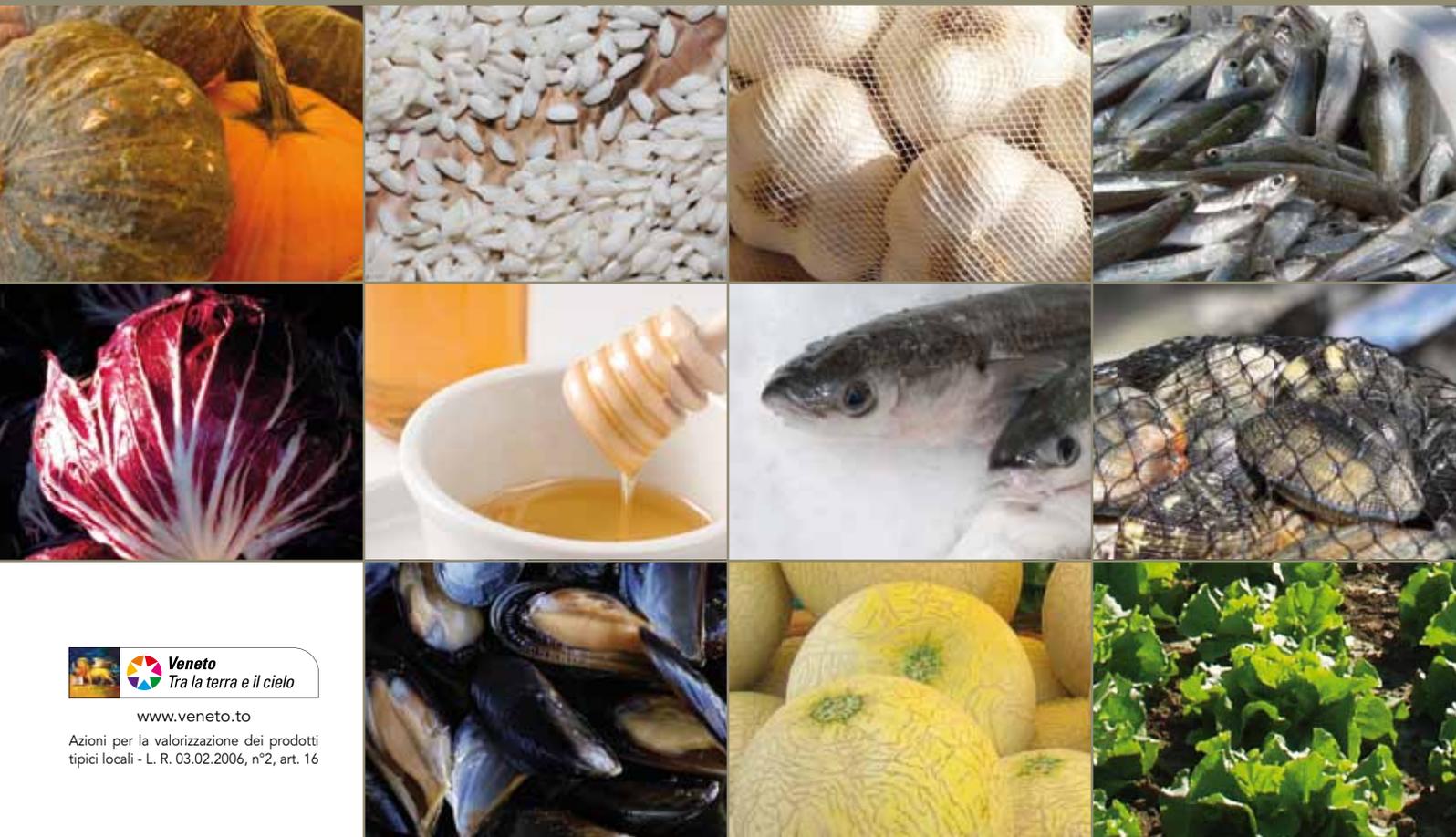


Le eccellenze del Polesine



INDICE

5

Aglione Bianco Polesano DOP

9

Cefalo del Polesine

15

Cozza di Scardovari

19

Insalata di Lusina IGP

23

Melone del Delta Polesano

27

Miele del Delta del Po

31

Pesce Azzurro

35

Radicchio di Chioggia IGP

39

Riso del Delta del Po IGP

45

Vongola Verace del Polesine

49

Zucca di Melara





Questa pubblicazione è nata con l'obiettivo di presentare il meglio del Polesine, con le sue eccellenze e le sue specialità, talvolta uniche e irripetibili. Farle conoscere a chi non è di questi luoghi, per promuovere una ricchezza che ci appartiene e ci caratterizza, per accrescere sempre più la consapevolezza di ciò che questa terra ha saputo "creare" con fatica e determinazione, con il duro lavoro di tante donne e uomini.

Sfogliando la brochure sarà possibile apprezzare la bellezza dei nostri prodotti, con il loro sapore genuino, il profumo inconfondibile e la qualità eccelsa. Ma sarà anche l'occasione per ammirare la peculiarità dei nostri paesaggi circondati dal mare, disegnati da valli e lagune, da distese di fertile campagna coltivata, da estese risaie, animati

da tante persone che ogni giorno faticano per abbellirli e coltivarli.

I nostri prodotti con i loro colori, profumi e sapori, identificano il Polesine nella sua anima più vera, nella sua storia.

Un ringraziamento speciale a chi quotidianamente si adopera perché le tradizioni polesane non si perdano nel tempo e, a tutti coloro che sfoglieranno con passione queste pagine, l'augurio di poter ammirare dal vivo la nostra terra e di poterne gustare le sue specialità.

Arrivederci in Polesine!

Tiziana Virgili

Presidente della Provincia di Rovigo



Una guida preziosa, un "assaggio" dei nostri prodotti, di ciò che nasce qui, in Polesine, terra di acqua e di fertile campagna. Viene voglia di cercarli, di acquistarli, di provarli. Ed è questo lo scopo per il quale abbiamo voluto realizzare questa pubblicazione, rivolta ai turisti, ai ristoratori, ma anche ai polesani: accendere la curiosità verso le eccellenze agroalimentari che contraddistinguono una provincia ricca di tante cose. Di natura, di cultura, di storia, di tradizioni. Non è un momento roseo per la nostra economia, le difficoltà si toccano con mano e il settore agroalimentare risente di questa situazione, minacciato anche dal fenomeno della contraffazione, da una pirateria che offende il lavoro e l'impegno di tante persone, che credono ancora nel valore della genuinità e della qualità.

Questa pubblicazione vuole invitare tutti a crederci, perché su questo si basa il futuro, lo sviluppo sostenibile, la crescita economica.

Su questo dobbiamo investire, con la collaborazione di tutti, dai consumatori alle Istituzioni, passando per le associazioni di categoria e per gli operatori che ogni giorno dedicano tempo e passione a mettere sul mercato prodotti di alta qualità, come quelli presentati in queste pagine.

Ringrazio tutti coloro che hanno affiancato la Provincia di Rovigo nella realizzazione di questo opuscolo, primo passo di un progetto di promozione e valorizzazione delle eccellenze del Polesine che proseguirà con sempre più forza. Per difendere il patrimonio di tipicità che ci appartiene e che vogliamo condividere e diffondere. Insieme a tutte le "bellezze" che rendono unico questo territorio.

Claudio Bellan

Assessore all'Agricoltura, Caccia, Pesca, Vigilanza, Protezione Civile della Provincia di Rovigo



AGLIO BIANCO POLESANO DOP



DESCRIZIONE

L'aglio bianco polesano DOP è l'ortaggio a bulbo della specie *Allium sativum* L. L'ecotipo locale bianco polesano, varietà Avorio, si contraddistingue per il colore bianco lucente, la forma del bulbo, l'elevata resa in sostanza secca che lo rende ben conservabile, e il particolare profilo aromatico, che risulta meno pungente e più persistente, con note gradevoli di erba tagliata di fresco o dolce fruttato. La Denominazione di Origine Protetta Aglio Bianco Polesano è riservata ai bulbi che presentano le seguenti caratteristiche:

- sani, consistenti e puliti, nello specifico privi di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- esenti da danni da gelo o da sole, da tracce di muffa e da germogli esternamente visibili;
- privi di odore o sapore estranei e di umidità esterna anormale.

La pianta da cui si ricava l'Aglio Bianco Polesano DOP è caratterizzata da:

- foglie lanceolate e strette di colore verde/azzurro;
- bulbo bianco, privo di striature di altro colore, di forma rotondeggiante regolare, leggermente appiattita nella parte basale;
- bulbilli perfettamente adiacenti l'uno all'altro a formare una struttura compatta con peculiare curvatura nella parte esterna, in numero variabile per bulbo;

- tuniche di colorazione rosata nella parte concava, bianca in quella convessa.

L'AREA TIPICA

La zona di produzione dell'Aglio Bianco Polesano DOP comprende i seguenti comuni della provincia di Rovigo, nella regione Veneto: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo e Villanova Marchesana.

LA STORIA

La presenza dell'aglio nel Polesine si fa risalire ai Romani, i quali con le loro opere di bonifica e riassetto dei territori agricoli, hanno fortemente modificato la conformazione idrogeologica dell'area. Ne sono testimonianza gli scritti di Perretto e Marangano contenuti nella pubblicazione "La Centuriazione dell'Agro di Adria", in cui la coltura dell'aglio è descritta come una delle più diffuse all'epoca e perfino ricordata da Virgilio nelle "Georgiche". Più avanti, nel periodo medioevale, il Bocchi negli "Annali Pollicinensi", testimonia come agli abitanti di

Rovigo fosse imposto di coltivare "l'aglio loco bono" nei propri appezzamenti. Arrivando poi al XVI° secolo, nelle pubblicazioni dell'Accademia dei Concordi di Rovigo, si trova menzione della produzione di aglio come di un'attività di particolare rilevanza per la zona di Selva, designazione storica riferita ad alcuni comuni dell'attuale zona di produzione della DOP.

A metà del Novecento l'aglio era ormai considerato una coltura industriale, come affermato da uno scritto di Zennaro del 1949. Nel corso dei secoli, quindi, attorno all'aglio locale si è andata formando una notevole attività commerciale, che di fatto ha permesso a questo prodotto di entrare con ruolo da protagonista nel comparto economico, ed arrivare ad essere definito "l'oro bianco del Polesine".

LA GEOGRAFIA

L'area geografica del Polesine, per tipologia dei terreni e per le condizioni climatiche tipicamente temperato-asciutte, risulta particolarmente favorevole alla produzione dell'Aglio Bianco Polesano DOP, ed è sicuramente uno dei fattori responsabili delle peculiarità e della qualità di questo prodotto. Grazie alla presenza dei fiumi Po e Adige - che delimitano rispettivamente a sud e a nord la zona del Polesine e che prima delle odierne arginature hanno più volte, nel corso dei secoli, alluvionato la pianura - i suoli si presentano di medio impasto,



argillosolimosi, ben drenati, porosi e particolarmente fertili.

Determinante è anche la composizione mineralogica di questi terreni: l'elevato contenuto di fosforo e potassio è responsabile del tipico colore bianco e della buona conservabilità del prodotto, mentre il calcio e il magnesio contribuiscono a migliorare la qualità dei bulbi.

STAGIONALITÀ

L'Aglio Bianco Polesano DOP si raccoglie dai campi da fine giugno a tutto il mese di luglio.

DA SAPERE

L'Aglio Bianco Polesano DOP si conserva al meglio in luogo fresco, asciutto e ben areato.

Consumato fresco mantiene intatte tutte le caratteristiche organolettiche e le innumerevoli proprietà benefiche. Se cucinato, è ingrediente ideale per esaltare il gusto di molti piatti, dai più semplici, come i famosi spaghetti aglio, olio e peperoncino, ai più elaborati, come zuppe, sughi o stufati.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è commercializzato nella sola tipologia Aglio Bianco Polesano DOP da fine giugno al mese di maggio dell'anno successivo alla raccolta, previa frigo-conservazione.

Le categorie commerciali sono:
Extra, dal calibro minimo di 45 mm e

Prima, dal calibro minimo di 30 mm.

LEGISLAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta Aglio Bianco Polesano ha ottenuto la registrazione europea con regolamento CE n. 1175/2009 del 30/11/2009 pubblicato sulla GUUE L 314/60 del 01/12/2009.

MERCATI DI RIFERIMENTO

Mercato Ortofrutticolo di Lusìa
Via Provvidenza, 25/3 - Lusìa (RO)
tel. 0425 607024

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a sabato (mattino).

