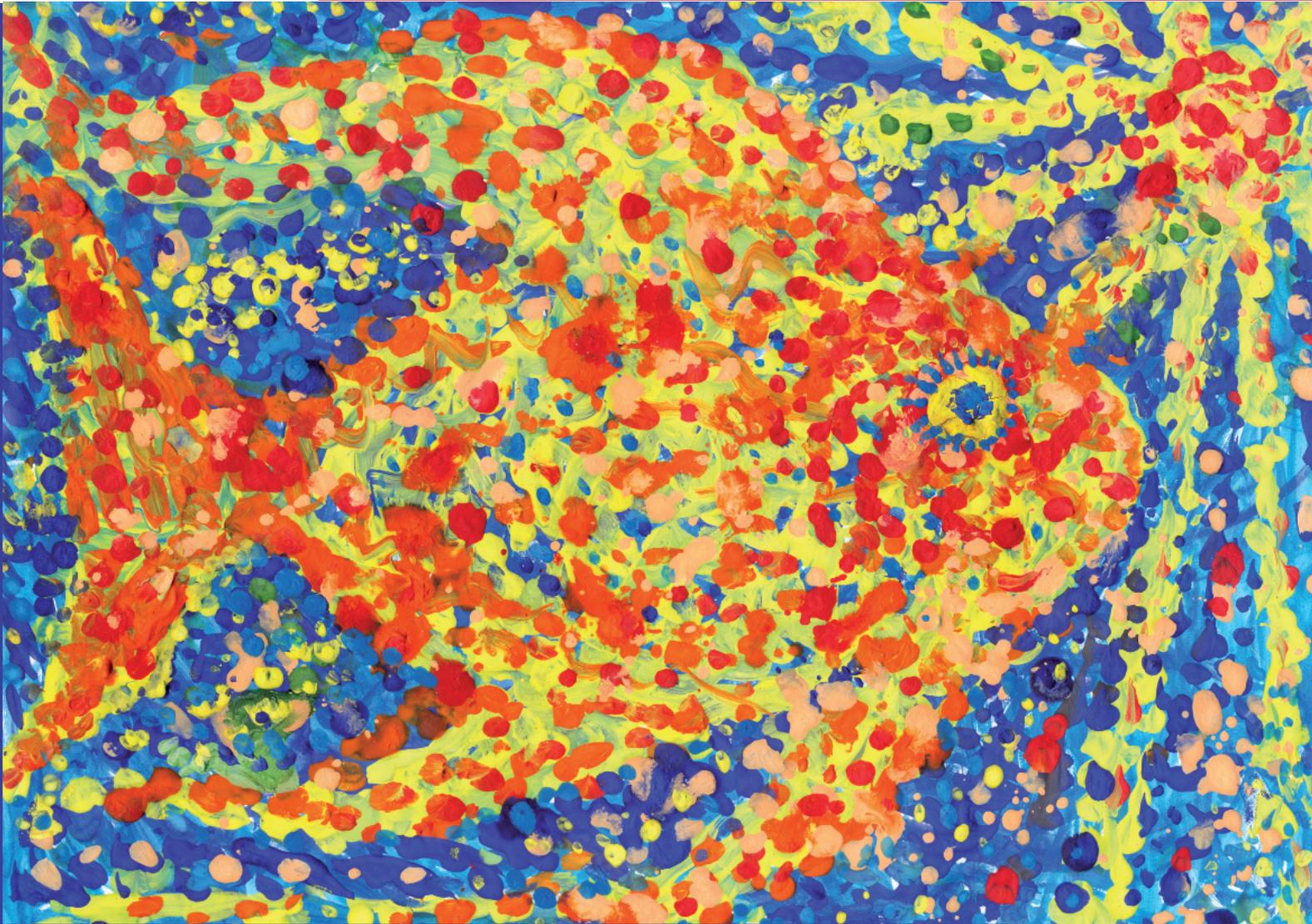


I PESCI DEL NOSTRO MARE E LA LORO VALORIZZAZIONE GASTRONOMICA



A CURA DEGLI ALLIEVI DEL CORSO
"TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE
DI VINI E DI PRODOTTI TIPICI PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITÀ"

SOMMARIO

PREFAZIONI

Il corso IFTS “Tecnico superiore per la valorizzazione di vini e di prodotti tipici per una ristorazione di qualità” (Elisa Mondonico – coordinatrice Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico)	pag 5
Selvatico di pregio: pesci ‘romagnoli’ ed erbe spontanee di mare, valli e pinete (Franco Chiarini - ‘CheftoChef emiliaromagnacuochi’)	pag 5
Freschezza, qualità e normative nella commercializzazione e controllo dei prodotti ittici (Prof.ssa M.S. Liberati - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)	pag 6
Le impronte molecolari a supporto della definizione di freschezza Luca Laghi, Gianfranco Picone e Francesco Capozzi Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari, Alma Mater Studiorum Università di Bologna	pag 8
Tecnologie per il mantenimento e la valutazione della freschezza Homa Nikzhad, Pietro Rocculi e Marco Dalla Rosa Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari, Alma Mater Studiorum Università di Bologna	pag 10
Lo stato dell’arte nella valutazione sensoriale della freschezza del pesce Anna Badiani Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum Università di Bologna	pag 12
Dimensione spaziale del mare, le specie ittiche, la qualità del pesce dal come al perché (Andrea Donati - Adler Cesenatico)	pag 15
Abbinamento tra storia e innovazione (Gian Carlo Mondini - Presidente AIS Romagna)	pag 17
SOGLIOLA Sandwich di sogliola con crema di piselli (Chef: Silver Succi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Cervi Alessandro, Moon Hee Sun, Vignali Dario)	pag 18
GALLINELLA Lasagnetta, sugo di gallinella di mare in potacchio, fonduta di bufala (Chef: Stefano Ciotti) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Cervi Alessandro, Moon Hee Sun, Vignali Dario)	pag 20
CALAMARO Calamari con crema di patate (Chef: Silver Succi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Cervi Alessandro, Moon Hee Sun, Vignali Dario)	pag 23
LUMACHINA DI MARE Gnocchi di ricotta, olio di arance e lumachine di mare (Chef: Stefano Ciotti)	pag 25

Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Cervi Alessandro, Moon Hee Sun, Vignali Dario)	
TRIGLIA	pag 27
La trigliagriglia (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta Triglia fritta al naturale (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bosi Silvia, MASTRIA Marisa)	
VONGOLA	pag 32
Vongole e ceci (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta Cappelletti alle vongole (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bosi Silvia, MASTRIA Marisa)	
GAMBERO	pag 38
Minestra di mazzancolle (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bosi Silvia, MASTRIA Marisa)	
CODA DI ROSPO	pag 41
Pescatrice, guanciaie di mora, melanzane e finochietto selvatico, vinagrette al pomodoro (Chef: Fabio Rossi) Vini in abbinamento alla ricetta Pescatrice in crosta di mais e rosmarino in guazzetto di pesce (Chef: Fabio Rossi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bosi Silvia, MASTRIA Marisa)	
SPIGOLA	pag 45
Branzino all'amo cotto sulla sua pelle, prosciutto di mora, asparagi, salsa al dragoncello (Chef: Fabio Rossi) Vini in abbinamento alla ricetta Branzino in crosta di patate e funghi (Chef: Fabio Rossi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bosi Silvia, MASTRIA Marisa)	
ANGUILLA	pag 49
Arost in umad di Goro (Chef: Maria Grazia Soncini) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Angrisani Rosario, Capriotti Loris)	
CEFALO	pag 53
Carpaccio di cefalo dell'Adriatico (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Angrisani Rosario, Capriotti Loris)	
SCAMPO	pag 56
Ricordo di un cocktail (Chef: Gianpaolo Raschi)	

Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Angrisani Rosario, Capriotti Loris)	
CANESTRELLO	pag 59
Conchiglie (Chef: Gianpaolo Raschi) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Angrisani Rosario, Capriotti Loris)	
OMBRINA	pag 62
Ombrina al burro con verdure (Chef: Pier Giorgio Parini) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Abbondanza Micol, Castellucci Claudio, Vasini Viola)	
COZZA	pag 65
Insalata di mare cotta con cozze e ombrina (Chef: Pier Giorgio Parini) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Abbondanza Micol, Castellucci Claudio, Vasini Viola)	
TONNO	pag 67
Battuto di tonno con cous cous di cavolfiore, clementini e mosto cotto (Chef: Riccardo Agostini) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Abbondanza Micol, Castellucci Claudio, Vasini Viola)	
MERLUZZO	pag 70
Riso Carnaroli alle 3B (Chef: Riccardo Agostini) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Abbondanza Micol, Castellucci Claudio, Vasini Viola)	
RICCIOLA	pag 72
Carpaccio di ricciola con salsa tonnata alle mandorle e olio di artemisia (Chef: Grippo Gregorio) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Buda Giulia, Gisoni Antonio)	
BIANCHETTO	pag 75
(a cura di: Buda Giulia, Gisoni Antonio)	
SARDINA	pag 76
Crocante di sardina (Chef: Grippo Gregorio) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Buda Giulia, Gisoni Antonio)	
SGOMBRO	pag 78
Sgombro affumicato "FAI DA TE" (Chef: Liuzzi Raffaele) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bresciani Francesca, Malavasi Andrea, Zagni Nicolas)	
SEPPIA	pag 80
La seppia e la profondità del mare Adriatico (Chef: Liuzzi Raffaele)	

Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Bresciani Francesca, Malavasi Andrea, Zagni Nicolas)	
CANOCCHIA Riso e canocchia (Chef: Faccani Alberto) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Buda Giulia, Gisondi Antonio)	pag 82
ROMBO CHIODATO Rombo pochè in olio con verdure e lamponi (Chef: Vincenzo Cammerucci) Vini in abbinamento alla ricetta (a cura di: Buda Giulia, Gisondi Antonio)	pag 84
BIBLIOGRAFIA	pag 86
I PARTNER DEL PROGETTO "Tecnico superiore per la valorizzazione di vini e di prodotti tipici per una ristorazione di qualità"	pag 87
Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Campus universitario di Scienze degli Alimenti Cesena (sede distaccata del Dipartimento di Agraria di Bologna)	pag 87
Istituto Professionale di Stato Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli	pag 89
IPPSAR "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro Terme	pag 90
Casa Artusi di Forlimpopoli	pag 91
AIS - Associazione Italiana Sommelier	pag 92
Strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena	pag 93
Accademia Italiana della Cucina - delegazione di Ravenna	pag 94
Associazione "CHEF to CHEF" EMILIAROMAGNACUOCHI	pag 95
Ristorante "Magnolia" di Cesenatico	pag 96

IL CORSO IFTS “TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DI VINI E DI PRODOTTI TIPICI PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITÀ”

Il Corso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) “Tecnico superiore per la valorizzazione di vini e di prodotti tipici per una ristorazione di qualità”, svolto presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico, è stato realizzato da IAL Emilia Romagna in partenariato con istituzioni scolastiche alberghiere del territorio (IPPSAR “B. Scappi” di Castel San Pietro Terme, IPPSAR “P. Artusi” di Forlimpopoli), con l’Università (Facoltà di Agraria dell’Università di Bologna sede di Cesena) e più imprese e associazioni (Associazione Italiana Sommeliers Romagna, Centro di Cultura Gastronomica “Casa Artusi”, Associazione “Cheftochef emiliaromagnacuochi”, Accademia Italiana della Cucina – delegazione di Ravenna, Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, Ristorante “Magnolia”).

Il presente progetto, approvato dalla Regione Emilia Romagna e cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, ha voluto contribuire alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici enogastronomici locali, nella logica dell’educazione al gusto e della diffusione della cultura dell’enologia e della gastronomia tradizionale e tipica anche rivisitata con le tecniche della cucina creativa.

Al fine di “collegare il prodotto al territorio”, durante il percorso, della durata complessiva di 800 ore (di cui 464 di aula, 320 di stage e 16 di project work), sono stati realizzati due “tour didattici enogastronomici”, uno sul territorio emiliano ed uno su quello romagnolo. Tali itinerari alla scoperta del territorio, hanno previsto momenti tematici di degustazione ed hanno perseguito tali obiettivi:

- diffondere la cultura alimentare della Regione Emilia-Romagna;
- favorire la conoscenza dei prodotti tipici regionali attraverso un approccio diretto e induttivo, che inserisce il prodotto nel contesto territoriale-ambientale, nella logica secondo la quale il prodotto finito non è altro che l’espressione di un popolo, delle sue tradizioni, di un territorio e delle sue caratteristiche di cultura materiale che si sono evolute o conservate nel corso del tempo;
- sensibilizzare i partecipanti rispetto alle peculiarità enogastronomiche locali, gli abbinamenti più opportuni, le caratteristiche organolettiche dei cibi e gli apporti nutrizionali dei piatti;
- formare e aggiornare le conoscenze degli attori preposti alla promozione, valorizzazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e delle produzioni tipiche regionali, al fine di favorire un’offerta integrata e strutturata;
- promuovere attraverso i canali specializzati le tradizioni enogastronomiche regionali.

I docenti del corso, selezionati tra i massimi esperti nella valorizzazione dei vini e dei prodotti tipici della Regione Emilia Romagna, hanno quotidianamente affiancato gli allievi alla scoperta e alla profonda conoscenza delle tante eccellenze che il nostro territorio offre.

A loro, alle istituzioni e soprattutto agli alunni che hanno partecipato e dimostrato un sempre vivo interesse ed una grande motivazione ad apprendere e conoscere, un sentito ringraziamento.

La Coordinatrice
Elisa Mondonico

SELVATICO DI PREGIO: PESCI ‘ROMAGNOLI’ ED ERBE SPONTANEE DI MARE, VALLI E PINETE

Se dalla crisi si esce solamente con massicce dosi di alta formazione e forti sperimentazioni innovative, anzi, se si pensa che l’innovazione debba diventare la condizione normale del “fare impresa”, nell’industria come nei servizi ed in particolare nel turismo; se si ritiene che per il turismo la valenza enogastronomica sia determinante...ecco che la progettazione formativa di IAL - Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico fornisce elementi di ottimismo in un clima ancora di incertezze e di persistente preoccupazione per l’andamento del turismo della riviera romagnola. Il lavoro degli allievi del precedente corso IFTS a Cesenatico si era incentrato sulla ricerca delle eccellenze di tutti i settori gastronomici in un’area ‘distrettuale’ ottimale che comprendeva i Comuni di Cervia e di Cesenatico.

Il corso IFTS “Tecnico esperto nella valorizzazione di vini e di prodotti tipici per una ristorazione di qualità” di quest’anno ha affrontato il tema della qualità del pesce dei nostri mari tentando di individuarne le caratteristiche gastronomiche fondamentali.

Per far questo si sono considerati i nostri pesci dal punto di vista biologico, della reperibilità, dell’analisi sensoriale e successivamente degli abbinamenti possibili e con le ricette come prodotto di sintesi finale.

Una decina di grandi cuochi ‘stellati’ della Romagna (il gruppo di ‘CheftoChef’) hanno lavorato quotidianamente con gli allievi avendo a fianco le competenze dell’Università di Cesena, dei sommelier dell’AIS, degli esperti di biologia marina e di tanti tra coloro che sono i massimi esperti a livello regionale di prodotti tipici e di eccellenze gastronomiche del nostro territorio.

Ne sono uscite una trentina di schede per i singoli pesci, molluschi e crostacei, stilate dagli allievi del corso, che costituiscono la struttura centrale di questa pubblicazione.

Una pubblicazione che si è potuta realizzare nell’ambito della volontà delle istituzioni locali e regionali, ma soprattutto dalla determinazione dei ragazzi che hanno sposato alcune tesi di fondo della moderna gastronomia dopo aver accertato che la qualità eccezionale dei nostri pesci (e delle nostre erbe spontanee) costituisce un patrimonio che deve, con maggiore convinzione, essere valorizzato nell’ambito delle politiche turistiche dei nostri litorali. Il cuoco come ‘professionista del gusto’ è centrale nella filiera valoriale dei prodotti; i prodotti, da quelli più celebrati a quelli ‘popolari’ vanno considerati alla stessa stregua ... purchè siano ‘buoni’; le tecniche di elaborazione e di cottura acquisite negli ultimi tempi devono essere conosciute ... a 360 gradi.

Abbiamo tesori ancora non pienamente esplorati: sposiamoli alla innovazione, alla modernità ed avremo successo.

Franco Chiarini
‘CheftoChef emiliaromagnacuochi’

FRESCHEZZA, QUALITÀ E NORMATIVE NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI ITTICI

Le ricerche nel campo delle scienze e biotecnologie degli alimenti rivestono un ruolo fondamentale per la caratterizzazione qualitativa e funzionale di ingredienti e alimenti e per lo sviluppo di tecnologie avanzate per il miglioramento della qualità e della shelf-life dei prodotti sia tradizionali che innovativi ed è in questa ottica che è necessario trovare una sinergia fra Pubblica Amministrazione, docenti e ricercatori per integrare il ruolo formativo in ambito accademico con quello informativo/formativo nei confronti dei cittadini consumatori.

Risulta quindi di grande importanza individuare percorsi di crescita professionale e possibili sbocchi lavorativi per il personale specializzato nella conoscenza dei prodotti e dei ricercatori come attori della filiera alimentare a partire dall'impresa alimentare e di trasformazione, distribuzione e ristorazione fino a tutti i servizi connessi a tale settore

La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ad essi di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Il quadro normativo deve far sì che i consumatori, gli altri soggetti interessati e le controparti commerciali abbiano fiducia dei processi decisionali alla base della legislazione alimentare, nel suo fondamento scientifico e nell'indipendenza delle istituzioni. Prende posizione in questo ambito il ruolo della ricerca a supporto dell'attività normativa. Infatti considerando che la Pubblica Amministrazione si muove a partire da esigenze socio-economiche (consumatori, operatori) risulta evidente come le norme, in primis quelle sulla sicurezza alimentare, necessitano di solide basi scientifiche (Reg.178/02/CE - "valutazione scientifica del rischio" è primo step dell'analisi del rischio). Risulta quindi basilare e centrale il ruolo della ricerca per la sicurezza alimentare in un contesto di flussi commerciali globalizzati (aumento dei rischi, definizione di standard internazionali) al fine di poter individuare e monitorare le criticità connesse alla trasformazione e alla conservabilità dei prodotti, al mantenimento della catena del freddo e alla logistica, alla corretta manipolazione dei prodotti alimentari. Il settore alimentare infatti riveste un'enorme importanza economica, con 23 miliardi di euro di export nel 2011 (fonte FEDERALIMENTARE) e un export nel primo semestre 2012 pari a +4,2% in valore su base annua. I prodotti più rappresentativi del Made in Italy risultano essere la pasta (+7,6%), le preparazioni di ortaggi/legumi/frutta (+9,1%), i vini e spumanti (+6,2%), la panetteria/pasticceria (+11,9%) (dati ISTAT-ISMEA).

Inoltre, il paniere dei prodotti agroalimentari italiani vede 244 prodotti agroalimentari registrati con i marchi DOP-IGP, esclusi i vini.

Ruolo del Made in Italy e problematica dell'origine delle materie prime.

Nonostante questi dati di assoluta eccellenza per quantità e qualità, il "coppio economico" dell'agropirateria si pone come un elemento di disturbo del mercato a livello nazionale ma ancor più sui mercati esteri, stimando il danno derivante all'industria alimentare italiana per l'"italian sounding" nel mondo in una cifra di circa 60 miliardi di euro.

Risulta quindi fondamentale l'informazione del consumatore come elemento valorizzante dei prodotti italiani autentici o frenante di questi fenomeni di pirateria alimentare. Anche per questa attività è necessario veicolare l'informazione al consumatore sulla base di solide basi scientifiche soprattutto tenendo conto degli eventi epocali della seconda metà degli anni novanta che hanno irrimediabilmente scosso il settore agroalimentare (noti episodi di insidie alimentari) e hanno irreversibilmente connotato il posizionamento dei ruoli nella piramide delle responsabilità. La piramide delle responsabilità infatti impone agli OPERATORI la responsabilità primaria per la garanzia del prodotto conforme e rintracciabilità, la corresponsabilità per le procedure di ritiro e richiamo; agli STATI MEMBRI e alla UE l'adozione/applicazione della legislazione alimentare, l'allestimento del sistema di controllo, le sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive; ai CONSUMATORI le scelte consapevoli attraverso un'adeguata informazione. Il consumatore dunque deve essere messo in condizione di operare tali scelte in maniera sempre più consapevole (natura e caratteristiche dei prodotti); egli è sempre più sensibile all'informazione e che deve quindi essere sempre più informato e deve essere adeguatamente informato attraverso strumenti quali l'etichettatura e la tracciabilità. Tema quest'ultimo che deve tener conto della produzione di un alimento non più per un prodotto a sè stante, ma considerando un determinato alimento nella catena alimentare, non isolato, ma nel contesto della filiera (from farm to fork) passando da una logica verticale di prodotto a requisiti imprescindibili orizzontali di sicurezza validi per tutti i prodotti. In tal modo ci si prefigge di riuscire a tracciare in materia di sicurezza alimentare le responsabilità nella completa filiera, nella definizione di un sistema cui ancora oggi deve conformarsi tutta la disciplina dei vari componenti della catena alimentare lungo l'intera filiera mediante la completa responsabilizzazione operatori.

Da parte degli operatori di filiera, i produttori e i trasformatori hanno necessità di regole chiare rispetto a pratiche di concorrenza sleale, mentre la distribuzione (dettaglio e GDO) mira a fidelizzare il cliente anche attraverso le informazioni che fornisce. In questa ottica l'etichettatura dei prodotti alimentari rappresenta il più diretto veicolo informativo per il consumatore e in quanto tale deve essere strumento di tutela. Alla luce di quanto esposto la ricerca scientifica diventa un supporto reale alle scelte dei cittadini consumatori, accompagnando l'evoluzione della sensibilità dei consumatori nella società, (ad esempio come è avvenuto nella ricerca alla base della definizione del metodo di produzione degli alimenti del comparto del biologico) attraverso la normativa che contribuisce a definire i requisiti del prodotto e delle sue condizioni produttive, incrementando la consapevolezza dei cittadini in merito ai prodotti che consumano.



In tale ottica il Mipaaf ha introdotto nuovi approcci metodologici promuovendo specifiche attività di ricerca, come nel caso della tracciabilità del pomodoro di Pachino con la definizione di una “carta di identità” per l’origine del prodotto, oppure nel caso degli OGM promuovendo uno studio interdisciplinare propedeutico ad approfondire la coesistenza fra colture. Altri progetti sono stati promossi sui sistemi di tracciabilità di filiera (vino, latte, pane) per fornire informazioni al consumatore, progetti per la stesura di buone pratiche commerciali nel settore ortofrutticolo oppure i progetti sulla filiera tracciata del tabacco.

La realizzazione di progetti pilota finalizzati alla sperimentazione applicativa di disposizioni regolamentari ha costituito altresì essa stessa strumento di normazione.

I risultati di questi e altri progetti di ricerca sono risultati fondamentali strumenti a supporto dell’azione normative, come per la stesura dei Decreti interministeriali su rintracciabilità specifica del latte fresco, con indicazione del “luogo di mungitura” (dopo la questione tecnologica del latte microfiltrato), oppure la Norma volontaria UNI su ortaggi di IV gamma (dopo problemi di definizione merceologica del prodotto) e il Decreto su definizione e caratteristiche della passata di pomodoro (dopo i problemi sulla provenienza dei pomodori) dove fu necessario stabilire un ring test di valutazione analitica.

Possiamo quindi affermare che “E’ la realtà che fa la norma e non viceversa”. La norma infatti non può essere fatta senza il coinvolgimento degli stakeholders, quali le associazioni di categoria, il mondo della filiera, i ricercatori, le associazioni ambientaliste e dei consumatori ed è essenziale conoscere il contesto in cui la norma si cala.

Partendo da tale assunto il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, per la messa a punto di iniziative normative ha adottato nel corso degli ultimi 10 anni un modus operandi che ci ha consegnato, in linea generale, buoni frutti, considerando la necessità di operare un confronto sulla metodologia di lavoro con gli stakeholders e con tutti i soggetti interessati alla filiera.

Attualità del settore ittico

E’ noto come il comparto degli alimenti ittici sia caratterizzato dalla deperibilità del prodotto. Da qui scaturisce l’importanza di conoscere le modalità di corretta manipolazione e la conservabilità del prodotto in funzione delle diverse modalità di conservazione.

Nel 2015 scatterà l’obbligo di indicare la “data di cattura” sulle partite e in etichetta secondo le disposizioni del “Regolamento controlli”.

Da questo panorama di necessità conoscitive a supporto dell’applicazione corretta della normativa è scaturito il progetto FRESH FISH.

Nell’ambito delle iniziative avviate dal Mipaaf è stato valutato l’impatto delle modificazioni chimico-fisiche registrate con le analisi messe a punto sul valore nutrizionale dell’alimento definito “pesce fresco”. Infatti, diversamente da molte altre categorie alimentari, gli studi sul prodotto ittico non si prestano a conclusioni generalizzate, data la complessa eterogeneità delle specie ittiche che vanno sotto l’unica denominazione di “pesce”.

Nella cornice del progetto FRESH FISH i ricercatori e gli operatori del comparto hanno focalizzato l’attenzione sull’individuazione di indicatori utili per la corretta definizione della shelf-life del prodotto, nonché per le modalità di conservazione e manipolazione in modo tale da individuare le informazioni da fornire ad operatori e consumatori per superare ostacoli, anche di natura culturale, posti al consumo di prodotti strategici per l’economia del Paese. Con la Politica Comune della Pesca si concretizza l’implementazione del regolamento controlli quale strumento per la valorizzazione delle produzioni ittiche, di sostenibilità economica e sociale del settore attraverso un rigoroso sistema di controllo di filiera. Inoltre, la recente conquista dell’Italia ad ottenere la possibilità di introdurre sistemi più incisivi di etichettatura, oltre ad informare i consumatori sulla sostenibilità delle catture, potrà valorizzare l’origine del prodotto e conseguire un valore aggiunto alle imprese di pesca.

In conclusione, lo sviluppo del settore agroalimentare passa anche attraverso questi progetti di approfondimento scientifico a partire dai quali vedono la luce norme finalizzate alla trasparenza e all’integrazione delle filiere produttive, soprattutto quelle più “sensibili. La possibilità di ideificare sistemi con i quali si arrivi a definire una “qualità riconoscibile”, in congiunzione con l’efficienza dei flussi materiali e di informazioni (logistica, tracciabilità, etichettatura) e la ricerca applicata per l’innovazione posano le fondamenta per l’evoluzione del settore agroalimentare, perseguendo anche la finalità di realizzare il necessario valore aggiunto per la sostenibilità della produzione primaria.

Prof.ssa M.S. Liberati
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

LE IMPRONTE MOLECOLARI A SUPPORTO DELLA DEFINIZIONE DI FRESCHEZZA

La caratteristica dei prodotti ittici che riveste la maggior importanza durante la loro commercializzazione è la freschezza. Questa è intesa come assenza di caratteristiche negative, come molecole dall'odore sgradevole o microrganismi degradativi, tant'è che le analisi previste dalla legislazione italiana e comunitaria per la determinazione della freschezza sono di tipo sensoriale. L'insorgenza di caratteristiche sgradite al consumatore dipende dalla distanza temporale tra pesca e consumo del pesce in modo estremamente complesso. La velocità di degradazione del pesce dipende infatti dalla specie, dal metodo di pesca, dalla manipolazione prima della commercializzazione e persino dall'epoca di pesca, incidendo questa sulla composizione chimica della carne del pesce. Dal 1 gennaio 2015 il venditore di prodotti ittici dovrà, all'atto della vendita, comunicare al consumatore in quale data il pesce sia stato pescato. L'elevato numero di fattori che determinano la velocità di deperibilità del pesce potrebbe a quella data generare timori nel consumatore, abituato a pensare al pesce come alimento da consumare solo se freschissimo. Un aiuto all'intera filiera produttiva potrebbe venire dall'affiancamento delle indagini di tipo sensoriale con informazioni dettagliate circa le modifiche chimiche subite dal pesce durante la conservazione.

Presso il Campus di Scienze degli Alimenti è stata sviluppata un'applicazione, basata sulla Risonanza Magnetica Nucleare ($^1\text{H-NMR}$), in grado di quantificare simultaneamente nella carne di pesce oltre 30 metaboliti. Tra di essi figurano la trimetilammina, prima responsabile dell'odore sgradevole nei pesci pescati non più adatti al consumo, ammine biogene, responsabili di intossicazioni alimentari, e amminoacidi, substrato dei microrganismi responsabili della degradazione del pesce.

Per rendere fruibili queste informazioni a tutti i protagonisti della filiera produttiva, impegnati in attività molto diverse le une dalle altre, è stato messo a punto un protocollo per visualizzare le quantità delle molecole sottoforma di impronte molecolari, in analogia con le impronte digitali, una impronta per ogni pesce e per ogni livello di freschezza.

In Figura 1, è riportata a titolo di esempio l'impronta molecolare della Triglia con indicazioni circa alcuni dei metaboliti che la caratterizzano. Così impiegata la risonanza magnetica nucleare risulta essere una sorta di potente macchina fotografica in grado di immortalare numerose informazioni di un preciso istante in un singolo scatto. Per meglio apprezzare l'utilità di una fotografia siffatta, basti pensare che questa essa può essere facilmente correlata con la maggior parte degli indici di freschezza tipicamente valutati sul pesce, tra i quali proprietà organolettiche quali masticabilità, adesività, tenerezza, colore, odore e lucentezza.

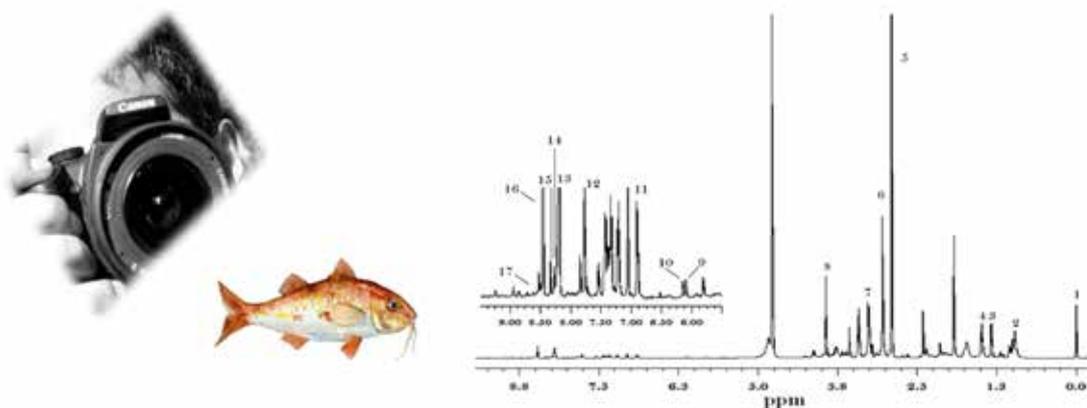


Figura 1. Fotografia del profilo molecolare della Triglia mediante la Risonanza Magnetica Nucleare: 1) TSP (0.00 ppm), 2) Leucina (0.96 ppm), 3) Lattato (1.33 ppm), 4) Alanina (1.49 ppm), 5) N-TMA (2.90 ppm), 6 - 8) Creatina (3.04 - 3.94 ppm), 7) TMAO e Betaina (3.27 ppm), 9) Inosina (6.10 ppm), 10) Inosina 5'-monofosfato (6.14 ppm), 11 - 12) Istidina (7.05 - 7.77 ppm), 13) Ipoxantina (8.19 ppm), 14) ATP + ADP + AMP (8,27 ppm), 15) Inosina (8,33 ppm), 16) Formiato (8.46 ppm), 17) Inosina 5'- monofosfato (8.57 ppm).

Per presentare le quantità delle molecole sottoforma di impronte molecolari sono stati impiegati strumenti matematici capaci di condensare le informazioni fornite dall’NMR, isolando tra di esse quelle più utili per rappresentare una certa specie ittica e, per essa, ciascuno stato di freschezza. Uno di essi, chiamato analisi delle componenti principali, può essere visto in azione nella Figura 2, dove le molecole che vengono sviluppate e consumate durante la degradazione microbica risultano nettamente separate, poiché rappresentate come picchi rivolti in direzione opposta.

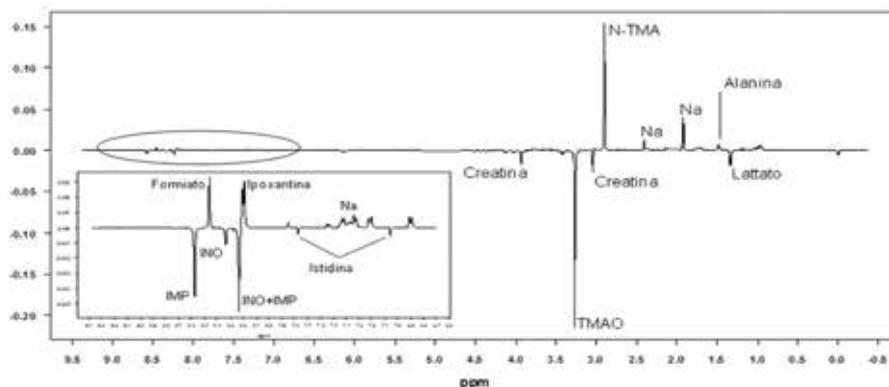


Figura 2. L’analisi delle componenti principali pone in rilievo solo i segnali più importanti di uno spettro NMR. Nel caso specifico al sistema è stato chiesto quali molecole venissero consumate e quali prodotte durante la conservazione del pesce. Il sistema ha elaborato le informazioni provenienti dallo strumento per Risonanza Magnetica Nucleare in modo da presentare le prime molecole sottoforma di picchi rivolti verso l’alto e le seconde come picchi rivolti in basso.

Le informazioni condensate dalla analisi delle componenti principali sono state ulteriormente condensate sottoforma di un indice, che potrebbe essere definito indice della freschezza. La figura 3 mostra per un particolare tipo di pesce e per una specifica temperatura di conservazione la correlazione esistente tra l’indice di freschezza e tempo di conservazione.

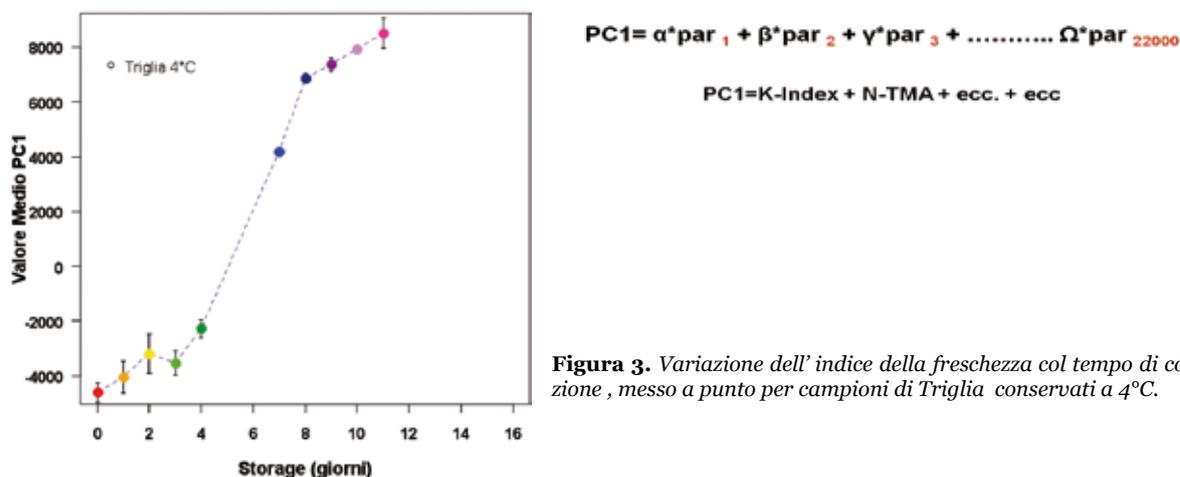


Figura 3. Variazione dell’ indice della freschezza col tempo di conservazione , messo a punto per campioni di Triglia conservati a 4°C.

Questo tipo di approccio permette in conclusione di creare per ogni specie di pesce un moderno Qr code (Figura 4) in cui sono indicate solo le informazioni necessarie alla caratterizzazione della specie e al grado di freschezza.



