

Profumi, Saperi e Sapori

DI CHIOGGIA E DELTA DEL PO



CHEF : CIRO FRESIA

COGEVO
CHIOGGIA

COGEVO
VENEZIA

Lux photo
video
media
print
web

ENAIP
veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita

INTRODUZIONE

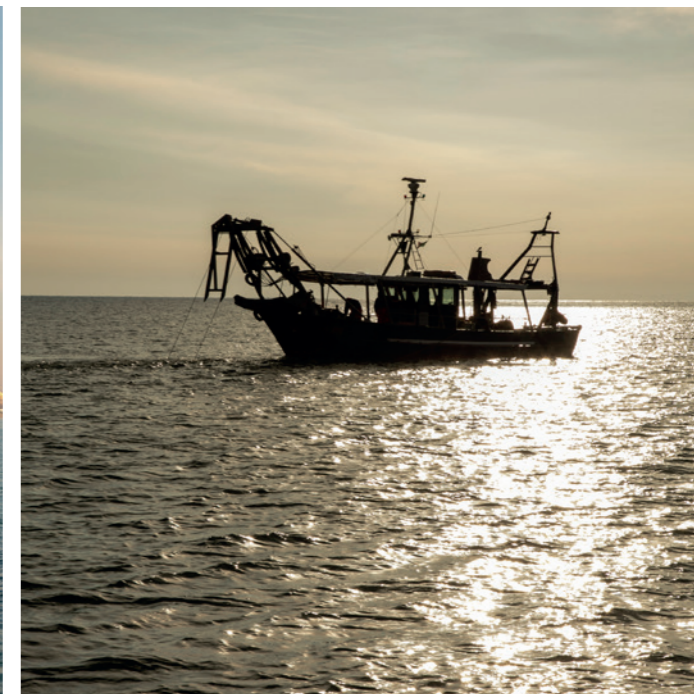
I consorzi di gestione e valorizzazione dei molluschi bivalvi in Veneto, il CO.GE.VO. CHIOGGIA e il CO.GE.VO. di VENEZIA, in collaborazione con Enaip Veneto, ente di formazione professionale, hanno promosso un percorso formativo culinario rivolto agli operatori della pesca nonché associati ai consorzi.

Il progetto, finanziato dalla Regione Veneto, è finalizzato ad aumentare il valore delle produzioni locali e la pesca sostenibile, in particolar modo molluschi bivalvi quali vongole “Chamelea Gallina”, fasolari “Callista Chione” e cannolicchi “Ensis Minor e Solen Marginatus”.

La finalità del percorso formativo è la trasformazione e valorizzazione del prodotto attraverso un corso di cucina, rivolto non solo agli operatori della pesca, ma anche alle donne e ai giovani. Una preziosa opportunità per dar loro la possibilità di avvicinarsi sempre più al mondo della pesca, del mare, dei suoi frutti e come lavorarli e cucinarli. In tal senso dare un valore aggiunto per affrontare nuovi mercati in linea con le esigenze dei consumatori; stimolare ed avvicinare gli operatori a sviluppare maggior conoscenze sui prodotti, sull'attività della pesca in mare, sulla lavorazione, preparazione e presentazione di pietanze secondo la tradizione gastronomica locale.

Di rilevante importanza è che tutti gli operatori della pesca esercitano il loro mestiere salvaguardando l'ambiente, riducendo al minimo lo sforzo di pesca e lo sfruttamento del mare, oltre alla sostenibilità economico-sociale. Valorizzare in questo modo, non solo il prodotto raccolto in mare, ma anche lavorato e trasformato in cucina, dando ulteriore stimolo a sviluppare una qualità sempre migliore del prodotto, richiamando comunque alla tradizione, garantendo un prodotto finale dal gusto autentico e talvolta dall'antico sapore. Esaltare l'aspetto culinario legato alle nostre produzioni, con degustazione di pietanze preparate a base di molluschi bivalvi, raccolti e preparati direttamente dai pescatori.

Con enorme piacere e a seguito dell'entusiasmante esperienza più che positiva e molto apprezzata dagli operatori stessi, presentiamo questo ricettario, frutto del lavoro svolto durante questo percorso di formazione. Una raccolta di ricette preparate esclusivamente con i prodotti pescati nel nostro Mar Adriatico, a largo del litorale veneto e legate alla nostra tradizione culinaria.



BEVARASSE IN CASSOPIPA



Facile



20 minuti



15 minuti



4 persone

INGREDIENTI

1,5 kg di vongole di mare (bevarasse)
1 cipolla bianca
2 spicchi d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
Sale q.b.
pepe q.b.
olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

In una padella, soffriggere la cipolla tagliata finemente e l'aglio in abbondante olio di oliva.

Versare le vongole e cuocerle a fiamma moderata e con il coperchio, finchè si aprono tutte e di tanto in tanto mescolarle.

Sfumare con un bicchiere di vino bianco e ultimare la cottura.

Aggiustare di sale e pepe.

Servire le bevarasse con fette di pane, crostini o bossolà di Chioggia, ottimi per essere inzuppati.