Vendita al dettaglio: sabato presso la
Cooperativa Ortolani di Lusìa.

Orario invernale: ore 15.00/18.00;
orario estivo: ore 16.00/19.00.

Il Polesine Società Cooperativa
Via Eridania Est, 4d - Crespino
Tel. 338 4182705

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a venerdì

(mattino e pomeriggio).

Mercato Ortofrutticolo di Rosolina
Via Po Brondolo, 43 - Rosolina (RO)
Tel. 0426 664029 - 0426 340261

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a venerdì

(mattino e pomeriggio).

Vendita al dettaglio: da lunedì a venerdì
ore 8.30/12.00; ore 14.30/17.00.

GASTRONOMIA

AGLIO POLESANO AL FORNO

INGREDIENTI

Aglio polesano, olio d'oliva, timo fresco, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tagliare mezzo centimetro dall'apice della testa di aglio, lasciandola intera e senza sbucciarla, scoprendo solo in parte gli spicchi; si condisce spennellando la sommità con olio e poco sale, eventualmente timo, dopo averlo messo in forno a 200°C per 20-30' circa; tutti gli spicchi si apriranno. Di quando in quando, con un pennello si può cospargere con un po' d'olio, durante la cottura. Eventualmente si può avvolgerlo nell'alluminio prima di infornare. Utilizzabile come contorno o guarnizione di un piatto di selvaggina o di carne.

BRUSCHETTA CON AGLIO E PANE POLESANO

INGREDIENTI (PER QUATTRO PERSONE)

8 fette di ciabatta natura (ciabatta Italia polesana), 150 g di pomodori freschi, 4 spicchi d'aglio, 20 g d'olio d'oliva, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Su una graticola fare abbrustolire le fette di pane da ambo i lati, mettere sopra qualche cubetto di pomodoro fresco assieme a dei pezzetti d'aglio polesano; salare, pepare e infine condire con del buon olio d'oliva. Per una bruschetta più ricca e appetitosa, si può aggiungere qualche filetto d'acciuga. Una ricetta per bruschetta più semplice, ma non meno saporita, sarebbe quella di condire il pane abbrustolito solo con olio e aglio.



POLLO ALL'AGLIO POLESANO

INGREDIENTI (PER QUATTRO PERSONE)

4 cosce di pollo, 8 spicchi d'aglio, ¼ di tazza di Brandy, ½ tazza di brodo di pollo, 1 foglia di alloro, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Pulire le cosce di pollo, eliminare l'eventuale grasso in eccesso e tagliare ogni coscia in tre pezzi; salare e pepare. Scaldare in una padella l'olio e mettere ad imbrunire gli spicchi d'aglio. Quando sarà appassito e leggermente imbrunito togliere dalla padella e mettere da parte. A questo punto passare nella medesima padella i pezzi di pollo e cuocere per circa 15/20 minuti, fin quando non saranno ben dorati da entrambi i lati; aggiungere durante la cottura il brandy e il brodo, sistemando di sale e pepe.

"SUPA DE AJO" (MINISTRA D'AGLIO)

INGREDIENTI

Pane casereccio raffermo, aglio, olio d'oliva, brodo di pollo, qualche uovo, sale.

PROCEDIMENTO

Dorare l'aglio schiacciato in olio, togliere l'aglio, mettere da parte l'olio. In un tegame di coccio disporre il pane tagliato a fettine molto sottili, versarci sopra l'olio, quindi il brodo caldo e il sale. Bollire per una mezz'ora. Poco prima di spegnere il fuoco, incorporare l'uovo sbattuto versandolo a filo e mescolando continuamente. Servire subito.

CEFALO DEL POLESINE



DESCRIZIONE

Appartenente alla famiglia delle *Mugilidae* (Mugilidi), il cefalo è un pesce dal corpo cilindrico, più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Corpo fusiforme, snello, ricoperto di grosse squame. Muso corto e bocca piccola con labbro superiore e inferiore entrambi provvisti di una fila di piccoli denti. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Sul dorso sono presenti due pinne dalla colorazione giallastra, la prima delle quali ha quattro raggi spinosi. 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*): 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*): lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva.
- il lostregan (*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. Poichè resiste al freddo più delle altre specie, viene anche chiamata magnagiazzo.

- 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.

L'AREA TIPICA

Le lagune Venete dal Po al Tagliamento (Venezia).

BIOLOGIA, ECOLOGIA E 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, che è una grande rete lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

STAGIONALITÀ

Presente tutto l'anno, ad eccezione dei mesi invernali, in cui l'animale

migra in mare. I periodi ideali per le catture e il consumo sono in primavera e in autunno.

DA SAPERE

Il cefalo presenta una caratteristica macchia nera alla base delle pinne pettorali che balza immediatamente all'occhio poiché la macchia giallo-dorata, che caratterizza gli opercoli branchiali del genere *Liza* è poco pronunciata. Le pinne pettorali, ripiegate in avanti, non raggiungono

l'orlo posteriore dell'occhio. 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.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

Avviato velocemente alla commercializzazione in cassette di polistirolo



o di plastica, e immerso in scaglie di ghiaccio, data 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.

MERCATI DI RIFERIMENTO

Cooperativa Pescatori di Pila.
Mercato Ittico all'ingrosso
Via Curtatone, 48/103
Pila - Ca' Zuliani (RO)
Tel. 0426 387108 - 387186
*Vendita da lunedì a venerdì (pomeriggio).
Fino a esaurimento scorte.*

Mercato Ittico di Porto Viro
Via Murazze, 44
Porto Viro (RO)
Tel. 0426 631091
*Vendita all'ingrosso:
da lunedì a venerdì (pomeriggio).
Fino a esaurimento scorte.*

Mercato Ittico di Scardovari
Via P. Calamandrei, 2
Scardovari (RO)
Tel. 0426 89015/6
*Vendita all'ingrosso:
da lunedì a venerdì (pomeriggio).
Fino a esaurimento scorte.*



FILETTO DI CEFALO LOTREGAN

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

2,5 kg di cefalo, 250 g di pancetta affumicata, 1/2 mazzo di asparagi verdi, 2,5 kg di patate, sale, pepe, 3 bustine di zafferano.

PROCEDIMENTO

Squamare il cefalo, aprire la pancia senza romperla alla giuntura con la gola, eviscerare e pulire bene avendo cura di rimuovere tutta la sottile pelle nera interna.

Sfilettare i cefali, nel frattempo tagliare all'affettatrice la pancetta affumicata e disporla sopra i filetti successivamente divisi a metà. Bagnare con un po' di olio d'oliva e cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti circa.

PER LA VELLUTATA DI ASPARAGI

Mondare gli asparagi, togliendo la parte bianca, lavandoli e pelando la cortecchia esterna più tenace.

Staccare le punte a un paio di centimetri dall'apice e metterle da parte. Affettare a rondelline di 2 mm circa il resto del gambo. Mettere dell'olio in una padella ed aggiungere le rondelline di asparago, sale e pepare e cuocere per una decina di minuti. Aggiungere le punte tenute da parte e portare a termine la cottura per alcuni minuti ancora. Estrarre le punte dalla padella.

In un altro tegame, sciogliere il burro e aggiungervi la farina. Aggiungere le rondelle di asparago. Far cuocere per una decina di minuti a fuoco medio, quindi frullare il tutto. Lasciar amalgamare a fuoco basso per altri cinque minuti. Preparare una patata nature sbollentata in acqua con l'aggiunta di zafferano per 5 minuti circa.

A cottura ultimata predisporre il cefalo in un piatto da portata, contornato dalle patate e ricoperto di vellutata di asparagi.

Servire caldo.

Lavare e pelare le patate e tagliarle in quattro spicchi e rimescolarle tutte con un po' di sale. Mettere il cefalo nel piano di cottura del forno dopo averlo unto leggermente per evitare che il pesce e le patate si attacchino al fondo. Cuocere a temperatura tra 180 e 200 gradi per 20 o 30 minuti. A cottura ultimata predisporre il cefalo in un piatto di portata, contornato dalle patate e ricoperto della vellutata di asparagi. Servire in tavola.



COZZA DI SCARDOVARI



DESCRIZIONE

Appartenente alla famiglia delle *Mytilidae* (Mitilidi), la cozza è un mollusco ricoperto da due valve simmetriche di forma ovale allungata e di colore nero o nero violaceo all'esterno e madreperlaceo all'interno e misura una lunghezza di circa 6-8 cm. L'animale racchiuso è turgido, di colore giallo intenso nella femmina, biancastro nel maschio, odore e gusto delicati che richiamano intensamente il salmastro. La forma tipica di *M. Galloprovincialis*

si contraddistingue per la conchiglia equivalve, inequilaterale e allungata, con la parte dorsale appuntita e quella ventrale arrotondata. I margini sono in parte paralleli.

Il mitilo può raggiungere grandi dimensioni: sono abbastanza frequenti esemplari di lunghezza superiore a 10 cm. Lunghezza massima 11 cm.

L'esemplare con le valve più lunghe (166 mm) è conservato presso il Museo del Mare di Barcellona.

La taglia minima di legge è di 50 mm.

L'AREA TIPICA

La Cozza di Scardovari è allevata all'interno di un'area di 12 ettari appositamente data in concessione all'interno della Sacca degli Scardovari e in mare aperto, al largo delle zone di Rosolina e Scardovari, in aree aventi un'estensione complessiva di 1600 ettari.

Qui le cozze si allevano in impianti galleggianti (off-shore) con sistemi di allevamento in sospensione (long-line).



BIOLOGIA, ECOLOGIA E STORIA

L'area del Delta del Po è un ambiente del tutto particolare sia dal punto di vista pedoclimatico che da quello faunistico. L'attività della pesca è sempre stata una delle più importanti per l'economia del territorio e la molluschicoltura, con l'allevamento delle vongole e delle cozze, ha assunto via via importanza sempre maggiore. La miticoltura è sorta nella Sacca di Scardovari alla fine degli anni '60 e a tutt'oggi l'allevamento viene effettuato in appositi impianti.

È la peculiarità dell'ambiente salmastro delle lagune del Delta del Po, a conferire alla cozza di Scardovari una qualità decisamente superiore ed un sapore particolarmente delicato. È proprio l'ottimo livello qualitativo di questi mitili che ha permesso, negli ultimi anni, di promuovere il prodotto anche in ambito Europeo dove i risultati ottenuti sono decisamente buoni.

STAGIONALITÀ

Il periodo più favorevole al consumo va da aprile a settembre.

DA SAPERE

La cozza è una specie che sopporta brevi periodi di emersione e forma quindi fitte colonie che, dai livelli inferiori di marea, scendono fino a diversi metri di profondità.

Vive attaccata ai diversi substrati

mediante un filamento solido di fibre proteiche denominato bisso. Viene staccata mediante raschiamento.

Si riproduce in primavera attraverso l'emissione di larve planctoniche. Una volta liberate, esse fluttuano nell'acqua finché trovano un substrato ideale su cui insediarsi.

La carne di questo mollusco è magra e contiene una discreta quantità di proteine e un buon apporto di ferro e vitamina A.

Può essere consumata anche cruda, ma viene apprezzata soprattutto gratinata al forno o come ingrediente nelle zuppe di pesce.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

E' commercializzata fresca e congelata. Reperibile soprattutto in primavera ed estate presso i mercati ittici di tutta la zona polesana e nel nuovo punto di vendita diretta presso gli

impianti di depurazione del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine con sede a Scardovari (RO), in Via della Sacca n°11.

MERCATO DI RIFERIMENTO

Consorzio Cooperative
Pescatori del Polesine
Organizzazione di Produttori
Soc. Coop. A r. l.
Via della Sacca, 11 - Scardovari (RO)
Tel. 0426 389226

Vendita al dettaglio:
da lunedì a venerdì
(mattino e pomeriggio);
sabato (mattino).

Vendita all'ingrosso:
da lunedì a venerdì
(mattino e pomeriggio).
In alcuni periodi dell'anno anche
il sabato e festivi.



COZZE ALLA POLESANA

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

50 g di olio extra vergine d'oliva, 3 spicchi d'aglio, pepe, 2,5 kg di cozze, 0,4 l di vino bianco, 30 g di succo di limone, 30 g di prezzemolo tritato

PROCEDIMENTO

Togliere la barba alle cozze, lavarle abbondantemente.
Mettere sul fuoco una casseruola con l'olio, l'aglio e poco pepe;

rosolare, dopodichè aggiungere le cozze, lavate e scolate dall'acqua. Bagnare con vino bianco, mescolare e coprire con un coperchio.