Qr-Code per Triglia



Qr-Code per Orata

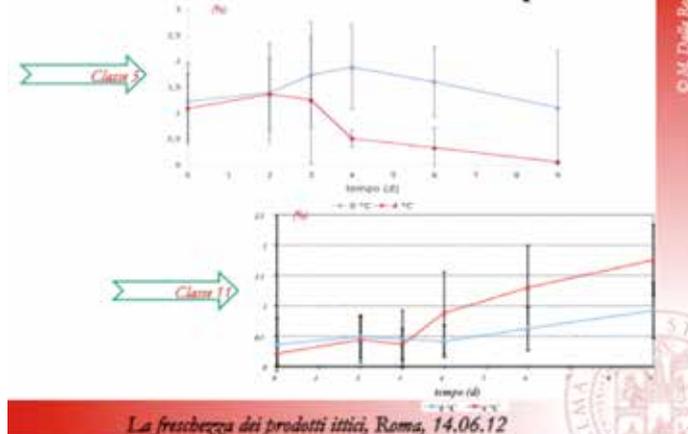


Qr-Code per Sgombro

Luca Laghi, Gianfranco Picone e Francesco Capozzi
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari, Alma Mater Studiorum Università di Bologna

TECNOLOGIE PER IL MANTENIMENTO E LA VALUTAZIONE DELLA FRESCHEZZA

Figura 1: Variazione della pigmentazione dell'epidermide



Il raggiungimento di elevati standard di qualità è l'obiettivo principale di ogni filiera alimentare. Nel caso dei prodotti ittici tale finalità è indissolubilmente legata alla freschezza ed alle condizioni di conservazione appropriate della materia prima. La valutazione della freschezza del pesce può essere effettuata utilizzando metodi sensoriali, fisici, chimici e può risultare importante valutare l'evoluzione della componente microbica associata. Fino ad oggi la valutazione sensoriale è sicuramente il metodo più utilizzato per la valutazione della freschezza del pesce. Poiché il metodo sensoriale, pur essendo di rapida e facile esecuzione, presenta un certo grado di soggettività, recentemente sono state sviluppate varie tecniche strumentali. Tra queste, la valutazione della texture dell'epidermide, del derma e del muscolo, fornisce importanti informazioni legate alla qualità del prodotto. Cambiamenti nella struttura del pesce durante la conservazione possono essere misurati attraverso l'utilizzo di un dinamometro (texture analyser) che può permettere la misurazione di parametri strettamente correlati con quelli sensoriali. Altra tecnica strumentale che presenta elevate potenzialità al fine di caratterizzare la freschezza del pesce, è l'utilizzo di sistemi di visione computerizzata (CVS) che attraverso l'analisi d'immagine, può permettere di estrapolare informazioni legate alla qualità visiva del prodotto, quali: colore, dimensioni, forma, nonché parametri morfologici indicativi della sua freschezza, quali la forma e la posizione del bulbo oculare e/o la presenza di muco branchiale.

Tra le specie ittiche esaminate nell'arco di un ampio progetto di ricerca sulla valutazione della freschezza di differenti specie di pesce (Fresh Fish), sono state studiate anche specie povere, come ad esempio la boga. Questo è un pesce di piccola taglia, largamente presente nelle acque del Mar Mediterraneo ed Adriatico, che presenta buone caratteristiche nutrizionali nonché un ottimo rapporto qualità-prezzo. È una specie ittica non molto richiesta dal consumatore, pur avendo una discreta qualità delle carni che sono sode e saporite, risultando potenzialmente promettente anche dal punto di vista della trasformazione

industriale.

Più in generale, gli obiettivi dello studio effettuato sulle specie investigate (sgombro, boga, orata, branzino, triglia) sono stati in primo luogo la messa a punto di metodi oggettivi strumentali per la valutazione della freschezza del pesce intero. L'applicazione di tali tecniche sia reologiche empirico-imitative, che di analisi dell'immagine computerizzata, è stata finalizzata alla valutazione delle modificazioni qualitative del pesce durante lo stoccaggio a due differenti temperature (0 e 4 °C). Sulla base dei risultati ottenuti, si può affermare che lo sviluppo di metodi strumentali alternativi a quelli sensoriali, per la valutazione della freschezza del pesce, presenta grandi potenzialità, avendo fornito risultati incoraggianti per la messa a punto di metodi fisici volti alla caratterizzazione dello stato fisiologico, e quindi della freschezza del prodotto.

Per quel che riguarda i parametri relativi alla qualità visiva, valutati attraverso CVS, per tutte le specie studiate la pigmentazione dell'epidermide (Figura 1, boga) ed in misura maggiore l'indice di tonicità oculare o di concavità (IC) (Figura 4, orata) sono risultati ben discriminare i campioni di pesce, in termini di perdita di qualità visiva durante la conservazione a 0 e 4 °C.

Per tutte le specie analizzate, la valutazione del muco branchiale in termini di percentuale di aree traslucide sulla superficie della branchia, ha evidenziato come ci sia stata una rapida diminuzione iniziale, soprattutto per i campioni conservati a 4 °C, seguita da un successivo aumento. Tale andamento è dovuto all'iniziale scomparsa del muco naturalmente presente nella branchia del pesce fresco, ed alla successiva comparsa di quello di degradazione. Una più approfondita analisi della distribuzione dello stesso potrebbe permettere di discriminare le due tipologie di muco, fornendo ulteriori informazioni sulle modificazioni a carico della freschezza del prodotto.

Figura 2: tonicità oculare / concavità

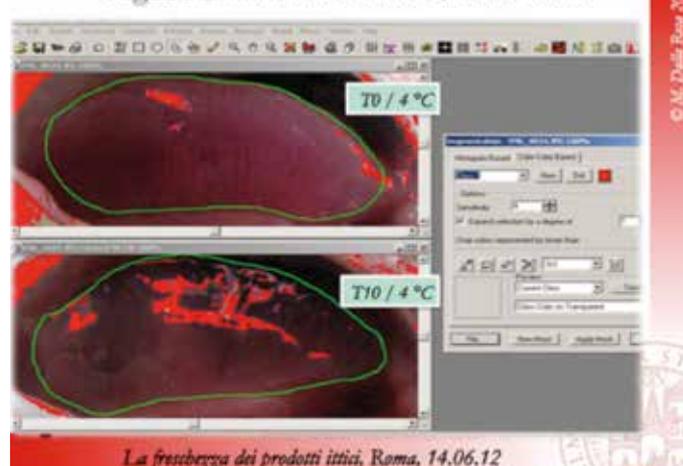
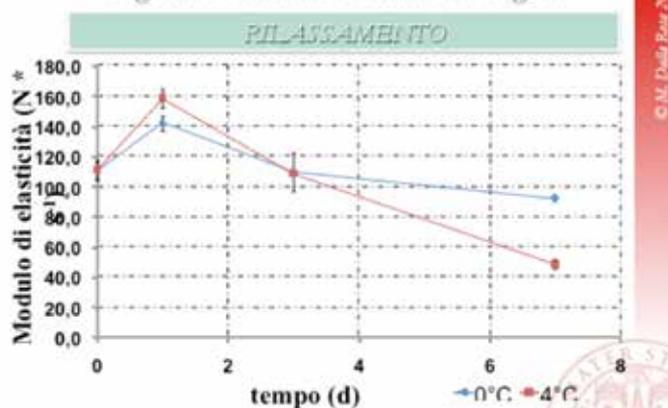


Figura 3: Analisi Texture su triglia



La freschezza dei prodotti ittici, Roma, 14.06.12

Le modificazioni relative alla texture dei pesci durante la conservazione sono risultate differenti per le diverse specie analizzate. La triglia, ad esempio, è stata caratterizzata da un irrigidimento strutturale dopo un giorno di conservazione, sia a 0 che a 4 °C, dovuto probabilmente all'incidenza del rigor mortis, mentre successivamente, al procedere dello stoccaggio, si è assistito ad un progressivo rammollimento del prodotto, che è risultato più intenso per i campioni conservati a 4 °C (Figura 3). La durezza della boga, al contrario, è risultata aumentare

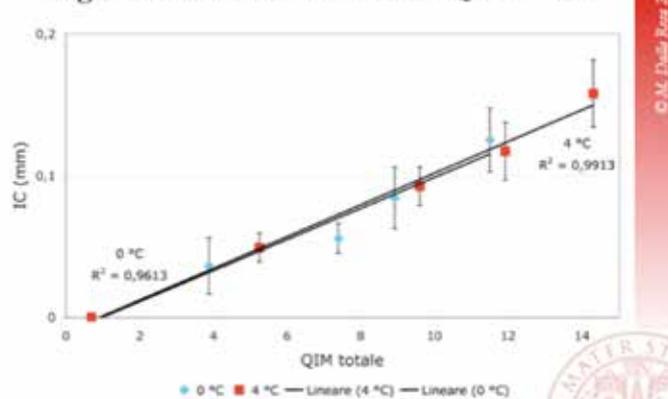
progressivamente durante i 9 giorni di conservazione del test, ma solo alla temperatura di conservazione più alta.

La degradazione del prodotto, come ci si aspettava, è risultata fortemente legata alla sua temperatura di conservazione; il passaggio da 0 a 4 °C provoca una perdita di freschezza molto più rapida del pesce, riscontrata per tutte le specie studiate.

In generale, dai risultati ottenuti è possibile affermare come la combinazione di differenti metodi fisici risulti molto promettente al fine di creare un unico indice fisico integrato per la valutazione rapida della freschezza del prodotto.

L'analisi di correlazione con i dati del QIM sensoriale ha evidenziato come tra gli indici strumentali misurati l'indice di concavità dell'occhio sia stato quello maggiormente correlato con il QIM globale (Figura 4, orata). Tale risultato evidenzia come, dopo una verifica approfondita per confermare i risultati fin qui ottenuti, lo studio e la realizzazione di una sonda portatile, specifica per le caratteristiche geometriche/cromatiche dell'occhio, potrebbe rappresentare uno sviluppo importante, al fine di creare un metodo molto versatile e preciso per la determinazione rapida in loco della freschezza del pesce.

Figura 4: Correlazione tra IC e QIM Orata



La freschezza dei prodotti ittici, Roma, 14.06.12

Homa Nikzhad, Pietro Rocculi e Marco Dalla Rosa
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro Alimentari, Alma Mater Studiorum Università di Bologna

LO STATO DELL'ARTE NELLA VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA FRESCHEZZA DEL PESCE

Non vi è consumatore, ristoratore o rivenditore che non collochi la freschezza al primo posto degli aspetti di qualità del prodotto ittico. Freshness Quality è un'espressione mal traducibile in italiano, eppure di impiego molto frequente, a livello internazionale, quando ci si vuole occupare di freschezza di pesci, molluschi e crostacei. Con questa espressione si indica il livello di eccellenza in corrispondenza del quale un alimento ittico presenta le caratteristiche di aspetto, odore, sapore e/o consistenza che l'acquirente, o l'utilizzatore finale, o un qualsiasi ente preposto al controllo associano a quel particolare alimento ittico quando esso sia stato catturato nel periodo migliore, nel migliore dei siti, col metodo più indicato e manipolato e/o lavorato nel modo migliore.

Ciò che l'alimento ittico diviene al passare del tempo, dal momento della cattura alla fine della sua shelf life, dipende dal successivo instaurarsi di fenomeni che sono inizialmente solo autolitici, cioè legati a processi enzimatici endogeni, poi anche dipendenti dalla moltiplicazione batterica. Tra i processi autolitici ricordiamo la glicolisi anaerobia, che comporta un decremento in genere modesto del pH della polpa; la proteolisi autolitica sostenuta da enzimi quali catepsine e calpaine; la fase iniziale del catabolismo delle sostanze azotate non proteiche con liberazione di nucleosidi; la degradazione lipidica. La composizione chimica dei prodotti ittici, che da un lato li rende pregevoli dal punto di vista nutrizionale e sensoriale, è purtroppo anche la causa della loro estrema deperibilità: l'elevata presenza di composti azotati a basso peso molecolare, l'alta incidenza, nei loro lipidi, di acidi grassi polinsaturi (in particolare quelli della serie Omega-3), la bassa presenza percentuale di tessuto connettivo sono fattori che facilitano l'instaurarsi dei processi deteriorativi. Il successivo deterioramento microbico è da ricondursi all'azione di una microflora autoctona (tipica delle aree di provenienza del pescato) come alloctona (da contaminazione antropica o zootecnica dell'ambiente acqueo e/o da operazioni successive alla pesca). Sia gli eventi autolitici, sia quelli sostenuti da microrganismi possono venire rallentati, ma non arrestati, facendo ricorso quanto più precocemente possibile allo stoccaggio sotto ghiaccio fondente.

Come già ricordato, la valutazione della "presenza", del "graduale venir meno" o addirittura della "assenza" di freschezza è fondamentale per l'accettabilità del prodotto ittico da parte del consumatore o del suo utilizzatore. I metodi più popolari per effettuare tale valutazione sono tipicamente sensoriali, perché strettamente agganciati all'approccio del consumatore, quando, prima dell'acquisto dell'alimento ittico, se solo gli è consentito, osserva da vicino, annusa, tocca ciò che intende acquistare. Per venire correttamente applicate, tuttavia, le metodiche sensoriali di valutazione della freschezza implicano e prevedono la selezione, l'addestramento, il monitoraggio e l'eventuale riaddestramento di persone capaci di applicare tali metodi per ottenere una valutazione quanto più possibile ripetibile (da parte di quegli stessi valutatori in altro momento) e riproducibile (da parte di un diverso gruppo di valutatori, in altro luogo e/o momento). Si tratta, insomma, di persone addestrate a cogliere l'effetto sensorialmente percepibile delle trasformazioni che intervengono nell'alimento ittico, siano esse governate da enzimi endogeni e/o da germi alteranti.

Probabilmente sapete che esiste un metodo comunitario, diciamo "ufficiale", per la valutazione sensoriale della freschezza del pesce. Le difficoltà applicative che lo hanno accompagnato sin dal suo nascere hanno tuttavia suggerito al mondo della ricerca del Centro - Nord Europa l'approntamento di un metodo alternativo, il Quality Index Method o QIM, ed è di questo che illustrerò a seguire i tratti salienti.

Il Quality Index Method (QIM)

Messo a punto nella seconda metà degli anni '80 da Allan Bremner della Tasmanian Food Research Unit, il QIM, al pari del metodo comunitario, è riconducibile all'ambito sensoriale del Category Scaling. Le somiglianze con l'approccio comunitario, però, si esauriscono qui, perché, e si ritiene che sia il primo e più vistoso elemento differenziante, ogni specie ittica di interesse commerciale ha (o avrà) un suo proprio schema QIM, appositamente messo a punto.

Il lavoro fondante di Bremner è stato ripreso e sviluppato nel tempo da tre importanti istituti di ricerca del Nord Europa, collocati in Islanda, Paesi Bassi e Danimarca. A questi si deve la creazione dell'iniziativa QIM Eurofish (<http://www.qim-eurofish.com>), mirante a diffondere il sistema e a promuovere la messa a punto di schemi QIM per il maggior numero possibile di specie ittiche.

Il QIM si fonda sull'osservazione dei cambiamenti caratteristici che si producono al passare del tempo nel pesce stoccato sotto ghiaccio fondente. Ai cambiamenti che toccano sia l'aspetto esteriore (occhi, pelle, branchie), sia l'odore e la consistenza dell'esemplare della specie in esame si assegna un punteggio di demerito "dedicato", e dunque svincolato da tutte le altre caratteristiche. Questo punteggio può andare da 0 a 1, da 0 a 2, da 0 a 3 (lo 0 è riservato alla massima espressione di freschezza). I punteggi assegnati a ciascun parametro vengono poi sommati per giungere ad un punteggio complessivo di demerito, il cosiddetto Quality Index (QI), come esemplificato nei due schemi allegati, dedicati all'orata ed allo sgombro, schemi da cui si comprende come il maggior contributo alla "costruzione" del QI venga dai parametri più suscettibili di variare al passare del tempo, in particolare dagli odori.

Il fatto che il giudizio complessivo sulla Freshness Quality di un dato esemplare scaturisca dalla somma di una serie di singole valutazioni reciprocamente indipendenti ha un'implicazione essenziale: in nessun caso al valutatore viene chiesto di ponderare mentalmente se un dato parametro

rivista maggiore o minore importanza rispetto ad un altro nel decidere il grado complessivo di freschezza di quel dato pesce. Tale decisione, infatti, è già stata presa dal team di ricercatori che ha allestito quello specifico schema QIM, quando ha prescelto i parametri più “espressivi”, quelli cioè cui assegnare quattro possibili punteggi di demerito. Il fatto che il valutatore QIM non sia chiamato a faticosi “aggiustamenti” rappresenta un secondo elemento di chiara differenziazione fra i due schemi di classificazione e permette di comprendere per quale motivo ad applicare lo schema UE, non il QIM, vengano chiamati degli “esperti”: occorre una vasta esperienza per poter effettuare quella ponderazione in misura altamente ripetibile. Sfortunatamente quel tipo di esperienza è poco trasferibile da individuo ad individuo, il che ne lascia prevedere una modesta riproducibilità.

Al contrario, una volta messo a punto e validato uno schema QIM, la sua utilizzazione è molto rapida: si stima che, dopo un solo giorno di formazione, un valutatore sia in grado di classificare 40 esemplari in 20 minuti, anche se è bene ricordare che, a differenza dello schema UE, di solito praticato da singoli individui, il Quality Index Method, nel rispetto dei principi fondanti dell’analisi sensoriale, presuppone che ad operare siano almeno 3 valutatori. La finalità scientifica, ed estremamente pratica insieme, che nel tempo ha sotteso lo sforzo di messa a punto di schemi QIM specie-specifici era e rimane l’ottenimento di un punteggio che cresca linearmente con la durata dello stoccaggio sotto ghiaccio (espressa per l’appunto in ice-days), in modo che, data una partita di pesce di una certa specie di cui sia noto il QI in quel momento, sia possibile stimarne la vita commerciale residua. Questo è senza dubbio il merito principale del QIM, che si configura come metodo di valutazione ottimale per la commercializzazione telematica delle derrate ittiche, oggi considerata uno degli strumenti più efficaci per la trasparenza degli scambi, la tracciabilità e la protezione di queste risorse.

Ad oggi si dispone di svariate decine di schemi QIM per altrettante specie di pesci, molluschi e crostacei (<http://www.qim-eurofish.com/default.asp?ZNT=S0T10304>).

SCHEMA QIM PER SPARUS AURATA

Parametro	Descrizione	
Aspetto Pelle	Molto brillante	0
	Brillante	1
	Smorta	2
Muco	Chiaro, limpido	0
	Leggermente torbido/torbido	1
Carne Elasticità	Elastica	0
	Segnata dalla compressione	1
Odore	Fresco	0
	Neutro	1
	Di pesce	2
	Odori anomali	3
Occhio Limpidezza	Limpido, traslucido	0
	Leggermente opaco	1
	Opaco, iniettato di sangue	2
Forma	Convessa	0
	Piatta	1
	Concava	2
Branchie Colore	Rosso brillante/rosso scuro	0
	Rosso brunastro/decolorato	1
Odore	Fresco/algale	0
	Neutro	1
	Di pesce	2
	Odori anomali	3

Punteggio complessivo di demerito: da 0 a 15 punti

SCHEMA QIM PER SCOMBER SCOMBRUS

Parametro	Descrizione	Punteggio
Aspetto generale Aspetto superficie	Blu intenso; muco traslucido	0
	Perdita di brillantezza; sfumatura oro pallido; muco leggermente torbido	1
	Sfumatura dorata su tutto il corpo; muco lattiginoso/giallastro	2
Rigidità	Molto irrigidito	0
	Irrigidito	1
	Moderatamente irrigidito	2
	Flaccido	3
Consistenza polpa	Molto rigida e soda	0
	Soda	1
	Abbastanza molle	2
	Molle, flaccida	3
Occhio Limpidezza (cornea)	Limpido, traslucido	0
	Meno traslucido	1
	Torbido	2
Pupilla	Nera lucente	0
	Leggermente torbida	1
	Torbida	2
Cornea	Sporgente	0
	Convessa	1
	Piatta	2
	Infossata	3
Branche Colore	Rosso sangue uniforme, muco traslucido	0
	Brunastro con muco	1
	Bruno scuro, muco abbondante	2
Odore	Fresco, algale	0
	Neutro	1
	Di pesce	2
	Ammoniacale	3
Addome Consistenza	Soda	0
	Leggermente molle	1
	"Smagliature", molle	2
	Lacerazione (belly burst)	3
Peritoneo Aderenza	Aderente	0
	Piuttosto aderente	1
	Lacerato	2
Pacchetto intestinale Aspetto	Normale e brillante	0
	Leggera decomposizione, meno brillante	1
	Forte decomposizione, spento	2
Carne Consistenza e colore	Molto soda, aspetto fresco e brillante	0
	Meno soda, meno brillante	1
	Molle, opaca	2

Punteggio complessivo di demerito: da 0 a 29 punti

Anna Badiani
Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum Università di Bologna

DIMENSIONE SPAZIALE DEL MARE, LE SPECIE ITTICHE, LA QUALITÀ DEL PESCE DAL COME AL PERCHÉ

Il nostro progetto è di valorizzare i pesci del nostro mare, il mare Adriatico. Il Mare Adriatico, in special modo l'Alto Adriatico, è un mare con caratteristiche particolari, poco profondo, (circa 70 Mt), un po' meno salato degli altri mari italiani (in quanto i grossi quantitativi di acqua dolce derivante dai fiumi che affluiscono in mare lo rendono con una salinità inferiore al 3%) ed, essendo meno profondo, ha con una temperatura leggermente più elevata.

Tutto questo crea un habitat ideale per la rapida crescita e qualità del pescato.

Le acque del mare Adriatico non sono trasparenti e cristalline come quelle della Sardegna, della Puglia, ecc... ma questo non vuol dire che siano di qualità inferiore.

La loro torbidità è data dal fatto che sono ricche di plancton, nutriente essenziale per il nutrimento e la crescita delle specie ittiche. Tanto per fare un esempio, il ciclo di crescita e sviluppo di una cozza è di circa 12/15 mesi, nel mare Adriatico invece, grazie a questi microorganismi presenti nell'acqua raggiungono la maturità dopo appena 8/10 mesi.

Per noi imprenditori/commercianti è importante trovare sui mercati un prodotto di qualità e a filiera corta e quindi acquistare sui nostri mercati pesce pescato da piccoli battelli (300/400 cavalli di potenza - questi perché durante la calata della rete e il traino, il pesce non si rotola molto e non si squama e rovina) che fanno pesca giornaliera (non condotta di 2 o 3 giorni).

Ciò ci permette di valorizzare la qualità e mantenere la freschezza e in particolar modo di mantenere quel caratteristico sapore di mare, ma è anche importante tutelare le varie forme di pesca frutto dell'esperienza e del sapere dei pescatori, un sapere ed un patrimonio enorme.

Mentre prima tutto il pescato era venduto e consumato nei vari canali commerciali, adesso si favorisce la scelta di prodotti pregiati e maggiormente conosciuti, tipo branzini, orate, tonno, vongole, sogliole, scampi, gamberoni e mazzancolle, canocchie, rombi, sardine, acciughe, calamari, calamaretti, seppie, triglie, sgombri, mentre le rimanenti specie vengono o ributtate in mare o vendute sui mercati stranieri e/o usate per produrre mangimi o farine di pesce a prezzi veramente bassi, tanto da non riuscire a coprire le spese per la pesca.

Da statistiche fatte dai vari centri studi, risulta che circa il 33% per pescato segue questo secondo canale. Un vero spreco, poiché specie come CEFALI, SUGARELLI, GALLINELLE, PAGANELLI, MORMORE, TONNETTI ALLETTERATI, PALAMITE, SARAGHINA, ecc.. non sono più conosciuti ed apprezzati, un po' perché con molte spine, un po' perché c'è da perdere troppo tempo per sistemarli e prepararli per la cottura e quindi le casalinghe o certi ristoratori preferiscono non farne uso.

QUESTO E' UN VERO SPRECO PER LE NOSTRE TASCHE E PER IL PALATO, poiché le specie sopra citate hanno sapori veramente gustosi.

Per quanto riguarda i giovani la notazione più interessante è quella relativa al "passaggio dalla zoofagia alla sarcofagia", ovvero la repulsione per il pesce intero e la preferenza per la carne di pesce, magari della stessa famiglia, in forma filetti e di bastoncino.

Da uno studio fatto dal Prof. Daniele Tirelli, in testa alla classifica dei consumi ci sono gamberi e tonno, scarsa invece è la propensione a godere della ricchezza dei nostri mari. Lo sgombero piace al 27% dei consumatori, poco meno della sardina, al 30%. Fanalino di coda il cefalo col 15%.

È una strada lunga e difficile quella della valorizzazione del pesce e, in particolare, del pesce dell'Emilia Romagna. Tante sono le difficoltà: dalla programmazione della pesca per non dilapidare il patrimonio ittico e devastare i fondali ma, al tempo stesso, per mantenere il lavoro della gente di mare, al consumo di carne di pesce, che non vede certo gli italiani e i giovani brillare per interesse.

In mezzo ci sono poi altri elementi decisivi come la logistica, la catena del freddo e i controlli igienico sanitari.

La qualità del pesce del nostro mare dipende da un ciclo biologico che coinvolge tutti i Paesi rivieraschi e, quindi, «se per lo sviluppo della fauna marina l'ambiente, è unico, occorre che i responsabili regionali e nazionali di quel medesimo ambiente lo gestiscano di comune accordo, contrastino la pesca di rapina, valorizzino una gestione oculata delle risorse e, attraverso la tracciabilità del prodotto ittico, diano informazioni e garanzie di qualità al consumatore».

Intervento di Andrea Donati (Adler Cesenatico)
Convegno "Centomani duemiladodici"- Polesine Parmense)

ALCUNI PESCI TIPICI PESCATI NELL'ALTO ADRIATICO

MOLLUSCHI BIVALVI	PESCE AZZURRO	PESCI VALLIVI	CROSTACEI E CEFALOPODI	PESCE BIANCO E DI FONDO
Venus gallina = VONGOLA "POVERAZZA"	Engraulis encrasicolus = ACCIUGA	Dicentrarchus labrax = BRANZINO	Panaeus kerathurus = MAZZANCOLLA	Mullus barbatus = TRIGLIA
Tapes semidecussatus = VONGOLA VERACE	Sardina pilchardus = SARDINA	Sparus aurata = ORATA	Carcinus Aestuarii = GRANCHIO	Solea vulgaris = SOGLIOLA
Mytilus galloprovincialis = COZZA	Sprattus sprattus = SARAGHIANA	Liza aurata = CEFALO LOTREGANO	Squilla mantis = CANOCCHIA	Psetta maxima = ROMBO
Ostrea aedulis = OSTRICA COMUNE	Thunnus thynnus = TONNO	Chelon labrosus = CEFALO BOSEGA	Nephrops norvegicus = SCAMPI	Scophthalmus rhombus = SOASSO
		Mugil cephalus = CEFALO VOLPINA	Loligo vulgaris = CALAMARO	Citharus linguatula = ZANCHETTO
			Sepia officinalis = SEPPIA	Merluccius merluccius = NASELLO
				Gobius paganellus = PAGANELLO
				Trachurus trachurus = SURO
				Merlangius merlangus = MOLO

GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
							FERMO				
Alici	Busbana	Busbana	Cepole	Cepole	Cepole	Granchi	PESCA	Alici	Alici	Alici	Alici
Busbana	Calamaretti	Gamberetti Rosa	Gamberetti Rosa	Gamberetti Rosa	Gamberetti Rosa	Passera		Calamaro	Calamaro	Calamaretti	Busbana
Calamaretti	Nasello	Granchi	Granchi	Granchi	Granchi	Ricciola		Gattuccio	Gattuccio	Calamaro	Calamaretti
Mazzoline	Panocchie	Nasello	Razza	Razza	Passera	Scampi		Mazzancolle	Mazzancolle	Gattuccio	Calamaro
Nasello	Rombo	Panocchie	Coda di Rospo	Ricciola	Razza	Spinarolo		Moscardini	Mazzoline	Mazzancolle	Gattuccio
Panocchie	San Pietro	Razza	San Pietro	Coda di Rospo	Ricciola			Panocchie	Moscardini	Mazzoline	Mazzancolle
Rombo	Scorfano	Rombo	Scampi	Scampi	Coda di Rospo			Passera	Panocchie	Moscardini	Mazzoline
San Pietro	Seppia	Coda di Rospo	Scorfano	Totani	Scampi			Seppia	Passera	Panocchie	Moscardini
Scorfano	Sgombro	San Pietro	Seppia		Totani			Sogliole	Seppia	Sogliole	Nasello
Sgombro		Scampi	Totani					Spinarolo	Sogliole	Spinarolo	Panocchie
Zanchette		Scorfano							Zanchette		
								Zanchette	Triglie		Sgombro
		Sgombro									Spinarolo
											Triglie
											Zanchette

ABBINAMENTO TRA STORIA E INNOVAZIONE

Mai come oggi la considerazione del cibo è stata così evidente sulla scena mondiale della gastronomia e, in Italia in genere, questo aspetto "culturale" è ancora più ricercato ed apprezzato anche per il vastissimo paniere di prodotti di altissima qualità, certificati e non che il nostro territorio vanta.

Il viaggio alla scoperta del gusto e del vino da abbinare può sembrare semplice, ma è allo stesso tempo molto articolato, esso coinvolgerà in modo impegnativo la nostra capacità, la nostra sensibilità, se non addirittura le nostre abitudini e tradizioni.

Le tematiche dell'abbinamento cibo vino sono complesse e presentano molte sfaccettature, sia per la continua evoluzione nelle preparazioni gastronomiche, sia per le molte possibilità e tipologie di vini a cui attingere per approcciarsi all'abbinamento in se.

Ma se la didattica AIS in materia di abbinamento vanta oltre venti anni in cui non sono mancati aggiornamenti e studi approfonditi sulla materia, bisogna dire che ancor prima di ogni nozione didattica sull'argomento venivano applicati dei concetti definiti abbinamenti di tradizione che spesso hanno una piacevolezza e una validità che va oltre ad ogni analisi sensoriale.

Per abbinamento di tradizione si intende un cibo e un vino dello stesso territorio, frutto di tradizioni e culture popolari, di pietanze e vini che si sono da sempre sposati con estrema dignità, a volte con estrema armonia. Altre forme di abbinamento che potremmo prendere in considerazione sono quelli di tipo stagionale, poetici, psicologici o di circostanza.

Se le tradizioni sono un segno tangibile della nostra storia il sommelier di oggi non può pensare che l'abbinamento sia un semplice elenco di cibi da abbinare a determinati vini, ma deve avere una competenza e una capacità di valorizzare ed esaltare le caratteristiche di entrambi attraverso proposte che devono tenere presente anche delle esigenze e delle aspettative del consumatore.

Per raggiungere questi obiettivi è necessario avere una preparazione specifica e un minimo di esperienza per valutare gli ingredienti usati nella preparazione, le tecniche di cottura, le salse utilizzate e i condimenti o spezie aggiunte. Solo allora, attraverso un'analisi sensoriale che impegna l'esame visivo, l'esame olfattivo e l'esame gustativo, con quest'ultima parte più importante e determinante per individuare quale/i vini possono essere più adatti ad integrarsi con le caratteristiche del cibo.

L'importante è riuscire a decifrare le caratteristiche del cibo per capire cosa valorizzare e cosa compensare con l'aiuto del vino, che, anch'esso sarà valutato e giudicato nelle sue caratteristiche organolettiche in funzione dell'accostamento al cibo più idoneo.

Se l'esame visivo può valutare gli effetti cromatici più o meno esaltanti, oppure presentazioni gastronomiche artistiche, entrambe sono praticamente influenti sull'abbinamento, l'esame olfattivo ci deve indicare l'intensità e l'aromaticità del cibo, mentre è attraverso l'assaggio che grazie alla presenza sul nostro palato di circa tremila papille gustative di forma e dislocazione diversa che andremo a valutare i sapori del cibo, (dolcezza, sapidità, tendenza acida, tendenza amara), le sensazioni tattili (grassezza, untuosità, succulenza), la tendenza dolce dei cibi sapidi per concludere con speziatura, piccantezza e persistenza gusto olfattiva. In base alla presenza e all'intensità di percezione di queste sensazioni gusto olfattive del cibo possiamo individuare quale vino che, per le sue caratteristiche di contrapposizione o concordanza, possono integrarsi al cibo in maniera armonica e piacevole esaltandosi a vicenda e creando di fatto un'armonia gusto olfattiva unica e stimolante.

Grazie alle molteplici tipologie di vini esistenti possiamo dire che è sempre possibile trovare uno o più vini da abbinare a un determinato cibo, ma ci sono alcune preparazioni particolari che rendono difficilissimo se non impossibile il matrimonio con il vino, come ad esempio cibi con forte presenza di aceto o di limone, pesci in carpione, insalate, carciofi crudi ecc., così come è consolidato che a un cibo dolce o dessert si abbinano esclusivamente vini più o meno dolci.

E' pur vero che se il cammino teorico per comprendere l'abbinamento cibo vino è stato lungo e laborioso al fine di applicare delle regole il più oggettive possibili, nel regno del gusto un altro aspetto importante è la soggettività, il gusto personale che ognuno di noi mette in gioco, questo non va mai dimenticato da chi vuole consigliare qualsiasi proposta di abbinamento.

Presidente A.I.S. Romagna
Gian Carlo Mondini

SOGLIOLA

CERVI ALESSANDRO, MOON HEE SUN, VIGNALI DARIO

LA SOGLIOLA (FAMIGLIA SOLEIDI E PLEURONECTIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

Demersali, bentonici, risiedono in acque marine temperate e tropicali (alcune specie vivono in acque dolci o salmastre) su fondali sabbiosi o melmosi anche a profondità superiori ai 1.000 m. L'alimentazione è basata di piccoli organismi bentonici, quali anellidi, molluschi bivalvi e gasteropodi, crostacei. Le tipologie di sogliola più diffusa nei nostri mari sono la *Solea Vulgaris* (Sogliola) e la *Solea Senegalensis* (Sogliola Atlantica).

LA PESCA E I PESCATORI

Essendo un pesce molto pregiato è una preda molto ricercata; le catture vengono effettuate con reti a strascico, parangali di fondo o lenze.

I PRODOTTI E I MERCATI

La *SOLEA VULGARIS* (Sogliola) è una specie molto pregiata, molto ricercata su tutti i nostri mercati dove è sempre molto presente ed è commercializzata fresca o congelata sia intera che in filetti. Viene pescata prevalentemente nel Mediterraneo (specie variamente diffusa sulle nostre coste), e nei mari dell'Atlantico orientale. La *SOLEA SENEGALENSIS* (Sogliola Atlantica) è una specie apprezzata, frequentemente presente su alcuni dei nostri mercati, ove viene spesso venduta in sostituzione della *SOLEA VULGARIS*; viene commercializzata per lo più fresca, sia intera che in filetti.

E' da rilevare che a causa dell'elevato valore commerciale di alcu-

ni *SOLEIDAE* (es. *Solea vulgaris*, *solea lascaris*), tali specie possono frequentemente essere oggetto di sostituzione fraudolenta con altre morfologicamente similari, ma di valore economico ed organolettico talvolta anche sensibilmente inferiore, questa evenienza si verifica molto frequentemente quando i prodotti vengono commercializzati in filetti poiché, in questo modo è molto più difficile svelare la frode.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Entrambe le specie presentano un corpo piatto, ovali forme, più o meno allungato. Occhi piccoli situati entrambi sul lato destro del corpo (con possibile inversione somatica in alcune specie). Muso prominente oltre la bocca, che è piccola, arcuata, e situata inferiormente. Margine preopercolare nascosto dalla pelle. Linea laterale presente su entrambi i lati del corpo. Corpo coperto di piccole squame ctenoidi. Pinne prive di raggi spini formi. Presenza di una pinna dorsale, di una anale e di una caudale a forma di spatola. Pinne ventrali in posizione giugulare. Colorazione del lato cieco solitamente biancastra.

La *SOLEA VULGARIS* presenta carni bianco-rosate, squisite e delicate, contenenti (per 100 g di sostanza edibile) circa 18 g di proteine ed 1,8 g di grassi, con un apporto calorico di 89 kcal.

La *SOLEA SENEGALENSIS* presenta carni bianche ed ottime.



Particolare della pinna pettorale della *Solea Senegalensis*



Particolare della pinna pettorale della *Solea Vulgaris*

SANDWICH DI SOGLIOLA CON CREMA DI PISELLI

Chef: Succi Silver; Ristorante "Quarto Piano" (Rimini)



Ingredienti:

Sogliole, Cipolla, Olio d'oliva, Foglie d'aglio, Piselli, Pancetta, Santoreggia, Sale q.b., Pepe q.b., Pane fresco.

Realizzazione della ricetta:

-Togliere la pelle e incidere la sogliola all'altezza degli occhi per poi tirare la pelle dalla testa alla coda. Procedere facendo dall'altro lato un'altra incisione al livello della testa così da tirare via la pelle tirandola dalla testa alla coda.

-Mondare e tagliare a fettine la cipolla bianca.

-Aggiungere olio in una pentola da far scaldare ed aggiungere la cipolla tagliata e foglie d'aglio fresco.

-Cuocere i piselli in una pentola con poca acqua bollente. Meno acqua c'è meglio è.

-Sfilettare la sogliola in modo da togliere la spina e da ottenere i vari filettini (4 per pesce).

-Quando i piselli sono cotti si possono passare nella padella con l'olio, la cipolla e le foglie d'aglio. Bagnare anche con poca acqua e frullare il tutto.

-In una padella iniziare a cuocere la pancetta che è stata precedentemente tagliata in modo sottile a fette e poi tagliata in pezzi più o meno grossi. Quando è cotta togliere dal fuoco.

-Passare il frullato di piselli nella chinoise in modo da ottenere un sugo con una consistenza cremosa e vellutata (se il risultato è un po' troppo liquido si può aggiungere un poco di fecola di patate o di maizena mescolato ad acqua fredda; tirare il sugo in cottura non è corretto perché il sugo perderebbe colore).