FASOLARI GRATINATI



Facile



20 minuti



30 minuti



4 persone

INGREDIENTI

12 fasolari
1 spicchio d'aglio
1 ciuffetto di prezzemolo
50 gr di parmigiano grattugiato
Pangrattato q.b.
Sale q.b.
pepe q.b.
olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

Dopo aver fatto spurgare i fasolari per mezz'ora in acqua salata, lavarli bene, aprirli e pulirli da crudi, raccogliendo la loro acqua in una terrina e poi filtrarla con un colino.

Tenere i gusci da parte.

Sminuzzare la polpa dei fasolari e metterla da parte. Ora preparare il ripieno: tritare l'aglio e il prezzemolo, aggiungere il parmigiano grattugiato, un filo d'olio d'oliva, sale, pepe e pangrattato.

Aggiungere l'acqua dei fasolari fino ad ottenere una crema.

Riempire ogni guscio con la polpa dei fasolari e il composto cremoso.

Cuocere in forno a 200 °C per circa 20 minuti e poi passare alla cottura grill altri 5 minuti, finché non si formerà la crosticina.

CANNOLICCHI ALLA PIASTRA



Facile



15 minuti



10 minuti



4 persone



INGREDIENTI

1 kg di cannolicchi
1 spicchio d'aglio
Limone
Prezzemolo
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Si consiglia di far spurgare i cannolicchi in acqua salata e al bisogno, cambiare acqua.

Lavarli bene prima di cuocerli.

Intanto preparare un' emulsione con olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe, aglio e prezzemolo tritati finemente.

I cannolicchi si possono cuocere sulla griglia o sulla piastra (o bisticchiera).

Disponarli sulla piastra e attendere la completa apertura del mollusco.

Concludere la cottura aromatizzando con l'emulsione preparata.



MURICI BOLLITI



Facile



20 minuti



20 minuti



4 persone

INGREDIENTI

1 kg di murici
Sale grosso
2 spicchi d'aglio
Prezzemolo
Olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

Si consiglia di far spurgare i murici in acqua salata per almeno un'ora.

Riempire una pentola d'acqua e aggiungere sale grosso, i spicchi d'aglio pelati e schiacciati e un filo d'olio d'oliva.

Risciacquare bene i murici e metterli in pentola con il coperchio. Dal bollore dell'acqua, cuocerli per 20 minuti. Una volta trascorso il tempo, scolarli e lasciarli raffreddare.

Privarli del guscio, tirando fuori il mollusco dalla conchiglia con l'aiuto di uno stuzzicadente.

Tagliare il callo marrone.

Condire con olio d'oliva, sale e pepe e a piacere con dell'aceto o una spruzzata di limone.

Cospargere con del prezzemolo fresco tritato.

SPAGHETTI ALLE BEVARASSE SU CREMA DI ASPARAGI



INGREDIENTI

400 gr di vongole di mare (bevarasse)
400 gr di asparagi verdi
300 gr di spaghetti
1 cipolla bianca
1 spicchi d'aglio
1 bicchiere di vino bianco
Sale q.b.
pepe q.b.
prezzemolo tritato
olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

In una padella, soffriggere aglio e cipolla in abbondante olio d'oliva. Cuocere le vongole finché non aprono completamente e poi sfumare con il vino bianco. Togliere dal fuoco la padella e lasciare raffreddare le vongole. Appena possibile, togliere le vongole dal guscio e metterle da parte. Tenere alcune vongole con il guscio per la decorazione del piatto. Filtrare l'acqua di cottura e raccoglierla in un contenitore.

Lavare, pulire e tagliare a rondelle gli asparagi e cuocerli in padella con un filo di olio di oliva. Una volta ammorbiditi, frullarli con il mixer aggiungendo dell'acqua all'occorrenza (oppure del brodo vegetale). Aggiustare di sale e mettere da parte.

Intanto cuocere gli spaghetti in acqua salata. Riporre la polpa delle vongole in una padella insieme alla loro acqua tenuta da parte precedentemente. Scolare gli spaghetti al dente e ultimare la cottura insieme alle vongole. Preparare il piatto versando sul fondo la crema di asparagi e poi la porzione di spaghetti. Completare il piatto con alcune vongole in guscio e cospargere di prezzemolo fresco tritato.

LINGUINE FASOLARI E CARCIOFI



Media



35 minuti



25 minuti



4 persone

INGREDIENTI

1 kg di fasolari
300 gr di linguine
500 gr di carciofi
1 cipolla bianca
Succo di mezzo limone
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

Dopo aver fatto spurgare i fasolari per mezz'ora in acqua salata, lavarli bene, aprirli e pulirli da crudi, raccogliendo la loro acqua in una terrina e poi filtrarla con un colino.

Sminuzzare la polpa dei fasolari e metterla da parte.

Intanto pulire i carciofi tagliando il gambo fino alla base e togliendo le foglie dure più esterne. Tagliare a listarelle sottili i carciofi e riporli in una terrina con acqua fredda e succo di limone per evitare che si anneriscano.

