

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI



PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Latterini marinati del Delta del Po	373
Moeche e masanete	374
Moscardino di Caorle	375
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Schia della laguna di Venezia	378
Seppia di Chioggia	379
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea del Sile	381
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Vongola verace del Polesine	383

ANGUILLA DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla del Delta del Po.



La storia

Il paesaggio del territorio del Delta del Po, vede una diffusa presenza di valli da pesca di acqua salmastra, poco profonde, in parte di origine naturale in parte dovute all'intervento dell'uomo, che ha arginato le zone più basse del delta invase dall'acqua, trasformando queste aree in zone ideali per la pesca dell'anguilla.

A partire dalla seconda metà dell'Ottocento gli interventi di bonifica determinarono una notevole contrazione delle superfici acquee investite a valle, che furono in parte convertite all'agricoltura. Tuttavia il Veneto resta la prima regione italiana per estensioni vallive.

Descrizione del prodotto

L'anguilla ha corpo sub-cilindrico allungato a forma di serpente, testa lunga con bocca provvista di piccoli denti, occhio rotondo, pinna dorsale fusa con la pinna caudale, le pinne pettorali sono corte e tondeggianti, la pelle è viscida per la presenza di abbondante muco. Durante le migrazioni riproduttive l'anguilla assume una livrea bruno-verdastra quasi nera con ventre argenteo. I soggetti immaturi sono pigmentati di giallo-verdastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età, mentre per le femmine si ha quando misurano almeno 40 cm ed hanno 9-20 anni.

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi.

Processo di produzione

L'anguilla vive liberamente, nelle valli naturali o artificiali, nella zona del delta dove penetra naturalmente o viene immessa artificialmente dopo essere stata pescata allo stato di cieca, da pescatori specializzati, nelle zone di foce di vari fiumi lungo le coste italiane. Il ciclo produttivo in una vallicoltura di tipo tradizionale inizia con la semina degli stadi giovanili delle specie ittiche.

La pesca avviene esclusivamente con attrezzi da posta; in particolare l'anguilla viene pescata con "bertovelli" durante il periodo autunnale e con "tressi", ovvero attrezzi da posta fissa, durante i periodi primaverile, estivo ed autunnale. Le anguille vengono pescate e immediatamente avviate al commercio ancora vive.

Usi

L'anguilla è un pesce dalla carne gustosa ma molto grassa e poco digeribile, che contiene molte vitamine e fosforo. Può essere consumata in diversi modi: arrosto, lessa, frita, affumicata ovvero in "saor" ricoperta da abbondante soffritto di cipolla.

Reperibilità

L'anguilla viene pescata quasi tutto l'anno ed è reperibile presso i mercati della zona.

Territorio interessato alla produzione

Fiumi, lagune e valli del Delta del Po nei comuni di Rosolina, Porto Viro, Porto Tolle, Ariano nel Polesine, in provincia di Rovigo.



ANGUILLA DEL LIVENZA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla del Livenza, anguilla della Livenza; a Venezia "anguilla", "bisato", "burateo"; a Chioggia: "bisato" o "buràtelo"; a Caorle: "bisato", a S. Stino di Livenza: "bisàt".



La storia

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) è un pesce del tutto particolare, sia per la sua forma allungata e serpentina, sia soprattutto per il suo particolare ciclo vitale. Essa infatti si accresce nelle acque dolci o salmastre, dove si trattiene fino al raggiungimento della maturità sessuale (da 9 a 12 anni), per ridiscendere poi al mare e compiere un lungo viaggio verso le zone di riproduzione, localizzate nel Mar dei Sargassi, nell'Oceano Atlantico. Dopo la schiusa le larve vengono trasportate dalle correnti verso le coste d'Europa, dove arrivano dopo un viaggio di circa tre anni. Fra dicembre e maggio le giovani anguille, le cosiddette "ceche", penetrano nei fiumi dove rimangono fino alla maturità sessuale. Il Livenza è un fiume tra i più importanti della pianura veneto-friulana; esso è quasi del tutto navigabile e ha sponde ricoperte di abbondante vegetazione e acque limpide e fredde alimentate da risorgive. I fondali sono privi di ghiaia e molto puliti, ciò lo rende un habitat ideale per l'anguilla che qui assume caratteristiche uniche.

Descrizione del prodotto

L'anguilla "del Livenza" ha testa piccola, pelle chiara e sottile, giusta quantità di grasso che ne fa un prodotto superbo. Le acque temperate di risorgiva consentono una crescita lenta dell'anguilla che permette di conferire alle sue carni un inconfondibile sapore. In funzione del periodo, delle modalità di pesca e delle dimensioni, vengono descritti due tipi di anguilla "del Livenza": tipo "fiumano" o di "fraima" è pescato alla fine dell'estate e in autunno, quando le anguille mature scendono lungo il fiume per dirigersi verso il mare. Possono pesare da pochi etti a oltre il chilo e sono caratterizzate da pelle grossa, chiara e grassa per affrontare le profondità marine; tipo "marino" o "primaverile" è stanziale, pescato in primavera ed inizio estate, di dimensioni crescenti da mare a monte, ma comunque di dimensioni ridotte rispetto all'anguilla del tipo "fiumano".

Processo di produzione

L'anguilla vive e cresce liberamente nell'acqua del Livenza, senza interventi di acquacoltura. È un predatore prevalentemente notturno che si ciba di invertebrati, crostacei, molluschi, anfibi e pesci. L'intervento dell'uomo è limitato alla pesca che avviene solitamente con i "bertovelli", piccole reti a forma di sacco posizionate con l'apertura rivolta a valle. Dopo la cattura i pesci vengono mantenuti e commercializzati vivi e vitali. Nelle acque del Livenza l'anguilla si presta al mantenimento in vivo entro apposite reti immerse nel fiume stesso. Tali reti solitamente contengono da 25 a 30 kg (reti piccole) fino a 100 kg (reti grandi) di anguille.

Usi

Il piatto caratteristico si ottiene con l'anguilla pescata a maggio per la preparazione conosciuta in tutto il bacino del Livenza, il "bisato coi amoi", in cui il pesce viene cotto in umido con successiva aggiunta dei frutti acerbi del prugno selvatico. Il tipo "fiumano", di dimensioni maggiori del "marino", viene preferibilmente cotto "allo speo" (allo spiedo) soprattutto a Caorle, ma anche ai ferri, e nelle trattorie anche in "umido con amoi".

Reperibilità nel mercato

Reperibile nell'area di produzione nel periodo biologicamente compatibile con la cattura dell'animale.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Caorle, S. Stino di Livenza e Torre di Mosto in provincia di Venezia; Cessalto, Motta di Livenza, Gorgo al Monticano, Meduna di Livenza, Mansuè, Portobuffolè e Gaiarine in provincia di Treviso; Pasiano di Pordenone, Prata di Pordenone, Brugnera, Sacile, Caneva, Fontanafredda e Polcenigo in provincia di Pordenone, per un totale di 17 Comuni nei quali l'anguilla "del Livenza" viene pescata.



ANGUILLA MARINATA DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla marinata del Delta del Po.



La storia

L'anguilla è un pesce che si trova abbondante in tutta la zona del delta del Po, viene pescato durante tutto l'anno e lavorato da alcune aziende specializzate.

La tecnologia di conservazione dei prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino risale agli antichi greci, ed è stata poi ripresa a partire dal Medioevo. In tutta la zona lagunare veneta, la tradizione culinaria è strettamente connessa con la fauna ittica, da sempre colonna portante dell'economia e del sistema alimentare dell'area. A prescindere dalle testimonianze degli estimatori locali, si evidenzia che la prima struttura "industriale" per la preparazione di prodotti ittici marinati del delta veneto fu la ditta Regnoli, fondata nel 1861 ed ancor oggi in attività.

Descrizione del prodotto

Il prodotto "anguilla marinata del Delta del Po" è una semiconserva di anguille (*Anguilla anguilla*) cotte tramite arrostitura, marinate e commercializzate in lattina.