Dopo qualche minuto verificare che i bivalvi siano tutti aperti, a questo punto togliere dal fuoco e guarnire con il limone e prezzemolo trito. Servire caldo.

A piacere si può aggiungere sul fondo del peperoncino macinato.



RAGÙ DI COZZE

Questa preparazione è tipica del Basso Polesine, del resto con una pesca così florida sarebbe impossibile non farne il giusto utilizzo in cucina. Le dosi di questa ricetta non si trovano facilmente scritte, è spesso l'esperienza delle donne del luogo che, tramandata oralmente di madre in figlia, stabilisce la percentuale utilizzata di aglio o cipolla, di olio o burro, di prezzemolo o di alloro, di pomodoro fresco o conserva di pomodoro.

Questo ragù si presta per condire paste asciutte, per arricchire crostoni di pane o polenta abbrustoliti da servire come stuzzichini prima del pasto; è ottimo per il fondo di saporiti risotti; può essere usato per farcire cannelloni o crespelle; si utilizza inoltre nei pasticcini di pesce, altra leccornia della gastronomia Polesana.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

800 g di cozze fresche, 80 g di cipolla trita o a fettine, 2 g d'aglio, 50 g di olio d'oliva, 2 g di prezzemolo trito, una foglia d'alloro, 10 g di vino bianco secco, sale e pepe, 150 g di salsa al pomodoro o un bel pomodoro fresco maturo (facoltativo).

PROCEDIMENTO

Pulire le cozze, togliere "la barba esterna", il bisso (radice) e lavarle accuratamente; tuffarle in una padella con olio e aglio; coprire con coperchio e lasciar cuocere qualche minuto finché si aprono. Sgusciarle. In una casseruola a parte, rosolare in buon olio d'oliva la cipolla trita, aggiungere le cozze sgusciate, il vino bianco il prezzemolo, la foglia d'alloro, il sale, il pepe e a piacere la salsa di pomodoro, se si vuole un ragù rosso; lasciar cuocere qualche minuto ancora e la salsa è pronta.



INSALATA DI LUSIA IGP



DESCRIZIONE

L'Insalata di Lusìa IGP è un'insalata appartenente alla famiglia *Asteraceae* (*Lactuca sativa*), e si presenta nelle due varietà: Capitata o Cappuccia e Crispa o Gentile.

L'Indicazione Geografica Protetta Insalata di Lusìa è riservata agli ortaggi che presentano le seguenti caratteristiche:

- fusto molto carnoso e corto di una lunghezza variabile da 2 a 6 cm, con foglie di numero, colore e forma variabile a seconda dell'andamento climatico;
- gusto fresco e croccante;
- assenza di fibrosità e caratteristica turgidità dovuta all'assenza di fibre; non presenta fenomeni di lignificazione;
- se il prodotto è coltivato in serra ha una struttura maggiormente contenuta con grumo leggermente più aperto rispetto alla coltura in pieno campo.

A seconda della tipologia, devono possedere le caratteristiche che riportiamo nelle righe seguenti:

Capitata o Cappuccia

- Foglia compatta e ondulata con margine intero di un colore verde medio brillante, soggetto a sensibili variazioni in relazione all'andamento climatico;
- peso medio del cespo variabile dai 200 ai 450 gr.

Crispa o Gentile

- Foglia bollosa con margine frastagliato, di colore verde chiaro brillante soggetto a sensibili variazioni in relazione all'andamento climatico;
- peso medio del cespo variabile dai 150 ai 450 gr.

L'AREA TIPICA

La zona di produzione dell'Insalata di Lusìa IGP ricade all'interno di alcuni comuni della Provincia di Rovigo, quali Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo, e della provincia di Padova quali Barbona, Vescovana e Sant'Urbano, nella Regione Veneto.

LA STORIA

Le origini dell'insalata di Lusìa sono abbastanza incerte. Ciò di cui si è a conoscenza invece, è che la produzione di ortaggi ha avuto inizio nel Veneto a partire dai primi anni del Novecento.

Inizialmente ad esclusiva conduzione familiare, tale attività produttiva trovava i favori di un terreno dalle caratteristiche che lo rendevano maggiormente predisposto ai prodotti orticoli, piuttosto che alle colture di tipo estensivo come i cereali.

Manoscritti degli anni '30 fanno riferimento al termine insalata per designare sia le "lattughe" che le "indivie", e un epistolario dello stesso periodo descrive le condizioni dei terreni

degli orticoltori e delle loro difficoltà nel trattare con i commercianti. Se sino a questo periodo vi era un'unica accezione per riferirsi alle due varietà di insalata, a partire dal 1933 compare chiaramente la dicitura latuga o salata riferita alla Lattuga Cappuccia.

La prima documentazione statistica, che risale agli anni '50 e coincide con la fondazione della Centrale Ortofrutticola di Lusìa, vede le insalate tra i primi prodotti, in termini quantitativi, seconde alla patata. Negli anni '60 poi alcuni commercianti di Lusìa, che frequentavano il mercato di Verona, notarono la Lattuga Gentile che venne presto introdotta nella maggior parte delle aziende locali, con ottimi risultati. Queste ultime furono così incentivate a mettere in atto una vera e propria selezione per migliorare la coltivazione e le caratteristiche organolettiche di questa insalata.

LA GEOGRAFIA

La zona di produzione dell'Insalata di Lusìa IGP è caratterizzata da terreni sciolti e di medio impasto, con una "tessitura" grossolana - vale a dire una disomogenea disposizione delle componenti minerali della roccia - e da una buona permeabilità che favorisce lo sgrondo dell'acqua piovana; queste due caratteristiche permettono un'ottimale lavorazione in qualsivoglia condizione climatica. La falda superficiale di Lusìa, trovandosi ad un metro di profondità ed essendo



mantenuta costantemente irrigata, grazie ad un sistema di canali artificiali, garantisce disponibilità di acqua durante tutto l'anno; ciò consente la presenza del prodotto in tutte le stagioni. Inoltre i sali minerali dell'acqua conferiscono al prodotto una sapidità particolare, tale da rendere possibile il consumo senza alcuna aggiunta di sale.

STAGIONALITÀ

Il periodo di coltivazione garantisce la presenza sul mercato del prodotto per 10/11 mesi all'anno.

DA SAPERE

Per non compromettere la turgidità e la croccantezza delle foglie, è importante che le fasi di raccolta, tolettatura, lavaggio e confezionamento dell'Insalata di Lusìa IGP siano molto ravvicinate.

L'Insalata di Lusìa IGP contiene vitamina A e C, calcio e ferro; è ricca di fibre ed è conosciuta per le sue doti rinfrescanti e depurative.

La lattuga è ricca di acido folico regolatore del sistema ormonale che aiuta il risveglio primaverile; inoltre per la composizione del lattice il consumo di lattuga risulta essere un blando analgesico e un ottimo rilassante.

L'Insalata di Lusìa IGP va conservata in luoghi freschi e asciutti, al riparo da luce o fonti di calore.

Abbinata a secondi a base di carne

o pesce è ideale come contorno, ma può fungere anche da piatto completo se accompagnato a verdura cruda, legumi, cereali in chicchi, tonno sott'olio o formaggi di vario tipo.

LEGISLAZIONE

Il prodotto è stato registrato con Regolamento CE numero 1137 del 25 novembre 2009 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 311 del 26/11/2009.

MERCATO DI RIFERIMENTO

Mercato Ortofrutticolo di Lusìa
Via Provvidenza, 25/3 - Lusìa (RO)
tel. 0425 607024

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a sabato (mattino).

Vendita al dettaglio: sabato presso la Cooperativa Ortolani di Lusìa.

Orario invernale: ore 15.00/18.00;
orario estivo: ore 16.00/19.00.

GASTRONOMIA

INSALATA DI LUSIA

Tutte le lattughe esprimono il massimo gustate a crudo, condite leggermente. Importante è che l'ortaggio sia stato raccolto entro il giorno precedente e a perfetta maturazione. Ma si possono gustare anche in pasticcini, risotti, involtini, creme.

Un cespo di lattuga romana, tagliuzzato finemente e passato su una cipolla fresca appena rosolata, diventa un'ottima base per un risotto o anche per un ripieno di lasagne al forno.

Le foglie esterne della lattuga cappuccia IGP di Lusìa, ammorbidite con una passata di salsa rosa, diventano uno sfizioso involtino di gamberetti.

La lattuga gentile IGP, frullata ed aggiunta cruda ad un brodo vegetale, denso di patate, diventa una crema di splendido colore e molto aromatica, base ideale per dei tortelli ripieni di verdure. Non cuocere la lattuga, perderebbe colore ed aroma.

RISOTTO CON INSALATA DI LUSIA

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE)

400 g di riso, 100 g di insalata di Lusìa, 60 g di cipolla, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1,5 litri di brodo vegetale o di carne, 10 g di olio d'oliva, 40 g di burro

PROCEDIMENTO

Fare appassire nell'olio la cipolla affettata finemente, aggiungere l'insalata sminuzzata, aggiungere il riso e lasciar tostare un po' nel soffritto. Irrorare con il vino e far evaporare a fiamma alta.

Mescolare spesso aggiungendo il brodo, un mestolo per volta, fino a fine cottura. Mantecare con il grana e un pezzetto di burro.

ABBINAMENTO VINI

Soave Inama classico



MELONE DEL DELTA POLESANO



DESCRIZIONE

Melone (*Cocumis melo*) ottenuto dalle varietà del tipo *reticulatus* a buccia con retatura e tipo *cantalupensis*, a buccia liscia, coltivate in terreni idonei con tecniche non intensive.

Il "Melone del Delta Polesano", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

Varietà a frutto liscio

Epicarpo: liscio con buccia sottile di colore verdastro - giallino.

Forma: sferica di dimensioni medio grosse con solcature quasi inesistenti.

Calibro: le dimensioni della circonferenza variano dai 30 ai 45 cm. Peso medio: variabile da 1 a 2,5 Kg, a seconda delle condizioni di coltivazione.

Tenore zuccherino: il grado rifrattometrico si colloca oltre i 13° Brix

Sapore: dolce aromatico.

Varietà a frutto retato

Epicarpo: retato, caratterizzato da una buona individuazione della fetta e da una retatura ben marcata ed uniforme su tutta la superficie del frutto. Il colore della buccia è giallino - verdastro uniforme, ad eccezione delle linee di individuazione della fetta, che si presentano di un colore verde chiaro.

Forma: sferica ed ovoidale.

Calibro: le dimensioni della circonferenza variano dai 30 ai 45 cm. Peso: è variabile da 1 a 2,5 Kg, a seconda delle condizioni di coltivazione.

La polpa varia da un colore salmone "carico" ad un arancio brillante a seconda della tipologia.

Tenore zuccherino: il grado rifrattometrico si colloca oltre i 13° Brix

Sapore: dolce aromatico.

L'AREA TIPICA

L'area tipica per l'ottenimento del "Melone del Delta Polesano" comprende il cono orientale estremo della pianura polesana formato dai detriti e dai riporti del fiume Po e da successive opere di bonifica, che hanno reso possibile la coltivazione. E' interessato il territorio compreso nei seguenti comuni: Adria, Ariano nel Polesine, Corbola, Papozze, Pettorazza Grimani, Porto Viro, Taglio di Po e Porto Tolle.

La produzione è concentrata soprattutto nei comuni di Porto Tolle, Taglio di Po ed Adria e nel periodo che va da giugno ad agosto.

LA STORIA

"Essendosi l'uso di questi (meloni) fatto più frequente di giorno, vediamo che l'uomo non contentandosi d'un solo o due meloni in tavola, ne vuole dozzine sia per dubbio di non affrontare li buoni, sia per l'avidità con la quale si mangiano, perloché gli ortolani si sono ingegnati di esserne più abbondanti" (V. Tanara, *L'Economia del cittadino in villa*. 1761).

Stando all'inchiesta agraria relativa al Polesine, la coltivazione dei meloni

e delle angurie ha conosciuto nel secolo scorso un sensibile incremento, tanto che "oltre il consumo locale se ne fa una discreta esportazione.