-Mettere a bagno le sogliole in un po' di olio con il sale, qualche foglia di santoreggia ed amalgamare bene il tutto a freddo.

-Tagliare fette di pane molto sottili. In ogni fetta di pane disporre un filetto di sogliola precedentemente marinata nell'olio e piegare il tutto a metà così da ottenere dei piccoli sandwich.

-Adagiare i sandwich in una teglia grande con carta da forno e bagnare con l'olio. Nella stessa teglia adagiare anche i filettini di sogliola marinate senza il pane. Infornare per poco tempo (5/6 minuti) ad una temperatura abbastanza elevata (più o meno 180°).

-Ora si può impiattare: in un piatto fondo mettere la crema di piselli ed appoggiare sopra i sandwich con e senza pane. Infine aggiungere la pancetta ed una macinata di pepe.

ANALISI SENSORIALE Questo piatto a base di sogliola è di media aromaticità e vuole esaltare il sapore di quest'ultima attraverso l'utilizzo di altri ingredienti quali la pancetta ed i piselli. Infatti la tendenza dolce dei piselli si contrasta con il sapore abbrustolito della pancetta esaltando così il sapore della sogliola.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA Il vino da abbinare deve avere una buona intensità olfattiva, di medio tenore alcolico e prevalente freschezza e sapidità.

VINO DELLA ROMAGNA Vignalaginesra Colli di Rimini DOC Rebola (pignoletto 100%) Az. Podere Vecciano
Temperatura di servizio 10 ° C.

VINO DELL'EMILIA Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara DOC (lambrusco sorbara 100%) Az. Cavicchioni
Temperatura di servizio 8 ° C

GALLINELLA

CERVI ALESSANDRO, MOON HEE SUN, VIGNALI DARIO

LA GALLINELLA O CAPPONE O MAZZOLA (FAMIGLIA TRIGLIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

I Triglidae, diffusi nei mari temperati e tropicali di tutti i continenti, sono bentonici; vivono su fondali marini sabbiosi, fangosi, sassosi o ghiaiosi, in acque profonde fino a circa 500 m; usano stare appoggiati ai 3 raggi liberi delle pettorali che usano sia come organi di locomozione che, in virtù della presenza in essi di numerosi recettori nervosi, come rilevatori di prede. Sono in grado, contraendo la vescica gassosa mediante l'azione dei muscoli intercostali, di emettere particolari mormorii. Le loro uova, sferiche, sono galleggianti; dopo una prima fase larvale pelagica, i giovani migrano verso fondali costieri più profondi. Si nutrono di piccoli pesci ed invertebrati. Le tipologie di gallinelle o cappone più diffuse nei nostri mari sono la TRIGLA LUCERNA e la TRIGLA LYRA. **LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI**

Alcune specie di questa famiglia appaiono abbastanza regolarmente sui nostri mercati e godono di un discreto gradimento presso i consumatori; talvolta sono oggetto di catture mirate, altre volte sono pescati occasionalmente frammisti ad altre specie; la pesca viene effettuata solitamente con reti a strascico, con sciabiche da spiaggia, con tramagli da fondo e con lenza a mano.

I PRODOTTI E I MERCATI

Fra le circa 60 specie attribuite alla famiglia, vengono presi in considerazione solamente i TRIGLIDAE presenti nelle acque europee (ad eccezione di LEPIDOTRIGLA DIEUZEIDEI, AUDOIN), nonché una specie importante sui nostri mercati dalla Nuova Zelanda. La Trigla Lucerna è diffusa nel Mediterraneo (specie comune) nell'Atlantico Orientale

(specie comune presente dalla Norvegia a Capo Bianco - Mauritania). È la specie più apprezzata della famiglia, ed è di buon interesse sui nostri mercati. Viene commercializzata fresca o congelata, sia intera che in filetti e talvolta affumicata, le carni sono discretamente apprezzate di buon pregio.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Corpo conico, molto assottigliato posteriormente, ricoperto da placche ossee più o meno spinose e di creste, con la faccia ventrale piatta. Ossa preorbitali molto allungate, che danno al muso la forma di rostro appiattito e bilobato, e con margini dentellati. Presenza nella parte posteriore della testa, sopra la pinna pettorale, di una grossa spina acuminata (spina coracoide o cleitrale). Opercolo munito di 2-3 spine. Bocca da terminale a leggermente infera, con mandibola che, nelle specie in esame è più corta della mascella superiore. Entrambe le mascelle sono munite di piccoli denti pluriseriati, talvolta presenti anche sul vomere e sul palato. Corpo coperto di squame ctenoidi o cicloidi che, in alcune specie, lungo la linea laterale prendono la forma di scudetti. Presenza di vescica natatoria. Pinne ventrali in posizione toracica, presenza di due pinne dorsali, separate fra loro, con la 1° più alta e più corta della 2° e munita di raggi spinoformi, e la 2° munita di raggi molli (la base delle due dorsali è fiancheggiata su ciascun lato da una serie di placchette spinose); presenza di una pinna anale a raggi molli, pinna pettorale con i 3 raggi inferiori liberi, ispessiti e staccati dai rimanenti raggi; pinna caudale a forma di spatola, con margine leggermente concavo.

LASAGNETTA, SUGO DI GALLINELLA DI MARE IN POTACCHIO, FONDUTA DI BUFALA

*Chef: Ciotti Stefano; Ristorante "Vicolo Santa Lucia
Hotel Carducci 76" (Cattolica)*



Ingredienti:

1 Gallinella di mare da 600/800gr, Olio di semi di vinaccio, 10 Scalogni, 1 testa di aglio, Un bicchiere di vino bianco, Rametti di timo fresco, Rametti di rosmarino fresco, Ghiaccio

Per la fonduta di bufala

- 600 ml di latte fresco, Un pezzetto di lemon grass, Mozzarella di bufala 200g., Maizena, Farina, Burro.

Per la pasta

- 800 gr di farina '00', 200 gr di farina di semola, 7 uova intere, 7 tuorli d'uovo.

Realizzazione della ricetta:

-Si comincia con la pulizia della gallinella in modo tale da ottenere i due filetti del pesce e di tenere le carcasse. Una volta separata la polpa dalle spine è importante sciacquarla per un paio di minuti sotto l'acqua.

-Uno degli obiettivi di questa ricetta è di ottenere un sapore marcato per il sugo usato per la lasagnetta. Quest'ultimo si otterrà facendo un fondo fatto con le carcasse del pesce ottenute precedentemente. Le carcasse del pesce vanno infatti tagliate a pezzi grossi e messi a rosolare in un tegame caldo con un po' di olio di semi di vinaccioli. La rosolatura deve essere marcata sulle carcasse in modo tale da ottenere sapori intensi.

-Tagliare uno scalogno pelato in quattro pezzi e due spicchi d'aglio ciascuna in due pezzi in modo che tutti i pezzi siano di dimensioni simili ed in un'altra padella scaldare e rosolare con un po' di olio di semi di vinaccioli i pezzi di scalogno e di aglio. La rosolatura deve risultare

anche in questo caso molto marcata.

-Aggiungere anche i gambi del prezzemolo con le verdure. In tanto la rosolatura sia delle carcasse che delle verdure deve risultare tra il tostato ed il bruciato. Eliminare l'olio dal tegame contenente le carcasse e aggiungere le verdure rosolate nell'altra padella. Raschiare via il fondo dal tegame e aggiungere il vino bianco insieme ad un rametto di timo ed uno di rosmarino.

-Quando il vino è sfumato aggiungere nel tegame acqua e ghiaccio, lasciare che prenda bollore e lasciare sobbollire per venti minuti.

-Durante i venti minuti di cottura l'acqua viene schiumata di tanto in tanto mentre il colore del composto deve diventare marroncino.

-Mettere al setaccio il tutto e poi mettere sul fuoco fino a raggiungere la densità e l'intensità giuste.

-Ora si passa alla preparazione della fonduta di mozzarella. Esistono due metodi che verranno spiegati qui di seguito:

RICETTA

- Metodo 1:

dentro ad un sacchetto sottovuoto aggiungere 600 ml di latte fresco, la cima di un rametto di timo, un pezzetto di lemon grass, uno spicchio di aglio senza l'anima e la mozzarella di bufala insieme alla sua acqua.

-Cuocere il sacchetto a 62°C per 50 minuti.

-Svuotare il sacchetto ed eliminare il timo, l'aglio ed il lemon grass. Con un frullatore ad immersione frullare il rimanente contenuto.

-Infine addensare il composto ottenuto con un po' di maizena precedentemente mescolato in un po' di acqua fredda.

- Metodo 2:

mettere a sobbollire mezzo litro di latte fresco in una pentola con la cima di un rametto di timo, il pezzetto di lemon grass e lo spicchio di aglio.

-Nel frattempo preparare un roux usando 20 gr di farina e 20 gr di burro.

-Quando il roux è pronto lasciare raffreddare e nel frattempo togliere dal latte l'aglio, il lemon grass ed il timo; unire al latte il roux freddo fino ad ottenere una vellutata nella quale aggiungere la mozzarella tagliata a pezzetti.

-Girare il tutto con una frusta fino ad ottenere una 'fonduta' di bufala.

-Per la pasta impastare 800 gr di farina '00', 200 gr di farina di semola con 7 uova intere e 7 tuorli. Una volta impastata a modo stendere la

sfoglia ed ottenere quadretti di pasta.

-Ora passare alla preparazione del potacchio che è una classica preparazione marchigiana fatta con il rosmarino, lo scalogno, la pancetta, il pomodoro e le olive nere. Per questa ricetta verrà preparata una variante. Fare intiepidire un po' di olio extra vergine d'oliva in una padella e dopo aggiungere lo scalogno tagliato a julienne, uno spicchio d'aglio, le olive nere ed il rosmarino. Stufare il tutto. Tagliare i pomodorini in 4 ed agitarli in un colino per cercare di togliere più semi possibili; a questo punto aggiungere i pomodorini nella padella. Aggiungere un peperoncino secco; aggiungere anche il fondo preparato precedentemente e portare il tutto a bollore.

-A questo punto, mettere il sugo ottenuto al setaccio schiacciando bene con un cucchiaino sul retino metallico.

-Versare in padella il sugo ottenuto ed aggiungere un "concasse" di pomodoro.

-Tagliare la polpa della gallinella in bocconcini e aggiungere questi ultimi al fondo.

-A questo punto mettere a cuocere i quadretti di pasta e quando la sua cottura sarà ultimata aggiungerla nella padella col sugo.

-Ora si può impiattare: nel fondo del piatto mettere la fonduta di bufala e sopra quest'ultima mettere le lasagnette con il sugo.

ANALISI SENSORIALE

Il sapore della gallinella viene esaltato attraverso la sua tostatura. Questo sapore tostato è ottimo da abbinare con il potacchio, tipica preparazione Marchigiana. Il sapore della lasagnetta e della fonduta di bufala, più neutri rispetto agli altri ingredienti riescono a bilanciare il tutto così da avere un piatto equilibrato nei sapori e molto prelibato.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Questa ricetta si presenta come un piatto di buona intensità olfattiva, al gusto di media struttura con grassezza e tendenza dolce che vengono bilanciate dalla tendenza acida del pomodoro e un leggero amarognolo delle olive. Il vino deve essere intenso nei profumi e complesso. Di buona struttura, caldo e morbido, fresco di acidità e tendente al sapido, persistente e armonico.

VINO DELLA ROMAGNA

Progetto 1 Romagna D.O.C.G. Albana (albana 100%) Az. Leone Conti

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Davinci Spumante Metodo Classico Extra brut (pinot nero 100%) Az. Cantina Davinci

Temperatura di servizio 8° C

CALAMARO

CERVI ALESSANDRO, MOON HEE SUN, VIGNALI DARIO

CALAMARO (FAMIGLIA LOLIGINIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

Presente ovunque tranne che nella parte settentrionale del bacino orientale; comune nell'Adriatico settentrionale. Atlantico orientale: presente nelle isole britanniche e dal mare del nord (raramente) fino al Marocco settentrionale.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Molte specie di questa famiglia sono assai importanti per l'attività di pesca in varie parti del mondo, in particolare nell'area mediterranea e nel sud-est asiatico, dove le popolazioni ne fanno grande consumo essendo le loro carni molto apprezzate. Viene effettuato un notevole sforzo di pesca destinato alla loro cattura, per lo più a livello artigianale, utilizzando soprattutto reti da circuizione, reti da lancio, reti da posta e palangari, spesso con l'ausilio di fonti luminose che costituiscono un grande richiamo per questi organismi. I calamari vengono anche spesso usati per la pesca di pesci di pregio, come per esempio gli scombridi e i merluzzi.

I PRODOTTI E I MERCATI

Specie di notevole interesse commerciale, presente frequentemente sui mercati europei; commercializzato fresco, congelato ed essiccato.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Corpo allungato piuttosto snello, cilindrico, con testa ed occhi piuttosto piccoli e con l'estremità posteriore arrotondata, presenza di due pinne laminari sui 2/3 postero-dorsali del corpo; hanno forma romboidale e margine posteriore leggermente concavo, le clave dei due tentacoli con le ventose delle due file centrali sono nettamente più grosse; sulla parte distale delle clave sono presenti una ventina di file trasversali di piccole ventose e presentano delle ventose sulla membrana boccale. Il 4° braccio ventrale sinistro dei maschi (ectocotilo), è modificato in 1/3-1/4 della propria lunghezza, dove le ventose sono trasformate in papille, ventose delle braccia con il margine recante 20 dentelli, larghi ed appuntiti quelli distali, assenti o piccoli quelli prossimali. La conchiglia cornea interna è appiattita, lunga, a punta di lancia, provvista anteriormente di un prolungamento.

RICETTA

CALAMARI CON CREMA DI PATATE

Chef: Succi Silver; Ristorante "Quarto Piano" (Rimini)



Ingredienti:

Mezza cipolla, Foglie di maggiorana, Olio d'oliva, Patate, Asparagi, Calamari, Panna, Sale q.b., Pepe q.b., Nero di seppia, Foglie di santoreggia, Fiori di aglio.

Realizzazione della ricetta:

-Cominciare con la crema di patate. Mettere a soffriggere mezza cipolla tagliata a fettine con un po' di olio. Poi aggiungere la maggiorana. Dopo un minutino aggiungere le patate tagliate a pezzi più o meno piccoli. Quando è tutto rosolato bene aggiungere acqua quanto basta e coprire la padella.

-Pulire gli asparagi dalle quali si toglie la parte di fibra esterna con uno sbucciapatate. Poi tagliare a becco di flauto l'asparago pulito lasciando indietro la parte inferiore del gambo. Infine pulirli in acqua.

-Ora pulire i calamari. Staccare il corpo dai tentacoli e tagliarlo per il lungo lasciando intatte le alette e togliendo la pelle esterna. Gettare le interiora, il dente, l'osso interno, e gli occhi. Tagliare i tentacoli a pezzi abbastanza grossi.

-Cuocere in acqua bollente e salata gli asparagi precedentemente preparati.

-Togliere dal fuoco le patate ed aggiungere appena un po' di panna prima di frullare per creare la crema di patate.

-Togliere gli asparagi dal fuoco e metterli in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e per mantenere il colore verde.

-In una metà della crema di patate aggiungere un po' di nero di seppia per colorare la crema di nero.

-Tagliare a metà e fare una incisione molto stretta ed incrociata il corpo del calamaro.

-Marinare in olio, maggiorana e sale i tentacoli tagliati ed il corpo del calamaro.

-Scaldare una padella fino a che diventa molto calda, aggiungere olio e mettere a saltare i pezzi di asparagi con un po' di maggiorana. Occorre far sentire il sapore della rosolatura dell'asparago.

-Togliere gli asparagi dalla padella e sempre nella stessa fare saltare le parti di calamaro precedentemente preparate. Dopo una decina di secondi aggiungere un po' di olio. Anche in questo caso l'obiettivo è di far sentire nel piatto finale il sapore della rosolatura del calamaro. A questo punto aggiungere qualche foglia di maggiorana.

-Per impiattare: cominciare con una base della crema di patate bianca e sopra qualche striscia di crema di patate nera. Sopra la crema adagiare qualche pezzo di calamaro sia del corpo che dei tentacoli. Infine decorare con foglioline di santoreggia e fiori di aglio ed infine un filo di olio ed un po' di pepe

ANALISI SENSORIALE Questo piatto gioca molto sulle consistenze degli ingredienti. Il calamaro si contrappone alla morbidezza della crema di patate ed alla media consistenza dell'asparago. Il tutto si esalta in termini di sapori attraverso l'utilizzo di erbe, quali la maggiorana e santoreggia. Si può concludere dicendo che gli ingredienti usati si equilibrano a vicenda dal punto di vista dell'aroma, il sentore ed il gusto e che l'elemento principale di questa ricetta è l'armonia dei sapori.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA Vini bianchi di buona intensità olfattiva, dal gusto fresco e sapido sorretto dal tenore alcolico moderato ma di buona persistenza gustativa

VINO DELLA ROMAGNA Abate di Ribano Romagna DOC Pagadebit frizzante (bombino bianco 100%) Cantine Spalletti Colonna di Paliano - Temperatura di servizio 10°C

VINO DELL'EMILIA Colli Bolognesi Pignoletto Classico D.O.C.G.(pignoletto 100%) Az. D'Estro
Temperatura di servizio 10° C

LUMACHINA DI MARE

CERVI ALESSANDRO, MOON HEE SUN, VIGNALI DARIO

LUMACHINE (FAMIGLIA LITTORINIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

Nel Mediterraneo, è una specie comune in tutto il bacino.

Nell' Atlantico orientale la specie presente dalle isole britanniche, dal mare del nord e dal mar baltico fino a Gibilterra, comprese le Azzorre.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Localmente vengono pescati e consumati. Gli attrezzi impiegati per la loro cattura sono soprattutto draghe e reti a strascico.

I PRODOTTI E I MERCATI

Specie di modesto interesse, comunque frequentemente presente an-

che se in quantità solitamente non abbondanti, sui mercati dell'area mediterranea, viene commercializzata viva.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Conchiglia solida, piuttosto allungata, con strie spirali e costole assiali ben marcate che incrociandosi disegnano una sculture ben reticolata, spira con giri non molto bombati separati da suture evidenti ma non molto incise apertura ovali forme, con canale sifonale corto e profondo, columella arcuata, con callosità debordante sull'ultimo giro, labbro con bordo recante pieghe poco marcate e presenza di un opercolo corneo ovali forme.

GNOCCHI DI RICOTTA, OLIO DI ARANCE E LUMACHINE DI MARE

*Chef: Ciotti Stefano; Ristorante "Vicolo Santa Lucia
Hotel Carducci 76" (Cattolica)*

Ingredienti per 4 persone:

2 kg di lumachine, Olio di oliva extravergine, Sale, n1 cucchiaino di passata di pomodoro, finocchio selvatico fresco, n2 rametti di aneto fresco, n3 arance non trattate, n1 peperoncino, n1 broccolo romano, 600 gr di ricotta di mucca fresca, 300gr di fecola di patate, 50 gr di burro, 50gr Brandy.



Realizzazione della ricetta:

-Iniziare con la pulizia delle lumachine dalle quali si estrae la polpa dalla conchiglia.
-Usare le conchiglie ottenute per fare un fondo: dopo aver scaldato a modo le conchiglie nell'olio aggiungere l'acqua e lasciare cuocere fino al rilascio del sapore.
-Mettere a tostare in una padella lo scalogno tagliato a pezzi grossi, l'aglio, il finocchio selvatico e l'aneto.
-In una pentola versare il brandy e sfiammare per portare all'evaporazione l'alcol.
-Tagliare le arance a fettine, inserirle in un sacchetto da sottovuoto con olio extra vergine e cuocere a bassa temperatura per estrarre gli oli essenziali ed ottenere l'olio all'arancia.
-Quando le fette d' arancia sono pronte estrarre l'olio da tenere da parte.

-Mescolare in un contenitore 200g di ricotta di mucca fresca e 50 g di burro.

-Dopo aver amalgamato bene questi ingredienti creare delle quenelle da passare nella fecola per dare una leggera panatura esterna.

-Mettere a cuocere le quenelle in acqua bollente per alcuni minuti.

-Nel frattempo, in una padella calda saltare le lumachine con olio sale, brandy ed il broccolo romano. Quando sono pronte aggiungere alla padella qualche mestolo del fondo precedentemente ottenuto dai carapaci e lasciare a cuocere per pochi minuti per restringere la salsa.

-Per impiattare: iniziare passando sul fondo del piatto l'olio aromatizzato all'arancia, accompagnare con il brodo ristretto di lumachine, adagiare nel piatto le quenelle e ricoprirle con le lumachine e dell'altra salsa di cottura (non saltare le quenelle perchè essendo molto delicate il rischio di romperle è molto alto).

ANALISI SENSORIALE

Questa ricetta prende spunto da un viaggio in Sicilia, dove viene prodotta una ricotta buonissima. La tendenza dolce e la morbidezza del gnocco di ricotta accompagnata alla sapidità e la consistenza della lumachina rende gradevolezza unica al palato. La freschezza e l'aromaticità delle erbe abbinata all'acidità dell'olio all'arancia dà persistenza e pulizia al palato.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Questa ricetta ha una importante aromaticità olfattiva. E' un piatto dal gusto delicato ed equilibrato, di media struttura e di buona persistenza gustativa perciò richiede vini bianchi di buona aromaticità, al gusto freschi e sapidi, e di alcol non eccessivo ma di buona persistenza gusto olfattiva

VINO DELLA ROMAGNA

Corallo Bianco Colli di Faenza DOC Bianco (chardonnay60% pignoletto 40%) Az. Gallegati
Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

I Nani e le Ballerine Colli Piacentini DOC Sauvignon (sauvignon 100%) Az. Luretta
Temperatura di servizio 10° C

TRIGLIA

BOSI SILVIA, MASTRIA MARISA

TRIGLIA (FAMIGLIA MULLIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

Trattasi di pesci marini che vivono nelle acque costiere dei mari temperati e tropicali, su fondali sabbiosi, fangosi o rocciosi.

Le specie che troviamo nel Mar Mediterraneo sono la TRIGLIA DI FANGO (*Mullus barbatus*), la TRIGLIA DI SCOGLIO (*Mullus surmuletus*) e la TRIGLIA ATLANTICA (*Pseudupeneus prayensis*) ma quelle che troviamo solo nel nostro mare italiano sono quella di Fango e quella di Scoglio (le quali si possono trovare anche nell'Atlantico orientale dalla Scandinavia e Gran Bretagna alle coste del Senegal).

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

I Mullidi vengono attivamente pescati ovunque per l'ottima qualità delle loro carni, e sono catturati in notevoli quantitativi. I metodi di pesca sono: pesca a strascico (soprattutto), reti da posta, nasse, lenze, sciabiche da spiaggia o il fucile. Essendo pesci solitamente catturati a strascico è possibile imbattersi in partite appena pescate i cui soggetti recano segni di traumi, desquamazioni etc.; tali inconvenienti riducono in varia misura la conservabilità del prodotto.

La triglia di fango è un pesce tipico anche dell'Adriatico romagnolo, dove viene pescato con la pesca a strascico o con reti da posta. Si

avvicina alle coste soprattutto nel periodo estivo/autunnale; la riproduzione anche qui avviene da aprile ad agosto in prossimità della costa. Raggiunta la dimensione di 30 mm si avvicinano alle coste cambiando la loro colorazione, da blu verde a rossiccio, poi crescendo si spostano in profondità sempre maggiori. In Adriatico c'è l'abitudine di pescare le triglie giovani in agosto/settembre ("agostinelli", ottime fritte). Generalmente, comunque, il periodo migliore per il loro consumo è l'autunno, perché le loro carni sono più morbide e saporite e sono perfette per la griglia.

I PRODOTTI E I MERCATI

Sono frequenti le frodi commerciali a causa della grande somiglianza delle varie specie appartenenti alla famiglia. Spesso, quindi, triglie pescate in mari diversi dal nostro italiano, di pregio organolettico inferiore, vengono spacciate per le specie nostrane, in particolar modo per la Triglia di scoglio, che hanno invece qualità organolettiche migliori. Sia la Triglia di scoglio che la triglia di fango hanno notevole interesse sui nostri mercati dove si possono comunemente trovare sia fresche che congelate, anche sui banchi della Romagna.

E' possibile trovare nei nostri mercati anche la Triglia atlantica e la Triglia orientale soprattutto sottoforma di filetti. La Triglia di scoglio e la Triglia di fango non si trovano mai in commercio sottoforma di filetto.

TRIGLIA



LA NATURA IL BUONO E IL SANO

TRIGLIA DI SCOGLIO:

colorazione da rossastra a rosso-scarlatto dorsalmente e sui fianchi, con una striscia longitudinale rossa o arancione dall'occhio alla pinna caudale, ed alcune linee giallo-brune longitudinali sulla parte inferiore dei fianchi. Si distingue dalla Triglia di fango dalla colorazione a bande alternate colorate della prima pinna dorsale.



TRIGLIA DI FANGO:

ha una colorazione rosata, non presenta bande o punti sul corpo e la prima pinna dorsale è trasparente. Entrambe hanno l'opercolo liscio. Le carni di entrambe le specie sono considerate ottime, compatte, delicate, di colore bianco-rosato e assai apprezzate ovunque.

Altre due specie che si possono trovare sui nostri mercati sono:



TRIGLIA ATLANTICA:

si contraddistingue dalle nostre per la colorazione rosso-rosata, la presenza di tre/quattro linee longitudinali rossastre, l'assenza di fasce colorate sulle pinne e ,soprattutto, per la presenza sull'opercolo di una spina visibile a occhio nudo e tangibile. Proviene dal Mediterraneo, in particolare dalle coste sud-occidentali della Spagna, e dall'Atlantico orientale, dal Marocco settentrionale fino all'Angola.



TRIGLIA ORIENTALE:

presenta una colorazione variabile a seconda della specie, a volte presenta bande trasversali colorate su una sola pinna dorsale. Non presenta bande nere sui lobi della pinna caudale. Diffusa nelle acque dell'oceano indo-pacifico. Sia la Triglia atlantica che quella orientale hanno carni di buona qualità ma comunque ritenute inferiori a quelle delle specie nostrane, cioè Triglia di scoglio e Triglia di Fango.

TRIGLIA

Chef: Gianpaolo Raschi, ristorante "Guido" di Rimini



“La mia cucina si basa molto sul ricordo della memoria. Vuole essere una cucina semplice che rispecchia il territorio e la cultura, sia marini che contadini, della Romagna; utilizzo quindi elementi il più possibile legati al territorio lavorandoli però con tecniche moderne, cercando così di far incontrare il passato e il presente. In questo modo tradizione e innovazione si fondono in un piatto che non vuole essere solo mangiato ma anche capito.

Mia abitudine davanti a un prodotto è quella di analizzarlo in tutte le sue caratteristiche. Quindi parto da un'accurata analisi visiva e olfattiva sia sul prodotto appena ritirato dal mercato sia sul prodotto pulito e lavorato. Nel caso della triglia di fango valuto in prima fase la colorazione che deve essere di un bel rosa lucido, mi accerto che le carni siano sode e compatte, passando poi ad esame olfattivo dove riscontro in prima fase, prima di pulirle, sentori salini e fangosi (muschio, legno bagnato) parametri che garantiscono la freschezza del prodotto. In seconda fase, dopo la lavorazione (eviscerazione, squame, branchie, avendo sempre cura di usare acqua di mare, un litro di acqua 30 gr di sale marino io uso quello di Cervia) riportando il prodotto al naso riscontro un particolare profumo di frutti rossi, misto a profumo di mare”.

TECNICHE DI PULIZIA



Eviscerare con una piccola lama, eliminare le squame e le branchie, lavare accuratamente in acqua di mare; più il pesce è piccolo più è delicato.

METODI DI COTTURA

Secondo tradizione sono principalmente tre i metodi per preparare la triglia di fango: fritta con preferenza ai pesci più piccoli, grigliata su carbone da legna secondo la più classica delle tradizioni oppure in umido con gli aromi classici marinari. Ma anche su questo prodotto lo sviluppo e la ricerca per ottenere consistenze e sapori diversi è in continua evoluzione. Lo studio delle tecniche di cottura per la triglia (ma come per tutti i pesci in generale) è sempre relativo al risultato che si vuole ottenere. Ricordiamo comunque che la soglia massima di temperatura per non incorrere in un risultato dalle consistenze sgradevoli è intorno ai 65 ° al cuore, quindi possiamo intervenire con il sottovuoto in bagno termostatico, o in forno a vapore sempre in buste.

LA TRIGLIAGRIGLIA

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di- Rimini)



Come trasferire i ricordi gustativi della griglia nel piatto senza per forza dover ricorrere a quel tipo di cottura? Questo era l'interrogativo. L'obiettivo era mantenere le caratteristiche principali del pesce senza soffocarle con le caratteristiche della cottura e mantenerne la freschezza ed i succhi. Quindi ho pensato di servirla cruda ma a temperatura intorno ai 36/37 gradi per non avere contrasti di temperature al palato in modo da esaltarne le carni. Ho preparato poi una salsa d'accompagnamento con le triglie stesse cotte sulla brace di legna con gli aromi classici della griglia (aglio, alloro e rosmarino) così da recuperare il profumo e il sapore della brace. Come elemento di contrasto ho utilizzato briciole di pane tostato al pepe di saravak (un pepe molto profumato) dando così anche la percezione visiva del pesce gratinato. Ho completato poi il piatto con piccoli filetti di pomodori confit che danno una leggera nota acida"

ANALISI SENSORIALE

Preparazione delicata dai profumi intensi e leggermente speziati, il gusto è armonico con una perfetta fusione fra la sapidità del pesce, l'aromaticità e la persistenza della salsa e la leggera tendenza acida del pomodoro confit.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi o rosati, anche spumantizzati, devono avere una buona intensità olfattiva, una struttura media e buona morbidezza, freschi e abbastanza sapidi.

VINO DELLA ROMAGNA

Morosè Vino Spumante Brut Rosè (centesimino 100%) Az. Poderi Morini

Temperatura di servizio 8° C

VINO DELL'EMILIA

Duesettanta Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco (sauvignon 50% Chardonnay 35%, Pignoletto 15%)

Az. Manaresi

Temperatura di servizio 10° C

TRIGLIA FRITTA AL NATURALE

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di- Rimini)



“Anche qui l’interrogativo era lo stesso. Come fare una triglia fritta senza friggerla? L’innovazione qui sta nel trovare il sapore del fritto non nel pesce (come ci si aspetterebbe) bensì nella salsa d’accompagnamento. Questa viene preparata friggendo le triglie e tostandole poi leggermente; allo stesso tempo faccio appassire in pochissimo olio del porro e delle carote. Unisco poi il tutto (triglie e verdure) e ricopro con poca acqua. Faccio cuocere per circa 20 minuti, faccio raffreddare completamente e filtro il tutto. Su questa base appoggio i filetti di triglia, precedentemente impanati con farina e fecola, “fritti” a pelo d’olio per ottenere la parte croccante sulla pelle ma allo stesso tempo mantenendo tutti i succhi all’interno della carne”.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Preparazione di media intensità olfattiva e note aromatiche, al gusto è sapido e di buona persistenza, la tendenza dolce del pesce viene ben equilibrata dalla piacevole nota tostata. Il vino deve essere intenso nei profumi, al palato abbastanza caldo e morbido, fresco di acidità e abbastanza sapido

VINO DELLA ROMAGNA

Il Tornese Forlì I.G.T. Bianco (chardonnay 85% riesling 15%) Az. Drei Dona Tenuta La Palazza

VINO DELL’EMILIA

Bosco Eliceo DOC Sauvignon (sauvignon 100%)Az. Mattarelli

VONGOLA

BOSI SILVIA, MASTRIA MARISA

VONGOLA (FAMIGLIA VENERIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

La famiglia delle Veneridi comprende Molluschi Bivalvi a cui appartengono circa 400 specie che vivono nelle acque marine di tutto il mondo, soprattutto su fondali sabbiosi o fangosi a basse profondità. Prediligono acque con alte concentrazioni di materiale organico, o di microalghe in sospensione, che filtrano attivamente. I sessi sono separati.

Le specie presenti nelle nostre acque sono: il Lupino (*Dosinia exoleta*), la Vongola nostrana (*Venus gallina*), la Vongola verace (*Venerupis decussata* e *Tapes semidecussatus*) e il Fasolaro (*Callista chione*).

Tutte queste specie le troviamo anche qui nel nostro Adriatico roma-

gnolo tranne la Vongola verace che è tipica delle coste meridionali, in particolar modo pugliesi (Ionio e Mediterraneo) e campane (Tirreno).

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Specie di notevole interesse commerciale ed alimentare; oltre ad essere pescate vengono anche attivamente allevate estensivamente per far fronte alla crescente domanda del mercato. Pescate soprattutto con reti a strascico con una draga idraulica o turbo soffiante (un getto di acqua che solleva il fondale), rastrelli, reti da imbrocco ed a mano. La stagione migliore per la pesca è autunno/inverno, da novembre a marzo. Sono ricche di vitamina A, potassio, fosforo e proteine.



I PRODOTTI E I MERCATI

Fasolaro:

specie di notevole interesse commerciale, si può trovare anche sui mercati dell'area mediterranea (Italia, Spagna, Marocco); commercializzata per lo più viva.



Lupino:

specie di discreto interesse commerciale, presente su alcuni mercati europei; commercializzata viva, surgelata sguosciata ed inscatolata.

VONGOLA



Vongola verace (*Tapes semidecussatus*):

specie di notevole interesse commerciale in tutto il Mediterraneo e in particolare modo in Italia; vengono prevalentemente allevate; commercializzata viva, surgelata sgusciata ed inscatolata.



Vongola verace (*Venerupis decussata*):

specie di notevole interesse commerciale che viene anche allevata; si trova sui mercati dell'area mediterranea, anche se in quantità inferiori rispetto al passato; commercializzata viva, surgelata sgusciata, marinata ed inscatolata.



Vongola nostrana:

specie di buon interesse nell'area mediterranea soprattutto in area adriatica romagnola (dove rappresenta un'importante fonte economica per il settore della pesca); sui mercati è presente piuttosto regolarmente; in Italia viene prevalentemente allevata; commercializzata viva, surgelata sgusciata, marinata ed inscatolata.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Fasolaro: le due valve della conchiglia si presentano lucide, quasi lisce con numerose sottili strie concentriche. La colorazione esterna può essere bruno-rossiccia, bruno-rosea, con bande radiali più scure; quella interna biancastra, lucida. Può raggiungere la lunghezza massima di 11 cm. Le carni sono gustose, molto apprezzate e consumate anche crude.

Lupino: le due valve della conchiglia presentano strie concentriche ben evidenti: La colorazione esterna si presenta bruno-biancastra con striature verticali bruno-rossastre a zig zag; quella interna è biancastra. Può raggiungere una lunghezza massima di 6 cm. Le carni sono buone.

Vongola verace (*Tapes semidecussatus*): le due valve della conchiglia presentano un evidente "reticolato" formato dalle strie concentriche e dalle striature verticali; in particolare si nota che nella regione posteriore (quella più vicina all'attaccatura delle valve) è più evidente il reticolato, mentre nella parte anteriore (quella più lontana dall'attaccatura delle valve) sono più evidenti le striature verticali. La colorazione esterna è variabile, con tonalità dominanti biancastre, giallastre, nocciola, con o senza macchie brunastre; quella interna è biancastra o

giallastra e solitamente di colorazione violacea su tutta la superficie. Può raggiungere la lunghezza massima di 8 cm. Le carni sono ottime e molto apprezzate.

Vongola verace (*Venerupis decussata*): le due valve della conchiglia presentano, anche in questo caso, un evidente reticolato formato dalle strie concentriche e le striature verticali, che però sono molto numerose e sottili. Questo reticolato è più marcato alle due estremità della conchiglia. La colorazione esterna può essere bianco-grigiastra, bruno-chiara, bianco-giallastra o verdastra con macchie, striature e linee spezzate bruno-nerastre; quella interna bianco-giallastra con sfumature azzurrastre e violacee. Può raggiungere la lunghezza massima di 8 cm. Le carni sono ottime e molto apprezzate.

Vongola nostrana: le due valve della conchiglia presentano disegni molto regolari, geometrici. La colorazione esterna è biancastra, bianco-grigiastra con striature brune, quella interna biancastra con una macchia violacea sulla parte posteriore. Può raggiungere la lunghezza massima di 5 cm. Le carni sono buone ma meno apprezzate rispetto a quelle delle veraci.

POESIA "LA PURAZA"

Ogni Rinnées Rinnés di burg o néd in piazza,
u s'á da met in zone davéti a la puraza,
che seinza dess è pès, quasi in umigliazioun,
la j ha sfamè d'inverne mjera d'generazioun.

E quand l'era fadiga ad cojla sòra i scan,
che l'acqua tròpa giòza tal gambi la dà dan,
lea l'avniva in tèra a cavàl d'una mareta,
per fess ciapè tè sott, d'caduda o busenèta.