L'anguilla ha un corpo allungato a forma di serpente, con la bocca provvista di minuscoli denti. La pinna dorsale è continua con la caudale e l'anale, mentre le pinne pettorali sono molto corte e tonde. La pelle, viscida, produce abbondante sostanza

mucosa. Il colore è bruno, verdastro, talora grigio scuro; il ventre è bianco o giallastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi. La migrazione al mare per la riproduzione, detta catadroma, avviene in inverno, tra ottobre e gennaio; gli individui maturi sono detti anguille argentine. Per l'anguilla delle valli venete è presunto il centro di riproduzione nel Mar dei Sargassi, al largo delle Bermuda; le larve, chiamate "leptocefali", sono trasportate dalla corrente del Golfo fino alle coste europee, dove completano la metamorfosi e risalgono le foci dei fiumi. A questo stadio, i soggetti sono trasparenti e noti col nome di "ceche". Non si esclude che nel Mediterraneo vi siano altri centri di riproduzione.

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età e le femmine misurano almeno 40 cm ed hanno 9-20 anni.

Il differenziamento sessuale ha inizio quando le anguille raggiungono una lunghezza di circa 14-18 cm.

Processo di produzione

Le anguille vengono dapprima decapitate e, se di grandi dimensioni, tagliate per venir infilate negli appositi spiedi, così da assumere la caratteristica forma a "S" in funzione della pezzatura e del taglio. Segue l'arrostitura in forni a piastre. Successivamente il prodotto, tolto dagli spiedi, viene depositato in cassettoni di plastica per il raffreddamento. Le anguille così preparate e distinte per pezzatura sono poi confezionate in lattine di varia capienza, riempite e rabboccate con salamoia costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale. Dopo alcuni giorni di maturazione il prodotto viene commercializzato.

Usi

L'uso di questo prodotto marinato è quello classico dell'antipasto di pesce, del piatto freddo per insalate e dell'aperitivo.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori nella zona del delta. L'anguilla "marinata del Delta del Po" è un prodotto tipico delle ricorrenze natalizie, si trova dunque facilmente in commercio nel periodo autunno-invernale con punte massime nel periodo che va dalla festa dell'Immacolata al Capodanno.

Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



ANGUILLA DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla delle valli da pesca venete, bisato delle valli da pesca venete.



La storia

La vallicoltura costituisce una delle forme più antiche di allevamento ittico. In Italia le origini si possono far risalire ai primi rudimentali sistemi di stabulazione ed ingrasso del pesce messi in atto lungo le coste tirreniche dagli antichi romani e, prima ancora, da etruschi e fenici.

Il paesaggio del territorio del delta del Po e della laguna veneziana, vede una diffusa presenza di valli da pesca di acqua salmastra, poco profonde, in parte di origine naturali in parte dovute all'intervento dell'uomo, che ha arginato le zone più basse del delta invase dall'acqua, trasformando queste aree in zona per la pesca. A partire dalla seconda metà dell'Ottocento gli interventi di bonifica determinarono una notevole contrazione delle superfici acquatiche investite a valle, che furono in parte convertite all'agricoltura. Tuttavia il Veneto resta la prima regione italiana per estensioni vallive. La pesca viene esercitata con sistemi tradizionali, e riconducibili ad una metodologia che affonda le sue radici in secoli di tradizione peschereccia.

Descrizione del prodotto

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) ha corpo sub-cilindrico allungato a forma di serpente, testa lunga con bocca provvista di piccoli denti, occhio rotondo, pinna dorsale fusa con la pinna caudale e l'anale, le pinne pettorali sono corte e tondeggianti, la pelle è viscida per la presenza di abbondante muco. Durante le migrazioni riproduttive l'anguilla assume una livrea bruno-verdastra, quasi nera, con ventre argenteo. I soggetti immaturi sono pigmentati di giallo-verdastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età, mentre per le femmine si ha quando misurano almeno 40 cm ed hanno tra i 9 e i 20 anni.

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi.

Processo di produzione

L'anguilla vive liberamente, nelle valli naturali o artificiali, nella zona del delta dove penetra naturalmente o viene immessa artificialmente dopo essere stata pescata allo stato di cieca, da pescatori specializzati, nelle zone di foce di vari fiumi lungo le coste italiane. Il ciclo produttivo in una vallicoltura di tipo tradizionale inizia con la semina degli stadi giovanili delle specie ittiche. Il "novellame" seminato un tempo proveniva totalmente dalla "montata" naturale, attualmente si sopperisce alle maggiori esigenze dell'"impescimento" con avannotti appositamente pescati dai "pescanovellanti", o riprodotti in avannotterie.

La pesca dell'anguilla avviene esclusivamente con attrezzi da posta. In particolare essa viene pescata con "bertovelli" durante il periodo autunnale e "tressi", ovvero attrezzi da posta fissa durante i periodi primaverile, estivo ed autunnale.

Le anguille vengono pescate e immediatamente avviate al commercio ancora vive.

Usi

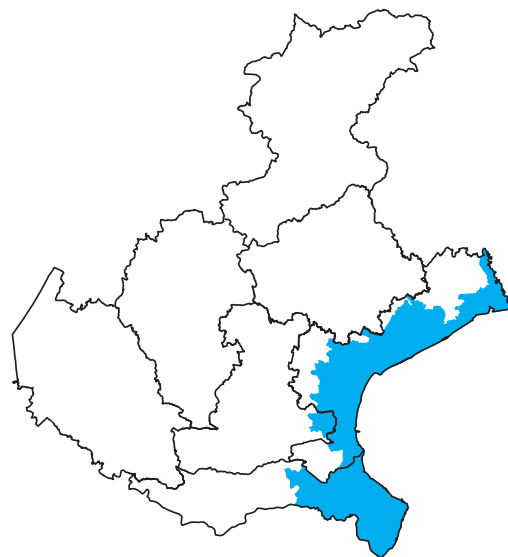
L'anguilla è un pesce dalla carne gustosa ma molto grassa e poco digeribile, che contiene molte vitamine e fosforo. Può essere consumata in diversi modi: arrosto, lessa, fritta, affumicata ovvero in "saor" ricoperta da abbondante soffritto di cipolla.

Reperibilità

L'anguilla viene pescata quasi durante tutto l'anno, ed è reperibile presso i mercati della zona.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.



BRANZINO DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Branzino delle valli da pesca venete, spigola delle valli da pesca venete, branzin, bransin.



La storia

La pratica di prelevare il pesce novello negli ambienti lagunari aperti, al momento della sua monta dal mare, per poi trasferirlo all'interno delle valli chiuse da pesca, ha una tradizione secolare ed è strettamente connessa allo sviluppo stesso della vallicoltura.

Il branzino o spigola tradizionalmente presente nella laguna veneta, è tra i pesci più ricercati per la qualità delle carni. Attualmente il suo allevamento in forma intensiva si sta specializzando sempre più, incoraggiato da un mercato in costante sviluppo.

Descrizione del prodotto

Il corpo del branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*) è slanciato, il muso appuntito e la bocca larga, con la mandibola leggermente prominente. I denti anteriori della mascella sono riuniti a formare una mezzaluna. Ha due pinne dorsali, la prima delle quali è formata da raggi spinosi e la seconda, eccetto il primo, da raggi molli. La colorazione è grigio-argentea sui fianchi, scura sul dorso e bianca sul ventre. Una macchia scura, in parte evidente, è presente sull'opercolo. Nei giovani sono evidenti numerose macchiette sui fianchi. Può raggiungere un peso di 10-12 kg e una lunghezza di circa 1 m. Vive su fondali di vario tipo, penetra spesso nelle lagune venete ed è in grado di risalire i fiumi ma frequenta le acque costiere dalla superficie sino a 100 m di profondità. È una specie gregaria durante il periodo giovanile e solitaria da adulta; vorace predatore e si ciba preferibilmente di piccoli pesci e crostacei.

I maschi raggiungono la maturità sessuale a due anni, quando misurano 23-30 cm di lunghezza; le femmine a tre anni, quando sono lunghe 30-40 cm. Tra gennaio e marzo, nel Mediterraneo gli adulti si radunano in gruppi numerosi per riprodursi.

