filetto di alici del Cantabrico ha proposto un incontro di sapori marini intensi e avvolgenti. La sfera di stocco al limone, avvolta in una croccantezza al nero carbone e accompagnata da crema di carote allo zenzero, ha giocato sul contrasto tra croccantezza, delicatezza e note agrumate e speziate.

La quenelle di baccalà mantecato con crema di zucca e porro fritto ha valorizzato la morbidezza del pesce attraverso la dolcezza vegetale della zucca e la nota croccante del porro. A completare la selezione, il prosciuttino di ricciola mediterranea affumicata in casa, con hummus e cialda croccante di semola, ha aggiunto al percorso il carattere

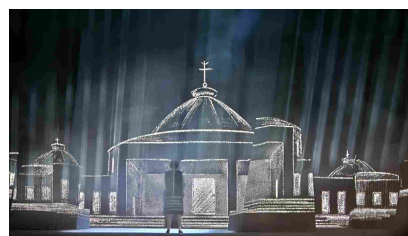


PRIMO PIANO

Baccalà e stoccafisso, la Calabria incontra l'alta cucina: all'Aqva Molinum di Citanova L...

di redazione

Baccalà e stoccafisso, la Calabria incontra l'alta cucina: all'Aqva Molinum di Citanova la Cena Ecumenica...



CATANZARO

IL TEATRO POLITEAMA DI CATANZARO SI PREPARA AD ACCOGLIERE IL CAST...

di redazione

IL TEATRO POLITEAMA DI CATANZARO SI PREPARA AD ACCOGLIERE IL CAST DELL'OPERA...

dell'affumicatura artigianale, in un equilibrio di consistenze e sapori. Il momento centrale del menu ha celebrato uno degli ingredienti simbolo della serata: lo stocco di Cittanova. Il primo piatto, un tortello nero ripieno di pesce stocco, adagiato su crema di fagiolo bianco "poverello" e completato da mollica tostata alle erbe mediterranee, ha rappresentato una sintesi particolarmente significativa tra identità territoriale e ricerca contemporanea. La pasta, il ripieno e gli ingredienti della tradizione contadina hanno dialogato in una composizione che ha restituito nuova espressività a sapori familiari.

Per il secondo piatto, il filetto di carbonaro nero d'Alaska ripieno di frutta secca sottopelle, con crema di peperoni arrostiti e ciambotta di verdure al verdello, ha proseguito il racconto gastronomico attraverso il contrasto tra la delicatezza del pesce, le note della frutta secca e la ricchezza delle verdure, richiamando i profumi e i colori della cucina mediterranea.

La conclusione è stata affidata a un dessert che ha unito delicatezza aromatica e identità calabrese: cubo di parfait al timo con confettura di Annona di Catona e dadolata di frutta, accompagnato da Passito di Calabria. Un finale in cui la freschezza aromatica del timo ha incontrato la particolarità di un frutto legato al territorio reggino, suggellando il percorso con un richiamo alla biodiversità e alla ricchezza delle produzioni locali.

Categorie

Primo Piano



redazione



L'utilizzo di materiale audio, foto, video e testo prodotto da approdocalabria.it potrà essere utilizzato da altre testate o siti internet se e solo se venga citata come fonte approdocalabria.it con collegamento al giornale.

© 2023 approdocalabria.it - Tutti i diritti riservati.
Direttore responsabile Luigi Longo.
Direttore editoriale Antonio Marziale.
Responsabile ufficio legale avv. Antonino Napoli
Via Sila, 8 - 89029 Taurianova (RC)
Tel. 0966.611303 - Cell. 340.382.7450
Email: redazione@approdocalabria.it

Informazioni

[Accedi](#)