Sèmpre la era bòna: scuteda sora e' test
O còta t'un tighem cun l'oglie e yòt e rest;
sinà 'verta dà cruda, ciucèda, i sè gustosa,
è pareva d'avè un bès d'ampr d'na bela spòsa

E per tré dé la stmèna té sugh per i spaggett,
ch'j avniva sè sapòr più bon d'un piat d'cappelètt.
Adess quand a ala querd, ciusa at chi sachètt,
sèinza sapòr, a peins:.....a sém d'vantè purètt.

TRADUZIONE DELLA POESIA "LA PURAZA" POESIA "LA POVERACCIA (VONGOLA)"

Ogni vero riminese, di periferia o nato in piazza
Si deve mettere in ginocchio davanti alla vongola
Che senza darsi importanza, quasi umiliandosi
Ha sfamato in inverno migliaia di generazioni.

E quando era fatica raccoglierla nelle secche
Perché l'acqua troppo fredda nelle gambe dava fastidio
Lei veniva a riva a cavallo di una mareggiata
Per farsi raccogliere all'asciutto in caduta o semina scosta dalla sabbia.

Era sempre buona, scottata sul testo
O cotta al tegame con l'olio e tutto il resto
Attrimenti aperta cruda e succhiata era così gustosa
che sembrava un bacio d'amore di una bella sposa

e per tre giorni alla settimana nel sugo per gli spaghetti
che venivano con un sapore più buono di un piatto di cappelletti
adesso quando la guardo chiusa in quei sacchetti
senza sapore penso...siamo diventati poveretti.

VONGOLA

CHEF: GIAN PAOLO RASCHI, RISTORANTE "GUIDO" DI RIMINI

"La mia cucina si basa molto sul ricordo della memoria. Vuole essere una cucina semplice che rispecchia il territorio e la cultura, sia marini che contadini, della Romagna; utilizzo quindi elementi il più possibile legati al territorio lavorandoli però con tecniche moderne, cercando così di far incontrare il passato e il presente. In questo modo tradizione e innovazione si fondono in un piatto che non vuole essere solo mangiato ma anche capito".

"Mia abitudine davanti a un prodotto è quella di analizzarlo in tutte le sue caratteristiche. Quindi parto da un'accurata analisi visiva e olfattiva, sia sul prodotto appena ritirato dal mercato sia sul prodotto pulito e lavorato. Nel caso della vongola, essendo un mollusco bivalve, parto dal colore che deve essere bianco-grigiastro (indice di freschezza), mi accerto che le valve siano ben chiuse, che significa che al loro interno contengono ancora la loro acqua di vegetazione, per passare poi all'esame olfattivo, dove devo riscontrare un accentuato profumo iodato e salino. Questi sono tutti parametri che mi indicano lo stato del prodotto".



Il metodo migliore per pulire la vongola è quello di sciacquarla velocemente in abbondante acqua di mare (in mancanza di essa 30 gr di sale marino grezzo in 1 litro di acqua) lasciandole a bagno per circa un'ora per farle spurgare dalla sabbia contenuta al loro interno

METODI DI COTTURA

Premettendo che la vongola, una volta spurgata, dà il meglio di sé a crudo, la si può cucinare in svariate maniere. In passato, considerando che era un prodotto di scarto della pesca quindi destinato al consumo delle classi meno abbienti (un detto riminese diceva "Poveraccio chi la pesca, poveraccio chi la mangia", da qui il termine "Puraza"), la si consumava cotta sul testo della piada, oppure ben legata in un canovaccio pulito e gettata in acqua bollente, in umido con olio, vino, aglio e prezzemolo, oppure in sugo per condire la pasta.

Oggi, con l'aiuto delle nuove tecnologie di cucina, i cuochi possono sperimentare altre soluzioni, usando il sottovuoto a bassa temperatura. Io personalmente credo che un passaggio veloce in acqua bollente per circa 30 secondi e poi con l'aiuto di un piccolo coltello per aprire, si ottiene il massimo risultato.

RICETTA

VONGOLE E CECI

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)



“Ispirato dalla tradizione romagnolo-marchigiana, in questo piatto ho cercato di ripercorrere un itinerario di sapori che si riallacciasse alle nostre memorie di indigeni costieri, dover si faceva uso, in epoche passate, di prodotti poveri della campagna (il cece) abbinati a prodotti poveri del mare (la Puraza), il tutto riproposto in una specie di zuppa da consumare nei mesi più freddi dell’anno”.



Realizzazione della ricetta:

mettere a bagno la sera prima i ceci. Lavare e spurgare le vongole; portare ad ebollizione mezzo litro di acqua con sale per due chili di vongole e cuocerle con coperchio per circa dieci minuti. Sgusciarle conservando il liquido di cottura da usare per fare il lavaggio dei molluschi per decantazione. Mantenere le vongole nel liquido.

Soffriggere in tegame scalogno, lardo, rosmarino e aglio, cuocere i ceci con brodo vegetale. Frullare per ottenere un purè denso.

Lessare in acqua salata alcuni spaghetti, lasciarli asciugare per una notte sopra al forno. Portare a temperatura dell’olio di semi, soffiare gli spaghetti disidratati. Essiccare in microonde del rosmarino fresco su carta assorbente, ridurre in polvere con macina spezie. Portare in riduzione 200 gr di acqua di cottura delle vongole con 200 gr di brodo vegetale con aglio e rosmarino per profumare. Montare con addensante e olio d’oliva, mantenere in caldo. Per la presentazione: portare a temperatura le vongole e la purea di ceci, disporre in un piatto fondo una quenelle di purea, a fianco sistemare le vongole e ricoprire con il brodo montato, rifinire con gli spaghetti soffiati e la polvere di rosmarino.



VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione è di media intensità aromatica, al gusto la sapidità della vongola si equilibria con la tendenza dolce della purea di ceci, di buona persistenza gustativa. Il vino deve essere intenso nei profumi, di buona struttura, caldo e morbido, di percettibile freschezza e di buona persistenza.

VINO DELLA ROMAGNA

Serenaro Forlì IGT Bianco (famoso di Cesena 100%) Az. Villa Venti

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Sorriso di Cielo Colli Piacentini DOC Malvasia (malvasia di candia100%) Az. La Tosa

Temperatura di servizio 10° C

CAPPELLETTI ALLE VONGOLE

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)



“Il cappelletto, una delle paste ripiene più conosciute in Romagna, fu codificato in passato dall’Artusi nel suo ‘La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene’ nella forma circolare di diametro di 6.5 cm richiusa sull’indice della mano a forma di cappello (da qui “cappelletto”). Da qui nasce l’idea di riproporre questa pasta ripiena con un prodotto del mare; la prima intuizione fu quella di utilizzare la vongola che si dimostrò perfetta per questa lavorazione. In origine questo piatto nasceva in brodo, poi con il tempo si evolse e divenne quello che oggi proponiamo al ristorante, fino al punto di diventare uno dei piatti più identificativi”.



Realizzazione della ricetta:

Realizzazione della ricetta:

Impastare uova con farina, lasciare riposare per 30 minuti. Lavare e spurgare le vongole. Portare ad ebollizione mezzo litro di acqua salata e cuocere le vongole per 10 minuti. Sgusciarle e conservare il loro liquido di cottura. Passare le vongole leggermente tritate in padella con aglio e olio, fare raffreddare e amalgamare alla ricotta di mucca, aggiungere poco albume, prezzemolo tritato e pepe. Stendere la pasta sottile per formare i cappelletti. Cuocere in abbondante acqua salata e saltare in padella con le restanti vongole, olio, e la loro acqua di cottura.



VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione presenta una media aromaticità, al gusto la sapidità delle vongole trova armonia con la tendenza dolce della ricotta, si esalta la nota aromatica per la presenza del prezzemolo e l’acqua di cottura delle vongole, leggera la nota speziata.

Il vino deve essere intenso nei profumi, di buona struttura, caldo e morbido, fresco di acidità con finale sapido e di ottima persistenza.

VINO DELLA ROMAGNA

Artemisia Colli di Imola DOC Bianco (albana 70% chardonnay 30%)Az. Poderi le Rocche
Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL’EMILIA

La Vigna Ritrovata Colli di Scandiano e di Canossa DOC Spergola (spergola100% Az. Tenuta Aljano
Temperatura di servizio 10° C



GAMBERO

BOSI SILVIA, MASTRIA MARISA

GAMBERO (FAMIGLIA ARISTEIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

I gamberi di questa famiglia vivono in acque profonde, solitamente 300 m e compiono notevoli migrazioni giornaliere. I due sessi sono facilmente distinguibili per la presenza, nei maschi, di un organo copulatorio ben sviluppato (petasma) sul primo paio di pleopodi (le zampe); le femmine invece presentano sulla fine del torace un largo ricettacolo spermatico (una specie di sacca che contiene e conserva lo sperma introdotto dal petasma maschile). Le uova, piccole e numerose, vengono rilasciate direttamente nell'acqua dalla femmina.

Le specie appartenenti a questa famiglia che si trovano nel nostro mare e nel resto del Mediterraneo sono: il Gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea*), Gambero viola (*Aristeus antennatus*) e il Gambero rosso atlantico (*Plesiopenaeus edwardsianus*).

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Il gambero viene pescato principalmente con reti a strascico e rappresenta un'importante specie commerciale in tutti i paesi Mediterranei, soprattutto Italia e Francia. In Italia le aree di maggior abbondanza sono il Tirreno centro meridionale, il Canale di Sicilia, lo Ionio e il sud Adriatico. Negli ultimi anni, tuttavia, la risorsa sembra aver subito un incremento anche nel centro-nord Adriatico. Le catture più abbondanti vengono realizzate nei mesi invernali, fino a primavera inoltrata, nonostante la specie sia reperibile nei mercati in piccole quantità tutto l'anno. Inoltre, una certa stagionalità nella cattura è osservata in relazione alle condizioni meteo-marine o alla maggiore disponibilità di altre specie commercialmente in competizione.

I PRODOTTI E I MERCATI

Gambero rosso: specie di buon interesse commerciale, si può trovare

sia fresco che congelato.

Gambero viola: specie di buon interesse commerciale, si può trovare fresco o congelato.

Gambero rosso atlantico: specie di buon interesse commerciale, si può trovare fresco o congelato.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

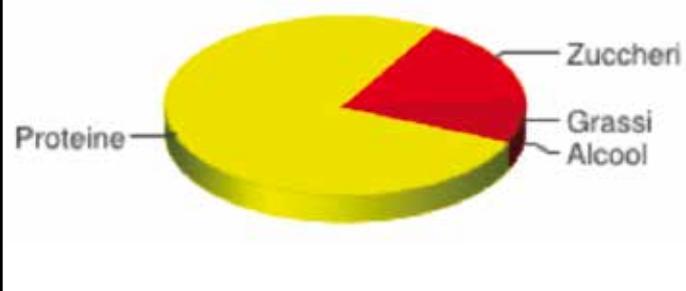
Gambero rosso: nelle femmine e nei maschi giovani il rostro (il "corno") è lungo, sottile e incurvato verso l'alto; nei maschi adulti il rostro, invece, è più corto. Presenza sul carapace di una robusta spina epatica (specie di "coda") e di una carena post-rostrale ben sviluppata. Gli occhi sono pedunculati (sporgenti, quasi pendenti). La colorazione è rosso sangue, rosso-vino, con riflessi più scuri, violacei sulla parte dorsale del carapace. Le carni sono squisite, delicate e molto apprezzate. Gambero viola: nelle femmine e nei maschi giovani il rostro è lungo, sottile e incurvato verso l'alto, con tre denti dorsali robusti sulla parte prossimale; nei maschi adulti invece il rostro è più corto, con tre denti dorsali. Assenza sul carapace di spina epatica, di cresta epatiche e di carene assai marcate. Gli occhi sono pedunculati. La colorazione è rosso-chiara, rosea, con sfumature violette nella parte dorsale del carapace e lungo le congiunzioni dei segmenti addominali. Le carni sono squisite, delicate e particolarmente apprezzate.

Gambero rosso atlantico: nelle femmine il rostro è lungo, sottile ed incurvato verso l'alto con tre denti dorsali, di cui il primo è più piccolo e situato sul carapace; nei maschi adulti il rostro è corto, con tre denti dorsali disposti come nelle femmine. Assenza sul carapace di spina epatica e gli occhi sono pedunculati. La colorazione è rosso brillante, più scura nella parte dorsale. Le carni sono ottime e molto saporite.

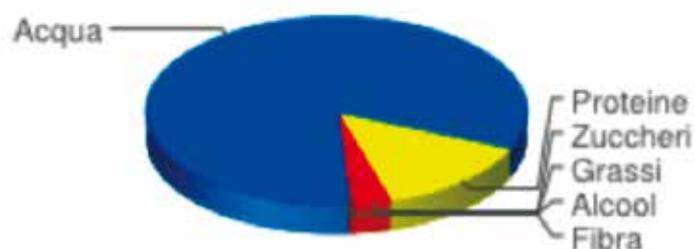
GAMBERO

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO

Calorie	71 Kcal/296 Kj	Vitamina B1 (Tiamina)	0.08 mg
Acqua	80.1 g	Vitamina B2 (Riboflavina)	0.10 mg
Proteine	13.6 g	Vitamina B3 (Niacina)	3.20 mg
Lipidi	0.6 g	Vitamina A	2 mg
Carboidrati	2.9 g	Vitamina C	2 mg
Colesterolo	150 mg	Valori energetici	
Sodio	146 mg		
Potassio	266 mg		
Ferro	1.8 mg		
Calcio	110 mg		
Fosforo	349 mg		
Magnesio	39 mg		
Zinco	1.90 mg		
Rame	0.70 mg		
Selenio	30 mg		

COMPOSIZIONE CHIMICA



MINESTRA DI MAZZANCOLLE

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)

MINESTRA DI MAZZANCOLLE

MINESTRA: Prendere un chilo di erbe di campo (rosale pimpinella scarola...) pulirle e tagliarle grossolanamente. In una pentola soffriggere un trito di mezza cipolla e una fetta di pancetta di mora romagnola anch'essa tritata. Aggiungere le erbe, salarle e farle cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Coprire con il brodo di mazzancolle e tenere al minimo sul fuoco per ulteriori 10 minuti. A parte sbollentare mezzo chilo di bietole, raffreddarle in acqua e ghiaccio e frullare con 2 patate lesse. Unire i due composti e aggiustare di sapore. Disporre nel piatto.

BRODO DI MAZZANCOLLE: in pentola a pressione soffriggere 1/2 cipolla con olio misto, tostare le carcasce dei crostacei, sfumare con vino bianco e coprire con acqua minerale naturale. Al punto di pressione mettere al minimo e cuocere per 20 minuti

MAZZANCOLLE: usare una pezzatura media di 35/40 gr. Sgusciare e cuocere a 64° per 2/3 minuti. Tagliare in 4 pezzi, condire con sale e olio extra vergine d'oliva, disporre al centro della zuppa e pepare leggermente con il pepe del quebeb.

DECORAZIONE: rifinire con pancetta di mora tagliata a listarelle cotta in padella, fiori di borraggine e barbabietola giovane. Olio d'oliva a piacere



VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Preparazione con complessità aromatica importante e buona intensità. Al gusto esprime una media sapidità, tendenza dolce e amarognola allo stesso tempo, di apprezzabile persistenza gusto olfattiva che porta ad abbinare vini bianchi di buona struttura, caldi di alcol e morbidi, intensi e persistenti.

VINO DI ROMAGNA

Romagna D.O.C.G. Albana Az. La Castellana

VINO DELL' EMILIA

Colli Piacentini D.O.C Sauvignon frizzante Az. Eredi Conte Otto Barattieri

CODA DI ROSPO

BOSI SILVIA, MASTRIA MARISA

CODA DI ROSPO (FAMIGLIA DEI LOPHIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

Sono pesci marini che vivono su fondali sabbiosi o fangosi o tra praterie erbose, talvolta si avvicinano alla superficie. Sono predatori veraci e attivissimi pur essendo lenti nel nuoto; catturano le loro prede, per lo più pesci, stando immobili sul fondale e attirandoli con il movimento dell'illicio (una specie di antenna che si trova tra l'occhio e la bocca terminante con un lembo acuto). Non disdegnano di nutrirsi di qualsiasi altro organismo commestibile di cui vi sia la disponibilità.

Le specie che si trovano nei nostri mari sono la *Lophius budegassa* e la *Lophius piscatorius*. La prima specie è comune nel Mar Mediterraneo, nell'Atlantico orientale dalle isole britanniche al Senegal. La seconda è sempre comune nel Mediterraneo, nell'Atlantico orientale dal mare di Barents al Golfo di Guinea.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Essendo una carne molto pregiata è una preda molto ambita; le catture vengono effettuate con reti a strascico, parangali di fondo o lenze.

I PRODOTTI E I MERCATI

I Lophidi sono prodotti di grande valore commerciale che possono essere oggetto di sostituzione con specie meno pregiate, in particolare quando vengono commercializzati decapitati (code di rospo); la sostituzione fraudolenta viene fatta con le code di pesce prete oppure di specie provenienti dall'Indo-Pacifico e dall'Atlantico (la cui commercializzazione è vietata sui nostri mercati) appartenenti alle famiglie dei pesci palla e pesci istrice e pesce coniglio (decapitato e privo di pelle).

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Entrambe le specie hanno la parte anteriore del corpo e parte anteriore della testa molto larghe e appiattite in direzione dorso-ventrale; parte posteriore del corpo affusolata, di forma conica. Il corpo è ricoperto di pelle completamente priva di squame. Testa di forma rotondeggiante, munita di numerose spine e creste situate dorsalmente e lateralmente. Bocca molto ampia, con mandibola prominente munita di denti conici robusti a uncino. Occhi situati sulla faccia dorsale della testa. Presenza di due pinne dorsali con la prima costituita da raggi spini formi di cui i primi tre sono isolati e situati sulla testa ed i tre successivi, solitamente uniti da una membrana, e sono situati a livello delle pettorali.

La colorazione della *Lophius budegassa* è brunastra, volgente al rossiccio dorsalmente, bianca sul ventre; peritoneo (ultima parte dell'intestino) nero (visibile attraverso la pelle del ventre).

La colorazione della *Lophius piscatorius* è bruno-violacea, bruno-olivastra dorsalmente, bianca sul ventre; peritoneo bianco.

Entrambe le specie hanno le carni pregiatissime, bianche, prive di spine, tendenti al gusto della carne dei crostacei; contengono per 100 gr di sostanza edibile 15 gr di proteine e 0.4 gr di grassi con un rapporto calorico pari a 66 Kcal. Sono però specie a rischio anisakis e, essendo carnivori, è possibile riscontrare nei soggetti appartenenti a questa famiglia, il fenomeno dell'accumulo di elevati contenuti di mercurio.

PESCATRICE, GUANCIALE DI MORA, MELANZANE E FINOCCHIETTO SELVATICO, VINAIGRETTE AL POMODORO

Chef: Rossi Fabio; Agriturismo "Vite" (San Patrignano - RN)



“La base di partenza dell’elaborazione dei miei piatti è la cucina tradizionale , lavorata con tecniche moderne di cotture e di lavorazione, in maniera tale che passato e presente si incontrino. Utilizzo sempre un discreto numero di verdure (che coltiviamo nell’agriturismo) e soprattutto per me è molto importante la stagionalità:infatti nelle mie ricette utilizzo sempre prodotti di stagione. Nonostante nell’agriturismo prepariamo più piatti di carne,sempre seguendo la stagionalità proponiamo anche ricette a base di pesce rigorosamente pescato nel nostro mare Adriatico, in un ottica di valorizzazione del territorio. Personalmente prediligo il pesce azzurro lavorato il meno possibile per poter gustare al meglio le sue carni.”

Ingredienti:

Pescatrice: 1 pezzo con la testa di circa 1.8 Kg, Guanciale stagionato 0.5 Kg, Melanzane tonde n.1, Pomodoro rosso a grappoli n.2, Finocchio selvatico 1 busta, Pomodori pendolini 300 gr., Origano secco 10 gr, Aceto di xeres 50 gr., Porto rosso 100 gr, Aglio 1 testa, Sale e pepe q.b., Olio 200 gr.



Realizzazione della ricetta:

Pulire e eliminare tutte le spine dal filetto di pescatrice; incidere leggermente su un lato e sistemare il finocchietto e il pomodoro. Pelare la melanzana e tagliarla con l’affettatrice a fette sottili, cuocerle alla griglia e farle raffreddare.

Stendere su un foglio di carta oleata le fette di guanciale, le fette di melanzana, il filetto di pescatrice; avvolgere il filetto con le melanzane e il guanciale e legare con lo spago come se fosse un arrosto.

Cuocere in padella con un po’ d’olio per qualche minuto,poi terminare la cottura in forno per 4-5 minuti a 180°.

Per la vinaigrette: arrostiti in forno a 200° i pendolini (pomodori) e quando avranno la pelle dorata toglierli e frullarli con aglio, origano, aceto e porto, sale pepe e per ultimo l’olio versato a filo.

Scaloppare il rotolo di pescatrice, sistemare a ventaglio e aggiungere gocce di salsa di pomodoro.

Servire con un po’ di misticanza fresca.




ANALISI SENSORIALE

La melanzana è utilizzata perché ricorda la consistenza della carne della pescatrice. Il guanciaie viene usato solo per dare sapore e grassezza alla pescatrice che è molto delicata.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Preparazione complessa per la presenza della melanzana e del guanciaie oltre alla presenza del pomodoro, il vino deve avere caratteristiche di buona intensità e complessità oltre a freschezza, caldo di alcol e di persistenza importante. Per la grassezza della preparazione si può abbinare anche vini rossi frizzanti.

VINO DELLA ROMAGNA:

Aulente Bianco Rubicone IGT Bianco (chardonnay 50% sauvignon blanc 50%) Az. San Patrignano
Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA:

Vigneto Enrico Cialdini Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC (lambrusco grasparossa 100%)
Az. Cleto Chiarli
Temperatura di servizio 8° C

ALTRI TIPI DI PREPARAZIONE

Anche se qui da noi non c'è l'usanza, il fegato è considerato molto pregiato, soprattutto nella cucina giapponese; si può utilizzare per preparare farciture oppure frullato con burro e pane per fare un patè da mettere sui crostini. Nella testa la parte con più polpa è quella delle guance con cui si possono fare degli spiedini avendone una certa quantità. Con le ossa, invece, si possono realizzare guazzetti e fumetti.

PESCATRICE IN CROSTA DI MAIS E ROSMARINO, IN GUAZZETTO DI PESCE

Chef: Rossi Fabio; Agriturismo "Vite" (San Patrignano - RN)



Ingredienti: Pescatrice con la testa di 1.5 kg., Farina di polenta precotta 500 gr., Rosmarino 1 busta, Peperoncino 5 gr., Albume 4, Farina 100 gr., Sale e pepe q.b., Burro 200gr., Olio 200gr., Sedano 200gr., Cipolla 200gr., Carote 100gr., Alloro 4 foglie, Aglio 1 testa, Timo 1 busta, Prezzemolo 100gr., Pomodoro a grappolo fresco n.4, Vino bianco 0.375 cl., Anice stellato n.2



Realizzazione della ricetta:

Per il guazzetto: soffriggere le verdure tagliate a pezzi, le erbe aromatiche, aggiungere i ritagli del pesce compresa la testa, sfumare con il vino e aggiungere i pomodori, per ultimo l'acqua. Far bollire piano ma a lungo finché si sarà addensata.

Impanare i filetti di pescatrice, passarli prima nella farina, poi nell'albume e infine nella farina di polenta in cui si è precedentemente mischiato il rosmarino tritato. Cuocere in padella con burro chiarificato, tagliare a fette e servire con gocce del guazzetto e accompagnare con le verdure brasate.

ANALISI SENSORIALE

Servire il pesce con la polenta è da tradizione ma invece di utilizzare la polenta in maniera classica, viene utilizzata la farina di polenta (cioè quella di mais) per impanare i filetti della pescatrice, in maniera tale da formare una crosta con la cottura. In questo modo il piatto acquista un sapore più gustoso, dato anche dal contrasto tra la croccantezza della polenta e la tenerezza del pesce.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi di buona intensità olfattiva dal sapore asciutto, caldi e morbidi, di buona freschezza e con un finale sapido e di buona persistenza

VINO DELLA ROMAGNA

Cleonice Romagna DOCG Albana (albana 100%) Az. Fiorentini

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

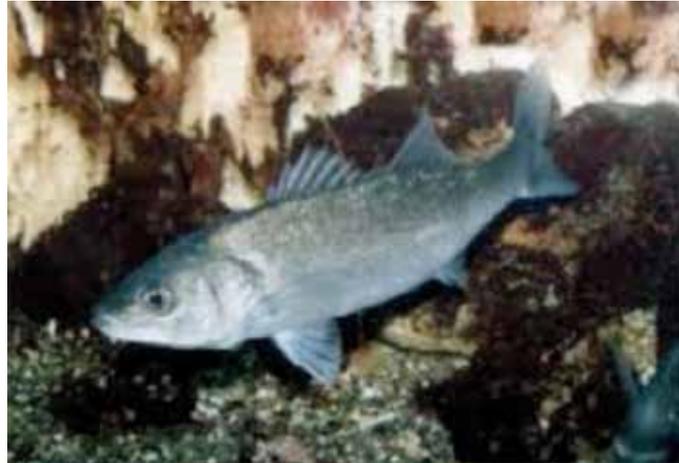
Il Francia Classico Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Classico (pignoletto 100%) Az. Gaggioli

Temperatura di servizio 10° C

SPIGOLA

BOSI SILVIA, MASTRIA MARISA

SPIGOLA (FAMIGLIA MORONIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

Le specie appartenenti a questa famiglia sono presenti per lo più in acque marine costiere od in acque salmastre nelle regioni temperate e fredde del Nord America, dell'Africa settentrionale e dell'Europa. Occasionalmente possono essere presenti anche nelle acque di fiumi durante il periodo riproduttivo, essendo alcune specie anadrome (cioè che risalgono la corrente dei fiumi nel periodo riproduttivo), mentre alcune popolazioni vivono costantemente in acque dolci. I soggetti giovani hanno abitudini gregarie, che sono assai meno accentuate negli adulti. Sono voraci predatori e la loro alimentazione è a base di piccoli pesci ed invertebrati negli stadi giovanili, mentre da adulti si cibano essenzialmente di pesci di varia specie, non disdegnano anche piccoli crostacei e cefalopodi.

Le due specie che si trovano nel nostro mare sono: Spigola o Branzino (*Dicentrarchus labrax*) e Spigola puntata (*Dicentrarchus punctatus*). La prima resiste a forti variazioni di salinità e può penetrare in lagune ed estuari salmastri; è comune in tutto il bacino mediterraneo dove viene intensamente allevata ed è presente anche nell'Atlantico orientale, dalla Norvegia al Senegal. Anche la seconda specie resiste a forti variazioni di salinità ed è comune nel mediterraneo ma in particolare nel bacino meridionale, mentre nei nostri mari è meno frequente. È presente anche nell'Atlantico orientale, dal Canal della Manica (raramente) al Senegal, comprese le Canarie.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Sono specie assai apprezzate per l'ottima qualità delle loro carni; sono quindi oggetto di pesca espressamente indirizzata all'attività commerciale e da parte dei pescatori sportivi. Si utilizzano reti da posta (come i tramagli), lenze, palangresi, reti da circuizione ed anche le fiocine. Alcune specie sono attivamente allevate soprattutto in valli, lagune e stagni salmastri.

I PRODOTTI E I MERCATI

Spigola o branzino: specie di primario interesse sui nostri mercati dove compare regolarmente; è molto apprezzata anche dai pescatori sporti-

vi. Commercializzata fresca o congelata, sia intera che in filetti oppure affumicata.

Spigola puntata: specie di discreto interesse sui nostri mercati dove compare saltuariamente. Ma è molto meno apprezzata della Spigola/branzino, anche se le caratteristiche delle sue carni non sono marcatamente inferiori. Commercializzata fresca o congelata.

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Di taglia medio - grande, con corpo allungato piuttosto alto in alcune specie. Corpo ricoperto di piccole squame, presenza sull'opercolo di due spine appiattite. Bocca terminale, ampia, leggermente protattile. Presenza di denti piccoli e sottili su ciascuna mascella. Presenza di piccoli denti sul vomere (mascella inferiore). Linea laterale evidente e completa, non estesa sulla pinna caudale. Pinne ventrali situate in posizione toracica, munite di un raggio spiniforme e di un raggio molle. Presenza di due pinne dorsali separate, ma molto vicine tra loro. Presenza di una pinna anale munita di tre raggi spini formi. Pinna caudale con margine moderatamente forcuto.

Le due specie si differenziano per la colorazione.

La Spigola/branzino è grigio - verdastra dorsalmente, argentea sui fianchi e biancastra sul ventre; presenza di una piccola macchia scura sul margine superiore dell'opercolo; presenza nei soggetti giovani di macchie nerastre sempre sull'opercolo.

La Spigola puntata è nero - bluastro dorsalmente, argentea sui fianchi e biancastra sul ventre. Presenza di una macchia nera ben evidente sul margine superiore dell'opercolo e di macchiette nere su tutto il resto del corpo. Le carni della Spigola/branzino sono ottime, bianche, quelle dei soggetti pescati in mare sono fra le migliori presenti sul mercato. Per 100 gr di sostanza edibile, 19 gr di proteine e 2.5 gr di grassi con un apporto calorico di 100 Kcal. Mentre nei soggetti d'allevamento può aumentare anche notevolmente la componente lipidica. Le carni della Spigola puntata sono bianche e ottime.

In soggetti di questa famiglia, in quanto carnivori, è possibile riscontrare (soprattutto in quelli di grossa taglia), in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio nella Spigola / Branzino e di piombo nella Spigola puntata.

BRANZINO ALL'AMO COTTO SULLA SUA PELLE, PROSCIUTTO DI MORA, ASPARAGI, SALSA AL DRAGONCELLO

Chef: Rossi Fabio; Agriturismo "Vite" (San Patrignano - RN)



“La base di partenza dell’elaborazione dei miei piatti è la cucina tradizionale , lavorata con tecniche moderne di cotture e di lavorazione, in maniera tale che passato e presente si incontrino. Utilizzo sempre un discreto numero di verdure (che coltiviamo nell’agriturismo) e soprattutto per me è molto importante la stagionalità:infatti nelle mie ricette utilizzo sempre prodotti di stagione. Nonostante nell’agriturismo prepariamo più piatti di carne,sempre seguendo la stagionalità proponiamo anche ricette a base di pesce rigorosamente pescato nel nostro mare Adriatico, in un ottica di valorizzazione del territorio. Personalmente prediligo il pesce azzurro lavorato il meno possibile per poter gustare al meglio le sue carni.”

Ingredienti:

Ingredienti: Branzino 1 pezzo del peso di 2kg., Prosciutto crudo di Mora 150 gr., Asparagi 1 kg., Dragoncello fresco 1 busta, Riduzione di vino Chardonnay bianco 150 gr., Scalogno 1, 2.5 gr di emulsionante (xantana o fecola), Olio extravergine di oliva q.b.

Ingredienti per la pastella:

- Lievito di birra 2.5 gr., Farina 80 gr., Acqua 130 gr.



Realizzazione della ricetta:

Tagliare il branzino a tranci e grigliarlo dalla parte della pelle, finché sarà diventato croccante. Quando è cotto appoggiare sopra la fetta di prosciutto di mora. Per gli asparagi: sbollentarli e poi tagliarli finemente e marinarli con olio e timo. Per i gambi di asparagi: friggerli in pastella lievitata con il dragoncello tritato.




ANALISI SENSORIALE

Quello con asparagi e prosciutto è un abbinamento classico della cucina tradizionale. In un'ottica di innovazione, inizialmente l'idea era di avvolgere il branzino nel prosciutto, ma questo avrebbe dato troppo sapore al piatto. Ho quindi deciso di mettere il prosciutto sopra al pesce appena impiattato in modo tale che il grasso del prosciutto si sciogliesse e penetrasse nel filetto, facendo anche da condimento. Ho scelto come verdura d'accompagnamento l'asparago perché il piatto è stato ideato in primavera, quindi, fedele alla mia filosofia, ho deciso di usare questo ortaggio primaverile. La salsa al dragoncello si sposa bene con il sapore del branzino mentre il vino Chardonnay con il suo profumo si sposa bene con gli asparagi.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi di buona intensità aromatica, intensi e persistenti, dal gusto asciutto, caldo e morbido, di buona freschezza e sapidità, Persistenti e armonici al retrogusto

VINO DELLA ROMAGNA

Vie Rubicone Igt Bianco (Sauvignon Blanc 100%) Az. San Patrignano

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Mastronicola Colli Bolognesi DOC Sauvignon (Sauvignon 100%) Az. Torricella

Temperatura di servizio 10° C

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE E FUNGHI

Chef: Rossi Fabio; Agriturismo "Vite" (San Patrignano - RN)



Ingredienti: 1 branzino dal peso di 2 kg., 2 kg di patate grandi, 500 gr di funghi champignon, 200 gr di funghi porcini congelati, 200 gr di misticanza aromatica, 4 melograni, 250 gr di panna fresca.



Realizzazione della ricetta:

Tagliare il branzino in tranci di circa 50 gr, con i ritagli preparare la farcia. Cuocere i funghi porcini, quando saranno freddi lavorarli con i ritagli del pesce e la panna nel pacò jet. Spalmare la farcia sopra ai filetti e avvolgere il tutto con fette sottilissime di patate. Spennellare di burro chiarificato e riporre in frigo per un'ora. Svuotare i melograni e frullare al mixer il succo, infine filtrare e addensare. Preparare i funghi champignon pulendoli bene e tagliandolo a spicchi, cuocerli in padella con olio, timo, aglio, sale e pepe.

ANALISI SENSORIALE

La chef ha deciso di fare la farcia utilizzando i ritagli per non buttar via niente del pesce. Siccome questo piatto è stato ideato in autunno si è deciso di utilizzare i funghi, in quanto di stagione. Stesso motivo per il melograno, che è un frutto che si raccoglie da ottobre a dicembre, che egli ha utilizzato anche per la parte cromatica e aromatica che lega il branzino ai funghi.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini fermi o spumanti con fine perlage, di buona intensità, dal gusto pieno, caldo e di buona freschezza e sapidità, dal finale persistente e con retrogusto minerale.

VINO DELLA ROMAGNA

Earth Heart Ravenna IGT Bianco (chardonnay 50% sauvignon 50%) Az. Leone Conti

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Lini 910 in Correggio Spumante Metodo Classico Brut (pinot nero 100%) Az. Lini

Temperatura di servizio 8° C

ANGUILLA

ANGRISANI ROSARIO, CAPRIOTTI LORIS

ANGUILLA (FAMIGLIA ANGUILLIDAE)



“...l'iride breve, gemella
di quella che incastonano i tuoi cigli
e fai brillare intatta in mezzo ai figli
dell'uomo, immersi nel tuo fango, puoi tu
non crederla sorella?”
Eugenio Montale L'anguilla

Anguilla è un genere di pesci ossei, dell'ordine Anguilliformes, appartenenti alla famiglia Anguillidae, in cui ne troviamo tantissime specie e le più comuni sono:

- **ANGUILLA ANGUILLA (Anguilla Europea)**
- **ANGUILLA JAPONICA (Anguilla Giapponese)**
- **ANGUILLA ROSTRATA (Anguilla Americana)**
- **ANGUILLA DIEFFENBACHII (Anguilla Neozelandese)**

Queste specie si caratterizzano per il corpo estremamente allungato, simile ad un serpente e presentano squame che non sono visibili a causa dell'abbondante muco che le ricopre; la bocca termina con la mascella inferiore prominente rispetto a quella superiore. Su entrambe le mascelle e sul vomere si notano i denti conici. La linea laterale è evidente e le pinne ventrali sono assenti, mentre quella dorsale e quella anale si congiungono in corrispondenza dell'estremità inferiore del corpo. La più richiesta e conosciuta a livello europeo e quella che andremo a prendere in esame è la specie *Anguilla Anguilla*, detta anche *Anguilla Europea*.



LA VITA E L'AMBIENTE

L'Anguilla Europea è una specie molto comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico Occidentale dove si riproduce (Mar dei Sargassi e Isole Bermuda). In genere popola ambienti a corrente debole o assente ma non si può escludere di trovarla in acque anche molto mosse. Il suo ciclo di vita inizia con lo stadio di leptocefalo, cui fa seguito, dopo una metamorfosi, lo stadio di ceca, morfologicamente simile all'individuo adulto, ma non pigmentata. A questo seguono lo stadio di anguilla gialla, tipico degli animali in attiva crescita ed infine quello di anguilla argentina, in fase pre-riproduttiva. I maschi stazionano spesso in acque salmastre senza risalire i fiumi come invece fanno regolarmente le femmine dette comunemente capitoni. La livrea è grigio-bruna o verdastro, in età adulta; il colore cambia con le fasi vitali: bruno sul dorso e giallastro sul ventre per gli animali che vivono in acque dolci; nero sopra ed argentato sotto per quelli che risiedono in mare. I piccoli sono in genere trasparenti. Quando giungono a destinazione (in laghi, fiumi o stagni), vivono solitamente sul fondale di natura fangosa, anche fino

a 18 anni (per i soggetti femminili).