Processo di produzione

Tra le varie specie allevate nelle valli venete, il branzino riveste una notevole importanza economica. Le modalità di pesca del "novellame", cioè dei piccoli pesci che poi vengono inseriti nelle valli, è ancora quella tradizionale, trainando le reti a mano su bassi fondali e raccogliendo gli avannotti delicatamente, spesso a mano. Successivamente i giovani branzini, detti "baicoli", vengono inseriti nelle valli da pesca. Raggiunta una lunghezza compresa tra i 30 e i 50 cm viene pescato, con reti o con particolari lenze chiamate "togne". Trattandosi di un prodotto fresco, è avviato subito alla commercializzazione in cassette di plastica coperto da scaglie di ghiaccio, non subisce ulteriori trasformazioni o condizionamenti.

Usi

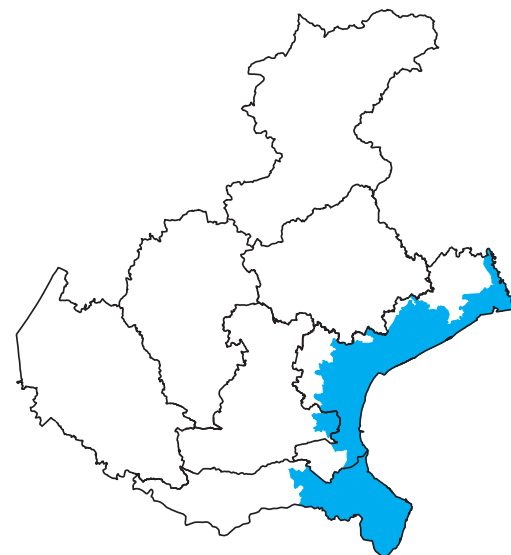
Molto apprezzato per le carni gustose e sode, magre e ricche di vitamina A e di fosforo, il branzino può venire cotto in graticola, arrosto o lesso.

Reperibilità

Questo pesce si può facilmente trovare presso i mercati ittici di tutto il Veneto, durante tutto l'anno perché allevato e pescato in quantità considerevoli.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.



CEFALI DELLE VALLI DA PESCA VENETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefali delle valli da pesca venete.



La storia

I cefali vivono su fondi rocciosi, sabbiosi e melmosi. Sono molto comuni sotto costa, nei porti, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto (fino a 350 m di profondità). Nella gronda lagunare veneta sono molto comuni e fanno parte della tradizione culinaria locale. Vivono liberamente nelle zone costiere o lagunari dell'alto Adriatico o vengono allevati nelle valli da pesca, dove risalgono naturalmente o vengono immessi artificialmente, crescono in ambienti naturali e vengono pescati ancora oggi con tecniche tradizionali, con l'amo, con la "fossina" (fiocina) ma soprattutto con la "trata", una grande rete lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo cilindrico, più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Sul dorso sono presenti due pinne, la prima delle quali ha quattro raggi

spinosi, di colorazione giallastra. Il colore del dorso è grigio, con riflessi azzurri e verdastri, mentre i fianchi hanno un colore più argentato. Nelle valli venete sono presenti cinque specie di cefali, che si differenziano per alcune caratteristiche anatomiche, gli habitat che prediligono e gli aspetti organolettici delle carni.

La bosega (*Chelon labrosus*), è lunga dai 30 ai 60 cm, ama vivere nei luoghi fangosi e melmosi, ha carni molto apprezzate e si pesca soprattutto in autunno.

Il caostelo o caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva. Il lotregan (*Liza aurata*), entra nella laguna dall'inverno fino ad aprile, raggiunge la lunghezza di 20 cm ed è apprezzato soprattutto se arrostito.

La verzelata (*Liza saliens*), raggiunge la lunghezza di 40 cm ed ha un sapore inferiore a quello degli altri cefali. Poiché resiste al freddo più delle altre specie viene anche chiamata "magnagiazzo" (mangia ghiaccio).

La volpina (*Mugil cephalus*), raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, è pescata durante tutto l'anno ed è estremamente apprezzata per il gusto delle sue carni.

Processo di produzione

Il cefalo è un pesce tipico delle aree costiere, anche se alcune specie tollerano bene anche l'acqua dolce e risalgono i fiumi anche per parecchi chilometri; molto adattabile, riesce a vivere anche in acque moderatamente inquinate. Predilige fondali molli, sabbiosi o detritici, ricchi di vegetazione.

Nelle valli, che sono strutture complesse, dotate di arginature, bacini diversificati per le varie fasi di crescita del pesce e canali di raccordo tra varie valli, laguna e mare, i cefali entrano autonomamente o sono immessi artificialmente, dopo essere stati pescati dai "pescanovellanti". Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particellato organico e piccoli organismi (crostacei, molluschi e larve di insetti). Vengono pescati con lenze, nasse o reti da posta

con metodi tradizionali e talvolta diversificati a seconda della varietà. Trattandosi di un prodotto fresco, sono avviati subito alla commercializzazione in cassette di polistirolo o di plastica, immersi in scaglie di ghiaccio.

Usi

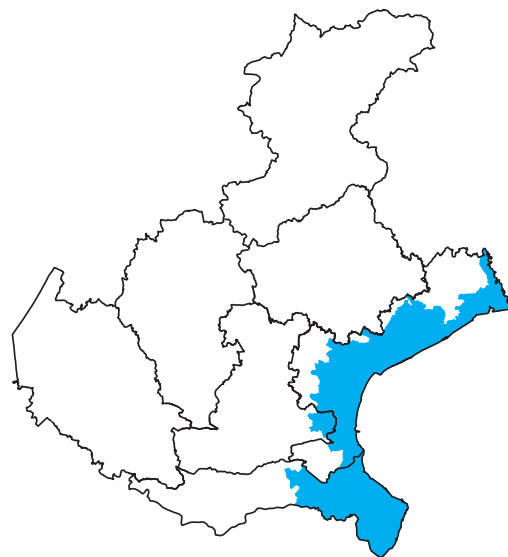
Le carni del cefalo sono semigrasse e forniscono un buon apporto di proteine nobili, fosforo e vitamine. Sono adatte a tutte le età e per tutte le diete. Vengono usate, soprattutto differenziandosi a seconda della varietà di pesce, cotte bollite, al forno o ai ferri.

Reperibilità

Date la notevole abbondanza di questo pesce nella zona lagunare, il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, delle zone di pesca e nelle aree limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.



CEFALO DEL POLESINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefalo del Polesine, sievalo o meccia, bosega, caustelo.



La storia

I cefali vivono liberamente nelle acque salmastre e marine, su fondi sabbiosi e melmosi e costituiscono un tradizionale prodotto delle valli e delle lagune costiere. Sono molto comuni sotto costa, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto. Possono essere anche allevati nelle valli da pesca, dove risalgono naturalmente o vengono immessi artificialmente, crescono in ambienti naturali e vengono pescati ancora oggi con tecniche tradizionali, con l'amo, con la fiocina ma soprattutto con una grande rete da posta lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo fusiforme, robusto, cilindrico al centro e più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Presenta due pinne dorsali ben distanziate. La colorazione del dorso è grigio-cinereo, con riflessi azzurri o verdastri, mentre il ventre è argenteo e contiene il lungo intestino che, quando pulito, è una prelibatezza per i buongustai.

In realtà col nome generico di cefalo o muggine si indicano i pesci appartenenti alla famiglia dei Mugilidi, di specie diverse, non facilmente distinguibili; quelle più presenti nei fiumi, valli e lagune del delta del Po sono:

- la meccia o "sievalo" o volpina (*Mugil cephalus*), raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, è pescata durante tutto l'anno ed è estremamente apprezzata per il gusto delle sue carni;
- la bosega (*Chelon labrosus*), è lunga dai 30 ai 60 cm, ama vivere nei luoghi fangosi e melmosi, ha carni molto apprezzate e si pesca soprattutto in autunno;
- il caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva.

Tutte specie dalle carni delicate, molto apprezzate, ma purtroppo non molto conosciute. Da un punto di vista organolettico, Meccia e Bosega spiccano sul Caustelo.