Più proprietari assegnano alla coltura di tali prodotti qualche ettaro di terreno che danno a lavorare a metà utile". Nel corso di questi ultimi decenni la coltivazione del "Melone del Delta Polesano" ha conosciuto un vero e proprio decollo in virtù di condizioni naturali e di un sensibile miglioramento della tecnica colturale e delle strutture atte al condizionamento, alla presentazione, alla commercializzazione ed esitazione sul mercato, nonché una reale implementazione di tutti i servizi connessi alla logistica.

LA GEOGRAFIA

I terreni idonei per la coltivazione del "Melone del Delta Polesano" sono franco-argillosi e franco-limosi, tipici dell'area di coltivazione, caratterizzati da un pH neutro-alcalino ed una salinità elevata che deriva dalla pedogenesi del suolo.

Il terreno, la sua leggera salinità, la vicinanza del mare con le sue brezze, strutture aggregate ed organizzate per la produzione, la raccolta, la conservazione e la commercializzazione, rappresentano la filiera lungo la quale produttori sapienti sono in grado di offrire un prodotto, oggi, ricercato e desiderato dai più importanti mercati nazionali ed esteri.

STAGIONALITÀ

Il melone è una pianta annuale, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee. Ricco di vitamina A e C, oltre ad una buona dose di potassio, il melone contiene soprattutto molta acqua, il che lo rende un frutto tipicamente estivo, perché molto dissetante. È originario della fascia tropicale dell'Africa e dell'Asia.

Se c'è un periodo appropriato per gustare il melone, questo può avvenire nei mesi estivi, quando il frutto ha tutta la forza, proprietà e profumo.

DA SAPERE

"I meloni sono come le donne, non ci sono vie di mezzo, o sono buoni e saporiti, o non lo sono".

Così recita un detto polesano. I meloni del Delta sono proprio buoni e saporiti, dal sapore tipico, molto dolci ma con un retrogusto salino.

Esiste un legame stretto tra il territorio del Delta del Po e le caratteristiche organolettiche del melone del Delta.

Dal punto di vista climatico l'area è caratterizzata da un decorso di tipo continentale ed è influenzata dalla vicinanza del mare che consente di "smorzare" le variazioni di temperatura, soprattutto per quanto riguarda le temperature minime.

Il melone è importante per le proprietà nutrizionali, è infatti ricco

di betacarotene, ovvero vitamina A, ma anche di vitamina B, C e PP, il tutto con un basso contenuto calorico.

Dal punto di vista nutrizionale questo frutto ha uno scarso valore energetico (dalle 20 alle 40 calorie per 100 g); in compenso è ricco di zuccheri (saccaroso, fruttosio e glucosio), vitamine (A e C), sali minerali (potassio, sodio, calcio e fosforo).

Ha proprietà rinfrescanti e stimola i processi digestivi (ma è sconsigliato a chi soffre di dispepsie e di disturbi enterici). Possiede una blanda azione lassativa.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione del "Melone del Delta Polesano" in funzione dell'immissione nel mercato per il consumo, deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno.

I contenitori devono essere ad uno strato delle dimensioni 30x40 cm o 30x50 cm.

E in ogni caso devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Dopo la raccolta, il melone viene trasferito ai mercati ortofrutticoli della zona dove, dopo esser stato accuratamente confezionato con l'apposizione di uno specifico contrassegno, è pronto per la distribuzione e commercializzazione.

LEGISLAZIONE

Il "Melone del Delta del Po" è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Veneto.

L'autorità nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo è il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, mentre l'attività di controllo è esercitata da strutture pubbliche designate o da organismi privati autorizzati con decreto del Ministero per le Politiche Agricole, sentita la Regione del Veneto, in conformità con quanto previsto dal reg. CEE 2081/92 art. 10, D.M. del 18.12.1997, legge 128 del 24.04.1998 art. 53 e D. M. del 29/05/1998.

MERCATO DI RIFERIMENTO

Mercato Ortofrutticolo di Rosolina
Via Po Brondolo, 43 - Rosolina (RO)
Tel. 0426 664029 - 0426 340261

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a venerdì
(mattino e pomeriggio).

Vendita al dettaglio: da lunedì a venerdì
ore 8.30/12.00; ore 14.30/17.00.

GASTRONOMIA

MELONE

Una bella fetta fresca di melone a fine pasto è una vera delizia: si lascia accompagnare dal classico prosciutto, si lascia bonariamente tagliuzzare per le macedonie e ben si accompagna con il gelato.

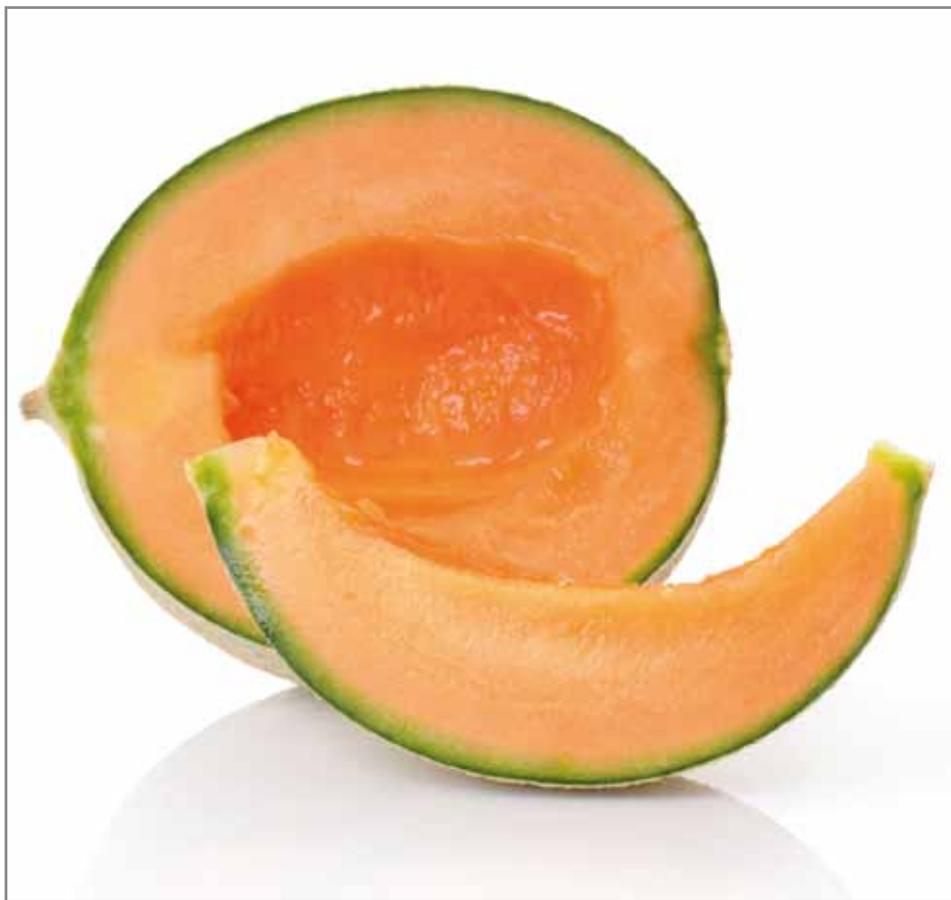
RISOTTO E GAMBERETTI
AL PROFUMO DI MELONE
DEL DELTA DEL PO

INGREDIENTI

400 g di riso carnaroli (o un qualunque riso per risotti che tenga bene la cottura), 1 melone del Delta del Po media grandezza, 2 scalogni, 250 g di gamberetti sgusciati, sale, zafferano, una noce di burro, olio extravergine d'oliva, pepe macinato al momento, 125 g di formaggio fresco, brodo vegetale.

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il melone e togliere i semi che si trovano al centro. Tagliare una delle due metà a piccoli dadini; l'altra metà frullarla nel mixer; tenere il tutto coperto in frigo. In una casseruola larga e bassa far sciogliere il burro con l'olio, quindi aggiungere lo scalogno tritato finemente. Quando lo scalogno è appassito aggiungere il riso e farlo tostare. A questo punto aggiungere il brodo, metà dei cubetti di melone e i gamberetti. Prima che la cottura termini aggiungere il formaggio per mantenere il risotto, quindi unire il succo del melone frullato insieme ai pistilli di zafferano e amalgamare bene il tutto. Controllare di sale e togliere dal fuoco. Servire in piatti caldi e decorare con i cubetti di melone rimasti.



MIELE DEL DELTA DEL PO



DESCRIZIONE

Prodotto naturale per eccellenza, ricco di vitamine e dal grande potere energetico, è un alimento adatto a tutta la famiglia, indicato per momenti di importante stress fisico e mentale.

In particolare in Polesine vengono prodotti differenti tipologie di miele, caratterizzate dalle essenze presenti nella zona specifica. Il millefiori (ottenuto da piante tipiche delle zone umide - amompha frutticosa, salvia selvatica, salcerella, salicaria, trifoglio ladino e melilotto) e l'acacia, sono abbastanza comuni su tutto il territorio della provincia di Rovigo, ma troviamo anche mieli particolari come quello di erba medica, di melone, di radicchio, di girasole soprattutto nelle aree del delta del Po; mieli di tiglio e castagno nelle zone dell'entroterra polesano.

Questo miele, per le sue caratteristiche (clima, vegetazione, vicinanza con il mare) sta diventando molto apprezzato dalla gente che ha imparato a conoscerlo e a farne un ottimo uso, tanto che ora ha una sua etichetta, una confezione particolare ed un suo nome proprio: MIELE DEL DELTA.

L'AREA TIPICA

Nella provincia di Rovigo e nel Delta del Po, così come in tutto il territorio padano, vi è produzione di miele. È prodotto dai vari apicoltori della zona che poi portano nella sede di Ca' Cappellino i melari; viene fatta la

smielatura, controllato con analisi chimiche, messo nei maturatori e quindi dopo circa dieci giorni confezionato e venduto al pubblico.

BIOLOGIA, GEOGRAFIA E STORIA

A pochi chilometri da Porto Viro, lungo la strada provinciale n. 37 che porta alla foce del Po di Venezia, sorge il paese di Ca' Cappellino.

Dal mese di Aprile 1998 in questo paese, grazie all'Amministrazione Comunale di Porto Viro e al lavoro di persone volenterose, è stato ristrutturato un edificio delle ex - scuole elementari, al cui interno è stata allestita una mostra sull'apicoltura, visitabile durante la settimana per appuntamento e aperta al pubblico tutte le domeniche. Vi sono inoltre una sala di smielatura, una sala riunione e un

punto vendita del miele e derivati.

Oltre alla mostra è in allestimento anche un museo che raccoglie tutti i tipi di miele italiani: il Museo del Miele è situato sulla Strada Provinciale n. 37 che porta alla foce del Po - Località Cà Cappellino n. 18, Porto Viro (Rovigo).

La mostra vuole offrire al visitatore l'occasione di avvicinarsi al mondo suggestivo e, per certi versi, misterioso, dell'ape, insetto indispensabile per l'impollinazione delle piante e per la salvaguardia dell'ambiente.

DA SAPERE

Già noto dalla notte dei tempi, come testimoniano alcuni graffiti spagnoli e africani che ritraggono uomini intenti a raccogliere favi, il miele è la sostanza alimentare che le api producono partendo dal nettare dei fiori o dalle secrezioni di parti vive delle piante;



nel Delta del Po, questo assume un valore aggiunto vista la particolarità del luogo. Gli scritti riportano che Ippocrate usava il miele come bevanda depurativa, mentre i Romani lo utilizzavano per ottenere una bevanda alcolica (idromele) e nelle salse. Oggi il miele è molto usato nella medicina popolare come sciroppo contro la tosse: un cucchiaino di miele con del succo di limone giova contro il mal di gola. Il miele è utile anche contro l'acidità di stomaco ed è curativo nel caso di ulcere.

Può essere utilizzato anche per curare le ferite e le ustioni; riduce le infiammazioni, il dolore, e le cicatrici. Il miele può trovare oggi vari usi anche in cucina, come accompagnamento a formaggi stagionati e freschi, ma anche come ingrediente per dolci, primi piatti e secondi di carne.

MERCATO DI RIFERIMENTO

La vendita del miele viene effettuata dalle stesse aziende agricole produttrici, sia in loco all'interno dell'azienda, sia a mezzo stand durante sagre, fiere e feste in piazza. Il miele del Delta è tuttavia reperibile presso:

Mercato agricolo di Rovigo
Piazza V. Emanuele II
Vendita diretta dei produttori:
ogni seconda domenica del mese
ore 8.30/19.30

Punto Campagna Amica Rovigo
loc. Borsea - Viale Combattenti Alleati
d'Europa, 15
Vendita diretta dei produttori:
tutti i lunedì ore 17.00 / 20.00

Mercato agricolo di Adria
Piazza Bocchi (lato dx, davanti Comando
Polizia Municipale). *Vendita diretta dei
produttori:* il primo e il terzo martedì
di ogni mese ore 8.30 / 12.30



GASTRONOMIA

TRITTICO DI MIELI DEL DELTA

TEMPO RICHIESTO

30 min. più il tempo necessario per la refrigerazione.