Si tratta di un migratore ed il suo ciclo riproduttivo, straordinariamente complesso, è noto da relativamente poco tempo. Tutte le anguille nascono nel Mar dei Sargassi, unico posto noto dove avviene la riproduzione di tale specie; la migrazione degli esemplari sessualmente maturi inizia dalle acque dolci o salmastre dove questi pesci risiedono in autunno. L'istinto riproduttivo è talmente forte che le anguille che vivono in laghi o stagni chiusi, non esitano ad uscire dall'acqua e a raggiungere il fiume o il mare strisciando come serpenti, questo avviene durante la notte, soprattutto in condizioni di pioggia e di assenza di luna. Attraverso itinerari poco noti questi pesci, che non sono di certo forti nuotatori, raggiungono l'area dell'Oceano Atlantico in cui avviene la deposizione delle uova, effettuata la quale, muoiono. Alla schiusa delle uova, il giovane che prende il nome di leptocefalo, fa il medesimo percorso fatto dalla madre per tornare in Europa nell'esatto luogo dal quale essa proveniva, impiegando circa 3 anni per effettuare tutto il viaggio.

ANGUILLA



LA PESCA E I PESCATORI

Nel Mediterraneo si pesca dappertutto. Anche nel nostro paese è pescata ovunque, nelle foci dei fiumi, con nasse (gabbie dove i pesci vengono incoraggiati a entrarvi, ma dalle quali non potranno più uscire), reti da fondo e spaderne (lunghe lenze di decine di ami collocate sul fondo e innescate con pesci o vermi). Il periodo migliore per pescare le anguille è la fine dell'estate e l'autunno, quando dai fiumi discendono al mare. Si riconoscono perché in questo periodo hanno il ventre bianco - argenteo e il dorso grigio - verdastro. Tuttavia molte anguille sono allevate in specchi d'acqua chiusi come, per esempio, quelle delle valli di Comacchio (vallicoltura). L'anguilla è l'unico pesce allevato di cui non è ancora possibile la riproduzione controllata. L'allevamento ha quindi inizio a partire dallo stadio di ceca o da quello di ragano. L'anguillicoltura intensiva viene oggi praticata in Europa con due diverse metodiche: la tecnologia del circuito chiuso, sviluppata soprattutto nel Nord Europa (Danimarca ed Olanda) e quella a circuito aperto, che in Italia è la tipologia prevalente e più consolidata.

I PRODOTTI E I MERCATI

Dall'anguilla si ottengono due prodotti da consumo: il burattello (maschi argentini con peso medio di circa 130 g), e il capitone (femmine con peso medio di 400-500 g). In commercio la si può trovare viva, fresca, congelata, affumicata ed in scatola. Per quanto riguarda il mercato, come si è detto, dell'anguilla non è ancora possibile la riproduzione controllata, ed il suo allevamento inizia con animali, ceche e ragani, pescati in ambiente naturale. La produzione attuale di ceche, nonostante un progressivo declino di abbondanza è ancora sufficiente anche a sostenere l'acquicoltura Europea, le cui necessità di seme ammontano a circa 40 t/anno. Tuttavia, la situazione del mercato si è complicata notevolmente negli'ultimi anni a causa di un'accresciuta domanda di ceche da parte del mercato Asiatico (oltre 120 t/anno), che si è rivolto al mercato Europeo in conseguenza della scarsità di seme di Anguilla Japonica. Ciò sta comportando un incremento incontrollato dello sforzo di pesca, e un aumento vertiginoso dei prezzi, che stanno fortemente condizionando la disponibilità di ceche sia per i ripopolamenti, sia per l'anguillicoltura Europea. In questa panoramica gli anguillicultori Europei hanno lanciato l'allarme, sollecitando l'UE a prendere provvedimenti per arginare il prelievo incontrollato e le esportazioni, onde garantire da un lato una politica di restauro e gestione degli stock di anguille finalizzata alla conservazione della specie, dall'altro a garantire uno sviluppo sostenibile dell'anguillicoltura Europea che (va ricordato), può rivestire un ruolo fondamentale nella gestione, al contrario dell'anguillicoltura Asiatica, attraverso, ad esempio, la restituzione di materiale idoneo per la semina in habitat naturali. Il suo prezzo sul mercato, è assai elevato e dipende dalla stagione e dalla pezzatura e si aggira mediamente sui € 12 (pezzi piccoli) ed € 13 (pezzi grandi).

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

L'anguilla è un pesce grasso e lo possiamo notare dalle seguenti tabelle:



ANGUILLA

La freschezza dell'anguilla è data dal fatto che può essere solamente venduta viva, oppure si riconosce dalle sue carni bianche. La conservazione può avvenire in freezer per il giorno successivo alla sua pulitura, oppure può durare mesi se riposta in barattoli di vetro e marinata. L'anguilla e il capitone vanno acquistati vivi, quindi abbattuti e puliti al momento della preparazione dato che la loro carne è assai deperibile per la presenza del grasso. Gli esemplari migliori sono quelli piccoli, fino a circa 500 g di peso, ancora non troppo grassi. Fino a un kg di peso (circa un metro di lunghezza) sono ancora eccellenti e la carne morbida e tenera. Acquistando pesci di queste dimensioni si hanno inoltre buone probabilità che le loro carni non abbiano ancora assorbito il gusto dal cibo con il quale si sono nutriti. Oltre il metro e il kg di peso le anguille perdono la loro delicatezza e sono davvero molto grasse.

NOTA BENE: il sangue degli Anguillidae contiene una ittioemotossina termolabile, inattivata totalmente dai processi digestivi, che agisce però sul sistema nervoso se introdotta, di continuo in soluzione nell'organismo, attraverso la cute delle mani di chi toeletta e seziona tali soggetti. E' pertanto opportuno prendere precauzioni, per impedire che il sangue degli Anguillidae venga a contatto con ferite aperte, in quanto questa evenienza può risultare pericolosa.

ANGUILLA DI FIUME(100G)

Kcal	261
Proteine Animali	11g
Proteine Vegetali	0g
Carboidrati	0,1g
Grassi	23,7g
Ferro	1mg

ANGUILLA DI MARE(100G)

Kcal	237
Proteine Animali	14g
Proteine Vegetali	0g
Carboidrati	0,7g
Grassi	19,6g
Ferro	0,6mg

...ANGUILLA "AROST IN UMAD" DI GORO...

*Chef: Soncini Maria Grazia; Ristorante
"Capanna d'Eracleo" (Ponte Vicini di Codigoro- FE)*



La preparazione di questo tipo di pesce nasce dalla ricerca fatta studiando le correnti della Sacca di Gorino dove le acque del Po si mescolano al mare in modo da pescare le anguille in acque pulite. Qui i pesci sono liberi di muoversi e mimetizzandosi sul fondale, assumono una livrea grigio azzurra a differenza dell'anguilla del canale, che ha un gusto più palustre e un colore più scuro. L'intenzione di cucinare l'anguilla, nasce dalla volontà di raccontare il luogo dove vive lo chef, le grandi e le piccole storie che si intersecano tra loro.

Ingredienti (per 4 persone):

Ingredienti (per 4 persone): 1 anguilla di 800 gr., Aglio, rosmarino, Sale e pepe, Olio d'oliva, ½ bicchiere di vino bianco secco, 200 g. di farina di polenta bianca

Realizzazione della ricetta:

Tagliare l'anguilla a "rocchi" di circa 3-4 cm. Acciambellarla sulla griglia (brace di legna) e scottarla da entrambi i lati per indurire la pelle (non cottura completa). Steccare ogni rocchetto con una lamella di aglio e qualche ago di rosmarino. Mettere l'anguilla acciambellata in una teglia da forno leggermente unta e cuocere a 180° C per 20 minuti, spruzzando a metà cottura con il vino bianco. Servire su polenta bianca all'onda nappando con il fondo di cottura.

ANALISI SENSORIALE

Maria Grazia Soncini cucina l'anguilla arrosto "in umad" perché è caratteristica delle sue zone; quella che pescavano i pescatori, i cui ingredienti sono il grasso, perché non c'era ancora olio aglio e rosmarino, che erano gli aromi tipici delle sue parti. Lo chef si identifica in questa tipica ricetta di Goro, che le è stata tramandata da suo nonno e infine spiega che l'anguilla viene cotta due volte: la prima scottata serve a indurire la pelle, per raccogliere i succhi all'interno; la fase successiva invece la vede cuocere in forno dove il pesce cuoce nel suo stesso grasso.

Il piatto è una rivisitazione di una ricetta di un collega la cui fonte però non è scritta e dunque lo chef l'ha rivisitata a modo suo. Innanzi tutto l'ha attualizzata con una quenelle di paté del suo fegatino; poi usa al posto del brandy una spruzzata di Vin Santo e di Marsala e la va a servire con un pane brioche tostato.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi secchi intensi e persistenti all'olfatto, gusto di spiccata acidità per stemperare la grassezza dell'anguilla, di buona persistenza, ma anche vini rossi frizzanti dalla nota fresca e poco tannici per le preparazioni in umido di questo pesce.

VINO DELLA ROMAGNA

Thea Bianco Rubicone IGT Bianco (petit manseng 100%) Az. Tre Monti

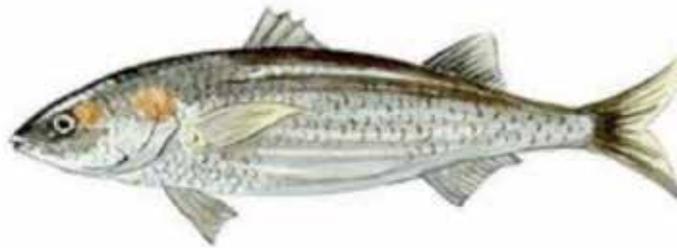
VINO DELL'EMILIA

Bosco Eliceo DOC Fortana Frizzante (fortana 100%) Az. Mattarelli
Temperatura di servizio 12° C

CEFALO

ANGRISANI ROSARIO, CAPRIOTTI LORIS

CEFALO BOSEGA (FAMIGLIA: MUGILIDAE)



Il Cefalo è il nome comune di una famiglia di pesci detta Mugilidae dell'ordine dei Mugiliformes da cui individuiamo le seguenti specie:

- **CHELON LABROSUS (CEFALO o BOSEGA)**
- **LIZA AURATA (CEFALO o CEFALO DORATO o LOTREGANO)**
- **LIZA RAMADA (CEFALO o CALAMITA o BOTOLO)**
- **LIZA SALIENS (CEFALO o VERZELATA)**
- **MUGIL CEPHALUS (CEFALO o VOLPINA)**

I mugilidi (cefali) sono pelagici e vivono in acque costiere, solitamente in banchi; alcune specie sono fortemente eurialine e possono penetrare in lagune ed estuari salmastri, altre possono giungere a fiumi e laghi e vivervi, ma senza riprodursi (si riproducono infatti solamente in mare, in periodi variabili a seconda della temperatura dell'acqua). Sono onnivori e cercano il cibo (che consiste in detriti organici, piccoli invertebrati e piccoli vegetali) sui fondali.

Sono molto resistenti e possono adattarsi anche ad ambienti notevolmente inquinati (come i porti) ed a forti sbalzi di temperatura.

Vivono molto bene nelle valli e lagune salmastre; in alcune regioni viene praticato il loro allevamento proprio utilizzando questi specchi d'acqua ove i cefali si accrescono in modo molto soddisfacente; la specie che andremo a prendere in esame è il CEFALO o BOSEGA.

LA VITA E L'AMBIENTE

Ha corpo fusiforme a sezione quasi circolare al centro e più compresso in prossimità del peduncolo caudale, il quale è alto e robusto. Il profilo dorsale è quasi rettilineo, mentre quello ventrale è alquanto arcuato; nell'insieme è più tozzo e più corto dei congeneri. È coperto di squame, compresa la zona infraorbitale; quelle dorsali hanno una sola fossetta. La testa è tozza e con muso corto. L'occhio, rotondo e spostato in avanti, è coperto da una palpebra adiposa piccola che copre appena l'iride. La bocca è terminale, con il mascellare incurvato verso il basso. Il labbro superiore è molto spesso e carnoso, ma non tagliato; inferiormente, nella sua parte anteriore sono visibili 3-4 serie

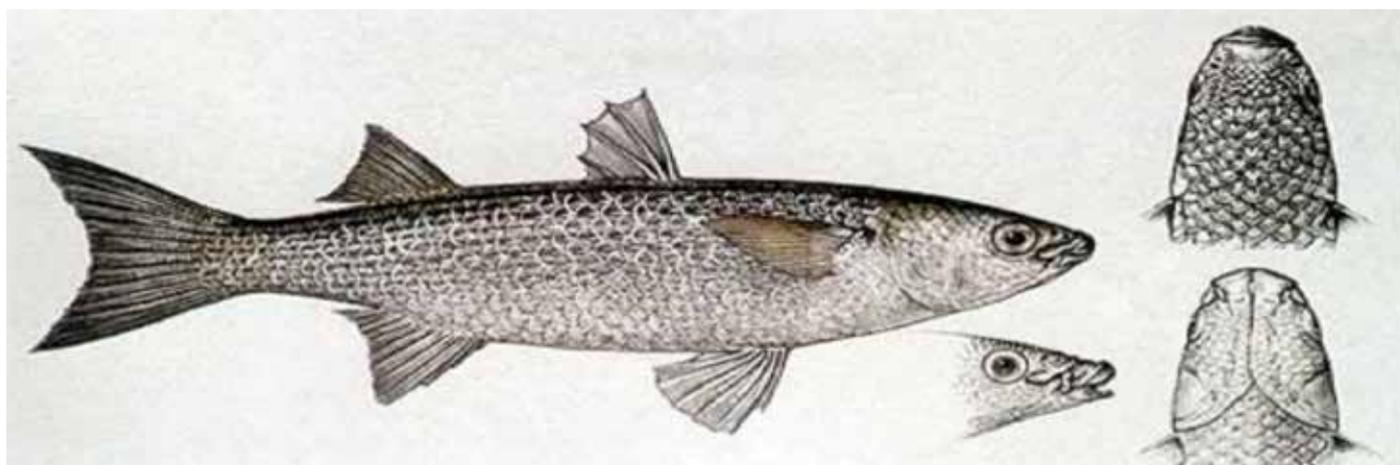
di papille dall'aspetto corneo. Ha due pinne dorsali corte. La prima è composta da 4 raggi spinosi ed ha una forma a vela. La seconda ha 1 raggio spinoso e 8 molli, di cui il primo più lungo degli altri, i quali conferiscono una forma a ventaglio. La pinna anale (3 raggi spinosi, di cui il primo è corto, e 8 molli) è opposta alla seconda dorsale ed ha la stessa forma a ventaglio. La pinna caudale (17 raggi) è robusta e incavata, con i lobi a punta. Le pettorali (17 raggi) sono allungate e più arrotondate nella parte inferiore. Le ventrali (1 raggio spinoso e 5 molli) sono relativamente sviluppate.

La colorazione può variare in funzione dell'habitat. Il colore del corpo è grigio, che dorsalmente è più scuro, con intonazioni azzurro-bluastre o grigio-ardesia. I fianchi sono grigio argentei e la parte ventrale è bianco-argentea. I lati del corpo sono percorsi orizzontalmente da strisce brunastre. Sull'opercolo può esservi una macchia gialla, più o meno evidente. Un'altra macchia gialla più sfumata può trovarsi vicino al bordo posteriore dell'occhio. Nella parte superiore della base delle pettorali è presente una macchia nerastra. È poco gregaria e vive con preferenza nei fondi algosi delle lagune; risale di molto i fiumi. La riproduzione va da gennaio ad aprile e la deposizione delle uova si verifica in mare. Gli stadi giovanili si trovano spesso in vicinanza degli sbocchi di acque dolci. Si nutre di piccoli organismi animali e di sostanze organiche in decomposizione. Il suo habitat naturale è in prossimità della costa sui fondali rocciosi, fangosi o sabbiosi, ma anche in mare aperto. Si sposta in banchi e compie frequenti balzi fuori dall'acqua; tollera ampie variazioni di temperatura e di salinità, migra periodicamente dal mare in laguna, nel periodo primaverile in cerca di cibo; questa abitudine è propria dei giovani. Il Bosega è comune in Mediterraneo, Mar Nero e Atlantico; nei mari italiani la zona di maggior presenza è il Nord Adriatico può essere anche allevata in lagune e stagni.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Il Bosega è diffuso in tutto il Mediterraneo, nel Mar Nero ed ampiamente presente lungo le nostre coste. Questa specie è distribuita anche nell'Atlantico nord orientale, dalla Baia di Biscaya, fino al nord

CEFALO



Africa (Isole Azzorre e Madeira comprese). Nei nostri mari è pescato professionalmente con reti da traino pelagico (volanti), da circuizione (cianciolo), reti da posta, sciabiche, bilance, ecc. È catturato in laguna tramite i lavorieri, barriere fisse che sfruttano le migrazioni di questa specie a scopo alimentare, termico e riproduttivo. Il periodo migliore per la pesca è in aprile-maggio quando inizia la migrazione nelle acque interne ed in dicembre-febbraio, periodo che precede la deposizione delle uova, in cui il pesce è più grasso. Il cefalo si presta ad essere allevato con i sistemi estensivi e semintensivi. Il sistema estensivo è quello seguito nella vallicoltura tradizionale e si articola in tre fasi: semina, pascolo, raccolta. Il ciclo produttivo inizia con la semina, qualora la montata non sia sufficiente, di circa 3.000 avannotti per ettaro, di cui circa 500 bosege e 2.500 delle altre specie. A semina avvenuta, il ciclo produttivo prosegue con la prima stagione di allevamento (pascolo) che termina, a seconda dell'andamento climatico, a fine Novembre. A questo punto il pesce viene "richiamato" e fatto svernare in apposite peschiere. A fine Marzo termina il periodo di svernamento e il pesce viene nuovamente lanciato in valle per la seconda stagione di allevamento. Dopo 4-5 stagioni il bosega e 2-3 per le altre specie di cefali, il ciclo produttivo si conclude con la definitiva cattura e vendita del prodotto maturo. Tale prodotto sarà costituito da Cefali Bosega di 7-800 grammi di peso e da Lotregani, Verzellate e Caustelli di 300 grammi. Per quanto concerne l'allevamento semintensivo, esso può essere condotto sia in policoltura con altre specie, che come specie unica. In policoltura, la capacità di questa specie di crescere utilizzando i residui alimentari nonché i cataboliti delle altre specie viene esaltata.

È molto diffusa la pesca sportiva e la pesca subacquea con fucile.

I PRODOTTI E I MERCATI

Le caratteristiche organolettiche dipendono molto dall'ambiente dove il Mugilide viene pescato e dalla sua alimentazione: quelli pescati vicino agli scarichi o nei porti assumono un gusto sgradevole; quelli pescati nelle acque salmastre delle valli hanno un sapore più delicato, ma possono presentare un leggero sentore di fango; quelli pescati in mare hanno un sapore più deciso. Dalle ovaie salate e disseccate si prepara la bottarga. Il cefalo è uno dei pesci più economici, al mercato può raggiungere prezzi veramente bassi, fino a 2 euro al kg, e raramente supera i 6 euro al kg, per pezzature anche interessanti, dai 500 ai 1500 g

LA NATURA IL BUONO E IL SANO

Il cefalo o Bosega è un pesce semigrasso dalla carne abbastanza digeribile, rappresenta una buona fonte di omega 3. L'Istituto Nazionale della Nutrizione riferisce, infatti, che 100 grammi di parte edibile (carni) di Bosega fresco contengono: 15.80 g di proteine, 0.71 g di carboidrati e 6.78 g di grassi; sono presenti inoltre vitamine: complesso B (B1:80 e B2: 210 mg), vitamina A (100 U.I.), e sali minerali: Calcio (38 mg); Fosforo (264 mg) e Ferro (1.2 mg). Per determinare lo stato di freschezza si fa riferimento all'analisi sensoriale (odore, pelle, occhio e branchie). In poche parole il pesce non deve avere odore sgradevole, quando lo tastiamo la carne deve essere soda e il pesce in mano deve essere rigido, l'occhio deve essere acceso e le branchie devono essere di colore rosso acceso. Comunque di questa specie sono possibili incontrare sapori anomali, nelle carni in soggetti che vivono in acque portuali e fangose, e per aggirare questo inconveniente è meglio affidarsi a specie allevate.



Chelon labrosus



CARPACCIO DI CEFALO DELL'ADRIATICO

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)



Ingredienti (per 4 persone):

1 Cefalo (circa 1000gr), Sale e pepe, Olio extravergine d'oliva, Insalata riccia (200gr), Basilico Q. B.

Realizzazione della ricetta:

Pulire il cefalo eviscerarlo, squamarlo, privarlo della pelle e tagliare la polpa del cefalo e sfilettarla. Successivamente tagliare la polpa del cefalo a filetti sottili e adagiarli su un letto di insalata riccia condita con un filo d'olio extra vergine d'oliva. Infine servire il piatto con un pizzico di sale e una spolverata leggerissima di pepe una foglia di basilico tagliata a listarelle. Conclude il piatto un' ultimo filo d'olio.

ANALISI SENSORIALE

Il pesce crudo fino a pochi anni fa non era molto considerato nelle nostre cucine, mentre al giorno d'oggi, grazie anche alla cultura della cucina Orientale, è diventata quasi una moda quella del "sushi".

La scelta dello chef di realizzare questa ricetta, dunque, è nata dall'idea di cucinare un pesce crudo, conservandone le sue proprietà organolettiche.

Oltretutto questo tipo di pesce è reperibile tutto l'anno sul mercato e le sue carni sode e gustose si prestano molto bene a questo tipo di preparazione; non a caso lo chef ha scelto di servirlo nel modo più genuino possibile, utilizzando pochi condimenti nelle giuste dosi in modo da rendere un pesce di fondale, il più gradevole possibile.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vista la delicata preparazione a crudo l' abbinamento necessita di vini bianchi non troppo strutturati, intensi nei profumi, freschi e dal contenuto alcolico non eccessivo, in alternativa anche vini spumanti

VINO DELLA ROMAGNA

Camerlengo di Ribano Romagna DOC Trebbiano (trebbiano 100%) Az. Spalletti Colonna di Paliano

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Ortrugo DOC Frizzante (ortrugo 100%) Az. Pusterla

Temperatura di servizio 10° C

SCAMPO

ANGRISANI ROSARIO, CAPRIOTTI LORIS

SCAMPI (FAMIGLIA:NEPHROPIDAE)



Gli Scampi sono crostacei e nella loro famiglia ne esistono di tantissime specie, le quali si suddividono in base alla dimensione in:

- **astici, i più grandi;**
- **scampi, i più piccoli.**

Le specie più comuni sugli scampi sono qui riportate:

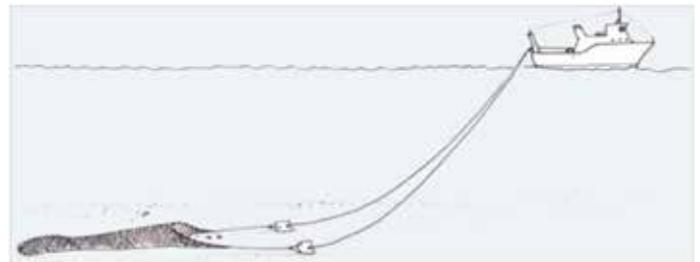
- **SCAMPI :**
- o **Nephrops norvegicus (SCAMPO)**
- o **Metanephrops australiensis (SCAMPO INDOPACIFICO)**
- o **Metanephrops andamanicus (SCAMPO INDOPACIFICO)**
- o **Metanephrops rubellus (SCAMPO ATLANTICO)**
- o **Metanephrops challengerii (SCAMPO AUSTRALIANO)**

Tra le specie qui riportate, andremo a prendere in esame quella più diffusa nel nostro paese e sul mercato: la *Nephrops norvegicus*. Esso si caratterizza per il corpo allungato (circa 24 cm) e piuttosto snello; il suo carapace è provvisto di una lieve pubescenza e munito nella parte anteriore di spine appuntite disposte principalmente in serie longitudinali ed anche sul margine del solco cervicale che è disposto trasversalmente. Il rostro ha la punta incurvata leggermente verso l'alto, snello, la cui lunghezza corrisponde circa a metà del resto del carapace; ed è provvisto di 3-4 spine sul margine laterale e 1-2 denti su quello ventrale. Le due chele del primo paio di pereopodi sono robuste, lunghe, munite di spine e disposte in modo longitudinali; occhi pedunculati, grandi, di colore nero. La colorazione dello scampo è rosata, con sfumature giallo aranciate, più o meno marcate.

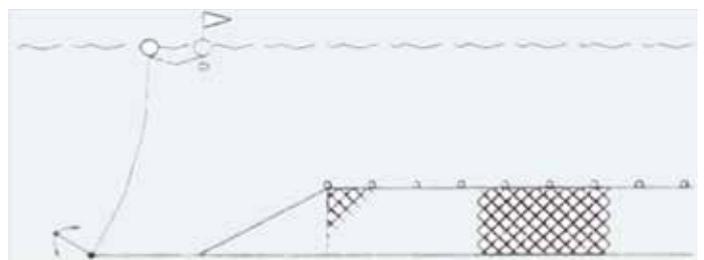
LA VITA E L'AMBIENTE

Lo scampo vive a profondità comprese tra 20 ed 800 metri su fondali sabbiosi e fangosi, nei quali scava gallerie in cui vive infossato durante il giorno e da cui esce solo di notte per andare alla ricerca di cibo costituito da microinvertebrati. I sessi sono separati, il maschio si può distinguere per la presenza sotto l'addome di due appendici a forma di spina, gli organi copulatori; la femmina (detta anche ovigera) porta le uova sotto l'addome anche fino a nove mesi. Alla schiusa le larve sono planctoniche, conducono breve vita pelagica, per poi mutare e

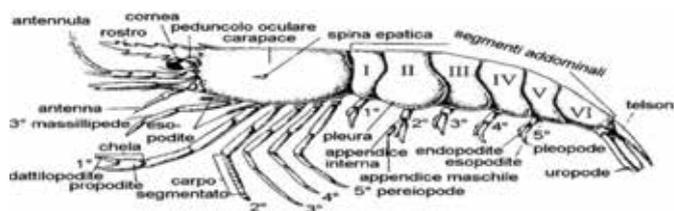
prendere contatto con il fondo. La riproduzione avviene in primavera.
LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI



Lo scampo è diffuso uniformemente lungo le coste italiane, occupando le zone ovest e centrale del bacino del Mediterraneo. Questa specie è presente, inoltre, nella parte est dell' Oceano Atlantico, dall' Islanda, Isole Faroe e nord ovest della Norvegia (Isole Lofoten) fino al Marocco, mentre è assente nel Mar Baltico, nel Bosforo e nel Mar Nero. Questa specie sembra essere più soggetta a cattura in corrispondenza dei periodi di variazione di illuminazione (alba e tramonto). Le femmine ovigere sembrano essere meno vulnerabili alla cattura, quando prossime alla riproduzione, non escono dalle loro gallerie. Il *Nephrops norvegicus* nel 1986 e nel 1995, ha raggiunto rispettivamente il 24° ed il 30° posto della speciale classifica delle prime 50 specie prodotte in Italia. Si pesca con reti a strascico, rapidi e reti da posta; le migliori zone per la pesca si trovano nel Medio Adriatico e in Mar Tirreno. Il pesante prelievo effettuato dall'uomo, nonché l'alterazione degli ambienti acquatici nei quali tali animali vivono, nonché una grave infezione



SCAMPO



fungina, hanno pesantemente diradato questa specie ed altre della famiglia, ed è a causa di ciò che negli ultimi decenni si è incrementato l'allevamento degli Astacidi, sia per fini alimentari, sia per ripopolare gli ambienti acquatici naturali. Le zone che contano il maggior numero di allevamenti di acquacoltura, si trovano nel nord Europa.

I PRODOTTI E I MERCATI

Lo scampo ha carni di notevole pregio il cui prezzo spesso sale alle stelle; quello pescato in Italia si aggira da un minimo di 35 a un massimo di 50 euro per Kg; invece per quello pescato nell'oceano Atlantico si va da un minimo di 25 a un massimo di 40 euro per Kg. Non di rado si trovano in commercio scampi congelati soprattutto le code; pescati in altri mari perché la pesca nazionale non è in grado di soddisfare le richieste del mercato. Inoltre gli scampi sono commercializzati freschi, refrigerati oppure congelati ed è quindi possibile acquistarli nel corso di tutto l'arco dell'anno. Il periodo migliore per consumare gli scampi freschi è quello invernale, tra settembre ed aprile.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Dal punto di vista nutritivo gli scampi sono ricchi di sali minerali come, zinco, calcio e fosforo, hanno un buon tenore di proteine e pochi gras-

si. Per contro, gli scampi sono caratterizzati da un alto contenuto di colesterolo. Per valutare la freschezza dello scampo, innanzitutto, è consigliabile acquistarli ancora vivi e mantenerli tali fino alla cottura (devono reagire al tocco degli occhi o delle antenne). La lucentezza è un buon indizio di freschezza. Non devono rilasciare odori forti oppure strani, ad esempio di ammoniaca. Verificare che la testa, sede dell'apparato digerente, non sia più scura del normale, che l'addome non sia verdastro e che le carni non siano molli. Gli occhi inoltre devono essere di colore nero brillante, gonfi e profondi; sono di facile deperibilità quindi è consigliabile l'uso subito dopo l'acquisto tranne se il prodotto non sia congelato.



PROPRIETA' NUTRIZIONALI PER 100G

CALCIO	110 mg
FOSFORO	349 mg
ZINCO	1,8 mg
GRASSI	2 mg
CARBOIDRATI	1,3 mg
PROTEINE	14,5 mg

RICORDO DI UN COCKTAIL

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)



Ingredienti (per 4 persone):

8 Gamberi rosa, 4 Gamberi rossi, 4 Mazzancolle, 4 Scampi (sgusciati a crudo), Pomodorini vesuviani, Fave, Zucchine, Brandy, Maionese di patate, Isomalto, Olio extravergine d'oliva e sale.

Realizzazione della ricetta:

Sbollentare i pomodorini per 10 secondi, raffreddare in acqua e ghiaccio, pelare e togliere i semi ai pomodorini vesuviani. Asciugarli a secco per 10 minuti a 100°C (valvola del forno aperta in modo da permettere la fuoriuscita del vapore), immergerli nell'isomalto caldo (precedentemente sciolto) per pochi minuti. Sgocciolarli bene e continuare la disidratazione per 40 minuti a 100°C.

Nel frattempo sbollentare e raffreddare, sempre in acqua e ghiaccio, le fave private della membrana esterna; successivamente prendere le zucchine e tagliarne a modo, solo la parte esterna, sbollentare e raffreddare velocemente, mantenendola croccante e di colore vivace.

In un pentolino ridurre il brandy del 92% ottenendo così una densità. Servire su una striscia di maionese di patate tracciata con l'aiuto di un sac-a-poche e disporvi i crostacei crudi in linea salati leggermente.

Decorare con i pomodorini cubettati, le fave, le zucchine e le cimette. Rfinire con qualche goccia di brandy.

ANALISI SENSORIALE

Questo piatto nasce dall'idea dello chef che accomuna gran parte dei suoi piatti e cioè, quella di servire il pesce conservandone le proprietà organolettiche, il più intatte possibili.

Ecco dunque che, il classico cocktail di gamberi servito, nella classica coppa con una foglia di insalata, diventa un cocktail di crostacei crudi, serviti su una maionese di patate e guarniti con delle verdure appena sbollentate in modo da dare vivacità, colore e un gusto equilibrato al piatto.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione presenta buona aromaticità e intensità. Sapore mediamente intenso e delicato, con leggera tendenza amarognola dovuta alle erbe, percettibile la tendenza dolce del pesce, struttura moderata.

Il vino in abbinamento deve avere caratteristiche di buona intensità olfattiva con note aromatiche, dal gusto secco, leggero di alcol, fresco e leggermente sapido con preferenza per vini spumanti bianchi o rosati.

VINO DELLA ROMAGNA

Colli di Rimini DOC Rebola (pignoletto 100%)

Az. Torre del Poggio

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Colli Piacentini DOC Malvasia (malvasia di candia 100%) Az. La Ciocca

Temperatura di servizio 10° C;

CANESTRELLO

ALUNNI: ANGRISANI ROSARIO, CAPRIOTTI LORIS

CANESTRELLO (FAMIGLIA: PECTINIDAE)



Trattasi di una famiglia di Molluschi bivalvi a cui appartengono alcune centinaia di specie che vivono nelle acque marine di tutto il mondo, soprattutto su fondali sabbiosi o fangosi, dove si infossano parzialmente; alcune specie che vivono fra i coralli si fissano invece al substrato mediante il loro bisso. Sono in grado di muoversi velocemente sul fondo aprendo e chiudendo in maniera rapida le loro valve, in tal modo riescono a sfuggire ai loro predatori. Qui di seguito riportiamo le specie più comuni:

- **CHLAMYS GLABRA (CANESTRELLO)**
- **CHLAMYS OPERCULARIS (CANESTRELLO)**
- **CHLAMYS VARIA (CANESTRELLO)**
- **FLEXOPECTEN PROTEUS (CANESTRELLO)**
- **PECTEN JACOBÆUS (CAPPASANTA)**
- **PSEUDAMUSSIUM CLAVATUM (CANESTRELLO)**
- **ARGOPECTEN PURPURATUS (CAPPASANTA DEL PACIFICO)**
- **ARGOPECTEN TEHUELCHUS (CANESTRELLO ATLANTICO)**
- **CHLAMYS ISLANDICA (PETTINE D'ISLANDA)**
- **PECTEN MAXIMUS (CAPPASANTA ATLANTICA)**
- **PATINOPECTEN YESSOENSIS (CAPPASANTA ORIENTALE)**
- **PECTEN NOVAEZELANDIAE (CAPPASANTA NEOZELANDESE)**
- **PLACOPECTEN MAGELLANICUS (CAPPASANTA AMERICANA)**

La specie più comune nel nostro paese e nel nostro mercato che andre-



mo a prendere in esame è la **CHLAMYS VARIA**.

LA VITA E L'AMBIENTE

Il canestrello è un mollusco bivalve appartenente alla famiglia dei Pectinidi; il nome deriva dalla forma a "pettine" dovuta alle coste radiali generalmente ben visibili sulla conchiglia; questi molluschi possiedono moltissimi occhi e sono capaci di spostarsi molto velocemente, aprendo e chiudendo rapidamente le due valve. La conchiglia del canestrello è tondeggianta, leggermente allungata; le orecchiette (le due espansioni laterali) sono ineguali, quelle anteriori sono molto più grandi di quelle posteriori. Sulla superficie esterna vi sono evidenti striature a raggiera; esternamente ha un colore variabile ma di solito è arancio con chiazze chiare e raggiunge una dimensione massima di 9 cm, ma è più frequente sui 5 cm. I sessi di questa specie sono riuniti e il periodo di riproduzione è Maggio-Giugno. Si alimenta filtrando l'acqua e trattenendo il plancton e il materiale in sospensione. Sostanzialmente vive su fondali sabbiosi in profondità maggiori di 10m e nel nostro paese è molto diffusa nel mare Adriatico, si può trovare anche nel mar Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Il canestrello è reperibile tutto l'anno e, come detto, è presente in maniera particolare nel mar Adriatico vive in banchi quindi per poterlo pescare si utilizza reti a strascico, ramponi e draghe per molluschi. L'allevamento di questo mollusco, in Italia per il momento è in via di sperimentazione e sta avvenendo nel porto di Chioggia anche per ovviare al problema ambientale marino che provoca la pesca.

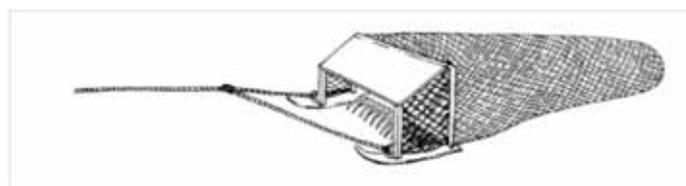
CANESTRELLO

I PRODOTTI E I MERCATI

Il canestrello viene pescato specialmente nel momento di migrazione; è una specie di buon interesse commerciale, soprattutto nei mercati italiani ove è regolarmente presente; viene commercializzata viva con conchiglia, sgusciata pronta per conserve, oppure surgelata in sacchetti. Una volta pescato è difficile che il canestrello resti in vita, quindi viene surgelato quasi subito: i canestrelli in commercio vivi, provengono generalmente da allevamenti.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Il canestrello è una valida fonte di sali minerali (come il calcio, il fosforo e il ferro) di fondamentale importanza per il benessere del sistema scheletrico e sanguigno. Ricco anche di proteine e vitamine (soprattutto la A e la E), il canestrello è ideale per una dieta ipocalorica, poiché povero di grassi, colesterolo e kilocalorie. In questo caso la valutazione della freschezza risulta più semplice, in quanto la commercializzazione dei molluschi bivalvi freschi viene fatta con prodotto vivo. I molluschi bivalvi devono essere quindi vivi e vitali, cioè reagire alla percussione, resistere all'apertura e racchiudere all'interno del guscio una certa quantità di liquido intervalvare; i gusci devono essere integri e privi di sudiciume; il corpo del mollusco deve essere idratato, tumido e ben aderente alle valve, ed avere un odore gradevole marino/ salmastro. Per quanto riguarda la conservazione il canestrello andrebbe mantenuto vivo fino a quando non lo si prepara; quando lo si compra, lo si potrà conservare in frigorifero mezza giornata, al massimo 24 ore; è infatti un mollusco molto delicato che perde la sua freschezza molto facilmente, e con essa anche il sapore delicato.