Processo di produzione

Nelle valli, che sono strutture complesse, dotate di arginature, bacini diversificati per le varie fasi di crescita del pesce e canali di raccordo tra varie valli, laguna e mare, i cefali entrano autonomamente o sono immessi artificialmente. Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particolato organico e piccoli organismi (crostacei, molluschi e larve di insetti). Vengono pescati con lenze, nasse o reti da posta con metodi tradizionali e talvolta diversificati a seconda della varietà. Trattandosi di un prodotto fresco, sono

avviati subito alla commercializzazione in cassette di polistirolo o di plastica, immersi in scaglie di ghiaccio.

Usi

Le carni del cefalo sono semigrasse e forniscono un buon apporto di proteine nobili, fosforo e vitamine. Sono adatte a tutte le età e per tutte le diete. Vengono usate cotte: bollite, al forno o ai ferri.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, nella zone di pesca e nelle aree limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Fiumi, valli e lagune del Delta del Po ricompresi nei comuni di Rosolina, Porto Viro, Porto Tolle e Ariano nel Polesine, in provincia di Rovigo.



GAMBERO DI FIUME DELLA VENEZIA ORIENTALE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gambero di fiume della Venezia Orientale, gambero di fiume, gambero d'acqua dolce, gambero.



La storia

Il gambero d'acqua dolce rappresenta senz'altro uno dei componenti di quella cultura popolare oggi in via di progressivo dissolvimento. Il gambero di fiume è noto da tempo immemorabile, tanto da divenire oggetto di una ricca iconografia che trova conferma nella letteratura e nel folklore nazionale dalla seconda metà dell'Ottocento. Le pubblicazioni maggiormente significative sono quelle del Brehm, "Animali", volume X (1907) e del Ninni (1885) che trattò, già in quell'epoca dell'allevamento artificiale, illustrandone pure le tecniche operative. L'allevamento del crostaceo ed il relativo consumo alimentare rappresenta, nel Veneto, un metodo di organizzazione produttiva dell'ecosistema fluviale di antica tradizione.

Una delle opere più pregevoli sull'argomento, a testimonianza della tradizione del gambero di fiume nell'area considerata, è quella dell'Ultima Cena affrescata nel 1466 nella Chiesa di S. Giorgio di San Polo di Piave, opera attribuita al pittore feltrino Giovanni di Francia ed interpretata dai critici come presagio del congedo di Cristo e della prossima Resurrezione.

Descrizione del prodotto

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" (*Austropotamobius pallipes italicus* Faxon), è un crostaceo con esoscheletro robusto, di colorazione bruno-verdastra, provvisto di chele lunghe, potenti e finemente dentellate. La carne ha un sapore delicato e molto apprezzato. È più simile nell'aspetto e nelle abitudini, all'aragosta e allo scampo, che al gambero di mare; si tratta infatti di un animale di fondo, lungo una decina di centimetri. Trascorre la giornata rintanato sotto le pietre o in una buca ed è attivo solamente durante le ore notturne. Si nutre di molluschi, lombrichi, larve di insetti acquatici e piccoli pesci, utilizza anche animaletti morti. È diffuso dove l'acqua è limpida e ben ossigenata e il fondo è ciottoloso. Poiché si trova nei corsi d'acqua poco inquinati è considerato un buon indicatore ecologico dello stato di salute delle acque.

Processo di produzione

I gamberi di fiume della Venezia orientale sono autoctoni ed un tempo erano diffusi e pescati con particolari nasse costruite in vimini intrecciato innescate con pesce; oggi in via d'estinzione e perciò tutelati da specifica normativa regionale. Il gambero di fiume autoctono viene artigianalmente allevato a partire da esemplari locali catturati con apposita autorizzazione, e viene quindi utilizzato vivo per il ripopolamento.

L'allevamento è realizzato con tipologie totalmente naturali, utilizzando vasche con argini e fondale in terra, costruite quasi sempre in aree limitrofe ai luoghi di pesca sui circostanti fiumi. Viene commercializzato per il consumo diretto dentro apposite cassette, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

Usi

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" ha una carne magra e ricca di proteine, fosforo e vitamine. Viene consumato cotto ai ferri, lessato o fritto.

Reperibilità

Il crostaceo è reperibile presso i produttori, i rivenditori e alcuni ristoranti specializzati nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni della Venezia Orientale, in particolare Annone Veneto, Caorle, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Concordia Sagittaria, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Noventa di Piave, Portogruaro, Pramaggiore, S. Donà di Piave, S. Michele al Tagliamento, San Stino di Livenza, Teglio Veneto e Torre di Mosto, in provincia di Venezia; Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Maserada, Meduna di Livenza, Motta di Livenza, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffolè, S. Polo di Piave e Salgarada, in provincia di Treviso.



LATTERINI MARINATI DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Latterini marinati del Delta del Po, acquadelle marine del delta veneto, frittura marinata del delta veneto.



La storia

I latterini sono pesci di dimensioni contenute, molto diffusi nella zona del delta del Po e della laguna veneta in generale, mentre durante l'inverno si spostano verso il mare per evitare le basse temperature delle acque lagunari. Si pescano con particolari reti da posta chiamate "rè da anguele" o con la "volega", tipica rete a borsa sostenuta da una pertica, che si usa dalla barca. Sono da sempre pescati in quantità notevoli e apprezzati per il loro sapore e per la facilità di impiego, vengono spesso

fritti. Nella zona del Delta polesano è antica tradizione la preparazione in marinatura di questi pesci. La ditta Regnoli è la prima struttura "industriale" per la preparazione di questo, come di altri prodotti marinati nella zona, creata addirittura nel 1861 ed è ancora oggi in attività.

Descrizione del prodotto

I "latterini marinati del Delta del Po" sono una semiconserva di pesciolini della specie latterino (*Atherina boyeri*) provenienti dalla pesca locale, fritti, marinati e commercializzati in lattina.

Il latterino presenta corpo slanciato, con testa piccola e muso appuntito, bocca media, terminale, obliqua; occhio grande. Il colore è grigio-verdastro con puntini neri sul dorso, ventre biancastro, fianchi attraversati da una linea argentata longitudinale. La lunghezza è mediamente di 5-10 cm, fino ad un massimo di 13 cm.

Processo di produzione

Il prodotto perviene fresco in casse direttamente dai porti pescherecci locali. Le casse vengono disposte in posizione leggermente inclinata per un breve periodo allo scopo di completare lo sgrondo dell'acqua in eccesso, poi vengono avviate al reparto frittura. La fase di frittura viene svolta nel modo classico che prevede, dopo l'infarinatura e la sbattitura, la friggitura vera e propria con immersione del prodotto in bagno d'olio bollente. Successivamente il prodotto fritto viene raccolto in apposite cassette per il raffreddamento.

Segue la fase di confezionamento in lattina, dove viene aggiunta la salamoia (soluzione acquosa di aceto e sale). Prima della chiusura definitiva il prodotto deve completare l'assorbimento che si conclude con il rabbocco delle lattine; viene poi stoccato in apposita cella e dopo alcuni giorni è pronto per la vendita.

Usi

L'uso dei "latterini marinati del Delta del Po" è quello classico che va dall'antipasto di pesce, al piatto freddo per insalate e all'aperitivo.

Reperibilità

Presso i rivenditori nella zona del delta, venduti soprattutto nel periodo autunno-invernale con punte massime nel periodo che va dalla festa dell'Immacolata al Capodanno.

Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



MOECHE E MASANETE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moeche e masanete, moleche e mazanete, moeca e masaneta, moleca e mazaneta, masenete o mazenete.



La storia

Il granchio è un crostaceo che vive nei fondali sabbiosi delle lagune, nelle acque salmastre dei fiumi e nelle acque dei porti. È dunque molto diffuso anche nella laguna veneta, dove ha trovato un habitat adatto alle sue esigenze e l'apprezzamento da parte delle popolazioni della zona. Quella della coltura e della lavorazione dei granchi è una tradizione antica che si tramanda di generazione in generazione.