GRADO DI DIFFICOLTÀ Medio.

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

10 tuorli, 150 g di miele millefiori, 150 g di miele di fiori d'acacia, 150 g di miele di fiori di radicchio selvatico, 6 dl di latte, 1 litro di panna fresca, 6 fogli di gelatina, 200 g di bisquit e zucchero tirato per decorare.

PROCEDIMENTO

In una planetaria, emulsionare i tuorli d'uovo con il miele, unire il latte e procedere alla pastorizzazione a fuoco come per una comune crema inglese.

Unire i fogli di gelatina, portare a temperatura ambiente e unire la panna montata.

Sistemare in appositi stampini con tamponcino e bordura di bisquit. Porre in abbattitore a 4 gradi, quindi sformare le mousse. Procedere allo stesso modo utilizzando mieli diversi del Delta del Po (acacia, radicchio selvatico, millefiori).

PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Disporre le tre mousse (una per ogni tipo di miele) al centro del piatto, decorare con gocce dei tre mieli e disporre un'alzatina di zucchero tirato color ambra.

VINI CONSIGLIATI

Moscato fiori d'arancio dei Colli Euganei DOC
Refrontolo passito dei Colli di Conegliano DOC



PESCE AZZURRO



DESCRIZIONE

Corpo fusiforme, allungato, privo di carena, ricoperto di una serie di squame. Mascella inferiore più corta della mascella superiore. Occhio grande posizionato in avanti.

Colorazione azzurognola, argentea sui fianchi e sul ventre. Lunghezza 15-20 cm. Il "pesce azzurro" è una denominazione di uso generale e non corrisponde a un gruppo scientificamente definito di specie. Si definiscono azzurri quei pesci dalla colorazione dorsale blu scuro e ventrale argentea. Generalmente abbondano nei nostri mari e questa prerogativa li rende decisamente economici. Tra questi rientrano pesci come l'alice, il cicerello, la costardella, il lanzardo, il pesce scia-bola, la sardina, lo sgombro, lo spratto e il suro. Inoltre possono essere considerati azzurri per la loro colorazione, anche molti pesci che, per dimensioni e forme, non hanno nulla in comune con "gli azzurri" più conosciuti. Tra questi troviamo l'alalunga, l'alletterato, il biso, la lampuga, la palamita, il pesce spada e il tonno.

Tra il pesce azzurro presente nella zona del Polesine possiamo trovare:

Lo Sgombro

Pesce Azzurro di medie dimensioni che si nutre generalmente di piccoli pesci come alici o sardine. In primavera, dopo la riproduzione, si avvicina alle coste.

Ha il corpo affusolato, idrodinamico

di colore azzurro metallico sul dorso, bianco argenteo sul ventre, con strisce scure disposte irregolarmente sul dorso e sui fianchi, la lunghezza più frequente è tra i 20 e i 40 cm. Si cattura soprattutto di notte con reti da circuizione e fonte luminosa.

È pescato anche con reti da posta, da traino pelagico ed abocca facilmente alle lenze dei pescatori sportivi. Ha carni bianche, delicate, molto apprezzate sia fresche che sotto sale.

Le Acciughe

Dette anche alici, sono tra i pesci azzurri più comuni. Di aspetto sono piccole, sottili e affusolate, di colore argento sui fianchi e sul ventre.

Comunemente misurano da 10 a 16 cm e raggiungono al massimo i 20 cm. Sono pesci gregari che si riuniscono in branchi e compiono notevoli spostamenti. La loro pesca si effettua tutto l'anno con reti da traino pelagico e con reti da circuizione. In alto e medio Adriatico grazie all'afflusso delle acque di molti fiumi, c'è una maggiore disponibilità di plancton.

E proprio per questo le alici adriatiche mangiando di più, crescono rapidamente e sono più grasse rispetto alle alici del Mar Tirreno. Per la trasformazione e la conservazione si preferiscono alici più magre.

La loro freschezza si deduce dall'occhio che deve essere "vivo" e dai colori brillanti e mai opachi. Hanno carni buone e gustose, sia allo stato fresco che conservato.

L'AREA TIPICA

Il pesce azzurro e in particolar modo l'acciuga è molto pescata nel mare antistante le lagune del Polesine (il mercato più importante è quello di Pila) e si distingue dalla sarda perché più allungata e con pelle liscia sul ventre.

E' specie di primaria importanza per l'industria conserviera.

Viene trasformata anche in pasta (pasta d'acciughe), utilizzata in cucina.

STAGIONALITÀ

Il periodo più adatto alla pesca ed al consumo va da aprile a novembre.

DA SAPERE

Il pesce azzurro ha grassi simili a quelli vegetali, caratterizzati cioè prevalentemente da composti "insaturi", in particolare quelli della serie omega 3, importanti per lo sviluppo cerebrale e protettori per cuore e arterie.

Di questa prerogativa sono privi i grassi degli animali di terra, più ricchi di composti "saturi" che, al contrario, se consumati in eccesso, possono facilitare l'insorgenza di alcune malattie, spesso favorite da una vita sedentaria e da una dieta poco equilibrata, ricca di calorie e colesterolo.

Quest'ultimo, invece, è contenuto solo in modeste quantità, salvo poche eccezioni, nei prodotti ittici. Il pesce fresco (riconoscibile dall'occhio vivo, la pelle brillante e le branchie rosse),

è capace di fornire un buon apporto di vitamine (E e B) e sali minerali (selenio, fosforo, fluoro e iodio). Le carni sono gustose, molto apprezzate.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

E' pescata in mare a strascico con le reti volanti e con la saccaleva (cianciolo) durante la notte.

Commercializzata fresca, congelata, sotto sale e sott'olio.

MERCATI DI RIFERIMENTO

Cooperativa Pescatori di Pila. Mercato Ittico all'ingrosso
Via Curtatone, 48/103 - Pila - Ca' Zuliani (RO) - Tel. 0426 387108 - 387186
Vendita da lunedì a venerdì (pomeriggio). Fino a esaurimento scorte.

Mercato Ittico di Porto Viro
Via Murazze, 44 - Porto Viro (RO) - Tel. 0426 631091
Vendita all'ingrosso: da lunedì a venerdì (pomeriggio). Fino a esaurimento scorte.

Mercato Ittico di Scardovari
Via P. Calamandrei, 2 - Scardovari (RO) - Tel. 0426 89015/6
Vendita all'ingrosso: da lunedì a venerdì (pomeriggio). Fino a esaurimento scorte.



SARDE FRITTE "IN SAOR" ALLA POLESANA

INGREDIENTI

Sarde pulite e diliscate, farina di polenta, cipolla, uvetta, pinoli, sale e pepe, olio per friggere.

PROCEDIMENTO

Pulire, diliscare le sardine, passarle nella farina da polenta, friggerle in abbondante olio d'oliva, salare.

PER IL "SAOR"

Prendere una padella, soffriggere la cipolla tagliata a fettine con poco olio d'oliva; salare, pepare e a metà cottura aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata in acqua calda e qualche pinolo. Durante la cottura bagnare con un goccio di aceto di vino bianco. Servire la sarda frita con il "saor" a parte per una versione elegante, oppure alternare le sarde alla cipolla in una pirofila alla maniera classica.



FILETTI DI SGOMBRO IN UMIDO

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

4 sgombri di piccole dimensioni (totale 800 g), 80 g di olio d'oliva, 5 g di prezzemolo tritato, 200 g di salsa di pomodoro, ½ bicchiere di vino bianco secco, 2 cucchiaini di aceto, sale, pepe

PROCEDIMENTO

Sfilettare gli sgombri. Sistemare i filetti leggermente infarinati in una padella con l'olio d'oliva e cuocere per qualche minuto su ambo i lati; bagnare con aceto e vino bianco secco, aggiungere la salsa di pomodoro, sistemare con sale e pepe, e ultimare la cottura.

Si possono accompagnare a fette di polenta abbrustolita.

CONSIGLI

Lo sgombro, dall'inconfondibile livrea verdeazzurro, si nutre preferibilmente di pesce azzurro di piccole dimensioni.

Gli esemplari migliori sono quelli che, al momento dell'acquisto, presentano riflessi rosati sull'addome. La pezzatura del pesce va scelta in relazione alla ricetta che si vuole preparare.



ALICI MARINATE

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

500 g di alici piccole fresche, 1 spicchio d'aglio, il succo di un limone, il succo di un'arancia, 5 g di prezzemolo tritato, 80 g di olio d'oliva, sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Privare le alici della testa e della lisca centrale, lavarle e asciugarle. In un recipiente di vetro disporre uno strato di alici sul fondo; cospargere con succo di limone e arancia, fare un altro strato di alici e versare sopra il succo di limone e arancia rimanente. Riporre il recipiente in frigorifero e lasciare marinare le alici per almeno tre ore. Per la presentazione del piatto, sistemare uno strato di alici e cospargere di prezzemolo fresco tritato, aglio e olio extravergine d'oliva. Aggiungere a piacere una guarnizione di filetti di buccia di limone e di arancia.



RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP



DESCRIZIONE

Il radicchio di Chioggia (in dialetto chioggiotto "radicio de Ciosa") ha foglie grandi e rotondeggianti, di colore rosso più o meno intenso e di sapore dolce o leggermente amaro-gnolo, che compongono un grumolo di forma sferica, talora schiacciato all'apice, che richiama proprio la forma della rosa, da cui l'appellativo rosa di Chioggia.

La nervatura centrale delle foglie è di colore bianco, mentre le nervature secondarie sono più evidenti. Il radicchio di Chioggia IGP, maturo, idoneo alla vendita e al consumo fresco deve presentarsi esente da macchie, da bruciature o da attacchi di roditori, pulito, tagliato, di aspetto fresco, privo di umidità esterna anormale, privo di odori o sapori estranei.

Nelle due tipologie: precoce (aprile-luglio) e tardiva (settembre-marzo), a seconda del periodo di raccolta, si produce con piante della famiglia delle *Asteraceae*, genere *Cichorium*, specie *intybus*, varietà silvestre.

L'AREA TIPICA

La zona di produzione del radicchio di Chioggia, tipologia tardivo, ricade nell'ambito delle province di Venezia, Padova, Rovigo, e in particolare nell'intero territorio dei seguenti comuni: a Cavarzere, Chioggia e Cona in provincia di Venezia; Correzzola

e Codevigo in provincia di Padova e Ariano nel Polesine, Loreo, Porto Viro, Rosolina e Taglio di Po in provincia di Rovigo.

Il radicchio di Chioggia, tipologia precoce, viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedo-climatiche consentono di esaltarne le peculiari caratteristiche.

BIOLOGIA, ECOLOGIA E STORIA

Gli storici ritengono che il radicchio abbia origine orientale, introdotto nei territori della Repubblica di Venezia verso la fine del Quattrocento e coltivato dal XVI secolo, inizialmente in provincia di Treviso.

Le varietà di radicchio oggi coltivate derivano da ibridazioni spontanee, selezione naturale e selezione massale degli orticoltori, con significative differenziazioni morfologiche.

Pubblicazioni degli anni '30 documentano la coltivazione di tipologie di radicchio, derivate dalla varietà Rosso di Treviso, da selezioni e prove sperimentali, avviate dai produttori dell'area litoranea veneta, negli orti lagunari, fra le province di Venezia e Rovigo.

Il radicchio di Chioggia assunse importanza commerciale verso la metà del XIX secolo e dagli anni '60 in poi, si diffuse anche in Abruzzo, Emilia-Romagna, Lombardia, Marche e Puglia.



STAGIONALITÀ

Il radicchio, *Cichorium intybus*, è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Composite. Esistono diverse cultivar, che permettono di raccogliere e consumare il prodotto quasi tutto l'anno.