...CONCHIGLIE...

Chef: Raschi Gian Paolo; Ristorante "Guido" (Miramare di Rimini)



Ingredienti (per 4 persone):

Canestrelli, Cozze, Fasolari, Vongole veraci, Raguse, Cannelli, Aglio pepe, Fiori misti, Olio extravergine d'oliva, Iota.

Realizzazione della ricetta:

(La pulizia delle conchiglie)

Pulire i canestrelli e privarli del barbiglio e del corallo; stufare le raguse in padella per pochi minuti, sguocciarle e pulirle; aprire le cozze in forno a vapore per tre minuti e sguocciarle; spurgare, aprire in padella e sguocciare le vongole veraci; pulire, sguocciare i fasolari e privarli del barbiglio; spurgare i cannelli con l'aiuto dell'air-fizz (o un doccione del lavello, o in alternativa sotto un forte getto d'acqua fredda), pulirli e privarli del barbiglio.

Servire su una striscia di maionese di patate tracciata con l'aiuto di un sac-a-poche e disporvi i crostacei crudi in linea salati leggermente.

Decorare con i pomodorini cubettati, le fave, le zucchine e le cimette. Rifinire con qualche goccia di brandy.

(Esecuzione)

Preparare un pentolino di brodo per la marinara con 500 gr di acqua di cozze, 250 gr di acqua di vongole e 250 gr di acqua naturale e uno spicchio d'aglio; portarla a 85/90°C, spegnere la fiamma, eliminare l'aglio e aggiungere 3 gr di IOTA; successivamente frullare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Filtrare con l'aiuto di un colino fine e mantenere in frigo fino al momento del servizio.

Disporre il brodo nel ottenuto sul fondo del piatto, le conchiglie (cotte sottovuoto per 8 minuti in acqua a temperatura controllata di 64°C), i fiori, le cimette, una leggera grattata di pepe al centro, e un generoso filo d'olio. Completare con una fetta di baguette tostata.

ANALISI SENSORIALE

Se una volta esistevano cozze e vongole alla marinara lo chef Raschi ha deciso che è arrivato il momento di cambiare e andare ben oltre la banalità di un semplice piatto.

La sua passione e la continua ricerca verso l'elaborazione di un piatto che potesse "conservare" i vecchi ricordi ma che potesse provocare, nuove emozioni, lo hanno portato a creare un mix di conchiglie riproposto nel classico brodetto di cozze e vongole, ma questa volta a prendere la scena sono anche le altre conchiglie appunto che diventano protagoniste di quel che una volta era semplicemente un sutè di cozze e vongole.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La delicatezza della preparazione richiama all' abbinamento con vini bianchi di pregevole intensità olfattiva, anche vini aromatici dal gusto pieno, caldi e morbidi dalla persistenza gusto olfattiva intensa e dal gusto armonico.

VINO DELLA ROMAGNA

Dogheria Forlì IGT Bianco (pinot bianco 70% sauvignon 20% albana 10%) Az. Poderi dal Nespoli

Temperatura di servizio 10°C

VINO DELL'EMILIA

Monte Gorgii Colli Bolognesi DOC Chardonnay (chardonnay 100%)Az. Isola

Temperatura di servizio 10°C

OMBRINA

ABBONDANZA MICOL, CASTELLUCCI CLAUDIO, VASINI VIOLA

OMBRINA (FAMIGLIA DEGLI SCIENIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

Sono pesci prevalentemente marini che vivono nelle acque profonde costiere dei mari temperati e caldi, su fondali sabbiosi, fangosi o rocciosi, ma possono penetrare in acque salmastre e negli estuari dei fiumi durante le fasi giovanili. Sono essenzialmente carnivori e si nutrono di piccoli pesci, crostacei e altri invertebrati che vivono sui fondali. Le specie che troviamo sui mercati vivono per la maggior parte nelle acque europee, tra cui il Mediterraneo e tra queste tre sono particolarmente pescate e reperibili con buona frequenza sui mercati: l'OMBRINA (*Umbrina Cirrosa*), l'OMBRINA BOCCADORO (*Argyrosomus regius*) e l'OMBRINA ATLANTICA (*Umbrina Canariensis*).

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Gli Scienidi vengono pescati regolarmente nei mari e in alcune zone costituiscono un'importante quota delle catture complessive, in virtù delle loro carni molto pregiate e particolarmente apprezzate dai consumatori. Sono oggetto per lo più di catture mirate e la loro pesca viene effettuata solitamente con reti a strascico o da posta, con tramagli di fondo, con palangresi, con lenze di fondo e con sciabiche da spiaggia. La taglia minima consentita per la cattura è di 25 cm. Vivono solitamente in piccoli gruppi e, durante la stagione riproduttiva (a inizio estate), tendono ad aggregarsi in formazioni più numerose. Alcune specie sono in grado contraendo la vescica natatoria gassosa, di emettere particolari suoni.

L'Ombrina si ritrova facilmente nell'Adriatico settentrionale e ha dimensione longitudinale massima di 100 cm, mentre le altre due specie considerate sono più diffuse nell'Atlantico orientale, oltre che nel Mediterraneo. Tra queste la Boccadoro può raggiungere una lunghezza doppia rispetto alla Cirrosa.

I PRODOTTI E I MERCATI

Sono presenti in maniera abbastanza regolare sui nostri mercati. La commercializzazione e il valore commerciale varia però nelle diverse specie. L'Ombrina è una specie di notevole pregio sui nostri mercati

e viene commercializzata fresca o congelata, sia intera che in filetti, affumicata, salata ed essiccata.

L'Ombrina boccadoro, pur essendo una specie di buon interesse, non è presente comunque in modo regolare; anch'essa viene commercializzata fresca, congelata, salata ed essiccata.

L'Ombrina atlantica, invece, è abbastanza pregiata sui nostri mercati ove compare però saltuariamente e il suo commercio è per lo più allo stato fresco.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Questa famiglia presenta corpo allungato, compresso lateralmente e incurvato dorsalmente, completamente coperto di squame tranne che sull'estremità del muso. La vescica natatoria di cui è dotata è spesso munita di appendici, in numero variabile nelle diverse specie. Le carni sono considerate ottime, delicate e perciò molto apprezzate. Tuttavia i diversi tipi di ombrine presentano differenze morfologiche che permettono di riconoscerle tra di loro ed evitare, così, frodi commerciali circa l'origine della specie venduta.

L'Ombrina dell'Adriatico è grigio-argentea con linee oblique leggermente sinuose sul dorso, di colore giallo ed azzurro. Le pinne sono piuttosto scure e il bordo dell'opercolo branchiale è di colore nero. La testa è massiccia, la bocca abbastanza piccola, con labbro superiore sporgente ed un caratteristico, corto barbiglio sotto il mento.

L'Ombrina Atlantica ha un aspetto d'insieme simile a quello della comune ombrina mediterranea, ma si riconosce in particolare dal colore dell'opercolo decisamente più chiaro. L'Ombrina Boccadoro invece è caratterizzata da una cavità boccale grande internamente color giallo oro (da cui il nome) e priva di barbiglio sotto il mento.

Dal punto di vista nutrizionale è considerato un pesce magro, anche se a volte non particolarmente gradito dai consumatori in virtù del numero elevato di spine presenti.

OMBRINA

PROPRIETA' NUTRIZIONALI PER 100G

PROTEINE	17 g
CARBOIDRATI	0,8 g
GRASSI	0,7 g
FERRO	0,4 mg
CALCIO	15 mg

LO CHEF PIER GIORGIO PARINI....."PARTIRE PER RESTARE"

In un paesino piccolissimo nel cuore della Romagna, Torriana, c'è un'osteria che fa parlare di sé. Il merito, oltre ai due proprietari, è dello chef Pier Giorgio Parini che, da quattro anni guida con passione, sperimentazione, entusiasmo la cucina. Lo stesso Parini è stato nominato dalla testata "Wall Street Journal" tra i migliori dieci giovani cuochi d'Europa ed ha contemporaneamente ricevuto un altro riconoscimento: la guida Michelin Italia lo ha premiato con la prima Stella. Pier Giorgio, ha 33 anni, nasce da una famiglia di agricoltori ed è un grande conoscitore di profumi e sapori nonché interprete di una cucina coraggiosa, originale fatta di ingredienti particolari e accostamenti arditi. <Tutti questi riconoscimenti non cambieranno il mio modo di lavorare - aggiunge lo chef Parini -. Continuerò nel mio lavoro come ho sempre fatto e soprattutto continuerò a proporre la mia cucina basata sui profumi e le emozioni che riesco a trasmettere nelle mie ricette. Proprio quello che ho cercato di fare in questo contesto>.

OMBRINA AL BURRO CON VERDURE

Chef: Parini Pier Giorgio; Osteria "Povero Diavolo" (Torriana di Rimini)



La fantasia e i colori primaverili sono al centro di un piatto la cui immagine è data dall'insieme dei vari prodotti scelti dallo chef, tra i quali l'ombrina è l'elemento principe. Davvero pochi sono gli ingredienti utilizzati per realizzarlo: ombrina, ravanelli rossi, asparagi e rapa bianca, condito e insaporito da prezzemolo, alloro, aglio come la buona tradizione a tavola romagnola richiede. Il resto è pura arte ed estro dello chef. Con qualche spadellata e una veloce cottura sia del pesce che delle verdure in breve tempo il piatto è pronto. Alcuni accorgimenti finali, al momento del-

la composizione del piatto completano l'esame gusto-olfattivo e l'estetica dello stesso: bello da vedere e buono da mangiare. Una scorza di mandarino tagliata finemente a julienne accompagnata da una salsa di mandarino e burro fuso aggiungono freschezza e dolcezza. L'effetto finale ribalta i canoni standard normalmente visti in cucina: l'ombrina è posizionata sul fondo del piatto ed è ricoperta dalle verdure e dalla scorza dell'agrume, come in un trionfo di allegria.



VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La particolarità della preparazione richiama all'abbinamento con vini bianchi o rosati anche spumanti, purchè freschi per contrastare la tendenza dolce, ma anche morbidi per la presenza delle scorze di mandarino, di buona persistenza gustativa.

VINO DELLA ROMAGNA

Albarara Romagna DOCG Albana (albana 100%) Az. Tenuta Santa Lucia - Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Otello Dry Vino Spumante di Qualità (cuvée di uve del territorio) Az. Cantine Ceci - Temperatura di servizio 8° C

COZZA

ABBONDANZA MICOL, CASTELLUCCI CLAUDIO, VASINI VIOLA

COZZA (FAMIGLIA MITILIDI)

PROPRIETA' NUTRIZIONALI PER 100G

PROTEINE	11,7 g
CARBOIDRATI	3,4 g
GRASSI	2,7 g
FIBRE	0 mg



LA VITA E L'AMBIENTE

Sono molluschi bivalvi a cui appartengono numerose specie che vivono nelle acque marine di tutto il mondo. Sono specie sedentarie che si attaccano al substrato per mezzo del loro bisso, costituito da filamenti che vengono secreti da una apposita ghiandola. Gli habitat prediletti sono la roccia o il corallo, che perforano ricavandone una nicchia nella quale si annidano. Nel bacino del Mediterraneo ritroviamo diverse specie, come il DATTERO DI MARE (*Lithophaga lithophaga*), la COZZA PELOSA o MODIOLA (*Modiolus barbatus*) e la COZZA AFRICANA (*Perna picta*), ma certamente le più importanti dal punto di vista commerciale sono la COZZA ATLANTICA (*Mytilus edulis*), la COZZA o MITILO (*Mytilus galloprovincialis*). Queste due specie sono interfeconde e danno luogo a ibridi.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

I Mitilidi vengono pescati ovunque, soprattutto con reti a strascico, rastrelli, draghe e a mano. Tuttavia per alcune specie la pesca e la commercializzazione è vietata in vari Paesi. Questo avviene per il Dattero di mare, al fine di limitare i gravi danni ambientali derivanti dall'impiego di martelli per snidare il mollusco dalla nicchia che si crea perforando la roccia. Il Mitilo e la Cozza Atlantica, invece, vengono intensamente allevati, rispettivamente nel Mediterraneo e lungo le coste atlantiche dei Paesi europei, e sono di notevole interesse commerciale. La mitilicoltura ha una consolidata tradizione in Italia e negli ultimi decenni si è assistito al passaggio da una coltivazione lagunare a quella in mare aperto. Il fenomeno è stato determinato principalmente dal peggioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie delle acque dei bacini che hanno scambi limitati con il mare. La disponibilità di tecnologie appropriate ha favorito questo passaggio che coniuga la duplice esigenza di ottenere un prodotto igienicamente conforme con performances produttive economicamente rilevanti. Infatti in questo caso il prodotto può essere avviato direttamente al consumo umano, mentre per la coltivazione lagunare è obbligatoriamente necessaria una depurazione in appositi impianti per un periodo sufficiente di tempo.

I PRODOTTI E I MERCATI

Numerose specie di questa famiglia sono di primario interesse commerciale ed alimentare in varie parti del mondo; questo giustifica l'allevamento in grandissime quantità per fare fronte alla sempre crescente domanda dei mercati ove sono regolarmente presenti. La dimensione minima richiesta per i mitili posti in commercio è di 5 cm di lunghezza e sono venduti vivi, surgelati sgusciati oppure preparati in conserva.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

I molluschi di questa famiglia sono lamellibranchi e racchiusi tra due valve simmetriche marcatamente inequilaterali, per lo più ovaliformi allungate in senso trasversale, di cui il mollusco controlla l'apertura per mezzo di un muscolo adduttore. Questo muscolo permette di serrare le valve per difendersi dai predatori o dalla disidratazione nel caso di emersione da bassa marea. Può raggiungere la lunghezza di 10 cm e superarla, come il Mitilo che arriva fino ai 15 cm.

Le cozze si nutrono per filtrazione del fitoplancton in sospensione; la quantità di acqua filtrata varia in dipendenza dello status fisiologico dell'animale e delle condizioni climatiche esterne, mediamente da 0,5 a 5 litri/ora circa. I sessi sono separati e la maturità sessuale può avvenire già al primo anno di vita. Essendo organismi filtratori oltre al plancton di cui si nutrono trattengono anche batteri e virus se presenti nelle acque, responsabili dell'epatite A. Le cozze insieme alla vongole costituiscono gli alimenti a maggior rischio di contaminazione da epatite A. I sintomi della malattia sono di tipo gastrointestinale, febbre e talvolta ittero. Non è mortale e si risolve nell'arco di una o due settimane.

Morfologicamente la nostra cozza è più curva rispetto a quella atlantica, oltre ad essere più grande. Inoltre il margine superiore non forma un angolo con la cerniera, presente invece nell'atlantica.

Dal punto di vista nutrizionale ha un ridotto contenuto calorico e una parte edibile piuttosto esigua (32%), dovuta alla presenza della conchiglia.

Sono riportati di seguito i valori relativi a 100 grammi di prodotto:

Parte edibile: 32g - 84 Kcal.

INSALATA DI MARE COTTA CON COZZE E OMBRINA

Chef: Parini Pier Giorgio; Osteria "Povero Diavolo" (Torriana di Rimini)



‘L’estro dello chef Parini non si traduce in procedure standard, ma nella realizzazione di ricette sempre nuove a seconda delle occasioni e dell’idea di fondo a cui si ispira. Gli ingredienti hanno un loro valore gustativo autonomo per cui devono mantenere la loro identità da preservare nell’equilibrio del piatto.’

Cozze e ombrina vengono riproposte in questo piatto ricordando i profumi e i sapori del mare nella sua naturalezza aggiungendo come elemento di contorno un’insalata di erbe che dopo cottura

ricordino le alghe marine e, nello stesso tempo, non coprano il piatto ma si fondono in un sapore delicato e unico.

La sapidità è ulteriormente marcata dall’aggiunta di olio, sale, aglio e scorza di limone, ingredienti che non vanno a snaturare la delicatezza del piatto e l’identità del pesce proposto.

L’estetica del piatto finito è disordine naturale, caos. Come dice lo stesso chef Parini “la ricetta deve essere spontanea, non costruita”.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi secchi, di buon impronta olfattiva, dal gusto pieno e morbido, freschi di acidità e dal finale tendente al sapido.

VINO DELLA ROMAGNA

Afrodite Romagna DOCG Albana (albana 100%) Az. Spinetta

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL’EMILIA

Primula Bianca Emilia IGT Bianco (lambrusco v.b.50%,trebbiano 25%, malvasia 25%) Az. Rustichelli

Temperatura di servizio 10° C

TONNO

ABBONDANZA MICOL, CASTELLUCCI CLAUDIO, VASINI VIOLA

TONNO (FAMIGLIA SCOMBRIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

Questa famiglia di pesci vive solitamente in mare aperto, anche se alcune specie possono riscontrarsi in prossimità delle coste; sono grandi nuotatori in grado di compiere lunghe migrazioni a velocità sostenuta. L'intensa attività natatoria, a cui è legato un apparato circolatorio ben sviluppato, provoca un innalzamento della temperatura corporea, fino a 10°C in più rispetto all'ambiente circostante, che loro trattengono sotto forma di calore grazie a scambiatori termici localizzati sotto la pelle. Sono gregari e tendono a raccogliersi in grandi banchi formati da individui di taglia uguale, ma a sessi separati. Le loro zone di frega sono situate in acque calde tropicali o sud-tropicali. Gli Scombridi sono predatori molto attivi che si nutrono di pesci, molluschi e crostacei e alcune specie sono planctofaghe. Sui nostri mercati i più pregiati sono il TONNO ROSSO (*Thunnus thynnus*) e l'ALALUNGA (*Thunnus alalunga*) ma riscontrano un buon interesse anche il TONNETTO o ALLETTERATO (*Euthynnus alletteratus*), il TONNETTO STRIATO (*Katsuwonus pelamis*), la PALAMITA (Sarda sarda), lo SGOMBRO (*Scomber scombrus*) e il LANZARDO o SGOMBRO OCCHIONE (*Scomber japonicus*) e lo SGOMBRO (*Scomber scombrus*), che vengono pescati in diverse zone del Mediterraneo, oltre che negli oceani.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Per la qualità delle loro carni gli Scombridi sono oggetto di un'intensa pesca in tutti gli oceani, soprattutto in Oriente. Le moderne tecniche impiegate per la ricerca dei banchi di tonni hanno permesso di fronteggiare un'eccessiva e indiscriminata pesca esercitata in passato e, allo stesso tempo, di risparmiare tempo ricorrendo all'uso di immagini satellitari, di aeroplani che sorvolano la zona di pesca, di sonar, e di carte basate sulle variazioni di temperatura delle acque superficiali collegate

alle abitudini migratorie dei tonni. Per la loro cattura si impiegano soprattutto reti di circuizione, palamiti, canne di bambù e lenze, reti a strascico o reti da posta. In Italia si utilizzano tuttora, nonostante gli alti costi, le tonnare, trappole costituite da reti fisse collocate vicino alla costa lungo le rotte di migrazione dei tonni che incanalano i pesci a bordo di barche mediante l'uso di arpioni. Talvolta se il periodo di viaggio fino allo sbarco è lungo i tonni vengono immessi direttamente ancora vivi in stive riempite di una miscela di acqua e salamoia a -14°C ove muoiono senza andare incontro a processi degradativi e senza subire manipolazioni. Tale pratica ha permesso di aumentare notevolmente la qualità del prodotto destinato all'industria conserviera. Anche per i pescatori sportivi gli Scombridi rappresentano una preda molto ambita e ricercata.

Le taglie minime per la cattura variano in base alla specie: 70 cm per il Tonno Rosso, 40 per l'Alalunga e 30 cm per il Tonnetto.

I PRODOTTI E I MERCATI

L'industria conserviera rappresenta il principale canale commerciale di vendita dei tonni. Le carni di *Thunnus thynnus* hanno raggiunto sul mercato giapponese prezzi altissimi, soprattutto quelle particolarmente ricche di grasso che sono molto apprezzate per la preparazione del sushi. Per poter fornire a questo mercato un prodotto che possieda i migliori requisiti organolettici, in alcuni Paesi del bacino mediterraneo (tra cui l'Italia) da alcuni anni si effettua il finissaggio, ossia un'alimentazione per questa specie di alcuni mesi con pesci dalle carni dotate di buon tenore di grassi e a buon mercato. Per l'alto valore commerciale i pregiati Tonno Rosso e Alalunga possono essere frequentemente oggetto sui nostri mercati di sostituzione con altre specie di qualità e prezzo inferiori, come i tombarelli e i tonnetti. In generale le specie

TONNO

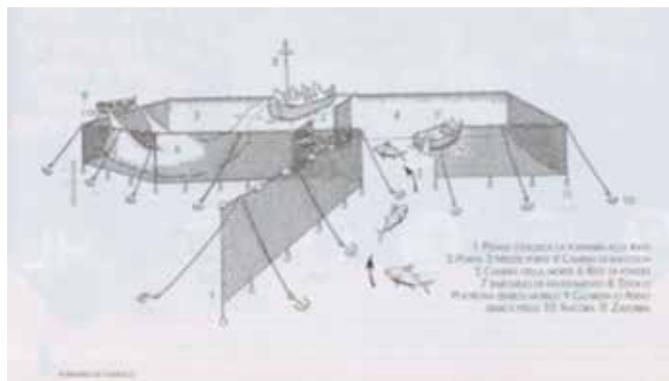
appartenenti a questa famiglia si ritrovano sui mercati allo stato fresco, congelato e talvolta affumicati e/o essiccati, oltre che inscatolati. Altre, invece, pur non avendo interessi dal punto di vista commerciale perché poco presenti sul mercato, sono molto apprezzate per la pesca sportiva e commercializzate per lo più fresche. Del Tonno rosso inoltre vengono utilizzate le uova per preparare la bottarga.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

In generale gli Scombridi presentano un corpo allungato, fusiforme e a volte interamente coperto di squame più o meno grosse. Hanno muso appuntito e bocca ampia dotata di denti sottili o robusti sulle mascelle o anche sulla lingua e sul vomere. Hanno pinne ventrali in posizione toracica e due pinne dorsali. La lunghezza del corpo è molto variabile, dai 50 cm del lanzardo agli oltre 300 del Tonno Rosso, ma in media si aggira intorno al metro di lunghezza. Ogni specie però presenta caratteristiche peculiari che permettono di riconoscerle sui mercati. Il Tonno Rosso è di colore blu scuro metallico sul dorso e biancastro sui fianchi e ventre; la prima pinna dorsale è gialla e la seconda rossa. La carena del peduncolo caudale è scura. Nell'Alalunga invece entrambe le pinne dorsali sono gialle e la coda ha un margine bianco. La caratteristica dell'Alletterato è, invece, la presenza sui fianchi, tra la pettorale e la ventrale, di alcune macchie rotonde nere, variabili per numero ed evidenza e sopra la linea laterale di linee scure ad andamento sinuoso. Nel Tonnetto Striato, come anticipa il nome, molto evidenti sono le fasce longitudinali scure sui fianchi e sul ventre. La Palamita ha una colorazione blu acciaio dorsalmente e argentea sul ventre, con linee scure oblique che dal dorso si dirigono in avanti. Il Lanzardo si differenzia, oltre che per il grande occhio sulla testa, per il colore verde-bluastro brillante sul dorso nel quale si osservano linee oblique nere ondulate, e bianco-argenteo nel ventre dove sono presenti numerose macchiette grigie tondeggianti.

Le carni di questi pesci sono in generale sode e saporite, apprezzate dai consumatori e di un colore che varia a seconda della specie (da rosee chiare dell'Alalunga al rosso-bruno del Tonno Rosso). La quantità di grassi di cui sono ricchi però rende il prodotto facilmente deperibile per irrancidimento e il loro sapore peggiora progressivamente con l'invecchiamento del prodotto. Trattasi comunque per lo più di grassi insaturi (omega-3 e omega-6), importanti protettori del nostro apparato cardio-circolatorio.

Inoltre sono pesci particolarmente ricchi di sangue e ciò favorisce l'instaurarsi più rapidi di fenomeni putrefattivi. È pertanto raccomandabile di procedere, nel minor tempo possibile, ad un rapido dissanguamento subito dopo la cattura, eliminando così il rischio legato all'alto contenuto nel sangue di istidina che si trasforma in istamina, responsabile di gravi intossicazioni nei consumatori. Anche manipolazioni non correttamente eseguite sui pesci oppure una non corretta applicazione della catena del freddo possono incrementare il rischio di formazione di istamina. Accanto ad un'accurata valutazione dello stato di conservazione (odore, consistenza muscolare, stato dell'occhio, lucentezza) può rendersi necessario anche l'esame di laboratorio per il dosaggio dell'istamina, soprattutto per i soggetti sottoposti a lunghi viaggi sulle navi. Un altro aspetto importante da considerare è l'accumulo di metalli pesanti in alte concentrazioni e in particolare di mercurio, piombo e cadmio.



LO CHEF RICCARDO AGOSTINI: TRADIZIONE CONTEMPORANEA

"...arrivare a Pennabilli, vuol dire arrivare anche al Piastriano, che aiuta, che dà alla storia un sapore di cucina, un sapore di tradizione. La fantasia e la concretezza di Riccardo Agostini che trattano la materia e la storia che finiscono per comporre un piatto, la gioia e i colori di un piatto.

Arrivare e lasciarsi trasportare da un piatto che vale sintesi e racconto, per questo semplicemente Riccardo crea e fa, miscelando gli ingredienti della sua esperienza alta e importante con quelli del luogo in cui è nato e che ha scelto per mettere estro e sapienza per dare piacere non trascurabile con un'idea di estraneamento che fa la chiave potente dell'arte.

Una cucina magica perché attenta al passato, a chi non pensava, non credeva, non immaginava.

Vuole esprimere in ogni piatto un'evoluzione della conoscenza e un'occasione per la memoria accessibile e preziosa". (Tonino Guerra)

PROPRIETA' NUTRIZIONALI PER 100G

PROTEINE	29 g
CARBOIDRATI	0 g
GRASSI	8,2 g

BATTUTO DI TONNO CON COUS COUS DI CAVOLFIORE, CLEMENTINI E MOSTO COTTO

Chef: Agostini Riccardo; Ristorante "Il Piastrino" (Pennabilli)



Ingredienti (per 4 persone):

Trancio di tonno S 150 gr, Cavolfiori 100 gr, Clementini n.2, Gelatina di mosto cotto 15 gr, Olio extravergine di oliva q.b., Fior di sale q.b., Pepe bianco q.b., Aceto di riso ½ cucchiaino.

Realizzazione della ricetta:

Ripulire il trancio di tonno da eventuali nervature, tagliarlo a piccoli pezzettini e batterlo con il coltello fino ad ottenere una polpa sottilissima. Lavare i cavolfiori, sminuzzarli con il robot da cucina così da ottenere piccoli frammenti che ricorderanno il cous cous e cucinarli in forno a vapore a 100°C per 4 minuti. Tagliare a julienne la buccia dei clementini e scottarla per tre volte in acqua in modo da farle perdere la parte amara. Sbucciare i clementini a vivo e conservare il succo e la polpa priva delle pellicine. Insaporire il battuto di tonno con olio, sale, pepe, aceto di riso e un poco di mosto cotto, amalgamare il tutto e formare con l'aiuto di due cucchiaini delle quenelles. Per la composizione finale mettere alla base del piatto un cucchiaino di cous cous di cavolfiore, sopra adagiare il tonno e contornare con alcuni spicchi di clementini a vivo e filamenti di buccia. Infine emulsionare il succo con olio e sale e screziare il piatto con alcune gocce d'emulsione.

Caratteristica della cucina di Agostini è la ricerca minuziosa della materia prima, con un'attenzione alla stagionalità degli ingredienti. Per questo motivo partendo dal tonno come ingrediente principale, ha abbinato il cavolfiore e gli agrumi. Il primo conferisce al piatto mineralità e tendenza dolce, gli agrumi invece acidità e freschezza. La continuità di queste note vengono risaltate dalla presenza nel piatto del mosto cotto di Modena, dal gusto agrodolce leggermente acidulo.

Le emozioni che Riccardo vuole trasmettere richiamano i ricordi della tradizione, partendo dalle scelte di eccellenze locali quali l'olio di Brisighella DOP e il mosto cotto. Anche l'estetica del piatto non è casuale ma frutto di un pensiero, talvolta ordinato, talvolta più spontaneo che si traduce in una stesura allungata della composizione nel piatto e i cui colori richiamano quelli del passato.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Vini bianchi dal profumo intenso e aromatico dai sentori fruttati, dal gusto pieno, morbido e di buona freschezza, dal finale persistente e di corrispondenza all'olfatto.

VINO DELLA ROMAGNA

San Pascasio Romagna DOC Pagadebit (bombino bianco 100%)
Az. Campodelsole
Temperatura di servizio 10° C

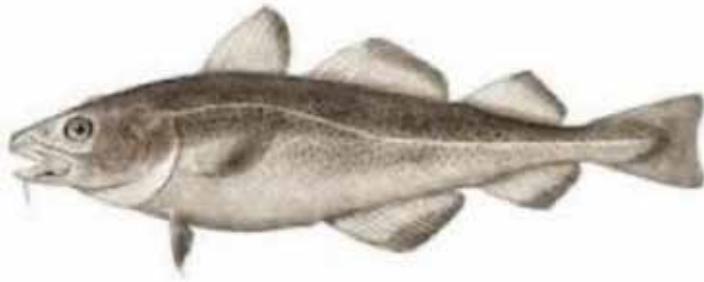
VINO DELL'EMILIA

Sit a Montui Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Classico (pignoletto 100%) Az. Tenuta Santa Croce
Temperatura di servizio 10° C

MERLUZZO

ABBONDANZA MICOL, CASTELLUCCI CLAUDIO, VASINI VIOLA

MERLUZZO (FAMIGLIA MERLUCCIDI)



PROPRIETA' NUTRIZIONALI PER 100G

PROTEINE	18 g
CARBOIDRATI	0 g
GRASSI	0,6 g

LA VITA E L'AMBIENTE

I Merluccidi vivono in acque marine aperte, temperate, subtropicali o tropicali, profonde da 50 ad oltre 1000 metri, tra cui il Mediterraneo; alcune specie possono penetrare in estuari di fiumi. Sono gregari, si spostano in grossi e densi banchi effettuando migrazioni stagionali e possono compiere movimenti verticali lungo la colonna d'acqua nel corso della giornata alla ricerca di cibo. I soggetti giovani vivono in acque più superficiali. Sono predatori voraci e da adulti si nutrono generalmente di pesci che vivono in banchi, quali le aringhe e le anguille, mentre durante lo sviluppo prediligono il krill. Nei mesi invernali (da dicembre a giugno) i merluzzi si riuniscono in gran numero per deporre le uova (da 4 a 7 milioni per ogni femmina) che, galleggiando, vengono disperse in mare aperto. Dopo la schiusa, quando le larve raggiungono una lunghezza di circa 2 cm, precipitano verso il fondo. Nel secondo anno di vita i giovani merluzzi intraprendono le prime lunghe migrazioni e a cinque anni raggiungono la maturità sessuale. La specie presente maggiormente sui nostri mercati è il NASELLO o MERLUZZO (*Merluccius merluccius*) che è diffusa nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale (dalla Norvegia e dall'Islanda alla Mauritania). Altre specie pescate nelle acque extra-europee hanno rilevanza commerciale limitata al luogo di origine.

LA PESCA E LA PESCA E I PESCATORI

Questa famiglia di pesci costituisce un'importantissima risorsa, in particolare nell'area atlantica. È uniformemente distribuito nei mari italiani dove viene catturata soprattutto con reti a strascico, ma vengono utilizzate anche scialiche, palamiti e tramagli. La taglia minima consentita per la cattura è di 20 cm. Il nasello è sottoposto ad un'intensa pressione di pesca; grazie al suo particolare modo di vita riesce comunque a mantenere una popolazione relativamente abbondante. Gli adulti sfuggono alla cattura con le reti e assicurano un costante incremento della popolazione, tuttavia questa specie è oggi minacciata, soprattutto in Adriatico, per la recente diffusione della pesca con i palamiti di profondità ai quali abboccano soprattutto gli adulti e per lo strascico che con le moderne tecnologie si spinge fino alle aree di riproduzione un tempo non raggiungibili.

I PRODOTTI E I MERCATI

Il Merluzzo ha un alto valore commerciale essendo una specie molto apprezzata e richiesta sui mercati europei, in particolare nell'area mediterranea. Viene commercializzata fresca o congelata, sia intera che in filetti o tranci; solo in piccole quantità viene salata ed essiccata, o affumicata, perché per questo tipo di mercato viene molto di più utilizzato il Merluzzo Nordico (*Gadus morhua morhua*), appartenente alla famiglia dei Gadidi, da cui si produce il baccalà (per salagione) e lo stoccafisso (per essiccazione). Proprio in virtù della sua qualità, questo pesce è oggetto di frodi in commercio, la più comune consiste nella vendita di filetti o tranci di naselli di provenienza extramediterranea al posto di quelli, molto più pregiati, di *Merluccius merluccius*.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Morfologicamente il Nasello si presenta con un corpo allungato, snello, compresso lateralmente e coperto di piccole squame, facilmente caduche. Ha una testa lunga, superiormente appiattita, a forma di "V", e una bocca grande caratterizzata da una mascella inferiore prominente e dotata di denti forti e appuntiti che gli permettono di attaccare e divorare le sue prede. La seconda delle due pinne dorsali presenta una depressione nella parte posteriore e la pinna caudale è di forma triangolare. È di colore grigio acciaio sul dorso e bianco-argenteo sul ventre mentre le pinne sono grigiastre. Con la lunghezza massima di 130 cm lo classifica tra i più grandi della sua specie insieme al Merluzzo Sudafricano (pescato in acque extraeuropee).

Il nome Merluzzo può generare confusioni con le specie appartenenti al genere *Gadus* e caratteristiche del nord Atlantico; queste sono molto diverse dal Nasello e si distinguono facilmente per la presenza di una piccola appendice (barbiglio) nella parte inferiore della bocca, dalla forma e colorazione più scura e dalla presenza di caratteristiche macchie sul dorso e sui fianchi.

Dal punto di vista sanitario è possibile rilevare la presenza di larve di *Anisakis* nelle specie appartenenti a questa famiglia per cui è obbligatorio, in caso di consumo crudo, tenerle in abbattitore a -20°C per 48 ore.

Le sue carni sono pregiate, bianche, tenere e magre ma facilmente deperibili, che le rendono adatte a diete ipocaloriche.

RICETTA

RISO CARNAROLI ALLE 3B

Chef: Agostini Riccardo; Ristorante "Il Piastrino" (Pennabilli)



Ingredienti (per 4 persone):

Riso Acquerello 240 gr., Baccalà dissalato 150 gr., Pane insipido 200 gr., Brodo vegetale ½ litro, Scalogno tritato 10 gr., Aglio 1 becco, Pesto di basilico napoletano, Grana padano 20 gr., Olio extra vergine d'oliva q.b., Sale q.b., Pepe bianco q.b.

Realizzazione della ricetta:

Ricavare dal baccalà 4 piccoli tranci del peso di 20 g l'uno e tagliare il restante a cubettini. Mettere in una casseruola l'olio per l'altezza di 2 cm circa, portarlo ad una temperatura di 60°C e immergere i trancetti di baccalà per 16 minuti mantenendo la temperatura costante. Sbriciolare il pane e tostarlo in padella con poco olio in modo da renderlo croccantissimo. Raggiunta la cottura mettere le briciole in un mixer così da ottenere una polvere molto sottile insaporita con poco olio, sale e pepe.

Appassire in casseruola a fuoco dolce lo scalogno finemente tritato, un poco d'olio e il becco d'aglio, aggiungere il riso, farlo tostare per 2 minuti a fuoco dolce e aggiungere il brodo mescolando di tanto in tanto per 15 minuti. A metà cottura aggiustare di sapore con l'aggiunta di sale, pepe e un poco di grana, ultimare la cottura, togliere dal fuoco e aggiungere al risotto il baccalà restante tagliato a cubettini. Mantecare aggiungendo a filo il pesto di basilico. Per comporre il piatto mettere al centro un cerchio d'acciaio di 12 cm, tutt'attorno contornarlo di briciole, al centro disporre il risotto al basilico e sopra adagiare il trancetto di baccalà cotto sott'olio a bassa temperatura. Infine togliere il disco d'acciaio e servire.