Descrizione del prodotto

Il granchio è un crostaceo caratterizzato da 5 paia di zampe, di cui 2 chelate, corpo con addome breve e allargato, ricoperto da un tegumento di colore grigio-verdastro, di diametro di circa 6-7 cm. Come tutti i crostacei prima di diventare adulto e assumere le dimensioni definitive compie una serie di "mute": abbandona ciclicamente la vecchia corazza per dotarsene di una nuova e più voluminosa. La vita del granchio è quindi caratterizzata da uno stadio protetto da "guscio" ("granso duro") e da uno stadio, che si protrae ciclicamente solo per poche ore, in cui le parti molli sono sprovviste di protezione ("moleca").

La "moeca o moleca" (maschi e femmine privi di guscio) è il granchio che, nello spazio di poche ore, abbandonato il vecchio rivestimento, non ha ancora consolidato la nuova corazza. Si distingue per l'addome ripiegato a forma triangolare stretta.

La "masaneta o mazaneta" (femmine provviste di guscio) si distingue per l'addome ripiegato a forma di cuore, ed è consumata quando, alla fine dell'estate, ha le ovaie mature e gonfie (viene detta "col coral") che costituiscono la parte più apprezzata del crostaceo.

Processo di produzione

La componente tradizionale della coltura si manifesta nella fase della lavorazione. L'attività è fortemente stagionale, concentrandosi in due periodi all'anno per le "moeche" (primavera e autunno), e nel solo periodo fine estivo per le "masanete". In primavera le "moleche" vengono prodotte in acque a fondali bassi ("barene"), d'inverno in laguna aperta per sfruttare l'azione termica dell'acqua. La temperatura infatti influenza la velocità del ciclo biologico del granchio. I granchi vengono pescati con delle reti particolari ("trezze") terminanti con trappole cilindriche ("nasse"). Successivamente vengono riversati in sacchi di juta e trasportati agli impianti di lavorazione dove si effettua la delicata operazione della cernita che rappresenta il punto critico del processo produttivo; questa abilità nell'eseguire la cernita, appresa dopo decenni di esperienza in buona parte mediata dall'osservazione diretta del "molecante" più esperto, è la caratteristica più spiccata della specifica tradizione, per questo viene effettuata da personale esperto.

I sacchi vengono svuotati su dei tavoli particolari ("gorne") da cui vengono selezionate le diverse tipologie di granchio in funzione dello stadio biologico. Si individuano così i granchi "spiantani" (che a giorni diventeranno "moeche") e quelli "boni" (che a giorni diventeranno "spiantani"). Entrambi, ma separatamente, vengono allevati in particolari casse di legno fessurate denominate "vieri", appese a dei pergolati di pali infissi sul fondo della laguna ("vivai"). I "vieri" degli "spiantani" devono

essere giornalmente aperti (anche più volte al giorno) per individuare l'esatto momento di prelievo delle "moleche".

La conservazione e la stagionatura non hanno luogo trattandosi di un prodotto commercializzato e consumato vivo e vitale.

Usi

Le "moeche" vengono molto apprezzate fritte, mentre le "masanete" sono preparate lesse e condite con aglio, olio e prezzemolo.

Reperibilità

Durante i periodi di produzione, "moeche e masanete" sono facilmente reperibili dai rivenditori di pesce presso tutti i mercati della gronda lagunare.

Territorio interessato alla produzione

La produzione è localizzata prevalentemente nella laguna di Venezia, concentrandosi nelle zone di Burano, Giudecca e Chioggia.



MOSCARDINO DI CAORLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moscardino di Caorle, gambero grigio, moscardin a Venezia, moscardin a Chioggia, moscardino a Caorle.



La storia

Il moscardino (*Eledona moschata*) è un mollusco molto comune in tutto il Mediterraneo, in cui vive come specie stanziale ed endemica; preferisce i fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità, privilegiando l'Alto Adriatico. Proprio per questo, a largo del litorale di Caorle la pesca di questo mollusco ha una antica tradizione ed è praticata da secoli. Una testimonianza bibliografica molto significativa risale al 1893, nel libro di G. Manzier "Alcuni cenni sulla pesca sul nostro litorale".

Descrizione del prodotto

Il moscardino è un mollusco cefalopode della famiglia Octopodidae di dimensioni più ridotte rispetto a quelle del classico polpo (*Octopus vulgaris*). Possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose. A differenza del polpo, il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri con alcune macchie nere sul dorso; appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, gli occhi sono in posizione laterale. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 g, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 g, ha carne molto tenera e saporita.

Processo di produzione

Il moscardino viene pescato con reti a strascico in tutto l'arco dell'anno, ma specialmente in primavera-inverno. A Caorle tale pesca è esercitata con attrezzi di dimensioni ridotte e "tirate" più brevi, in questo modo si ha un minor impatto sul prodotto e soprattutto sull'ecosistema marino. Una volta pescato il prodotto viene commercializzato fresco, spesso direttamente sui luoghi di pesca, in apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio. In alternativa viene avviato alle aziende di lavorazione che lo surgelano.

Usi

Il moscardino ha una carne magrissima che contiene una discreta quantità di proteine e offre un buon apporto di potassio e fosforo. Viene consumato dopo essere stato bollito o cotto in umido.

Reperibilità

Il prodotto viene pescato durante tutto l'anno ed è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori di tutta la zona costiera del Veneto orientale.

Territorio interessato alla produzione

Mare antistante il comune di Caorle, in provincia di Venezia.



PESCE AZZURRO DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesce azzurro, alice e sarda, sardela, sardon, sardèa.



La storia

Il pesce azzurro comprende essenzialmente due specie ittiche: le alicie e le sarde. Entrambe queste razze vivono lungo la costa, nelle zone delle bocche di porto, nella laguna veneta ma sono presenti abbondantemente in mare aperto. Fin dai tempi dei primi insediamenti umani questi pesci sono stati pescati abbondantemente nella zona a largo del Delta del Po e vengono pescati oggi seguendo rigide disposizioni normative che definiscono quantità di pescato e metodologie da attuare. Costituiscono infatti uno dei componenti principali di reddito delle marinerie e sono parte fondamentale della tradizione culinaria locale.

Descrizione del prodotto

Le alicie (*Engraulis encrasicolus*) e le sarde (*Sardina pilchardus*), sono pesci di dimensioni ridotte che presentano corpo allungato e snello, ma si differenziano per alcune caratteristiche fisiche.

Le alicie, chiamate anche acciughe, dal corpo affusolato, il ventre liscio e arrotondato, presentano un'unica pinna dorsale situata a metà circa del corpo il quale è di colore azzurro-verdastro nel dorso e argenteo sui fianchi e sul ventre. La lunghezza media è di 11-12 cm e negli individui mediterranei arriva ad un massimo di 18-20 cm. Si ciba di plancton animale, piccoli crostacei e larve di molluschi. La riproduzione avviene da aprile a novembre, in prossimità della costa e le uova emesse sono numerosissime e galleggianti.

Le sardine sono l'unica specie appartenente al genere *Sardina* presente nel Mediterraneo. È un pesce di piccole dimensioni, dal corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente, coperto di grosse squame. Il muso presenta mascelle di dimensioni diseguali con quella inferiore leggermente prominente. L'unica pinna dorsale è situata circa a metà del corpo, molto avanzata rispetto alla pinna anale. La colorazione è azzurro-verdastro sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre. Possono essere presenti alcune macchiette nerastre lungo ogni fianco. La lunghezza massima degli individui mediterranei è di 18-20 cm, quella media di 15 cm. La durata della vita è di circa otto anni. La sardina vive in autunno e inverno a profondità maggiori, mentre è più vicina alla costa nel restante periodo dell'anno.

Processo di produzione

La pesca del "pesce azzurro del Delta del Po" è sottoposta a rigidi limiti quantitativi del pescato. La campagna di pesca è giornaliera ed è effettuata durante tutto l'anno. Le imbarcazioni impiegate hanno modeste dimensioni, e conseguentemente anche la rete impiegata per la pesca a strascico è di dimensioni contenute, per questo motivo il pesce rimane integro e viene sbarcato ancora con le squame.

Appena pescato, il prodotto viene posto all'interno di cassette in polistirolo e subito ghiacciato. È commercializzato fresco o viene avviato alle industrie di trasformazione.