DA SAPERE

Dove la nuova terra che il Po e i suoi affluenti hanno portato da tutte le Alpi e dalle alte pianure della Val Padana, unendo le caratteristiche dell'Ovest alle peculiarità dell'Est, le arenarie degli alti monti, alle formazioni moreniche e ai terreni alluvionali, dove questo crogiuolo amalgamato lentamente dal Po, si congiunge al placido Adriatico, incorporando le dune fossili, lì la natura benigna fa sviluppare il radicchio di Chioggia IGP, più sapido di tutti quelli coltivati nel mondo. La peculiarità di questo ortaggio sta nelle sostanze che gli conferiscono il colore rosso vivido: le antocianine che, rientrando nel gruppo dei phitochemicals, esercitano una funzione protettiva nel nostro organismo. Nella pianta queste molecole hanno la funzione di assorbire i raggi ultravioletti, dannosi per il materiale genetico e per le proteine della cellula vegetale. Mangiando i radicchi, queste molecole esercitano una analoga funzione protettiva, all'interno dell'organismo umano, nei confronti dei radicali liberi e degli agenti ossidanti che

sono all'origine dell'invecchiamento cellulare. Il caratteristico sapore amarognolo è dovuto ai guaianolidi. Queste molecole hanno funzione antinfiammatoria, vasoprotettiva e coleretica, con i conseguenti effetti depurativi ed epatoprotettivi. Proprietà che possono rivelarsi molto utili dopo diete particolarmente ricche di grassi. Il radicchio di Chioggia IGP è un buon antiossidante e ha effetti positivi sulla memoria. Infiniti gli usi culinari di questo ortaggio. Può essere consumato sia crudo che cotto: si possono preparare insalate miste, pinzimoni, risotti, oppure lo si può cucinare ai ferri o saltato in padella o come base per molte altre preparazioni gastronomiche. Se mangiato crudo, in insalata, dà il massimo delle vitamine, cotto nei più svariati modi può soddisfare i palati più esigenti.

È un vegetale composto d'acqua, poco calorico (circa 12 Kcal per 100 grammi di prodotto), ricco di proteine, potassio, fosforo e calcio. È ricco di fibre, di vitamine e di sali minerali: quando si acquista, le foglie non devono essere appassite o troppo bagnate; il contenuto vitaminico dipende, infatti, dalla maggiore o minore freschezza.

LEGISLAZIONE

Il termine Indicazione Geografica Protetta IGP, indica un marchio di origine, attribuito a prodotti agricoli e

alimentari per la qualità o caratteristica, legata all'origine geografica. Il radicchio di Chioggia IGP si produce nella specifica area geografica delle province di Padova, Rovigo e Venezia. I produttori aderenti al consorzio si attengono a rigide regole stabilite nel disciplinare di produzione, il cui rispetto è garantito dall'organismo di controllo CSQA di Thiene (VI). Il sigillo del consorzio di tutela contraddistingue l'autentico radicchio di Chioggia IGP e riporta il nome e l'immagine del prodotto, il bollino blu comunitario e il logo dell'organismo di controllo.

MERCATO DI RIFERIMENTO

Mercato Ortofrutticolo di Rosolina
Via Po Brondolo, 43 - Rosolina (RO)
Tel. 0426 664029 - 0426 340261

Vendita all'ingrosso: da lunedì a venerdì (mattino e pomeriggio).

Vendita al dettaglio: da lunedì a venerdì ore 8.30/12.00; ore 14.30/17.00.



GASTRONOMIA

RADICCHIO AI FERRI

PROCEDIMENTO

Tagliare il cespo a metà o anche in tre parti e farlo cuocere ai ferri o con griglia elettrica, per 6 minuti, unandolo di olio, con sale e pepe. Fare attenzione che non annerisca per bruciature, perché dannose alla salute.

SUGO PER PRIMI

PROCEDIMENTO

Far appassire mezza cipolla in un po' d'olio e versarvi sopra il radicchio tagliato molto fine. Far cuocere per 6 - 10 minuti a fuoco vivo, mescolando continuamente. Sale a fine cottura. Ideale anche per pasta, risotto e pasticcio.

RADICCHIO IN TEGLIA

PROCEDIMENTO

Tagliare la parte superiore, circa 2 centimetri, di un cespo compatto, lavarlo energicamente e lasciarlo gocciolare. Porre i cespi con la radice all'ingiù e la parte tagliata verso l'alto, in una teglia d'acciaio o non aderente. Mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco molto basso per 15 minuti, aggiungere una sottile fetta di formaggio sopra ogni cespo, alzare il fuoco e lasciare evaporare l'acqua che si è formata. Piatto economico, gustoso e anche di effetto visivo per una cena leggera.

ANGUILLA CON RADICCHIO DI CHIOGGIA
SU CREMA DI FAGIOLO DELL'OCCHIO

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

2 kg di Anguille del Delta, 500 g di fagioli dell'occhio, 400 g di radicchio di Chioggia, 300 g di ricotta, 3 g di sale, 1 g di pepe, un uovo, 100 g di vino rosso, 100 g di cipolla, 60 g di sedano, 60 g di carota, 100 g di olio d'oliva, 50 g di burro.

PROCEDIMENTO PER L'ANGUILLA

Spellare l'anguilla, fare dei filetti, battere leggermente con l'aiuto di carta oleata, salare, pepare, adagiare molto vicini tra loro, sopra a pellicola film, mettere al centro il ripieno, chiudere aiutandosi con la pellicola a fagottino ben stretto. Avvolgere in alluminio e cuocere in fumetto di pesce per 15 minuti.

PROCEDIMENTO PER LA CREMA DI FAGIOLI

Mettere i fagioli a bagno per 12 ore in acqua fredda. Soffriggere sedano,

carota, cipolla a pezzetti in olio d'oliva, aggiungere i fagioli coprire con acqua e far cuocere. Frullare, passare al setaccio fine per eliminare le bucce, emulsionare con olio d'oliva.

PROCEDIMENTO PER IL RIPIENO

Soffriggere poca cipolla con burro, aggiungere il radicchio di Chioggia a listarelle, salare, pepare, bagnare con vino rosso, lasciar stufare. Raffreddare, aggiungere la ricotta e l'uovo intero, amalgamare.

PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Mettere sul piatto caldo la crema di fagioli, adagiare l'anguilla, guarnire con pezzetti di pelle d'anguilla essiccati in forno.

VINI CONSIGLIATI

Lessini Durello spumante metodo classico DOC





RISO DEL DELTA DEL PO IGP



DESCRIZIONE

La denominazione "Riso del Delta del Po" designa esclusivamente il frutto del riso appartenente al tipo "Japonica", gruppo Superfino nelle varietà Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio. Presenta un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico e può essere bianco o integrale. La grande capacità di assorbimento, la poca perdita di amido e la buona resistenza durante la cottura, sommate alle caratteristiche organolettiche, quali aroma e sapidità particolari, lo fanno preferire per esaltare i risotti più pregiati.

Per l'immissione al consumo, tutte le varietà del "Riso del Delta del Po" devono avere un contenuto proteico superiore al 6,60 % sulla sostanza secca, nonché un valore di collosità del riso cotto (in g/cm) superiore ad un valore che risulta differenziato nelle diverse varietà: Baldo >4,5; Carnaroli >1,5; Volano >3,0; Arborio >3,5.

L'AREA TIPICA

L'area tipica per l'ottenimento del "Riso del Delta del Po" si estende sul cono orientale estremo della Pianura Padana, fra le regioni Veneto ed Emilia-Romagna, nei territori formati dai detriti e riporti del fiume Po.

L'area è delimitata ad Est dal Mare Adriatico, a Nord dal fiume Adige e a Sud dal Canale navigabile Ferrara/Porto Garibaldi.

Il "Riso del Delta del Po" viene coltivato in Veneto nella provincia di Rovigo, nei comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo.

LA STORIA

Il riso è una delle piante alimentari più antiche, è originario del sud-est asiatico ed è specie di palude. L'introduzione in Italia sembra sia avvenuta dapprima nel sud ad opera degli Arabi e degli Spagnoli. All'inizio la coltura veniva spesso attuata dai pastori che lo seminavano negli acquitrini attraversati in primavera durante i viaggi verso la montagna, per poi raccoglierlo al ritorno, in autunno, in pianura.

La coltivazione del riso nel Delta del Po risale al 1400, anche se la produzione estensiva ed organizzata si sviluppò solo nel XVI secolo, per opera della famiglia degli Estensi, che riuscì a sfruttare i terreni acquitrinosi che altrimenti sarebbero rimasti abbandonati.

Pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura Padana (1450), compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni in Polesine, in particolare nel territorio del Delta del Po: infatti questa coltura era strettamente legata alla bonifica, in quanto permetteva di accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salini da destinare poi alla rotazione colturale, come testimoniato da una legge della

Repubblica Veneta del 1594.

L'affermazione delle colture fu notevole e divenne ben presto fonte di esportazione per molti stati.

L'isolamento del territorio, la particolare natura del terreno emerso e il suo continuo espandersi per le torbide dei rami del Po nel corso dei secoli XVI e XVII, hanno fatto del Polesine una terra eletta per il riso, in quanto l'isolamento impediva la diffusione delle fitopatologie come il "brusone", e la disponibilità di terre nuove consentiva la risaia avvicendata anche in presenza di terreni stanchi.

Quando il prezzo del riso, tra il 1825 e il 1835, supera il prezzo del grano, con incrementi che si protraggono per oltre un decennio, in Polesine la risaia supera gli 11.000 ettari d'investimento. Sul finire dell'800 si riduce ai 6.900 ettari a causa del crollo del prezzo del riso per la concorrenza del riso orientale, la cui penetrazione commerciale è facilitata dall'apertura del Canale di Suez e dalla riduzione dei suoli. La crisi così innescata prosegue nel 1900 e riduce l'investimento a circa 2500 ettari nelle sole marine.

Oggi le risaie del Delta del Po coprono circa 9.000 ettari di territorio, dove viene coltivato un riso della varietà "Japonica", prevalentemente del tipo Superfino, nelle varietà Carnoli, Volano, Baldo e Arborio, tutti con caratteristiche organolettiche particolari che li contraddistinguono dagli altri risi prodotti in Italia.

L'influenza di questa coltivazione è presente nella cultura locale e nello sviluppo sociale dell'area; il riso viene confezionato e commercializzato da anni da numerose aziende con il nome "Riso del Delta del Po".

LA GEOGRAFIA

Le caratteristiche dei terreni, il clima temperato e la vicinanza del mare, sono i fattori principali che condizionano e caratterizzano la produzione in questo territorio del "Riso del Delta del Po". Il riso trova infatti in questa zona un terreno ideale, essendo l'unica coltivazione possibile in terreni permanentemente semi-sommersi. I terreni alluvionali del Delta del Po, derivando dai sedimenti terminali del corso del fiume, sono particolarmente fertili in quanto ricchi di minerali, soprattutto di potassio, al punto da rendere inutile l'aggiunta di fertilizzanti potassici.

Il riso e la sua coltivazione hanno determinato nel corso del tempo non solo la struttura produttiva del Delta del Po, ma anche quella sociale, territoriale ed urbanistica. I terreni paludosi e malsani si sono trasformati in verdeggianti risaie, dalle quali sono emersi sempre più numerosi i casoni di canna palustre, le povere abitazioni dei lavoratori delle risaie. Ma attorno ad essi si è sviluppata una realtà urbana che rispondeva alle necessità sia della produzione del riso, sia delle esigenze della vita dei



lavoratori stessi. Aie, granai, essicatoi, case più confortevoli, chiese, scuole, "osterie", spacci, strade hanno dato vita ad insediamenti stabili.

AZIENDE PRODUTTRICI

Le aziende che coltivano riso nel territorio di competenza del Consorzio di Bonifica Delta Po sono 47 per un totale di 2400 ettari.

Nella zona del Delta del Po in provincia di Rovigo è attiva dal 1998 l'Associazione dei Risicoltori del Delta del Po con sede a Taglio di Po, le aziende

associate sono 16 per un totale di 1628 ettari.

DA SAPERE

Le peculiarità del "Riso del Delta del Po" sono legate all'elevato tenore proteico, alla grandezza del chicco, alla elevata capacità di assorbimento, alla bassa perdita di amido e alla sua elevata qualità che determinano una buona resistenza durante la cottura. Esso inoltre, presenta una particolare sapidità ed aroma che permette di distinguerlo da quello prodotto in

zone non salmastre.

Pochi alimenti sono così versatili in cucina: a cominciare dall'antipasto per finire al dolce, con il riso si può preparare un pranzo intero, a patto, però, di saper scegliere il tipo giusto per ogni piatto.