B... come briciole, baccalà, basilico. Una ricetta che già dal titolo rievoca alla mente tutti i sapori e gli ingredienti tipici di questo piatto. L'idea iniziale a cui Riccardo si ispira è quella di un riso "speciale", perché profumato al pesto, solo in seguito completato dal profilo aromatico, senz'altro particolare, del baccalà. Sapori intensi e dotati di grandi identità alleggeriti dalla croccantezza del pane in briciole, che rende questo piatto un'esperienza sensoriale unica nel suo genere per chi lo assaggia e i cui sapori restano impressi a lungo nella memoria. L'essenza e la freschezza in questo piatto vengono richiamati da una salsa montata di collagene di baccalà con olio di oliva. La semplicità della preparazione e i pochi ingredienti costituiscono un'altra peculiarità dello chef Agostini, che si rifà ad un filiera corta, fatta prevalentemente di prodotti del territorio e all'elaborazione di vecchi ricordi.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione ha per caratteristica la tendenza dolce del riso arricchita dal merluzzo e dalla salsa al basilico che ne esalta l'aromaticità. Il vino per l'abbinamento deve essere di particolare complessità olfattiva, anche aromatico, dal gusto fresco e di buona sapidità, dal tenore alcolico caldo, morbido e persistente.

VINO DI ROMAGNA

Codronchio Romagna DOCG Albana (albana 100%) Az. Monticino Rosso

Temperatura di servizio 10° C

VINO DELL'EMILIA

Colli di Parma DOC Malvasia (malvasia 100%) Az. La Bandina

Temperatura di servizio 10° C

RICCIOLA

BUDA GIULIA, GISONDI ANTONIO

RICCIOLA (FAMIGLIA CARANGIDI)



LA VITA E L'AMBIENTE

La Ricciola (*Seriola dumerili*) è un pesce pelagico, che solitamente si trova ad una profondità che oscilla tra i 20 e i 70 metri, nelle vicinanze di secche e isole. Questa specie è diffusa nel Mediterraneo, dove è molto comune, per questo motivo la si definisce come la "Regina del Mediterraneo"; nell'Atlantico sia orientale che occidentale, nel primo caso è presente dalle Isole Britanniche ed occasionalmente fino al Golfo di Guinea, nel secondo dalla Nuova Scozia al Brasile. Infine il suo habitat lo si può trovare nell'area Indo-Pacifico presente nell'Indiano e nel Pacifico orientale, dal Giappone all'Australia fino alle Hawaii.

Esistono varie specie appartenenti alla medesima famiglia, come per esempio, la Ricciola Fasciata (*Seriola fasciata*) e la Ricciola Limone (*Seriola rivoliana*). La Fasciata al contrario della prima specie è poco diffusa nel Mediterraneo, invece abbonda nell'Atlantico orientale, in particolare, nelle acque di Madera e in quello occidentale dal Massachusetts al Golfo del Messico, a Cuba e Bermuda. La Ricciola limone è una specie circumglobale, presente nelle acque tropicali di tutti gli Oceani e talvolta la si può trovare anche in acque temperate, infatti la troviamo nell'Atlantico orientale ed in particolare nelle acque dal Portogallo a Madera e alle Azzorre. Al contrario delle sue "sorelle" è totalmente assente nel Mediterraneo. Occorre fare una precisazione gli esemplari giovani vivono vicino alla costa, mentre quelli adulti nelle acque più aperte dove vivono in branchi e si avvicinano alla costa solo in primavera-estate.

LA PESCA

La Ricciola si pesca con reti a circuizione o da posta, talvolta entra nelle tonnare. Oppure più semplicemente, la si pesca, con le lenze di profondità o superficiali da traina dai pescatori sportivi, infatti questa tipologia di pesce si presta alla pesca sportiva. È reperibile nell'arco di tutto l'anno, soprattutto da Settembre a Marzo e i mesi migliori sono da Ottobre a Gennaio. In Italia non è presente in tutte le regioni perché sostituita da Branzini e Orate pur essendo di qualità migliore.

I PRODOTTI E I MERCATI

La Ricciola "classica" è una specie di buon interesse sui nostri mercati ove è presente abbastanza regolarmente.

Abbiamo diverse modalità di commercializzazione, la possiamo com-

prare fresca, congelata, affumicata, salata, essiccata, infine può essere venduta intera o a tranci. In Giappone questa specie viene anche allevata. Le sue carni sono ottime, molto apprezzate e sono ricche di acidi grassi polinsaturi, omega tre, proteine facilmente assimilabili, sali minerali, vitamine A e B e contiene molto fosforo. Per 100 grammi di sostanza edibile abbiamo: 22.5 g di proteine; 1.6 g di grassi e un apporto calorico di 104 Kcal. Quando si acquista, però, bisogna fare attenzione perché questo tipo di pesce viene erroneamente confuso con la Leccia. Per distinguerle è importante osservare la forma del corpo, infatti la Ricciola ha una forma più regolare mentre la Leccia è più romboidale. Per completare il nostro discorso dobbiamo accennare anche il valore commerciale delle altre due tipologie di Ricciola.

La Ricciola Fasciata è una specie senza particolari interessi sui mercati europei, dove compare occasionalmente e viene commercializzata fresca congelata salata ed essiccata. Le sue carni sono comunque apprezzate.

La Ricciola Limone ha le medesime modalità di commercializzazione delle precedenti. È una specie di discreto interesse sui nostri mercati e spesso viene confusa con la *Seriola dumerili*.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Sapere = riconoscere. Per poter rispettare quest'equazione bisogna conoscere ed imparare le caratteristiche fisiche di questi pesci per poter essere in grado di avere lo stesso potere contrattuale di chi vende i prodotti del mare.

Descrizione fisica:

La Ricciola: lunghezza massima 190 cm.

Caratteri distintivi: bocca piuttosto ampia che giunge, all'indietro, sotto il centro dell'occhio che è piuttosto piccolo (il suo diametro è contenuto 3,6-6,6 volte nella lunghezza della testa); osso mascellare alto, con un largo osso sopramascellare; mascella inferiore leggermente prominente; entrambe le mascelle munite di denti minuti, disposti in larghe bande, presenti anche sul vomere, sui palatini e sulla lingua; 11-19 branchiospine inferiormente sul primo arco; presenza sul peduncolo caudale di una carena carnosa su ciascun lato e di due fossette, una dorsale ed una ventrale; linea laterale leggermente incurvata sopra la pettorale, con 150-180 squame; 24 vertebre in totale.

RICCIOLA

La Ricciola Fasciata:

lunghezza massima 67,5 cm alla forca della coda.

Caratteri distintivi: bocca piuttosto ampia che giunge, all'indietro, sotto il centro dell'occhio che mediamente sviluppato; osso mascellare alto, e con osso sopramascellare sottile; mascella inferiore leggermente prominente; entrambe le mascelle munite di denti minuti, disposti in una banda; 17-18 branchiospine inferiormente sul primo arco; presenza sul peduncolo caudale di una carena carnosa su ciascun lato e di due fossette, una dorsale ed una ventrale; linea laterale leggermente incurvata sopra la pettorale, priva di scudetti; 24 vertebre in totale.

La Ricciola Limone: lunghezza massima 97 cm alla forca della coda.

Caratteri distintivi: bocca piuttosto ampia che giunge, all'indietro, sotto il centro dell'occhio che è piuttosto piccolo (il suo diametro è contenuto 4,3-5,8 volte nella lunghezza della testa); osso mascellare alto, con osso sopramascellare molto spesso; mascella inferiore leggermente prominente; entrambe le mascelle munite di denti minuti, disposti in una banda; 18-20 branchiospine inferiormente sul primo arco; presenza sul peduncolo caudale di una carena carnosa su ciascun lato e di due fossette, una dorsale ed una ventrale; linea laterale leggermente incurvata sopra la pettorale, priva di scudetti; 24 vertebre in totale.

La Ricciola presenta una curiosità che riguarda il colore, infatti tra i gli esemplari giovani e quelli adulti ci sono differenze di colore molto marcato e per questo si pensava che appartenessero a specie diverse.

Esemplari adulti: la loro colorazione è grigio-azzurra od olivacea, con riflessi dorati nelle parte dorsale; più chiara sui fianchi; bianco-argentea ventralmente; presenza sovente di una fascia longitudinale color ambra sui fianchi, estesa dalla testa alla coda, nonché di una fascia scura sulla nuca, estesa fra gli occhi fino alla prima dorsale; pinna caudale brunastra, grigio-brunastra.

Esemplari giovani: presenza sui fianchi di cinque bande verticali scure, che non si estendono sulla membrana della seconda dorsale e dell'anale, di una sesta peduncolo caudale e di una fascia scura sulla nuca; il corpo e le pinne presentano tonalità giallo-ambra.

La Ricciola Fasciata: **Esemplari adulti:** dorsalmente presenta una colorazione rosa scura o violacea scura; più chiara sui fianchi, bianco-argentea ventralmente; presenza di una fascia scura alquanto indistinta sulla nuca.

Esemplari giovani: presenza sui fianchi di sette fasce trasversali nerastre irregolari e discontinue, dalle terza alla settima si estendono anche sulla membrana della seconda dorsale e dell'anale, di una ottava sul peduncolo caudale e di una fascia scura sulla nuca; pinna caudale grigio-brunastra chiara.

La Ricciola Limone: **Esemplari adulti:** colorazione brunastra, olivastra, verde-bluastro dorsalmente, più chiara sui fianchi e ventralmente, talvolta con riflessi color ottone o lavanda; presenza di una fascia scura alquanto indistinta sulla nuca e di una fascia longitudinale color ambra sui fianchi, alquanto indistinta, che origina posteriormante all'occhio; seconda dorsale scura; anala scura orlata di bianco e con il lobo biancastro; pinna caudale scura.

Esemplari giovani: presenza sui fianchi di sei fasce trasversali nerastre, non si estendono sulla membrana della seconda dorsale e dell'anale, di una settima sul peduncolo caudale e di una fascia scura sulla nuca.



IN CUCINA

La ricciola in cucina si presta a tutti i tipi di usi. Se piccola, dopo averla pulita può essere cotta in forno, per esempio al sale; se di grandi dimensioni si sfiletta, si taglia in tranci o si cuoce intera. Ottima cotta sulla griglia. I tempi di cottura ovviamente variano in base alla grandezza della Ricciola. Attenzione a non cuocerla troppo, il rischio è che diventi stopposa.

Quando è pronta lo si capisce dagli occhi e dalla pelle. Una raccomandazione: se la si cuoce alla griglia, occorre usare quella che permette di cuocerla davanti alla fiamma in posizione orizzontale. Per quanto riguarda l'aspetto della pulizia, la Ricciola ha un rapporto polpa utile e scarto incredibile, seconda solo al tonno. Eliminare le interiora, incidendo il dorso sotto le branchie, ed estraendole. Tagliare le pinne con delle forbici robuste. Se occorre eliminare le squame passando il coltello dalla coda verso la testa. Sciacquare abbondantemente sotto acqua corrente.

CARPACCIO DI RICCIOLA CON SALSA TONNATA ALLE MANDORLE E OLIO DI ARTEMISIA

Chef: Grippo Gregorio; Ristorante "La Buca" (Cesenatico)



Realizzazione della ricetta:

La Ricciola viene pulita, eviscerata e sfilettata e fatta a tranci. Una parte di questa viene stoccata e l'altra viene utilizzata nella preparazione giornaliera. Il trancio viene messo in una marinatura, gli elementi che la compongono sono: 200 gr di sale dolce di Cervia integrale, 150 gr di zucchero di canna, 150 gr di sale fino, erbe aromatiche, pepe in grani e ultimata con foglie di alloro. Il trancio viene lasciato in marinatura per un arco temporale che è proporzionale alla sua grandezza. Una volta terminato il tempo utile viene sciacquato velocemente, accuratamente asciugato e viene conservato fino al momento dell'utilizzo. Al bisogno il trancio viene sottilmente affettato in modo tale da ricavarne delle fettine che possano essere sistemate nel piatto a forma di calice. Visivamente il piatto si presenta ideato con una striscia di salsa tonnata alle mandorle, su cui vengono adagiati i "calici" del trancio di Ricciola, con erbe aromatiche, petali di fiori eduli, riso Venere reso croccante mediante frittura. Il piatto viene completato con sale dolce di Cervia e olio di Artemisia.

LO CHEF: GREGORIO GRIPPO

"La mia cucina ha l'intento di fondere all'unisono la tradizione e i costumi della terra di Romagna, con le tendenze culinarie in "voga" nel momento, perchè con una ricetta che rispecchia la territorialità, le usanze e i costumi si cerca di rispondere alle esigenze gustative e visive che richiede il nostro tempo. Per il tipo di cucina che faccio, che si basa solo su specialità ittiche, è mia abitudine utilizzare materie prime di elevata qualità analizzandole in tutte le loro caratteristiche, soprattutto al momento dell'arrivo dal mercato del pesce al ristorante. Nel caso della Ricciola esamino la sua "idoneità", nel senso che corrisponda e abbia tutte le caratteristiche tipiche della sua specie. Ho scelto la Ricciola, perchè le tendenze della cucina moderna richiedono pesci grandi, ma cercandolo di associare ai prodotti tipici della zona. Nel caso della Sardina, ho scelto questo pesce perchè è molto versatile potendolo utilizzare nella sua interezza."

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione è delicata ma di particolare aromaticità per la marinatura, l'abbinamento può sposare sia spumanti metodo classico sia vini bianchi fermi, intensi di profumi e di buona struttura gustativa con uno slancio di freschezza in evidenza.

VINO DELL'EMILIA

Fiamant Vino Spumante Brut (pinot nero 100%) Az. Fratelli Piacentini

VINO DI ROMAGNA

Concerto Colli della Romagna Centrale DOC Bianco (chardonnay 55%, bombino 35%, pinot bianco 15%)

Az. Tenuta De Stefanelli

Temperatura di servizio 10° C

BIANCHETTO

BUDA GIULIA, GISONDI ANTONIO

BIANCHETTO (NOVELLAME) (FAMIGLIA GOBIIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

Per bianchetto o gianchetto si intende il novellame di pesce azzurro, ovvero le forme giovanili (avannotti) di due specie: acciuga (*Engraulis encrasicolus*) e sardina (*Sardina pilchardus*). L'unica possibilità di verificare se siamo in presenza di bianchetti di sarda o di acciuga dipende dal periodo di pesca che è regolamentata da appositi decreti proprio per tutelare il pesce azzurro. Correttamente questa tipologia di pesciolini è chiamata novellame di pesce azzurro, ma in commercio li troviamo con nomi diversi, perché dipendono dalla regione in cui ci trova. I termini più comuni, comunque, sono Bianchetto o Giacchetto. Il nome bianchetto deriva dal fatto che, una volta ultimata la cottura, queste forme ittiche assumono una colorazione bianca. Il loro habitat è il Mediterraneo e in Italia li possiamo trovare nella zona delle Cinque Terre in Liguria. Nella tradizione culinaria di questa regione, infatti, sono una componente importante.

Come abbiamo già detto, il bianchetto è lo stato giovanile di due specie di pesce: di Sardina (*Sardina pilchardus*) e di Acciuga (*Engraulis encrasicolus*).

LA PESCA

La pesca del Bianchetto di Sardina è permessa, dalla normativa italiana attraverso decreti ministeriali, che operano una distinzione fra i tipi di pesca. La pesca commerciale permette una sola raccolta all'anno per un periodo non superiore a due mesi consecutivi. Per quanto riguarda la pesca professionale anch'essa è permessa annualmente per un arco temporale che va da Gennaio a Marzo. Viene pescato con reti a circuizione.

I PRODOTTI E I MERCATI

I Bianchetti di sardina sono commercializzati freschi o surgelati e sono venduti nei mesi invernali. I Bianchetti sono spesso confusi con i Rossetti o con i Bianchetti di fondo. Queste due specie nello stato adulto sono di piccole dimensioni ed entrambe appartengono alla famiglia Gobiidae. Sul mercato, inoltre si possono reperire pesci ghiaccio che vengono venduti, in malafede, in luogo dei Bianchetti. Il segnale più immediato, che si tratti di una truffa, riguarda il prezzo: i Bianchetti, infatti, sono piuttosto costosi. Al contrario i pesciolini ghiaccio sono

venduti a prezzi molto bassi. Per quanto riguarda la carne valgono le stesse proprietà nutrizionali delle sardine, sono ricchi di sali minerali, fra i quali sodio, potassio, calcio, fosforo e vitamina A, e omega tre. Prima di essere consumati devono essere lavati accuratamente per eliminare granelli di sabbia e altre impurità, senza però perdere l'arziglio che è una sensazione, un profumo di mare.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

I Bianchetti sono gli avannotti delle sardine. Si presentano come una massa gelatinosa, opalescente e traslucida lunghi poco più di 2 mm.

IN CUCINA

La cottura dei Bianchetti deve essere rapidissima, essi si prestano molto bene alla frittura e alla frittata.



Cottura al vapore:

Predisporli, in modo ben distribuito, su di un colapasta di metallo e cuocere pochissimi minuti sopra il vapore della pentola; quindi, appena cotti, quando assumono il caratteristico colore bianco latte, metterli nel piatto e condirli con poco sale, un goccio di limone o olio extra vergine di oliva e servire.



Cottura in frittura:

Fare la pastella e aggiungervi i bianchetti, girare il tutto in modo da non romperli e poi friggerli in olio extra vergine di oliva per pochi istanti avendo cura che le parti della frittella siano dorate in modo uguale. Quindi servire caldi cospargendo le frittelle con prezzemolo e un pizzico di timo. Salare e servire. In questo piatto è vietato l'uso del limone.



Frittata di bianchetti: si aggiungono i bianchetti in padella con olio caldo, versando sopra le uova sbattute, mescolando leggermente in modo che il composto scaldandosi mantenga una consistenza fluida e leggermente cremosa oppure mescolare i bianchetti con le uova e fare la frittata.

SARDINA

BUDA GIULIA, GISONDI ANTONIO

SARDINA (FAMIGLIA CLUPEIDI).



LA VITA E L'AMBIENTE

La Sardina (*Sardina pilchardus*) è un pesce pelagico migratore e gregario, che vive in branchi molto fitti e disciplinati, composti da centinaia e migliaia di individui. La Sardina si ciba esclusivamente di plancton, che entra nella bocca grazie al filtro branchiale. La troviamo sia nei fondali più profondi, dove trascorrono la stagione autunnale e invernale; sia nella zona antistante la costa, persino in pochi centimetri d'acqua, nei mesi estivi. La riproduzione di questa specie avviene tra Settembre e Maggio, la femmina emette fino a 50000 uova. La sua diffusione interessa il Mediterraneo, dove è una specie comune soprattutto nella parte occidentale e nell'Adriatico; rara nel bacino orientale; infine la possiamo trovare anche nel Mar Nero.

La papalina (normalmente chiamata "saraghina") e l'acciuga o alice sono pesci dal punto di vista gastronomico spesso intercambiabili con la sardina.

LA PESCA

Le tecniche utilizzate per la pesca di questo pesce sono le reti a circuizione da posta e a strascico durante tutto l'anno. Specie di estremo interesse per la pesca professionale, viene catturata in grandi quantità. Una particolarità è che non mai agli ami.

I PRODOTTI E I MERCATI

Sul mercato il prezzo della sardina è sempre piuttosto basso, solitamente un terzo di quello dell'acciuga. La sardina è un pesce molto delicato; quando è fresca ha l'occhio vivido e sporgente, le branchie umide e rosse, il corpo rigido e le carni sode. Sono da scartare se hanno pancia gonfia e se le interiora fuoriescono facilmente alla semplice pressione delle dita. È importante togliere le squame sfregandole sotto l'acqua corrente. Unitamente al prodotto fresco la sardina viene commercializzata come prodotto trasformato sott'olio, essendo una specie di primaria importanza per l'industria conserviera. La carne della sardina cambia nel corso della vita perchè è considerata un pesce semigrasso da adulto e magro allo stato di bianchetto. Il suo contenuto in grassi cambia inoltre in base alla stagione, dal momento che le sardine sono più magre in inverno e primavera.

Con un altissimo contenuto di omega 3, fino al 38% del totale degli acidi grassi, guidano la classifica dei pesci utili alla salute. Una particolarità da segnalare è che le Sardine dell'Adriatico hanno le carni più grasse dovuta ad una abbondante reperibilità di cibo a disposizione.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANNO

Descrizione fisica:

La Sardina: lunghezza massima 25cm.

Caratteri distintivi: corpo coperto di squame grandi, sottili, caduche, assenti sulla testa; una squama lunga, modificata, presente su ciascun lobo della pinna caudale; la bocca giunge fino al margine anteriore dell'occhio; mascelle di eguale lunghezza, con quella superiore priva di incisura profonda mediana; opercolo striato nella parte inferiore, con 3-5 piccole creste ossee dirette obliquamente verso il subopercolo, con il margine posteriore tondeggiante; carena ventrale non prominente, poco sviluppata; 30 serie di squame longitudinali; 44-106 branchiospine inferiormente sul primo arco; 50-53 vertebre in totale.

Colorazione: verde azzurra, verde oliva dorsalmente; argenteo-dorata sui fianchi, bianco argentea sul ventre; presenza, talvolta, di una serie di macchiette nerastre, poco accentuate, sulla parte superiore dei fianchi.

CROCCANTE DI SARDINA

Chef: Grippo Gregorio; Ristorante "La Buca" (Cesenatico)



"Utilizzo la Sardina perchè di questo pesce non viene sprecato niente. Lo utilizzo in tutte le sue parti."

Ingredienti (per 4 persone): 12 Sardine da circa 50/60 gr l'una, 250 gr di olio di soia, 1 uovo intero, pane di due giorni prima (meglio se fatto con lievito madre)

Realizzazione della ricetta: Come abbiamo già esplicitato sopra, è importante togliere le squame sfregandole sotto l'acqua corrente. Sfilettare le Sardine prestando attenzione a non rovinare la spina. Mettere da parte i filetti in frigorifero. Prendere la spina e dividerla in 2: una parte composta da testa e mezza spina, l'altra invece dall'altra metà di spina e la coda. Fare tostare nel forno le spine per asciugarle dall'acqua.

MAIONESE DI SARDINA:

In un pentolino scaldare l'olio a 55 gradi, immergervi le spine ottenute dalla parte della testa e lasciarle in immersione per circa un'ora. A cottura ultimata filtrare l'olio e raffreddarlo. In un piccolo recipiente mettere l'uovo e montare con l'olio ottenuto in precedenza come per una maionese classica. Aggiustare di sale.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La preparazione presenta una intensità di aromi e discreta grassezza data dalla maionese e buona persistenza gusto olfattiva. I vini in abbinamento devono premiare la nota di freschezza e avere una buona persistenza gustativa, consigliabile la scelta di vini bianchi maturi.

VINO DELL' EMILIA

I Croppi Romagna DOCG Albana (albana 100%) Az. Celli
Temperatura di servizio 10°C

SPINA CROCCANTE:

In una pentola capiente portare ad ebollizione l'acqua. Immergervi le spine dalla parte della coda per qualche istante aiutandosi con un colino. A questo punto pulire la spina dalla carne che si sarà cotta. Mettere le spine in forno ventilato e farle asciugare a 30 gradi per circa 20 minuti. Friggerle in olio a 160 gradi per ottenere una consistenza croccante e ultimarne la cottura.

COMPOSIZIONE:

Tagliare il pane in fette molto sottili. Prendere i filetti di Sardina ed accoppiarli come a ricomporre il corpo. Adagiare sulla pelle le sfoglie di pane e rifilarle in modo che siano perfettamente aderenti ai filetti. In una padella tostare la carne della Sardina composta da due filetti e due veli di pane da entrambi i lati in modo da ottenere una cottura molto croccante all'esterno e umida all'interno. Servire i filetti così ottenuti adagiandoli su ciuffetti di maionese e rifinendo con la spina croccante.

VINO DI ROMAGNA

Vara Colli di Scandiano e di Canossa DOC Chardonnay (chardonnay 90%,pinot nero 10%)
Az. Ferrarini
Temperatura di servizio 10° C

SGOMBRO

BRESCIANI FRANCESCA, MALAVASI ANDREA, ZAGNI NICOLAS

SGOMBRO (FAMIGLIA SCOMBRIDAE)



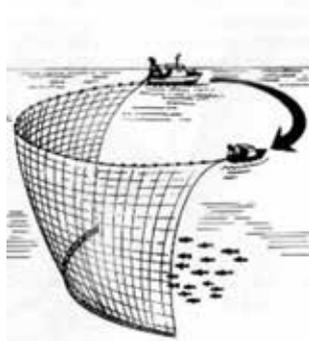
LA VITA E L'AMBIENTE

Lo Sgombro vive nel Mediterraneo e nell'Atlantico in acque profonde; portandosi in superficie nella bella stagione, è comunissimo e forma branchi assai numerosi. La riproduzione avviene da fine inverno a primavera in prossimità della costa. Lo Sgombro ha sessi separati e il termine del terzo anno di vita contraddistingue l'inizio della maturità sessuale.

Nell'Adriatico il momento ottimale per la pesca dello Sgombro è fine Febbraio primi di Marzo fino ad autunno inoltrato, principalmente la pesca viene effettuata di prima mattina o in tarda serata quando il mare è calmo.

LA PESCA E I PESCATORI

Vivendo in gruppo lo Sgombro viene principalmente pescato con le reti da circuizione. Alla fine della primavera e all'inizio dell'estate staziona in branchi vicino alle foci dei fiumi e delle imboccature portuali. Nel pieno dell'estate invece i branchi preferiscono spostarsi verso i vivai delle cozze posizionati generalmente sulle tre miglia da terra, per poi successivamente spostarsi ancora e stabilirsi sulle sei e poi sulle dodici miglia alla fine dell'estate, dove concludono il loro sviluppo, raggiungendo il peso di circa ottocento grammi.



I PRODOTTI E I MERCATI

Grande richiesta nel mercato della pesca ed in parte nell'industria conserviera, è particolarmente apprezzato e viene commercializzata fresca, congelata, affumicata, salata ed inscatolata.



LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

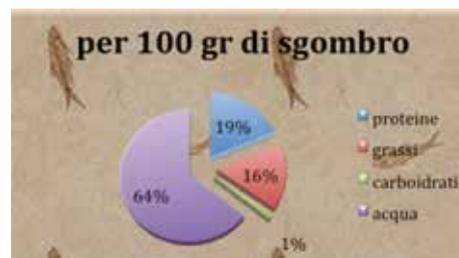
Lo sgombro è un tipico pesce azzurro di medie dimensioni dal corpo affusolato e fusiforme.

Il muso è appuntito; le narici posteriori sono vicine agli occhi, non molto grandi e provvisti di una pal-



pebra adiposa anteriore e posteriore con una fessura mediana libera.

La bocca è grande e provvista di piccoli denti conici, presenti in serie unica, su entrambe le mascelle e nella parte interna sulle ossa interne della bocca (palato e vomere). Le squame sono piccole e non sempre delle stesse dimensioni e non è mai ben sviluppato il corsaletto. La pinna dorsale anteriore è formata da raggi duri e la posteriore da raggi molli e ben distanti tra loro. La pinna anale è contrapposta alla seconda pinna dorsale; posteriormente ad entrambe queste pinne sono presenti 5 pinnule. Sul peduncolo caudale (base dei lobi della pinna) sono presenti due carene laterali molto piccole. Le pinne pettorali, più lunghe delle ventrali, sono separate da un piccolo prolungamento (processo interpelvico). La linea laterale è presente ed è sinuosa. Caratteristica è l'assenza della vescica gassosa. La colorazione è simile alle altre specie pelagiche. Il dorso è verde-blu metallico, iridescente con linee scure ad andamento sinuoso che terminano subito



al di sotto della linea laterale. I fianchi sono argentei e il ventre bianco. Non sono presenti macchie. La presenza di una particolare proteina, la parvalbumina, fa dello sgombro la causa di un'allergia alimentare anche grave.

Le sue carni sono bianche, con leggera sfumatura brunastra, buone; il loro sapore peggiora progressivamente con l'invecchiamento del prodotto anche a causa dell'alto contenuto in grassi, che possono rapidamente rancidire; contengono, per 100 gr di sostanza edibile, 18,7 g di proteine e 16,1 di grassi, 1,0 g di carboidrati, con un apporto calorico di 220 Kcal.

RICETTA

SGOMBRO AFFUMICATO "FAI DA TE"

Chef: Liuzzi Raffaele; Locanda Liuzzi (Cattolica)



Ingredienti: 10 sgombri dell'Adriatico, 1 Kg di zucchero, 1 Kg di sale fino di Cervia, olio extravergine di Cervia, pepe al mulinello, 500 gr di segatura di ciliegio, 250 gr di Squacquerone, 100 gr di panna\latte, 1 succo di limone, noce moscata, albicocche secche, sale e pepe.

Granita di cetrioli: 200 gr di succo di cetrioli con buccia, 100 gr di succo di arance, 50 gr di glucosio, 20 gr di succo di zenzero, 1,5 gr di stabilizzante

Realizzazione della ricetta: Sfilettare e togliere le spine interne del pesce, lavare e asciugare, mischiare lo zucchero con il sale in parti uguali, mettere una metà di quest'ultimi sul fondo della placca, adagiare il pesce e sopra metterci il rimanente zucchero e sale, far riposare in frigo per circa una mezzora; lavarli e asciugarli, con l'aiuto di un coltellino eliminare la pelle trasparente da entrambi i dorsi del pesce, farle affumicare nell' apposito affumicatore oppure utilizzare una padella per bruciare i trucioli e sopra metterci il setaccio di acciaio e coprite il tutto con carta stagnola e pellicola; lasciate affumicare per circa dieci minuti, dopo ungeteli di olio extravergine d'oliva e fateli riposare in frigo.

Frappè di Squacquerone: frullate lo Squacquerone con la panna o latte a seconda della densità dello Squacquerone aggiungete secondo il vostro gusto del succo di limone per ridargli quel gusto acido che gli appartiene e per ultimo aggiustate di sale e pepe.

Granita di cetrioli: passare allo spremifrutta/verdure "Angel Juice" i cetrioli con tutta la buccia, le arancie e lo zenzero, scaldare giusto un quarto del succo e sciogliere il glucosio per poi mischiarlo immediatamente con il restante succo freddo, aggiungerci lo stabilizzante e mettere il tutto nell'abbattitore di temperatura avendo cura di girare di tanto in tanto il succo affinché formi dei cristallini di ghiaccio.

Presentazione: mettere in una tisaniera di vetro trasparente i trucioli di ciliegio e dargli fuoco quando la metà dei trucioli si è quasi bruciata metteteci il coperchio con il pesce e chiuderlo in modo che la fiamma in mancanza di ossigeno si spegne e provoca il fumo, da servire subito con affianco una ciotola di frappè e Squacquerone con aggiunta di brunoise di albicocche e grattugiata di noce moscata, e un bicchierino pieno a metà di granita di cetrioli. Va mangiato prelevando un pezzo per volta lo sgombro che sta affumicato, passarlo nel frullato di Squacquerone (il quale sembra vada a coprire i sapori ma in realtà te lo ammorbidisce

e esalta) mentre la granita serve alla fine per sgrassarsi il palato. La differenza tra questo modo di affumicare e il tradizionale è che è il cliente a decidere se lo vuole più affumicato o meno, e poi man mano che tira giù i pezzi di pesce, sentirà sempre più la persistenza della tostatura del legno e della affumicatura. Il piatto si presenta strutturato e bilanciato in ogni suo passaggio, lo sgombro nei trucioli bruciati presenta una forte note fruttata, e al palato il gusto ricorda i pesci grassi affumicati. Gli sgombri proprio per questo vanno immersi nel frappè di Squacquerone per esaltare le qualità innate di questo pesce azzurro. La granita con la sua persistenza acida serve a ripulire la bocca.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Preparazione complessa con molte sfaccettature olfattive e gustative come l' affumicatura, la grassezza, la tendenza acida, e una persistenza gusto olfattiva intensa . I vini in abbinamento devono essere intensi e complessi nei profumi, di buona struttura, caldi e morbidi, di media freschezza e sapidi, con persistenza finale importante.

VINO DELL' EMILIA

Salcerella Colli d'Imola Doc Bianco (sauvignon 100%) Az. Tre Monti
Temperatura di servizio 10° C

VINO DI ROMAGNA

Colli Bolognesi DOC Pignoletto Superiore(pignoletto 100%) Az. Tizzano
Temperatura di servizio 10° C

SEPPIA

BRESCIANI FRANCESCA, MALAVASI ANDREA, ZAGNI NICOLAS

SEPPIA (FAMIGLIA SEPIIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

La seppia trascorre molte ore nascosta nel fondale sabbioso: è completamente mimetizzata, non solo perché seppellita nella sabbia, ma anche perché cambia il proprio colore, a seconda delle esigenze ambientali. Nella stagione riproduttiva il maschio cerca la femmina e si orna con pigmenti estremamente vivaci: sul fondo bianco del corpo spiccano ondulate linee rosso fuoco. Il cosiddetto "braccio", ossia un tentacolo modificato per la riproduzione, viene aperto lateralmente, così da comunicare la sua disponibilità all'accoppiamento. La femmina, mantenendo un colore del tutto neutro, comunica la sua disponibilità all'accoppiamento. Talvolta i maschi lottano contrastandosi con i potenti tentacoli. Durante l'accoppiamento il maschio e la femmina si uniscono con i tentacoli; il maschio inserisce i semi in una particolare tasca della femmina. Questa, successivamente, produce le uova ed avviene la fecondazione. Le uova fecondate sono ancorate a delle piante marine e a breve nasceranno delle seppioline. Avvenuta la deposizione, spesso la femmina muore. Avvenuto l'accoppiamento, il maschio e la femmina rimangono insieme e il maschio è pronto ad allontanare qualsiasi rivale.

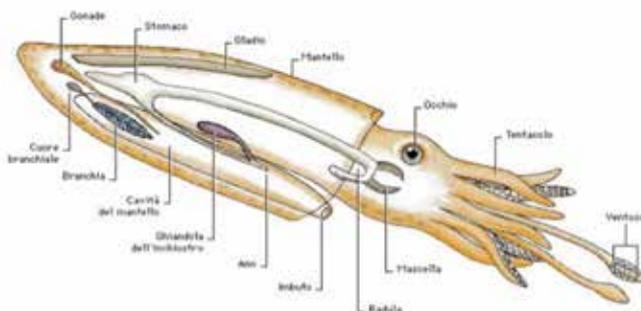


I PRODOTTI E I MERCATI

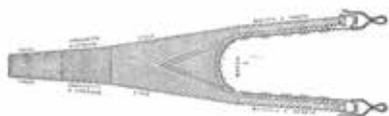
Grande richiesta dell'industria alimentare del suo inchiostro (il nero di seppia) che viene venduto come condimento per salse e per innumerevoli produzioni di cucina. La seppia è molto richiesta congelata e fresca.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

La seppia è mollusco lungo oltre 49 cm (con il mantello); diffusa principalmente nel Mediterraneo e nell'Atlantico Orientale. Ha braccia recanti 4 file longitudinali di ventose; la clava di ciascun tentacolo è munita di 5/6 file longitudinali di ventose, 5 o 6 ventose mediane hanno il diametro doppio di quello delle rimanenti ventose. La membrana natatoria delle 2 braccia tentacolari non si estende oltre la base della clava il terzo braccio sinistro funge, nei maschi, da braccio copulatorio (ectocotilo) con la parte prossimale munita di 5/8 file di ventose di dimensioni ridotte. Conchiglia interna larga, arrotondata sia anteriormente che posteriormente, con i margini laterali quasi paralleli; presenza nei soggetti giovanili di una debole spina che viene inglobata in un area chitinoso in quelli adulti; la zona striata occupa solamente la metà anteriore del sepien e le striae anteriori hanno forma di U invertita o di M con un'incisura superiore poco profonda. Colorazione molto variabile superficie dorsale zebraata, con prevalenza di tonalità bruno-nerastre, brunastre chiare e giallastre; le pinne laminari presentano un sottile margine biancastro e piccole macchiette biancastre situate lungo la zona di congiunzione delle pinne medesime con il mantello; superficie ventrale di tonalità biancastra iridescente.



RETE PER LA PESCA MEDITERRANEA
TIPO ITALIANO



LA PESCA E I PESCATORI

La pesca delle seppie si effettua con le reti a strascico o con la fiocina, attraendo i maschi mediante una femmina legata a una fune o posta entro nasse, oppure con la seppiarola,

un triangolo di legno recante specchietti ai quali la seppia maschio si aggrappa scambiando la propria immagine riflessa per una femmina. Il momento ideale della pesca va dalla fine dell'estate agli inizi della primavera, con la sua massima attività nei mesi invernali. Gli orari più attivi sono quelle notturne, quando le seppie sono solite alimentarsi, se utilizziamo esche naturali o artificiali dotate di fonti luminose tipo starlite oppure fosforescenti. Sono possibili catture anche all'alba o al tramonto e durante le ore della giornata, in presenza di cielo coperto e acque velate. I posti ideali per la pesca sono: all'esterno delle dighe frangiflutti, l'esterno dei porti, su fondali misti di roccia e sabbia, le foci dei fiumi.

RICETTA

LA SEPPIA E LA PROFONDITA' DEL MARE ADRIATICO

Chef: Liuzzi Raffaele; Locanda Liuzzi (Cattolica)



Ingredienti: gr 240 riso vialone nano, 1 scalogno tritato, 16 gr alghe marine disidratate e fresche, 20 gr burro acido, 120 gr di seppia fresca tagliata a julienne, 12 gamberi, 2 triglie; 20 gusci di ostriche, 1 porro, 1 carota, 100 gr di mandorle senza pellicina, 2 gambi di sedano, 2 funghi champignon, acqua minerale naturale; 100 gr di seppia frullata nel paco jet, 1 gr fecola, 2 gr parmigiano, nero di seppia qb, sale malton, sale e pepe; 200 gr di cipolla bianca tritata, 200 gr di vino bianco, 100 gr di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di pepe in grani schiacciato, 2 foglie di alloro, 1 kg di burro pomata.