Usi

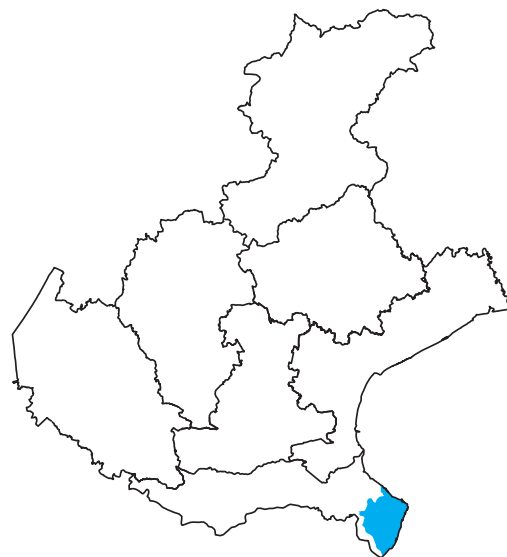
Il pesce azzurro contiene considerevoli quantità di fosforo e vitamine e, essendo un pesce magro, è adatto per quasi tutte le diete. Viene consumato fritto, arrosto o nella tipica ricetta veneta in "saor" con marinatura in abbondante cipolla. È molto apprezzato per il suo gusto delicato ma saporito.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile fresco presso tutti i mercati ittici della zona durante tutto l'anno, anche se in quantità superiori in primavera e in estate.

Territorio interessato alla produzione

Tratto di mare antistante il Delta del Po in comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.



SARDINE E ALICI MARINATE DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sardine e alici marinate del Delta del Po, sardine e alici marinate del delta veneto.



trasformati alimentari. Del resto la tecnologia di conservazione di prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino ha origini molto antiche e in tutta la zona costiera veneziana e rodigina ha una tradizione secolare. Nella zona di Ariano Polesine è ancora oggi attiva la ditta Regnoli che è stata la prima struttura "industriale" attiva, risale al 1861, nella preparazione di prodotti ittici marinati.

Descrizione del prodotto

Le alici o acciughe (*Engraulis encrasicolus*) e le sardine (*Sardina pilchardus*) sono pesci di piccole dimensioni (massimo 15-20 cm) dal corpo affusolato e colorito azzurrognolo, verdastro o grigiastro. Si differenziano tra loro per alcuni aspetti morfologici, per habitat e stili di vita leggermente differenti e per diverse proprietà gustative.

"Sardine e alici marinate del Delta del Po" è una semiconserva di sardine e di alici provenienti dalla pesca locale, marinate e commercializzate immerse in salamoia o sott'olio in diversi formati e contenitori (vasi di vetro, vaschette di plastica, fusti vari).

Processo di produzione

I pesci vengono pescati con reti a strascico sia sottocosta che al largo, una volta catturati vengono subito posti in casse di polistirolo e ricoperti con scaglie di ghiaccio.

Il prodotto perviene perciò fresco in casse direttamente dai porti pescherecci alle aziende di trasformazione. Il pesce viene dapprima ammollato in acqua fredda; le sardine vengono decapitate e filettate a macchina mentre le alici, più delicate, vengono sottoposte manualmente e a tali operazioni. Si provvede quindi al lavaggio, che precede la fase della marinatura. Questa è eseguita tramite immersione in salamoia, costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale, per un periodo di 24-48 ore, durante il quale il prodotto viene di tanto in tanto mescolato. Al termine della marinatura i filetti assumono la caratteristica colorazione bianca, vengono dunque confezionati, prevalentemente sott'olio, e quindi commercializzati.

Usi

Ricco di fosforo e vitamine questo pesce si adatta a quasi tutti i tipi di dieta. La versione marinata, più calorica e grassa, trova impiego soprattutto nella preparazione di salse e sughi.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile nella zona del delta durante tutto l'anno presso rivenditori e dettaglianti.

Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



La storia

Le alici e le sardine sono due specie ittiche molto abbondanti nell'alto Adriatico e fanno, da sempre, parte dell'alimentazione delle popolazioni stanziate lungo le coste venete. Apprezzate per il gusto particolare e per la facilità di preparazione sono consumate sia fresche che per la preparazione di

SCHIA DELLA LAGUNA DI VENEZIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schia della laguna di Venezia, schia a Venezia, gambarèto a Chioggia e Caorle, gambero grigio.



La storia

La schia è un crostaceo di dimensioni ridotte che vive sul fondo della laguna veneta e alle foci dei fiumi che in questa sfociano. Rappresenta una delle specie ittiche un tempo considerate poco pregiate e snobbate dalle tavole più raffinate, ma ora rivalutate a livello gastronomico e conseguentemente a livello economico. La pesca di questo crostaceo, come di tutta la fauna ittica lagunare, affonda le sue radici ai tempi remoti risalenti all'epoca della fondazione dei primi insediamenti in laguna, quando gli abitanti "considerarono il territorio che li circondava come elemento indispensabile sia per la loro sopravvivenza e autonomia politica che per lo sviluppo dei traffici commerciali. Fu nella Laguna

che nacquero e si svilupparono la tradizione dei pescatori, la loro duplice attività lagunare e marinara, l'arte del progettare e costruire strumenti e sistemi per lo sfruttamento del ricchissimo patrimonio ittico, le reti per ogni tipo di pesca e le tecniche di coltivazione di pesci, molluschi e crostacei nelle valli da pesca" (G. Favaretto).

Descrizione del prodotto

La schia è un gambero della famiglia Crangonidae, presenta tipica colorazione grigio-bruna, con fitta e sottile maculatura a puntini neri, talvolta confluyente in areole più scure. I bordi del ventaglio codale (chiamato telson) sono neri. Può raggiungere la lunghezza di 9 cm anche se la taglia media si aggira sui 3-5 cm. Ha ciclo annuale con produzione massima nel periodo autunno-inverno.

Processo di produzione

La schia è una specie marina costiera tipica dei fondali sabbiosi che penetra in tutto il bacino lagunare, sia sui fondali aperti, sia sulle praterie delle alghe fanerogame, spingendosi fino alle acque salmastre delle valli, dove assume spesso colorazioni più scure. La pesca viene effettuata in vari modi. In area costiera si effettua con un'apposita rete a strascico chiamata "schiler". In laguna questi crostacei vengono catturati invece con reti da posta chiamate "traturi" e "bertovelli". Infine in laguna la pesca sportiva di questa specie viene praticata anche con un particolare retino a mano (guadino), dalla forma triangolare, dotato di un ampio sacchetto a maglia stretta, che viene spinto camminando sul basso fondale, chiamato "paravanti".

Il prodotto viene commercializzato ancora vivo e vitale dentro apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

Usi

La "schia della laguna di Venezia" può venire fritta oppure può essere consumata lessa, dopo essere stata sgusciata, con olio, limone, prezzemolo sale e pepe. Viene anche utilizzata come esca viva nei mesi invernali, per la pesca al branzino.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori al dettaglio in tutti i mercati ittici della provincia di Venezia, in quantità maggiori da ottobre a marzo.

Territorio interessato alla produzione

Laguna di Venezia.



SEPPIA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Seppia bianca di Chioggia, Sepe de Ciosa, Seppioline di Chioggia.



La storia

Vari documenti attestano la rinomanza della Seppia di Chioggia, fin dal tempo di Plinio il Vecchio (I secolo d.C.), periodo nel quale già venivano utilizzati attrezzi come la "nassa", il "trimaglio" e il "cogollo", usati ancora oggi. Testimonianze risalenti agli anni '30 del secolo scorso, riportano che della seppia non si buttava niente poiché i sacchetti che contengono il nero, si vendevano a Trieste per la produzione dell'inchiostro e l'osso, dopo la sua essiccazione, veniva venduto agli orafi e usato come calco per la fabbricazione di gioielli.

Descrizione del prodotto

La Seppia bianca di Chioggia, *Sepia officinalis* (Linneo), è un mollusco della classe Cefalopodi dalla caratteristica conformazione della testa, alquanto voluminosa, guarnita anteriormente da 10 braccia tentacolari poste attorno alla bocca; il corpo, a forma di sacco, è orlato da pinne laminari. All'interno del mantello è presente una conchiglia interamente calcificata, il famoso osso di seppia, detto "sepiòn", che ha la funzione di dare sostegno e forma al mollusco.