Sono molte, infatti, le varietà disponibili sul mercato, ciascuna con caratteristiche proprie e con diverso comportamento in cottura.

La reputazione del riso del Delta del Po, è legata anche alle fiere e sagre tradizionali che si tengono annual-

mente sul territorio, come le famose Giornate del riso del Delta del Po a Jolanda di Savoia (FE) e alla Fiera di Porto Tolle.

LEGISLAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta "Riso del Delta del Po" ha ottenuto la registrazione europea con regolamento CE 1078/2009 del 10 novembre 2009, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 294 dell'11 novembre 2009.

MERCATO DI RIFERIMENTO

La Risicoltori Polesani società consortile, con sede in Taglio di Po (RO) distribuisce attraverso la Commerciale Pezzolato Sas (presente nelle catene Alì-Aliper e CRAI-SPAC, oltre che presso gastronomie e dettaglianti).

Commerciale Pezzolato Sas
P.zza 1° Maggio, 4
Porto Tolle (Ro)
Tel. e Fax. 0426 81024
info@commercialepezzolato.it



RISO CARNAROLI DEL DELTA MANTECATO AL ROSMARINO

INGREDIENTI

500 g di Riso carnaroli, 1 l di brodo vegetale, 10 g di rosmarino fresco, 10 g di salvia, 10 g di alloro, 10 g di timo, 50 g di vino bianco, 50 g di burro, 100 g di Grana Padano, cipolla bianca, 20 g di olio d'oliva extra vergine

PROCEDIMENTO

Soffriggere la cipolla tritata con dell'olio extravergine d'oliva, unire il riso, riscaldarlo per alcuni istanti, bagnare con il vino e iniziare a cuocere il riso unendo il brodo vegetale poco alla volta. Quasi a cottura ultimata unire le foglioline delle piante aromatiche tritate molto finemente, mantecare con il burro ed il Grana Padano.

PRESENTAZIONE

Versare delle cucchiainate di risotto su di un piatto e decorare con un rametto di rosmarino fresco.



"RISOTTO DE PESSE ALLA POLESANA (RISOTTO DI PESCE)

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE)

350 g di riso, 300 g di pesce pulito (cozze, vongole, canocchie, seppioline, gamberetti, calamari o quello che si ha a disposizione dalla pesca del giorno), 2 l di brodo di pesce, 20 g di olio d'oliva, 30 g di cipolla, 2 g di aglio, 3 g di prezzemolo trito, 50 g di vino bianco secco, 30 g di burro, 30 g di Grana Padano, 50 g di salsa di pomodoro (facoltativa), sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Preparare il pesce per la cottura lavandolo accuratamente. Aprire in una casseruola a parte cozze e vongole (bastano olio, aglio e coperchio) e sgusciare. Rosolare la cipolla trita in un tegame con poco olio; aggiungere i pesci a tocchetti cominciando con quelli più coriacei, aggiungere il riso, il vino bianco e, sempre mescolando un po' di brodo alla volta, salare, pepare e aggiungere il prezzemolo. Si può lasciare il risotto in bianco o correggerlo con salsa di pomodoro o pomodoro fresco a cubetti (a piacere). Ultimare con il burro, il Grana e ancora un po' di prezzemolo trito prima di servire il risotto rigorosamente al dente.

"RISOTTO COL RADECIO CIOSOTO" (RISOTTO CON RADICCHIO DI CHIOGGIA)

La preparazione del riso, tipico della cucina del Polesine fin dal '500, conosce una sua evoluzione; in questi ultimi decenni viene servito più cremoso, molto morbido e sempre meno in minestra.

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE)

400 g di riso, 30 g di olio d'oliva, 150 g di radicchio di Chioggia, 2 l di brodo di verdura (va bene anche di carne), 40 g di cipolla trita, 30 g di vino bianco secco, 40 g di Grana Padano, 30 g di burro, un pizzico di zucchero, 5 g di panna da cucina (facoltativa), sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Rosolare in una casseruola la cipolla trita con l'olio, aggiungere il radicchio tagliato a listarelle, il riso, il vino bianco e sempre mescolando, il brodo poco alla volta; sistemare con sale e pepe. Lo zucchero e la panna servono a togliere l'amaro insito nel radicchio. Ultimare con burro e formaggio prima di servire il risotto rigorosamente al dente.

GASTRONOMIA

"RISI E FASOI DURI" (RISO ALLA CANAROLA)

Piatto tipico del basso Polesine. I raccoglitori di canna (tutta la famiglia era impegnata in questo lavoro) ponevano sul fuoco questa minestra e la trovavano pronta dopo alcune ore. Si può paragonare ad alcuni piatti di altre province come il "risotto alla pilota" del Veronese o del Mantovano o alla ribollita toscana, tutte minestre che non hanno bisogno di particolari attenzioni.

INGREDIENTI (PER 5 PERSONE)

150 g di fagioli borlotti secchi, 300 g di riso, 20 g di olio d'oliva, 70 g di cipolla, 50 g di carota, 50 g di sedano, 2 g di aglio, 20 g di conserva di pomodoro, 30 g di vino bianco secco, 40 g di Grana Padano, sale e pepe, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e di alloro.

PROCEDIMENTO

Fare il brodo con sedano, carota e cipolla; aggiungere i fagioli ammollati la sera precedente e cuocere; profumare con le erbe aromatiche. Rosolare la cipolla trita in una casseruola con olio, aggiungere il riso, il vino bianco, il brodo con i fagioli, di cui una parte passati al passaverdura (a piacere). Mescolare continuamente, aggiungendo all'occorrenza il brodo. Sistemare di sale e pepe. Ultimare con formaggio Grana grattugiato (buono anche il pecorino). Era tipico porre sopra ad ogni piatto di questo risotto una fetta di cotechino, a volte cotto nello stesso brodo, che il commensale scomponeva con la forchetta prima dimescolarlo al riso.



RISOTTO CON IL BACCALÀ

Lo stoccafisso, che nel Rodigino è chiamato comunemente baccalà, è diventato un piatto rappresentativo. Spolpato, ridotto a purea, cotto in maniera sapiente da mani esperte e aggiunto, come in questo caso, al risotto, diventa una leccornia che incanta i palati sopraffini. Ecco un caso raccontato dalla gastronomia: il cambiamento di una popolazione in continua evoluzione, quella dei Polesani, che sanno fondere alimenti di diversa provenienza e farne un piatto rappresentativo, unico, esemplare.

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

700 g di riso Carnaroli del Delta, 300 g di stoccafisso (baccalà cotto in bianco), 2 l di brodo vegetale, 120 g di Grana Padano, 80 g di burro, 15 g di prezzemolo.

PROCEDIMENTO

In una larga casseruola, tostare il riso (Carnaroli del Delta) con poco olio, bagnare con vino bianco secco, aggiungere il baccalà cotto in precedenza (meglio in bianco), aggiungere il brodo e rimestare di continuo, ultimare con poco burro, generoso Grana e prezzemolo fine.

VINI CONSIGLIATI

Tocai rosso di Barbarano - Collio Friulano DOC

VONGOLA VERACE DEL POLESINE



DESCRIZIONE

Appartenente alla famiglia delle *Veneridae* (Veneridi), la vongola verace del Polesine è un mollusco caratterizzato da conchiglia di forma ovaloide, leggermente troncata nella parte posteriore, con valve solcate da striature radiali che si incrociano con solchi concentrici di accrescimento ben evidenti. Misura una larghezza variabile di 4-6 cm. L'esemplare di maggiore lunghezza finora segnalato (83 mm) è stato pescato nella Sacca di Goro (FE) ed è conservato presso la collezione didattica del Dipartimento di Biologia ed Evoluzione dell'Università di Ferrara. La taglia minima di legge è identificata nella lunghezza di 25 mm.

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. La superficie interna della valva è di solito biancastra, talvolta giallina, con porzioni violacee.

L'AREA TIPICA

Le sacche e lagune polesane comprese tra il Po di Maistra ed il Po di Goro (FE). Si alleva nelle lagune del Polesine che ricadono nei Comuni di Rosolina, Porto Viro e Porto Tolle per un totale di circa 5300 ettari, all'interno del Parco del Delta del Po. Queste aree sono

divise dal mare da un lembo di sabbia denominato scanno.

Le vongole vengono prodotte tra la terra ferma e lo scanno, nelle zone ove la circolazione dell'acqua è abbondante.

Introdotta in Italia agli inizi degli anni '80 ha mostrato un prodigioso adattamento alle acque lagunari dell'Alto Adriatico. L'Italia è il primo produttore europeo.

BIOLOGIA, ECOLOGIA E 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 ottanta.

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 però si è assistito ad un vero e proprio boom del prodotto. Adattatasi magnificamente alle condizioni ambientali locali, la vongola verace ha colonizzato ampie aree lagunari.

STAGIONALITÀ

La pesca si svolge nell'arco dei 12 mesi, toccando i punti di maggior produzione nel periodo natalizio, pasquale e durante il mese di Agosto.



DA SAPERE

La vongola verace è una specie che sopporta brevi periodi di emersione e forma quindi fitte colonie che dai livelli inferiori di marea scendono fino a diversi metri di profondità.

Si riproduce generalmente in luglio-agosto; la specie ha sessi separati, la fecondazione avviene in acqua dove viene emesso il seme.

Successivamente si ha la formazione di larve planctoniche.

Una volta liberate, esse fluttuano nell'acqua finché trovano un substrato ideale su cui insediarsi.

La vongola ha carni molto magre e fornisce una discreta quantità di proteine e un elevato apporto di fosforo, ferro e vitamina A.

Viene consumata sia cruda che cotta, come base per sughi o come ingrediente per le insalate di pesce.

LA COMMERCIALIZZAZIONE

È commercializzata fresca e surgelata. Reperibile presso i mercati ittici della zona polesana durante tutto l'anno e nel nuovo punto di vendita diretta presso gli impianti di depurazione del Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine con sede a Scardovari (RO) in Via della Sacca n°11.

MERCATO DI RIFERIMENTO

Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine
Organizzazione di Produttori Soc. Coop. A r. l.
Via della Sacca, 11 - Scardovari (RO)

Tel. 0426 389226

Vendita al dettaglio:

da lunedì a venerdì (mattino e pomeriggio);
sabato (mattino).

Vendita all'ingrosso:

da lunedì a venerdì (mattino e pomeriggio).
In alcuni periodi dell'anno anche il sabato e festivi.



GASTRONOMIA

VONGOLE ALLA POLESANA

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

50 g di olio extra vergine d'oliva, 3 spicchi d'aglio, pepe, 2,5 kg di vongole veraci, 0,4 l di vino bianco, 30 g di succo di limone, 30 g di prezzemolo tritato

PROCEDIMENTO

Lavare le vongole abbondantemente e lasciarle in acqua e sale grosso per qualche ora.

Mettere sul fuoco una casseruola con l'olio, l'aglio e poco pepe, rosolare dopodiché aggiungere le vongole, scolate dall'acqua.

Bagnare con vino bianco, mescolare e coprire con un coperchio.

Dopo qualche minuto verificare che i bivalvi siano tutti aperti, a questo punto togliere dal fuoco e guarnire con il limone e prezzemolo trito.

Servire subito.



RAGÙ DI VONGOLE

Se il ragù serve per condire spaghetti o altra pasta, una parte delle vongole è lasciata col guscio per abbellire la vivanda.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

800 g di vongole fresche, 30 g di cipolla, 2 g di aglio, 60 g di olio d'oliva, una foglia d'alloro, 4 g di prezzemolo trito, 20 g di vino bianco secco, qualche foglia di basilico fresco.

PROCEDIMENTO

Lavare le vongole e farle aprire in una padella con poco olio e qualche spicchio d'aglio aiutandosi a fuoco vivo per qualche minuto con coperchio; sgusciarne una parte. In una casseruola con buon olio d'oliva rosolare la cipolla e l'aglio triti, aggiungere il vino bianco, le vongole (una parte conservate con il guscio per abbellire la vivanda), il prezzemolo, il basilico spezzettato con le mani e sistemando di sale e pepe. Questo ragù spesso si lascia in bianco ma su richiesta basta aggiungere cubetti di pomodoro fresco o, meglio ancora, salsa di pomodoro.