Realizzazione della ricetta: Far ridurre in un pentolino vino aceto cipolla pepe e alloro, dopo essersi ridotto ad un quarto filtrate il tutto a lasciare raffreddare per poi aggiungerlo al burro pomata.

Partendo da freddo con 40 gusci di ostriche lavate, 100 gr di mandorle sgusciate cipolla carote e sedano far sudare per poi aggiungerci l'acqua minerale naturale fino al doppio del contenuto della pentola, distillarla a 65°, o con apposito distillatore oppure in pentola con il supporto interno e bacchetta d'acciaio e coperchio.

Frullare bene poi setacciare la seppia con il resto degli ingredienti, stendere con strato sottilissimo sul salpa e cuocere a microonde a massima temperatura per circa 5 minuti aprendo spesso il forno per far uscire il vapore. Far sudare in olio extra vergine d'oliva lo scalogno, tostare il riso e iniziare la cottura aggiungendo il distillato di ostriche

fino a quando il riso è cotto, mantecare con il burro acido aggiustando di sale e una macinata di pepe.

Servire su piatto piano mettendo sul fondo la polvere di alghe marine, coprire con il riso metterci al centro in verticale i crackers di seppia e posizionando i gamberi, la seppia a julienne, prima conditi con sale pepe e olio e per ultimo metterci le alghe fresche a rametti di salicornia e uova di salmone.

Il piatto si presenta strutturato e bilanciato in ogni suo passaggio, lo sgombro nei trucioli bruciati presenta una forte note fruttata, e al palato il gusto ricorda i pesci grassi affumicati. Gli sgombri proprio per questo vanno immersi nel frappé di Squacquerone per esaltare le qualità innate di questo pesce azzurro. La granita con la sua persistenza acida serve a ripulire la bocca.



VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

La complessità della ricetta viene espressa sia nella presentazione della preparazione, sia all'analisi gusto olfattiva che risulta complessa e ricca di sfumature sensoriali. I vini in abbinamento devono essere bianchi secchi, intensi di profumi, di buon corpo e persistenti, freschi di acidità e mediamente sapidi.

VINO DELL' EMILIA

Liano Rubicone Igt Bianco (Chardonnay 70% Sauvignon 30%) Az. Umberto Cesari

Temperatura di servizio 10° C

VINO DI ROMAGNA

Le Carraie Colli Bolognesi DOC Sauvignon (Sauvignon 100%) Az. Tenuta Bonzara

Temperatura di servizio 10° C

RISO E CANOCCHIA

Chef: Faccani Alberto; Ristorante Magnolia (Cesenatico)



Ingredienti: riso carnaroli gr 280, canocchie kg 1, brodo di canocchia, olio evo.

Realizzazione della ricetta: Mettere nel congelatore 6 canocchie in modo da poterle sbucciare, riporle poi in frigorifero.

Passare al tritacarne le restanti canocchie e passare al cinese il composto ottenuto, riporre in un barattolo del pacojet e congelare.

Tostare il riso in una casseruola e bagnare con il brodo di canocchie e portare a cottura.

Mantecare il gelato di canocchia e riporlo in frigorifero.

Ultimare la cottura del risotto aggiustando di sale e pepe.

Mantecare fuori dal fuoco con il gelato di canocchie, olio e impiattare.

Adagiarvi sopra le canocchie crude precedentemente tagliate a pezzi e condite con olio e sale.

VINI IN ABBINAMENTO CON LA RICETTA

Preparazione dal sapore intenso e dalla delicata aromaticità dove prevale la tendenza dolce sia del riso che delle canocchie, percettibile la persistenza gustativa e buon equilibrio delle sensazioni del piatto. Da abbinare a vini bianchi fermi o spumanti anche leggermente aromatici, di buona freschezza e con alcol e morbidezza non eccessivi.

VINO DI ROMAGNA

La Luce dell' Uva Colli di Faenza D.O.C. Bianco Az. Viabizzuno

VINO DELL' EMILIA

Il Francia Colli Bolognesi Doc Pignoletto Spumante Brut Az. Gaggioli

ROMBO CHIODATO

BUDA GIULIA, GISONDI ANTONIO

ROMBO CHIODATO (FAMIGLIA SCOPHTHALMIDAE)



LA VITA E L'AMBIENTE

È uno dei pesci più pregiati dell'Adriatico ed era famoso fin dall'antichità se Rabelais nel XVI° secolo citava il rombo di Ravenna come il migliore. È specie diffusa nel Mediterraneo e nell'Atlantico Orientale, ma nell'Adriatico trova un habitat ideale. Vive sui fondali in specie sabbiosi e fangosi, dove si mimetizza, fino a 800 metri di profondità e si ciba di piccoli pesci, molluschi e crostacei.

LA PESCA E I MERCATI

La pesca viene fatta soprattutto con reti a strascico e per la qualità delle carni è molto ricercato. Il Rombo chiodato è considerato il più pregiato della famiglia (ed è anche quello a taglia più grande) e per questo attivamente ricercato anche dai pescatori. Può raggiungere un peso anche superiore ai 10 kg. Ed è pescato soprattutto nei mesi più freddi. Diverse altre specie si trovano nel Mediterraneo e il Rombo Liscio o Soaso è nell'Adriatico molto comune oltre che oggi anche allevato.

LA NATURA, IL BUONO E IL SANO

Le carni sono bianche e sode e contengono il 18% di proteine e non oltre il 3% di grassi. Sono adatte a diverse preparazioni e sono numerosissime le ricette classiche (il rombo in rete di maiale con salsa al vino rosso è un piatto della grande cucina francese dell' '800) e le preparazioni della cucina d'autore. La sua versatilità, anche con l'utilizzo di tranci consistenti, può presentare molte occasioni di abbinamenti sia per contrasti tattili come il croccante, che con verdure amarognole stante la dolcezza delle sue carni.

Si presenta nella inconfondibile forma romboidale (forse è l'unico pesce per il quale esiste un tegame apposito, la mitica e francesissima 'turbotière' appunto a forma di rombo), la pelle dal lato oculare è sparsa di scudetti ossei e colorata di bruno a volte con connotazioni verdastre e marezzata.

ROMBO POCHE' IN OLIO CON VERDURE E LAMPONI

Chef: Cammerucci Vincenzo; Agriturismo CaMì (Savio-RA)



Ingredienti: per 4 • Tempo: un'ora più il riposo

• rombo kg 1,5 • spinaci g 90 • carota g 40 • zuccina g 40 • patata violetta g 40 • patata bianca g 40 • zucca g 40 • peperone rosso g 40 • peperone giallo g 40 • 12 fiori di zuccina • 6 lamponi • verde di cipollotto • polvere di lamponi essiccati • aceto di lamponi • olio extravergine • sale integrale di Cervia • pepe.

Realizzazione della ricetta:

Ridurre la carota, la zuccina e le patate in bastoncini e poi tornirli smussando gli angoli. Pelare con il pelapatate i peperoni e tagliarli in tocchi, fare lo stesso con la zucca e mondare i fiori di zuccina. Sfilettare il rombo e tagliare i filetti in 12 pezzi conservando la pelle. Immergerli per 30' in acqua e ghiaccio per eliminare il sangue. Sgocciolarli, asciugarli, salarli, peparli e farli riposare in frigo per 2 ore. Intanto sbollentare separatamente la carota, le patate, la zuccina e la zucca per 2-3' in acqua bollente salata. Scolarle e raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Immergere i tocchi di rombo in una casseruola piena di olio extravergine. Portare l'olio a 55-60 °C e controllare la temperatura con il termometro a sonda. Lasciarli immersi per 10-12'. Rosolare, per un minuto, in una padella velata di olio gli spinaci, salarli, peparli, poi unire g 80 di verde di cipollotto a rondelle, dopo un altro minuto il resto delle verdure e per ultimi i fiori di zuccina. In una piccola casseruola

raccogliere i lamponi con g 30 di olio, g 10 di aceto di lamponi, sale e pepe. Portare sul fuoco medio, mescolare bene e dopo 2-3' spegnere. Dividere le verdure nei piatti, adagiarvi i tocchi di rombo sgocciolati con la pelle in alto e completare con l'emulsione, un cucchiaino di polvere di lamponi essiccati e poco sale.

VINI IN ABBINAMENTO

Le carni del rombo richiedono un vino olfattivamente ricco e dal gusto pieno. Un vino bel strutturato con sufficiente grado di acidità, anche non d'annata.

VINO DI ROMAGNA

Albana Secca DOCG Zerbina (Marzeno di Faenza)

VINO DELL' EMILIA

Pignoletto Classico Vigna del Grotto Azienda S.Vito (Montevoglio di Bologna)



BIBLIOGRAFIA

Dispense informative dei diversi chef che hanno svolto docenza e associati a “CheftoChef”

La grande enciclopedia illustrata dei pesci. P.Manzoni, V.Tepedino. Ed. Eurofishmarket

SITI INTERNET CONSULTATI:

www.cuocopersonaleblog.com

www.ecologiae.com

www.operagastro.com

www.piastrino.it

www.ristorantepoverodiavolo.com

www.supremeitalianwine.com

www.apescainmareconguido.net/pesca_alla_seppia

www.animalieanimali.it/enciclopedia/seppia.pdf

Wikipedia

Animali nel mondo

Pescanautica.it

Bandiga.it

I PARTNER DEL PROGETTO

“TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DI VINI E DI PRODOTTI TIPICI PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITÀ”

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Campus universitario di Scienze degli Alimenti – Cesena (sede distaccata del Dipartimento di Agraria di Bologna)

Segreteria Didattica

P.zza Goidanich, 60 - 47023 Cesena (FC)

tel. 0547-338111 - fax 0547 - 382348

e- mail: foodsci@unibo.it

<http://www.foodsci.unibo.it>



ALMA MASTER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
SEDE CESENA

LA STORIA

Il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena (FC) fa parte della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. All'inizio degli anni novanta, l'Università di Bologna adotta una struttura Multi-Campus per permettere la diffusione dell'offerta formativa e per migliorare il funzionamento e la qualità della vita della comunità universitaria. Vengono così costituiti i Poli di Cesena, di Forlì, di Ravenna e di Rimini, ai quali l'Ateneo riconosce particolari forme di autonomia. In questo contesto, nel 1992 la Facoltà di Agraria estende le sue radici verso la Romagna, istituendo un Corso di Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e lo colloca a Cesena, uno dei distretti alimentari più tecnologicamente avanzati a livello nazionale.

Il merito della Facoltà di Agraria è stato quello di aver intuito non solo l'importanza del sapere produrre, nella salvaguardia dell'ambiente e della salute, ma anche del sapere conservare e trasformare i prodotti di origine animale e vegetale destinati all'alimentazione dell'uomo, senza alterarne il valore nutritivo. Un'impostazione di così ampio spettro permette di affrontare tutti gli aspetti relativi all'alimento: dalla raccolta al consumo.

ATTIVITÀ DIDATTICA

TRE LAUREE TRIENNALI:

- Tecnologie Alimentari

(prepara un tecnico dei processi e dei prodotti alimentari in aziende del comparto alimentare – produzione, distribuzione, imballaggio, ingredienti – laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi delle p.a.)

Obiettivo del corso è quello di fornire le conoscenze necessarie per la valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari, la conduzione e la gestione di processi produttivi

nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing; le competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti);

- Viticoltura ed Enologia

(fornisce strumenti e competenze per:

- l'applicazione delle tecnologie viticole, anche innovative;
- la gestione delle moderne tecnologie enologiche;
- il controllo della qualità e dell'igiene di cantina e l'addestramento alle più avanzate tecniche di laboratorio;
- la conoscenza del mercato per l'adeguamento della produzione alle esigenze del consumatore con corsi di marketing;
- la comunicazione e la gestione dell'informazione, con corsi di lingue straniere e corsi di informatica specifici;
- la capacità di lavorare in gruppo e di operare con definiti gradi di autonomia negli ambienti di lavoro, mediante stages di tirocinio presso aziende del settore);

- Scienze dei Consumi Alimentari e della Ristorazione

(affrontare e gestire le complesse problematiche interdisciplinari connesse con la progettazione, formulazione, trasformazione e conservazione all'industria del catering e della ristorazione in genere con particolare riferimento alla qualità organolettica, nutrizionale e microbiologica. La crescente competizione nazionale ed internazionale, le esigenze di andare incontro a specifiche richieste dei consumatori richiedono la capacità di sviluppare e gestire in modo dinamico le innovazioni di prodotto e di processo, anche nella prospettiva di ampliamento dell'utenza e dei mercati);

UNA LAUREA MAGISTRALE:

- Scienze e Tecnologie Alimentari (programmazione, gestione dei processi e innovazione e sviluppo dei prodotti alimentari in aziende del comparto alimentare, laboratori pubblici o privati di controllo degli alimenti, settori tecnici e operativi delle pp.aa. nonché in ambito della ricerca alimentare pubblica a privata);
DUE MASTER:
 - Master internazionale in Vintage Vine, Wine and Terroir Management;
 - Nutrizione e Alimenti funzionali.

LA RICERCA ED I SUOI STRUMENTI

C'è interrelazione costante, fin dal corso triennale, fra didattica e ricerca, nonché fra didattica e lavoro.

Il contesto territoriale in cui opera il Campus è molto attivo nel settore agroalimentare. Ciò consente a docenti e studiosi di recepire e di trasmettere agli studenti gli stimoli del mondo produttivo per una ricerca applicata, innovativa e competitiva a livello nazionale ed internazionale.

La proposta didattica del Campus di Scienze degli Alimenti viene costantemente calibrata alla luce delle richieste provenienti dal mondo economico, così da garantire una preparazione culturale e professionale di alta qualità, atta a ricoprire i ruoli attivi nel settore alimentare contemporaneo.

Docenti scientificamente apprezzati ed attivi negli ambienti di ricerca, privilegiano modelli didattici basati su una forte interazione tra studenti, docenti ed aziende. Lo studente è infatti coinvolto in progetti aziendali ed accademici di alto valore tecnologico durante i periodi di tirocinio e durante lo svolgimento delle tesi di laurea, e naturalmente in seguito, qualora abbia scelto di proseguire gli studi da ricercatore.

LABORATORI DIDATTICI E DI RICERCA

(dotati di strumentazioni specifiche):

- Chimica e Tecnologia Alimentare;
- Biologia;
- Frantoio + Sala per Analisi Sensoriale;
- Nutrizione umana;
- Ingegneria alimentare;
- Area di Processo;
- Entomologia;
- Produzioni Animali;
- Produzioni Vegetali;
- Analisi Prodotti Alimentari;
- Fisico Strutturale;
- Risonanza Magnetica;
- Microbiologia;
- Tecnologie Alimentari;
- Chimica delle Sostanze Naturali;
- Sala Autoclavi

I PARTNER DEL PROGETTO

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "PELLEGRINO ARTUSI" DI FORLIMPOPOLI

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "PELLEGRINO ARTUSI" DI FORLIMPOPOLI



Web: www.iisforlimpopoli.it
Mail: fois00200t@istruzione.it

Viale Matteotti, 54
47034 - Forlimpopoli (FC)
Tel: 0543-740744
Fax: 0543-744975

FORLIMPOPOLI, cuore della Romagna, a 40 chilometri da Rimini capitale del turismo, a 70 chilometri da Bologna, la città dotta per antonomasia, e a 30 chilometri dalla bizantina Ravenna.

LA NASCITA

L'Istituto è intitolato a Pellegrino Artusi (1820-1911), il noto gastronomo forlimpopolese di nascita e fiorentino d'adozione, che grazie al suo trattato culinario seppe contribuire, negli ultimi decenni dell'Ottocento, all'unificazione gastronomica ancorché linguistica del neonato Regno d'Italia.

Nato come succursale dell'istituto alberghiero di Rimini, nel 1995 è divenuto autonomo, aumentando poi gli studenti in numero esponenziale. Con la riforma Gelmini prende il nome di "Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

PERCORSI DI STUDIO

Dopo un biennio unico orientativo, gli alunni possono affrontare un secondo biennio ed un quinto anno distinti secondo i seguenti indirizzi :

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

I percorsi sono integrati da attività di alternanza scuola / lavoro che comprendono sia moduli d'aula che esperienze lavorative presso le aziende del territorio. E' possibile l'acquisizione di una qualifica professionale regionale al termine del terzo anno.

INIZIATIVE EXTRA

Fra i vari progetti che ampliano l'offerta formativa e consentono interventi di valorizzazione delle eccellenze vanno annoverati corsi preparatori per la partecipazione a Concorsi Nazionali ed Internazionali, corsi preparatori per ottenere una certificazione riconosciuta a livello internazionale per le lingue e per l'uso del computer. Sono attivati anche CORSI SERALI ad uso di chi, già inserito nel settore, desidera ottenere una qualifica o un diploma; ma anche ad uso di coloro che necessitano di una possibilità veloce e professionalizzante per inserirsi per la prima volta nell'ambiente turistico-lavorativo.

I PARTNER DEL PROGETTO

IPSSAR "BARTOLOMEO SCAPPI"



L'Istituto Alberghiero è intitolato a Bartolomeo Scappi, vissuto nel sec. XVI e reso famoso dal particolareggiato trattato gastronomico dato alle stampe. Secondo Giancarlo Roversi, autorevole storico locale, fu il bolognese "cuoco segreto" di Papa Pio V.

L'Istituto si compone di due sedi territoriali: SEDE CENTRALE (con corso serale) 40024 Castel San Pietro Terme
Viale Terme, 1054 - Tel 051-948181 - Fax 051-948080 - istpssa@iperbole.bologna.it

SEDE COORDINATA Via Cimabue 2 40033 - Casalecchio di Reno BO Telefono +39 051 6132403 - Fax +39 051 6132531 - albiscdr@libero.it

Nato solamente nel 1987, è oggi una considerevole realtà scolastica con più di 1300 studenti e oltre 200 docenti, tra cui insegnanti tecnico-professionali con notevole esperienza e riconosciute abilità.

Tale rapido sviluppo è comprensibile soprattutto alla luce delle strette relazioni che la scuola intrattiene con il territorio, riuscendo a rispondere ad esigenze e richieste diffuse in ambito provinciale e regionale.

Turismo balneare (riviera romagnola), termale (Castel San Pietro Terme), culturale e d'affari (fiere e convegni, specialmente a Bologna), richiedono oggi un'ampia e diversificata ricettività alberghiera ed esigono competenze sempre più qualificate. In virtù delle esperienze maturate, l'Istituto "Scappi" intrattiene rapporti con i migliori e più rinomati alberghi e ristoranti del territorio bolognese, nazionale ed internazionale, e può scegliere le sedi più idonee per lo svolgimento degli stages riservati agli studenti del terzo anno di qualifica e del biennio post-qualifica.

La capacità dell'Istituto Alberghiero di misurarsi con le richieste del mercato del lavoro si desume dai seguenti dati. Da un'indagine compiuta tra coloro che si sono diplomati negli ultimi tre anni, circa il 70% ha già trovato lavoro (il 20% già a tempo indeterminato) e, di questi, il 65% coerente con gli studi effettuati. Sono in aumento gli ex-allievi che intraprendono un'attività imprenditoriale nell'ambito della ristorazione. Alcuni di loro si sono già fatti conoscere quali eccellenti professionisti, ottenendo validi riconoscimenti regionali e nazionali.

Cresce il numero di coloro che proseguono gli studi in varie forme e diversi sono in grado di coniugare studio e lavoro, dimostrando che sono elevate le possibilità di inserirsi nelle attività professionali del territorio. E' sintomatico il fatto che gli studenti ricevano offerte di lavoro estivo anche durante il corso degli studi.

Dal 1995 è attivo un corso serale quinquennale rivolto agli adulti e frequentato in prevalenza da stranieri. Fra i punti qualificanti del Piano dell'Offerta Formativa segnaliamo: il 'Progetto ascolto', che vede uno psicologo professionista a disposizione di alunni e famiglie per la gestione di problematiche legate al disagio; il 'Laboratorio di storia', finalizzato alla sperimentazione didattica; il 'Progetto di educazione ambientale', rivolto alla conoscenza e alla valorizzazione del territorio.

Particolare valore assume l'esperienza di insegnamento, avviata nel 1997, rivolta ad alunni lungodegenti ricoverati nei più noti ospedali della provincia di Bologna. Riconoscendo il significato di tale attività, il Ministero, nel marzo 2001, ha affidato all'Istituto il coordinamento nazionale delle "Scuole secondarie in ospedale", per lo sviluppo di un progetto di ricerca sull'innovazione didattica e organizzativa.

I PARTNER DEL PROGETTO

CASA ARTUSI DI FORLIMPOPOLI



Casa Artusi - (parte della rete dei Musei del Gusto dell'Emilia Romagna)
c/o Complesso monumentale della Chiesa dei Servi
via Costa 25/27
47034 Forlimpopoli
telefono: 0543.743138
e-mail: info@casartusi.it
sito internet: www.casartusi.it
(Grazie alla "Posta della Marietta", con lo stesso metodo di scambio epistolare postale di cui si serve Artusi per la compilazione del suo ricettario, si potrà avere risposta a quesiti e richiedere informazioni)

DESCRIZIONE

Casa Artusi è il primo "Centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana", inaugurato nel giugno del 2007 durante la settimana artusiana che ogni anno la città dedica al suo illustre concittadino.

Come una scatola cinese, all'interno di Forlimpopoli, cittadina artusiana natia e di elezione, dentro il complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è ospitata Casa Artusi, la quale a sua volta include, sui suoi oltre 2000 mq. di estensione, spazi che, usufruibili anche disgiuntamente, presi nel loro complesso rappresentano un continuum ideale e concreto lungo un percorso coerente sul filo del cibo, e sono:

- la biblioteca specializzata, dedicata alla cucina domestica italiana (con libri, giornali, riviste, raccolta multimediale di cd-Rom, DVD, risorse on line),
- la cantina,
- il museo artusiano,
- la scuola di cucina, nonché
- il celebre Ristorante & Osteria (gestito dallo chef Andrea Banfi & C.); senza contare
- lo spazio libero (sale e salotti) per incontri, degustazioni ed eventi culturali.

Certo è che la cucina e la biblioteca sono i due luoghi simbolici che, rincorrendosi e interagendo l'un l'altro, danno senso e unità al tutto.

LA MISSIONE

La Città di Forlimpopoli che da tempo ha avviato iniziative importanti sulla cultura alimentare, fra cui la "Festa Artusiana", che ha festeggiato nel 2006 il decennale ed il gemellaggio con la Città francese di Villeneuve Loubet, patria del padre della gastronomia francese Auguste Escoffier, intende, in nome e con le parole di Pellegrino Artusi, "riabilitare la cucina".

Fulcro della città artusiana è Casa Artusi, inaugurata nel giugno 2007. Essa è la Casa Viva della Gastronomia Italiana; attraverso la ristrutturazione e la riqualificazione del Convento dei Servi (1300) e della Chiesa ivi annessa, che contiene pregevoli opere d'arte, Casa Artusi è stata pensata non solo e non tanto come il luogo di conservazione della memoria artusiana, ma come spazio principe dove gli chef possono compiere i loro stages, le scuole possono presentare i loro corsi di studio e le aziende, siano esse piccole, grandi o di nicchia, fanno conoscere i loro prodotti.

Ed è quasi come se fosse lo stesso Artusi, presente virtualmente e spiritualmente nello spazio a lui dedicato, ad accompagnare studiosi, appassionati, turisti, curiosi che - in nome della buona cucina - vogliono conoscere, i prodotti, la cultura, le tradizioni, in sostanza, la terra, che ha ispirato il grande gastronomo.

"Il primo museo vivo della cucina, un museo visitato di notte dallo spirito di Pellegrino, e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti, gastronomi, buongustai, bambini, a tutti coloro che, senza un titolo preciso, amano ancora cingere un grembiule, sedersi a tavola e restarci il meglio possibile. È la casa non solo della memoria e della fama, ma dell'appetito."

Alberto Capatti

Al link qui riportato

http://www.casartusi.it/web/casa_artusi/news?doAsUserId=MB30iBAA7gE%253D (ma l'accesso è possibile anche dalla homepage alla voce "NEWS") si entra nello spazio virtuale dedicato alla comunicazione delle novità imminenti in Casa Artusi ("Cosa succede a Casa Artusi", gli eventi, i corsi, etc.), ma anche altre iniziative correlate o reputate interessanti. Si badi: non è questo un blog, né infatti è prevista interazione con l'utente, al quale è riservata esclusivamente la opportunità - passiva - di ricevere la periodica newsletter.

Un semplice notiziario, questo, come anche quello reperibile in <http://www.liquida.it/casa-artusi/>. Ha più del precedente il formato di blog, ma non convince ancora come strumento davvero user-friendly e chiaramente navigabile; non convince, in altri termini, come blog critico (che ancora non è: si potrebbe, volendolo - ed è la nostra proposta -, migliorare il servizio con poche risorse e in poche mosse...). Tuttavia resta una delle fonti informative più rilevanti nel panorama romagnolo, e non solo.

Casa Artusi è gestita da una società consortile, di cui fanno parte Comune di Forlimpopoli, Provincia di Forlì e Cesena, Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, a sostegno di progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale ed economico del territorio.

I PARTNER DEL PROGETTO

AIS – ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER



Associazione Italiana Sommelier

ROMAGNA

L'Associazione Italiana Sommeliers, nasce con lo scopo di qualificare la figura e la professione del Sommelier.

E' da oltre quaranta anni che svolge la sua attività attraverso corsi professionali, degustazioni guidate, master di specializzazione e concorsi. Ma non solo.

Soprattutto negli ultimi anni, grazie all'opera propulsiva dell'Ais e ai corsi promossi in tutte le città italiane e anche all'estero, una vastissima cerchia di appassionati si è avvicinata al mondo del vino e della gastronomia.

Un fenomeno questo che ha dato impulso e interesse all'enogastronomia e ai prodotti tipici del territorio.

L'Associazione è stata fondata a Milano il 7 luglio 1965 per qualificare il personale che opera nel settore della ristorazione italiana. Il 1 luglio 1971 con un decreto Ministeriale viene riconosciuto ai sommelier la qualifica di "Personale Altamente Specializzato", mentre nel '73 arriva il riconoscimento giuridico dell'Ais con decreto del Presidente della Repubblica.

A.I.S. è Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.

L'Associazione ha sede centrale a Milano, e ha Associazioni Regionali e Delegazioni di zona capillarmente diffuse in tutte le regioni d'Italia e in alcune città straniere come Monaco, Londra, Bruxelles, Lussemburgo, Giappone, California e Caraibi e conta 32.000 iscritti nel 2005.

Fra esse **Ais Romagna** con sede a Cesena in Via delle Fragole 305 che svolge la propria attività nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e Circondario di Imola.

Far parte dell'Associazione Italiana Sommeliers significa anche partecipare alle moltissime attività di enogastronomia che vengono organizzate per i Soci: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, visite presso aziende vitivinicole in Italia e nel mondo.

Permette, inoltre, di partecipare a congressi e simposi nazionali e internazionali.

Il sommelier deve essere persona di cultura, avere conoscenze di viticoltura e di enologia, conoscere la geografia vitivinicola italiana ed estera, essere un buon comunicatore, essere in grado di guidare in un immaginario, ma molto reale, viaggio nell'affascinante mondo del vino.

Nelle attività ristorative, alberghiere ed enoteche è la figura incaricata della scelta e del servizio delle bevande, in particolare dei vini. Si occupa della cantina e ne è attento e scrupoloso responsabile, ne cura gli acquisti e il budget gestionale del suo settore.

Cura i rapporti con i produttori di vino. Studia e sceglie i prodotti da

proporre alla sua clientela. Redige ed aggiorna la carta dei vini del giorno e del ristorante.

Collabora con la brigata di cucina per ben conoscere le pietanze e per abbinare al cibo il vino più appropriato, con un adeguato e professionale servizio.

Ma accanto a questo ruolo più "tradizionale" il sommelier oggi più che mai deve essere un comunicatore del vino, una persona che si aggiorna continuamente con le aziende e con il mercato. Può frequentare un corso propedeutico per diventare un esperto degustatore e percorrere la strada di scrittore del vino su riviste di settore, guide specializzate e altre pubblicazioni.

I CORSI

I corsi per aspirante Sommelier sono aperti a tutti, previa iscrizione all'AIS e si sviluppano su tre livelli.

Il primo livello, introduttivo, si articola in 15 incontri, fra cui la visita in cantina e la verifica finale con l'approfondimento sulla degustazione.

Durante il corso vengono illustrate le principali funzioni e mansioni del sommelier e fornite le nozioni base di viticoltura, enologia, birre e distillati. Quindi si studia e si applica la tecnica di degustazione.

Il secondo livello si focalizza sulle degustazioni e offre una conoscenza approfondita delle più importanti aree vitivinicole, dei vitigni e dei vini di ciascuna regione italiana e delle principali zone vitivinicole del mondo.

Il corso di terzo livello è incentrato sull'intrigante mondo dell'abbinamento cibo/vino.

È articolato in 14 incontri, più l'esame finale, al termine del quale viene rilasciato il diploma di Sommelier.

L'A.I.S. della Romagna collabora stabilmente con gli enti di formazione e le scuole alberghiere, nella realizzazione delle attività formative e nella realizzazione di progetti di ricerca anche a livello europeo.

Realizza inoltre la Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare in collaborazione con Agenzia Prima Pagina, dalla quale sono stati estratti gran parte dei vini proposti per gli abbinamenti.

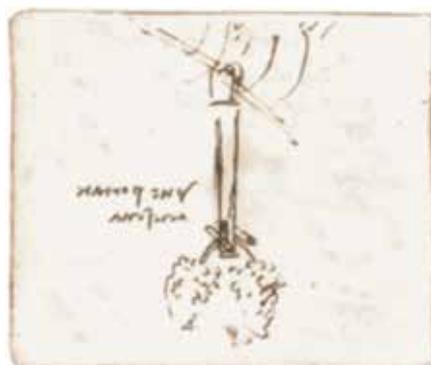
Info segreteria@aisromagna.it,

www.aisitalia.it,

www.aisromagna.it

I PARTNER DEL PROGETTO

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
DEI COLLI DI FORLÌ E CESENA

L'Associazione "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena", è complessivamente composta da oltre un centinaio di imprese private, associazioni ed enti pubblici (15 Comuni), coinvolge a sistema gli ambiti vitivinicolo ed agroalimentare, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo ecosostenibile, è annoverata fra i protagonisti delle Strade del Vino e degli itinerari enogastronomici italiani.

La Strada FC sta fattivamente contribuendo ad una nuova immagine e funzione della nostra collina e della fascia pedemontana, assieme e grazie all'impegno degli amministratori comunali e provinciali per la rinascita delle frazioni rurali, i piccoli borghi, la valorizzazione artistica dei grandi centri storici, la conservazione del paesaggio collinare, la crescita di strutture e servizi che aiutano le imprese a ad offrire accoglienza e prodotti di qualità.

L'esperienza quinquennale di Romagna Terra del Sangiovese (le eccellenze selezionate delle Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna), ha permesso altresì di testare l'efficacia di un brand più grande ("Ro-

magna") insieme ad una crescita delle aziende e della loro voglia di lavorare insieme in progetti che superano la dimensione del "campagnile". E' perciò maturo il compimento del percorso ipotizzato nel 2006, ovvero l'unificazione delle Strade dei Vini e dei Sapori per valorizzare il brand "Romagna" e le potenzialità dell'enoturismo e dello "slow tourism" della nostra terra, sui difficili mercati nazionali e soprattutto internazionali.

Nel corso del 2013, la Strada di Forlì-Cesena, con quelle di Faenza-Ravenna e di Imola, si unificeranno nella Strada di Romagna, fondata su tre fondamentali linee guida per l'enogastronomia ed il turismo: qualità, identità ed innovazione.

I PARTNER DEL PROGETTO

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, fondata a Milano il 29 luglio 1953 da Orio Vergani, è una Associazione senza fini di lucro che ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.

L'Accademia per il conseguimento del suo scopo:

a) studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana;

b) promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza;

c) promuove e favorisce la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, in Italia e all'estero, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale;

d) istituisce e conferisce riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

I PARTNER DEL PROGETTO

ASSOCIAZIONE "CHEF TO CHEF" EMILIAROMAGNACUOCHI



L'associazione denominata "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi" è costituita quale associazione di diritto privato ai sensi dell'art. 14 e seguenti del C.c. e vuole favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale valorizzando in primo luogo i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina.

L'associazione non ha fini di lucro ed intende perseguire esclusivamente finalità di solidarietà sociale nell'ambito del territorio della Regione Emilia-Romagna.

L'associazione, composta principalmente da esperti di gastronomia, enti, associazioni e aziende del settore gastronomico, ha lo scopo di promuovere e valorizzare la gastronomia in Emilia-Romagna.

In particolare, per il raggiungimento dei propri fini l'associazione si propone di:

- valorizzare le azioni che favoriscono l'evoluzione della gastronomia nella regione in particolare tramite l'utilizzo di prodotti genuini e di

qualità e avvalendosi di tutte le tecniche disponibili per ricreare diffusi entusiasmi e radicate consapevolezze nel rapporto con il cibo;

- promuovere le iniziative atte a far interagire i settori dell'offerta (dalla ristorazione alle osterie, dalle trattorie ai bar, dalle mense agli agriturismi) per accrescere la qualità gastronomica nell'ambito di una moderna concezione di servizio al cittadino-cliente;
- interloquire con le categorie interessate direttamente alla gastronomia in Emilia-Romagna come i settori produttivi, la distribuzione, il consumo, la formazione, la ricerca, le istituzioni, affinché ognuno nel proprio ruolo collabori per la crescita collettiva della ristorazione assecondando crescenti domande di qualità anche per il turismo e per la rappresentanza della nostra regione nel mondo;
- perseguire in particolare collaborazioni con i settori della formazione e della ricerca come condizione di medio-lungo periodo per l'aggiornamento delle nostre tradizioni e per una forte professionalizzazione della categoria.

I PARTNER DEL PROGETTO

RISTORANTE MAGNOLIA



Il Ristorante “Magnolia”, aperto nel 2003 a Cesenatico, in Emilia Romagna, ha conquistato il plauso dei gourmet e convinto il palato della critica. Spirito creativo e ricerca continua dello Chef rendono l’esperienza al Magnolia una scoperta appassionante e ricca di stimoli. “Condotto da Alberto Faccani, Jeunes Restaurateurs d’Europe, Stella Michelin, il Magnolia è un luogo di piacere, dinamico e fresco, dal respiro internazionale

Il primo Magnolia venne aperto nel 2003, al di là del Canale Leonardesco, a breve distanza dalla Biblioteca di Cesenatico, fra la Darsena e la spiaggia. Da qualche anno Alberto Faccani ha trovato una nuova dimora per il suo Ristorante, più lontana dal brusio della Riviera, eppure centrale nella vita di Cesenatico, Viale Trento. La nuova dimora del Magnolia è bianca, luminosa, invitante, arredata con sobria eleganza. Offre comfort e delizia ai suoi ospiti e, in estate, un rilassante, magnifico dehor dove cenare a lume di candela.”.

La cucina proposta si innesta sulla tradizione gastronomica locale per esplorare altri mondi e modi di valorizzare le materie prime, con saggezza e creatività.

Magnolia Ristorante offre agli ospiti il piacere di gustare sapori integri e accostamenti armonici, piatti studiati ma non troppo, che sorpren-

dono il palato e la vista. E’ il Ristorante di Alberto Faccani; un luogo di ricerca ed equilibrio, che accoglie l’ospite con un servizio gentile e una sobria eleganza, in ambienti intimi e avvolgenti, luminosi di giorno, romantici la sera.

La Cantina del Magnolia, frutto di anni di ricerca e lavoro, è preziosa e dinamica quanto la cucina di Alberto Faccani.

Si arricchisce di nuove proposte e nuovi ingressi stagione via stagione, piccole perle, annate particolari e grandi formati alla corretta temperatura. La carta dei vini premia le cantine emergenti italiane, internazionali e le piccole maison di Champagne. La selezione, curata da Alberto Faccani e Tomas Buda, contempla cinquecento proposte fra le migliori referenze del panorama vinicolo, bollicine, vini biologici e biodinamici. Magnolia Ristorante propone, inoltre, percorsi nel gusto e serate speciali, alla scoperta dei profumi di stagione, eccellenze italiane e del territorio, momenti esaltanti in cui il piacere di assaggiare nuovi sapori si esalta nel convivio.

Magnolia Ristorante è infine Scuola di Cucina, per imparare a creare piatti insieme ad Alberto Faccani e altri Chef ospiti e a conoscere a fondo le qualità delle materie prime.

SCUOLA ALBERGHIERA E DI RISTORAZIONE DI CESENATICO
Viale Carducci 225. 47042 Cesenatico Tel. 0547/675792 – Fax 0547/675847
e-mail: sedecesenatico@ialemiliaromagna.it