Processo di produzione

L'approvvigionamento del prodotto di pesca locale viene effettuato dalle cooperative che svolgono una pesca stagionale con attrezzi da posta. I pescherecci utilizzati sono di dimensioni ridotte con salpa-reti laterale; gli attrezzi includono "cogolli" e simili (nasse, nassini, bertovelli).

La lavorazione della seppia prevede, subito dopo il ricevimento, un primo lavaggio seguito dall'eviscerazione (asportazione dei visceri e dell'osso) manuale dei molluschi; tale lavaggio avviene in tini in acciaio riempiti in continuo con acqua salmastra depurata, dai quali le seppie vengono trasferite, mediante ceste in plastica forate per consentire la scolatura dell'acqua, sul tavolo per le lavorazioni successive. I molluschi subiscono altri lavaggi della durata di circa 30-40 minuti, intervallati dalla spellatura sempre manuale, alla quale può far seguito il confezionamento e la distribuzione del prodotto fresco, il congelamento e la glassatura, oppure il suo ulteriore sezionamento e preparazione in "fettuccine" utilizzate con packaging diversi, principalmente come componenti, insieme ad altri molluschi e pesci di preparati "misto mare".

Il congelamento si effettua in impianti frigoriferi nei quali il prodotto, in poche ore, raggiunge la temperatura di -25 °C. Con la glassatura finale si ricopre la seppia con uno o più strati di ghiaccio di protezione, per impedire che, cedendo parte della propria umidità all'aria fredda circostante, si disidrata.

Va evidenziato che il trattamento esclusivo con acqua salmastra depurata, la cui salinità e composizione in microelementi coincide con quella propria dell'ambiente naturale in cui il mollusco vive, consente di ottenere un prodotto finito di particolare pregio.

Usi

La seppia bianca di Chioggia presenta carni sode, tenere e gustose, particolarmente ricche in proteine e povere in grassi, è facilmente digeribile e indicata nelle diete ipocaloriche; ha un caratteristico aroma salso percepibile sia nel mollusco intero fresco, sia in quello variamente lavorato, che si

mantiene anche grazie al processo di produzione utilizzato. La preparazione della seppia richiede l'asporto dell'osso interno, spingendo la sacca con i pollici; vanno poi asportati gli occhi, il becco e le due sacche, la gialla (se femmina) e la nera. Proprio perché dotata di una sacca, la seppia è particolarmente adatta ad essere cucinata ripiena: sono molte le ricette che vedono la seppia ripiena di cibi piuttosto semplici, come pangrattato, pomodori, formaggio grattato, prezzemolo, ma può anche essere preparata in umido, al forno o fritta.

Reperibilità

La seppia, in primavera e in autunno, risale le coste per deporre le uova, dopo aver trascorso l'inverno nascosta in fondali profondi; aprile e maggio sono i mesi migliori per la pesca della seppia, che avviene attraverso cestini, nasse o reti da posta. La Seppia di Chioggia è reperibile presso i mercati ittici del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia.



TROTA FARIO DELLE VALLI VICENTINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota Fario delle valli vicentine, trota Fario della valle dell'Astico.



teristiche delle acque presenti nelle valli, nonché quelle dell'acqua montana limpida e fredda, a dare un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento di questi pesci.

Per quanto riguarda la produzione di Cison, l'allevamento è sorto nel canale inutilizzato dopo la costruzione della diga del Corlo, nei primi anni sessanta.

Descrizione del prodotto

La trota Fario (*Salmo trutta*) è un pesce di acqua dolce della famiglia dei Salmonidi, a carne bianca e sapore molto delicato. È la specie più pregiata di trota ed allevata in acque fredde, presenta colore e striature variabili (a seconda dell'ambiente in cui vengono allevate) e la classica puntinatura arancione lungo i fianchi. È lunga 25-70 cm e il suo peso può raggiungere anche i 6-7 kg.

Processo di produzione

Le caratteristiche delle acque presenti nella valle e quelle dell'acqua di montagna, limpide e fredde, hanno fornito un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento della trota Fario. Infatti, data la rusticità di questo salmonide, l'allevamento è impostato con caratteristiche corrispondenti al suo habitat naturale. La spremitura, l'incubazione delle uova e tutte le altre fasi produttive sono attuate secondo tecniche di moderna concezione ma si prevedono dei tempi molto lunghi di permanenza del pesce nelle vasche con una presenza di biomassa molto bassa, favorendo così l'ottenimento di un prodotto di alta qualità; generalmente viene venduto per il ripopolamento dei fiumi con pezzature che spaziano dall'uovo fino a taglie di pronta cattura. L'alimentazione è fornita da mangimi a base di farina di pesce, a basso tenore di grassi ed alto contenuto in proteine, e con cereali.

Essendo un prodotto che viene quasi esclusivamente venduto vivo, viene selezionato e trasportato con automezzi con cisterne (vasche) adibite esclusivamente a tale specifico trasporto.

Nell'allevamento di Cison il pesce viene lavorato e insacchettato.

Usi

La "trota Fario delle valli vicentine" ha una carne magra, che contiene proteine, fosforo, ferro e vitamine. Si impiega cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

Reperibilità

Il prodotto è commercializzato presso i normali canali di vendita al dettaglio in gran parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Astico-Posina nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi e Velo d'Astico; è allevata anche nelle acque sorgive del comune di Cison, provincia di Vicenza.

La storia

L'Italia è uno dei Paesi maggiori produttori al mondo di trote e nel Veneto gli allevamenti si concentrano nella provincia di Vicenza. Pesce caratteristico di torrenti e ruscelli, la trota può vivere anche in laghi e corsi di fondovalle purché con acque fresche e molto ossigenate.

Sin dal 1956 nelle acque che scorrono nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi, Cison e Velo d'Astico vengono allevate le trote Fario. Sono le carat-



TROTA IRIDEA DEL SILE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea del Sile, trota iridea del fiume Sile, trota iridea, trota del Sil.



La storia

In Veneto, in particolare lungo il corso del fiume Sile (il più grande fiume italiano da risorgive), favorita dalle numerose acque fresche di risorgiva presenti nella zona, sono stati avviati, sin dalla fine degli anni '50, i primi esempi di "troticoltura" in Italia, che ne hanno reso caratteristico il prodotto e sono stati presi da esempio per lo sviluppo dell'acquacoltura in altre zone del Veneto. Le particolari caratteristiche dell'acqua di questo fiume, infatti, ben rispondono alle esigenze di riproduzione e allevamento delle trote: una temperatura media attorno ai 13° C e una quantità sufficiente di ossigeno per i processi digestivi sono le condizioni che hanno consentito lo sviluppo dell'industria trevigiana che, nata spontaneamente per iniziativa di alcuni imprenditori, oggi riesce ad immettere nel mercato tra i 10 e i 15 mila quintali di pesce all'anno. Per far meglio conoscere ai consumatori le caratteristiche di questi prodotti e le tecniche di allevamento si svolge nel mese di settembre la manifestazione "Peschiere aperte nel Parco del fiume Sile".

Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce della famiglia dei Salmonidi; presenta un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e squame piccole. Ricca di riflessi multicolori, con sfumature di color verde, viola e azzurro, possiede lungo i fianchi una fascia iridescente di color arancia o rosea, banda particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Viene commercializzata al raggiungimento di 45-50 cm di lunghezza. Possiede carni molto buone di colore rosato (salmonato) e dal sapore delicato.

Processo di produzione

Grazie alle buone caratteristiche ambientali si è sviluppata nella zona non solo l'attività di allevamento della trota ma anche tutta la filiera agroalimentare del prodotto. I riproduttori vengono selezionati e quindi spremuti per ottenere le uova che vengono irrorate con seme del maschio per la fecondazione. Immesse in speciali embrionatori vengono poi fatte schiudere nelle avannotterie dove rimangono fino alla taglia di circa 100 g. Vengono dunque selezionate ed immesse in canali più capienti, con maggior disponibilità d'acqua per l'ingrasso fino al raggiungimento delle taglie commerciali, operazioni che richiedono una durata di circa 12-24 mesi. Per trote a carne bianca la taglia commerciale arriva fino ai 350 g; per quelle a carne salmonata dai 350 g in su.