ZUCCA DI MELARA



DESCRIZIONE

Il Polesine è un territorio adatto alla coltivazione della zucca, soprattutto nelle aree del Delta del Po e dell'alto Polesine. Le tipologie più coltivate sono: la Zucca Violina e la Zucca Delicata. La Zucca Violina è caratterizzata da una forma a clava, allungata e ingrossata ad una estremità, ha la buccia spessa, di colore giallo dai riflessi aranciati, mentre la polpa è di un bel giallo intenso. Decisamente dolce, si presta per il ripieno dei tortelli e per ogni tipo di torta. La Zucca Delicata è di forma tondeggiante con buccia sottilissima di colore verde intenso, polpa giallo arancione molto compatta e soda. Tendenza dolce, ben equilibrata da buona acidità.

L'AREA TIPICA

Il Veneto è una delle regioni italiane dove questa pianta si è meglio acclimatata e dove è coltivata in maniera intensiva per un consumo abituale.

STAGIONALITÀ

Grazie alle varie qualità presenti sul mercato e al perfezionamento delle tecniche e dei metodi di conservazione, la zucca può essere gustata in ogni stagione.

DA SAPERE

Nota sin dai tempi più antichi, la zucca ha rappresentato per secoli una riserva alimentare nelle zone più povere, soprattutto contadine. Oggi appare invece

nelle migliori proposte della nostra cucina per il suo gradevole sapore e per la sua versatilità: la vediamo protagonista di ricette della tradizione del Polesine, come il risotto alla zucca, e i tortelli. Un tempo, veniva tagliata a fettine sottili e fatta arrostita nel forno a legna. Oggi, fatta al forno o utilizzata per risotti o come ripieno per tortellini, è apprezzata anche in raffinati tortini che si rifanno alla "nouvelle cuisine". "Nella tradizione polesana i contadini utilizzavano la zucca per creare delle apparizioni scherzose delle anime dei defunti e per esorcizzare la paura della morte.

La zucca veniva scavata all'interno e venivano praticati dei fori, dove veniva posto un lume o una candela, per simulare l'origine infera dello spirito, da cui il nome di "lumassa", (zucca contenente un lume). Le zucche "lumassa" venivano poste in luoghi oscuri: molto spesso i burloni facevano apparire le "lumasse" vicino ai cimiteri per far impaurire i viandanti di notte".

Chiara Crepaldi "Ganzega" - CAP. Il "Questua di S.Martino" Ed. Minelliana 2006

ZUCCA & SALUTE

La polpa di zucca è ipocalorica (15 calorie ogni 100 grammi) grazie alla presenza al suo interno di un'alta concentrazione di acqua (94%) e una bassissima percentuale di zuccheri semplici. Come ogni ortaggio e ogni frutto di colore giallo - arancione, la zucca è particolarmente ricca di vitamina A, di minerali quali il potassio. il

calcio e il fosforo e di molte fibre. Contiene, inoltre, tanta vitamina C e betacarotene. La zucca è indicata nella prevenzione dei tumori e per mantenere un corretto equilibrio idrico dell'organismo e delle mucose. La polpa tritata può essere usata anche come lenitivo per infiammazioni cutanee, mentre la buccia può essere usata per piccole scottature. I semi sono utili per prevenire e sostenere la terapia contro le disfunzioni a livello delle vie urinarie. Sono inoltre un sicuro aiuto contro la tenia.

MERCATI DI RIFERIMENTO

La vendita della zucca di Melara viene effettuata all'interno delle stesse aziende agricole produttrici, nei mercati agricoli, o negli appositi stand durante sagre, fiere e feste in piazza.

Mercato Ortofrutticolo di Lusìa
Via Provvidenza, 25/3 - Lusìa (RO)
tel. 0425 607024

Vendita all'ingrosso:
da lunedì a sabato (mattino).
Vendita al dettaglio: sabato presso la
Cooperativa Ortolani di Lusìa.
Orario invernale: ore 15.00/18.00;
orario estivo: ore 16.00/19.00.

Mercato Ortofrutticolo di Rosolina
Via Po Brondolo, 43 - Rosolina (RO)
Tel. 0426 664029 - 0426 340261
Vendita all'ingrosso: da lunedì a venerdì
Vendita al dettaglio: da lunedì a venerdì
ore 8.30/12.00; ore 14.30/17.00.

CAMELLE DI ZUCCA DI MELARA SU VELLUTATA ALLA SALVIA E CREMA DI LATTE

Ingredienti

300 g di Pasta fresca

PER LA FARCIA

500 g di polpa di zucca di Melara cotta in forno, 100 g di Grana Padano, 1 uovo, 300 g di pane grattugiato, 5 foglie di salvia, 250 g di burro, 200 g di panna da cucina, 30 g di olio extra vergine d'oliva.

PROCEDIMENTO

Tirare un foglio di pasta molto sottile, preparare dei quadrati di pasta di circa 5 cm per 5, sistemarvi alcune piccole cucchiainate di farcia composta da zucca cotta, Grana Padano, sale, pepe. Chiudere i quadratini di pasta dando la classica forma di caramella.

Tritare la salvia, unirla al burro fuso, ed aggiungere la panna. Insaporire con sale e pepe. Cuocere le caramelle in abbondante acqua salata, scolarle, versarle in una padella contenente il burro con la salvia.

PRESENTAZIONE

Disporre su di un piatto 6 caramelle; condire con del Grana Padano ed un filo d'olio extra vergine d'oliva.



FRITTELLE DI ZUCCA DI MELARA "FRITELE DE SUCA"

INGREDIENTI

250 g di polpa cotta di zucca (800 g cruda) di Melara, 200 g di farina, 100 g di zucchero, 4 uova, ½ l di latte, 100 g di uva sultanina, 1 bicchierino di rum, la scorza di un limone grattugiata. 1 cucchiaino di cannella in polvere, un pizzico di sale. Olio o strutto per friggere. Zucchero a velo.

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno l'uvetta con il rum e acqua. Togliere la scorza alla zucca e tagliarla a fette. Metterla in un tegame a cuocere senza condimenti sino a quando perde tutta l'acqua, oppure cuocerla nel forno. Passare al setaccio la zucca e pesare 250 g di polpa passata. Sciogliere lo zucchero nel latte e aggiungere la scorza di limone. Far bollire il latte. Unire la farina al latte bollente, mescolando bene. Unire al composto bollente la zucca. Strizzare l'uvetta e unirla all'impasto. Incorporare le uova una ad una. Versare l'impasto nell'olio bollente a cucchiainate, scolarle appena dorate e far asciugare su carta assorbente. Spolverare a piacere con zucchero a velo.

GNOCCHI DI ZUCCA DI MELARA CON BURRO FUSO PROFUMATO ALLA SALVIA

INGREDIENTI (PER 10 PERSONE)

2 kg di Zucca gialla soda di Melara, 400 g di farina bianca 00, 2 uova, un pizzico di noce moscata, sale.

SVOLGIMENTO RICETTA

Tagliare la zucca, pulire dai filamenti e dai semi, cuocere in forno per circa 40 minuti. Quando la zucca sarà cotta, passare la polpa al setaccio, unirla con la farina, le uova, il sale e la noce moscata; mescolare bene, fino ad ottenere un composto semidenso. Mettere al fuoco una pentola d'acqua salata e portare ad ebollizione. Con l'aiuto di due cucchiai, formare delle quenelle e lasciare cadere nell'acqua bollente. Appena gli gnocchi vengono a galla, scolare e mettere in un piatto da portata, cospargere di burro aromatizzato con salvia e grana padano grattugiato.

PER CONDIRE

120 g di burro fuso, 150 g di Grana Padano grattugiato

VINI CONSIGLIATI

Soave Classico, Ribolla gialla colli orientali Friuli, Bardolino DOC

"RISI E ZUCA" RISOTTO DI ZUCCA DI MELARA

INGREDIENTI

1 kg di zucca di Melara, 300 g di riso, 100 g di cipolla, 2 l di brodo vegetale, ½ bicchiere di vino bianco secco, 70 g di burro, 30 g d'olio d'oliva, sale, pepe, 40 g di Grana Padano, 2 g di prezzemolo tritato.

PROCEDIMENTO

Tagliare a dadini la zucca dopo aver tolto la buccia e i semi. Mettere i dadini di zucca in un tegame e coprirli con del brodo. Cuocere a tegame coperto e fuoco lento sino a completa asciugatura del brodo. Passare al setaccio la zucca. Tritare la cipolla e rosolarla nel burro e nell'olio. Aggiungere il riso e farlo tostare. Bagnare con vino bianco e aggiungere la crema di zucca e il sale. Continuare la cottura bagnando con il brodo caldo man mano che si asciuga, girando spesso con un mestolo di legno. Al termine della cottura, spegnere la fiamma e aggiungere, per mantecare, il formaggio grattugiato.



Le eccellenze del Polesine

LE SAGRE DEDICATE AI PRODOTTI TIPICI

LE ECCELLENZE DEL POLESINE SONO ANCHE QUESTE!

LE SAGRE DEDICATE AI PRODOTTI TIPICI *

Elenco delle feste maggiormente rappresentative (sul territorio) dei prodotti tipici e tradizionali polesani

FESTA DEL RADICCHIO - ROSOLINA
Maggio

FESTA PROVINCIALE DELLA FRAGOLA - SALARA
Dal 7 al 9 maggio e 16 e 17 maggio

SAGRA DELLA COZZA - SANTA GIULIA
Dal 15 al 23 maggio

FESTA DEL PESCE
FRASSINELLE POLESINE
Dal 4 al 13 giugno

FESTA DEL SALAME - TRECENTA
Terzo fine settimana di giugno

FESTA DEL PANE - LOREO
Terza domenica di giugno

FESTA DEL MELONE - CA' MELLO
Luglio

FESTA DEL GRANO - VILLAMARZANA
Dal 2 all' 11 luglio

LUSIA A TAVOLA
Serate gastronomiche a base di verdure LUSIA
Dal 10 al 19 luglio

FESTA DELL'AGLIO POLESANO
ARQUA' POLESINE
17 e 18 luglio

FESTA DEL PESCE - PILA
Agosto

FESTA DELLA ZUCCA - MELARA
Dall' 11 al 22 agosto

FESTA DELLA PATATA DOLCE
VALLIERA
Ottobre

Per maggiori informazioni consultare il sito www.provincia.rovigo.it/bonta

*L'elenco si riferisce alle feste e alle sagre rese note all'Amministrazione Provinciale in data di pubblicazione. È pertanto soggetto a variazione.

LE ECCELLENZE DEL POLESINE SONO ANCHE QUESTE!

Elenco dei prodotti tradizionali del Polesine

- Anguilla del Delta del Po
- Anguilla marinata del Delta del Po
- Caciotta misto pecora
- Carota di Chioggia
- Cavolo d'Adige
(cavolo, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza)
- Cipolla bianca di Chioggia
- Cotechino di Trecenta
- Cozza di Scardovari
- Esse adriese
- Farina di mais Biancoperla
- Gallina ermellinata di Rovigo
- Latterini marinati del Delta del Po
- Liquore fragolino
- Mela del Medio Adige
- Melone del Delta del Po
- Miele del Delta del Po
- Noce dei grandi fiumi
- Pagnotta del Doge
- Pan biscotto del Veneto
- Pera del Medio Adige
- Pesce azzurro
- Radicchio bianco o variegato di Lusia
- Salame da taglio di Trecenta
- Salsiccia tipica polesana
- Sardine e alici marinate del Delta Veneto
- Tacchino ermellinato di Rovigo
- Vongola verace del Polesine



Provincia di Rovigo

Assessorato all'Agricoltura e alla Pesca

Un ringraziamento alle Associazioni che hanno collaborato al progetto e che hanno fornito tutte le informazioni inerenti "Le eccellenze del Polesine".

Foto di pagina 19, 21, 22, 35, 36, 37 • a cura del Mercato Ortofrutticolo di Lusia

Foto di pagina 5, 7, 8, 23, 49 • a cura di Beatrice Tessarin

Foto di pagina 2, 9, 10, 15, 27 • a cura di Luciano Siviero

Foto di pagina 13, 18, 26, 30, 34, 38, 44, 48, 51, 52 • a cura dell'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione "Cipriani" di Adria

Foto di pagina 17 • a cura dell'archivio Consorzio Cooperativa Pescatori del Polesine

Foto di pagina 39, 42 • a cura dell'Archivio Confagricoltura Rovigo

Le eccellenze del Polesine



Assessorato all'Agricoltura e alla Pesca

Publicazione realizzata grazie alla preziosa collaborazione di



Azienda Speciale per i mercati ortofrutticoli di Lusia e Rosolina
della Camera di Commercio di Rovigo



www.provincia.rovigo.it
Area Attività Produttive