Il prodotto ottenuto viene lavorato a seconda delle richieste del mercato e può essere quindi venduto: vivo per i laghetti di pesca sportiva, fresco tal quale in cassette di polistirolo oppure destinato alla trasformazione (trote eviscerate, filetti, tranci, ecc.). Il pesce destinato alla lavorazione viene catturato vivo nelle vasche di purga, quindi lavorato immediatamente, confezionato e spedito a destinazione nell'arco di poche ore seguendo rigorosamente la catena del freddo; parte della produzione viene inoltre destinata alla linea di surgelazione che prevede anche la preparazione di piatti surgelati pronti per essere cucinati.

Usi

La "trota iridea del Sile" è un alimento estremamente valido dal punto di vista nutrizionale, dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Ha numerosi impieghi culinari; può essere cotta al cartoccio, alla griglia, lessa o in altre fantasiose preparazioni.

Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Istrana, Morgano, Quinto di Treviso, Treviso e Casale sul Sile che sono attraversati dal fiume Sile, in provincia di Treviso.



TROTA IRIDEA DELLA VALLE DEL CHIAMPO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea della valle del Chiampo, trota iridea.



La storia

Il comparto dell'acquacoltura è uno dei settori probabilmente più vitali del Veneto, la cui rapida crescita ha avuto un'altrettanta rapida evoluzione delle sue tecniche produttive, sperimentando ed applicando soluzioni nuove, sia nella fase della riproduzione artificiale, sia della lavorazione e commercializzazione del prodotto.

Lo sviluppo di questo comparto è legato alla maturazione della cultura alimentare, e della consapevolezza dei vantaggi e delle proprietà nutrizionali del pesce.

Nella valle del Chiampo, in provincia di Vicenza, vengono allevate le trote della specie iridea, che rispetto alle altre razze è di più facile allevamento

e minor costo di produzione. Questo allevamento viene attuato sin dagli anni '60 del secolo scorso, dopo che nella vicina valle dell'Astico si era avviato con successo l'allevamento delle trote Fario.

Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce, caratterizzata da un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e da squame piccole. Ricca di riflessi multicolori, con sfumature di color verde, viola e azzurro, possiede lungo i fianchi una fascia iridescente di color arancia o rosea che diventa particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Possiede carni molto buone di colore rosato e dal sapore delicato.

Processo di produzione

Un buon allevamento di trote richiede una buona quantità e qualità dell'acqua disponibile. Il problema della quantità è avvertito maggiormente nella valle del Chiampo, dove il carattere torrentizio dei corsi d'acqua che scendono dai monti Lessini comporta una grande variabilità della loro portata. Nel caso di siccità estiva prolungata, la diminuzione dell'acqua che alimenta le vasche dell'allevamento rallenta il ricambio di ossigeno; per non compromettere la vitalità della trota, si ricorre all'ossigenazione artificiale dell'acqua per mezzo di appositi ossigenatori gassosi. Nei casi più gravi di scarsità d'acqua, può essere addirittura necessario intervenire anche con l'ossigeno liquido in bombole.

L'allevamento avviene in vasche appositamente create, dove i pesci vengono divisi a seconda delle fasi di crescita e sono allevati in maniera naturale. Gli allevatori della zona si sono specializzati nel fornire al mercato trote iridee di grossa taglia, con pezzatura da 800 g a 1 kg e lunghezza di 30-40 cm, che sono il prodotto tipico della valle del Chiampo. Il pesce destinato alla lavorazione viene catturato vivo nelle vasche di purga, quindi lavorato immediatamente, confezionato e spedito a destinazione nell'arco di poche ore seguendo rigorosamente la catena del freddo.

Usi

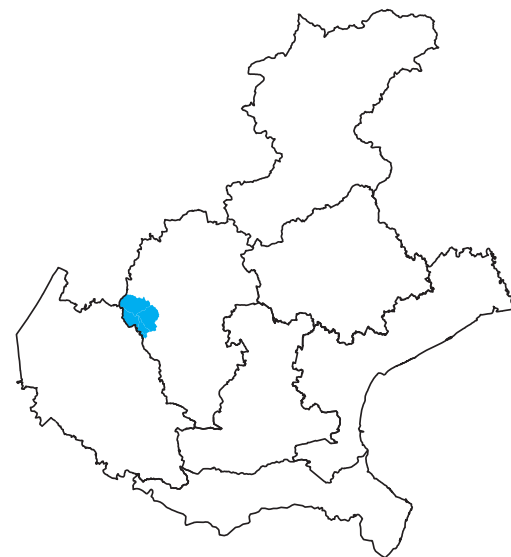
La "trota iridea della valle del Chiampo" è un alimento dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Contiene proteine, vitamine e ferro e ha numerosi impieghi culinari potendo essere cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Altissimo, San Pietro Mussolino, Crespadoro, Recoaro e Valdagno, appartenenti alla Comunità Montana Agno-Chiampo in provincia di Vicenza.



VONGOLA VERACE DEL POLESINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vongola verace del Polesine, caparosolo, verace.



La storia

La vongola verace è una particolare specie di vongola che ha origine nei mari tropicali ed è stata introdotta nella laguna veneta negli anni '70. Qui è andata ad affiancarsi alle specie autoctone che, vivendo nei fondali sabbiosi e fangosi, sono presenti naturalmente nella zona. La pesca di questo mollusco veniva praticata con attrezzi tradizionali come "rasche" e rastrelli che avevano un bassissimo impatto ambientale. Era una pesca limitata e considerata una pesca povera. Con l'introduzione della nuova specie si è assistito ad un vero e proprio boom del prodotto. Adattatosi magnificamente alle condizioni ambien-

tali locali, la vongola verace ha colonizzato ampie aree lagunari e la pesca di questo mollusco ha subito trasformazioni radicali in quasi tutta la zona costiera veneta, con l'impiego di attrezzi selettivi, efficienti ad alta meccanizzazione.

Nella laguna polesana, interessata fin da subito all'introduzione della nuova varietà, il processo di raccolta è rimasto semplice e tradizionale, slegato da meccanizzazioni ed eccessi di produzione. Il Polesine è forse l'unica realtà italiana dove la raccolta risulta essere esclusivamente manuale (come previsto dal regolamento interno) ed il risultato ottenuto è una vongola integra, non stressata e che rimane vitale molto più a lungo di quella raccolta meccanicamente. Questo fa sì che essa permanga incontaminata fino al consumatore e che sia sempre più apprezzata per le sue caratteristiche e l'elevata qualità.

Descrizione del prodotto

La vongola verace (*Tapes philippinarum*) è un mollusco, caratterizzato da conchiglia di forma ovale, leggermente troncata nella parte posteriore, con valve solcate da striature radiali che si incrociano con solchi concentrici di accrescimento ben evidenti. Ha una larghezza variabile di 4-6 cm. La colorazione esterna della conchiglia è generalmente biancastra o bruno chiara, talvolta giallastra, con presenza di macchie e striature più scure. La polpa appare turgida, abbondante per quasi tutto il periodo dell'anno. Il mollusco è apprezzato per le irripetibili caratteristiche organolettiche.

Processo di produzione

La pesca viene effettuata rigorosamente mediante rastrelli azionati a mano senza l'ausilio di organi meccanici. Il prodotto è interamente conferito nell'impianto di depurazione molluschi di Scardovari dove viene depurato, confezionato ed inviato al consumo. Il prodotto viene confezionato nel massimo rispetto delle normative igienico-sanitarie, riducendo al minimo le manipolazioni in modo da limitarne lo stress e da non alterarne le caratteristiche organolettiche.

Usi

La vongola ha carni molto magre, contiene una discreta quantità di proteine e garantisce un elevato apporto di fosforo ferro e vitamina A. Viene consumata sia cruda che cotta, come base per sughi o come ingrediente per insalate di pesce.

Reperibilità

La "vongola verace del Polesine" è reperibile presso i mercati ittici della zona polesana durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Tutte le sacche e lagune polesane comprese tra il Po di Maistra ed il Po di Goro, comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.