Nel frattempo, cuocere le linguine.

In una padella fare appassire una cipolla tagliata finemente in olio di oliva e cuocere i carciofi ben scolati dall'acqua per almeno 15 minuti. Aggiungere la polpa di fasolari e un po' d'acqua degli stessi, raccolta in precedenza.

Scolare la pasta ancora al dente e ultimare la cottura nella padella con i carciofi e i fasolari. Allungare all'occorrenza con l'acqua dei fasolari tenuta da parte.

ZUPPETTA DI BEVARASSE



Media



60 minuti



45 minuti



4 persone

INGREDIENTI

1,5 kg di vongole di mare (bevarasse)
400 gr di pomodorini ciliegino
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
3 cipollotti
2 spicchi d'aglio
1 costa di sedano 1 carota
1 peperoncino
1 ciuffetto di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
Sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva
fette di pane casareccio



PROCEDIMENTO

In una padella, soffriggere aglio e cipolla in abbondante olio d'oliva. Cuocere le vongole finché non si aprono completamente e poi sfumare con il vino bianco. Togliere dal fuoco la padella e metterla da parte.

Preparare le verdure: tagliare a rondelle i cipollotti, tagliare a pezzetti il sedano, i pomodorini e la carota e tritare il prezzemolo. Cuocere le verdure in abbondante olio d'oliva e una volta appassite, sfumare con il vino bianco e aggiungere un cucchiaio di concentrato di pomodoro, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere le vongole e la loro acqua filtrandola con un colino. Se la zuppetta appare troppo asciutta, aggiungere dell'acqua.

Lasciare cuocere per qualche minuto. Servire la zuppetta con delle fette di pane casareccio o dei crostini.

Oltre alle vongole, si possono aggiungere altri molluschi come cozze o vongole veraci, oltre a mazzancolle e calamaretti, puliti e tagliati in precedenza.

FETTUCCHINE con CANNOLICCHI E POMODORINI



Media



15 minuti



30 minuti



4 persone

INGREDIENTI

500 gr di cannolicchi
150 gr di pomodorini
300 gr di fettuccine
1 bicchiere di vino bianco
Succo di mezzo limone
2 spicchi d'aglio
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine di oliva



PROCEDIMENTO

Si consiglia di far spurgare i cannolicchi in acqua salata e al bisogno, cambiare acqua. Lavarli bene prima di cuocerli.

Scottare i pomodorini, privarli della buccia e tagliarli a pezzetti.

Preparare un soffritto con l'aglio tritato finemente, aggiungere i cannolicchi e cuocerli fino alla completa apertura. Coprirli con il coperchio. Una volta che si sono aperti, sfumare con il vino bianco. Lasciarli poi raffreddare e togliere la polpa dal guscio e sminuzzarla grossolanamente. Filtrare l'acqua di cottura e tenerla da parte.

Intanto cuocere le linguine.

Rimetto nella padella un filo d'olio, la polpa dei cannolicchi e i pomodorini tagliati. Scolare la pasta al dente e aggiungerla al sugo, concludere la cottura aggiungendo l'acqua di cottura dei cannolicchi.

Impiattare le fettuccine e, a piacere, spruzzare del succo di limone e cospargere di prezzemolo.

POLPETTE AI FASOLARI



Facile



40 minuti



20 minuti



4 persone

INGREDIENTI

2,5 kg di fasolari
Parmigiano grattugiato
8 fette di pan carrè
1 ciuffetto di prezzemolo
Pangrattato
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio per friggere



PROCEDIMENTO

Dopo aver fatto spurgare i fasolari per mezz'ora in acqua salata, lavarli bene, aprirli e pulirli da crudi, raccogliendo la loro acqua in una terrina e poi filtrarla con un colino.

Mettere in ammollo il pan carrè nella stessa acqua dei fasolari.

Sminuzzare la polpa dei fasolari e aggiungere il pan carrè sgocciolato dall'acqua. Unire il parmigiano grattugiato, sale, pepe, prezzemolo tritato e il pangrattato q.b. per ottenere un composto consistente, ma non troppo asciutto.

Mettere a riscaldare l'olio.

Nel frattempo, formare delle polpette, passarle nel pangrattato e friggerle finché non risultano dorate.

In alternativa, le polpette di fasolari si possono cuocere in forno a 200 °C per 15/20 minuti.

Servire su un letto di misticanza e condire.

BISCOTTI "BISSIOLE"



INGREDIENTI PER 30 BISSIOLE

600 gr di farina 00
200 gr di zucchero
125 gr di burro
(temperatura ambiente)
3 uova
Scorza di limone grattugiata
1 bustina di lievito per dolci
100 ml di Marsala

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro, lo zucchero e la scorza di limone con uno sbattitore elettrico. Unire le uova, poi aggiungere poco per volta la farina setacciata e il lievito. Lavorare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e compatto, se necessario, aggiungere altra farina.

Dividere in più parti il composto e stenderle con le dita creando filoncini spessi circa 1,5 centimetri.

Tagliare tocchetti lunghi 10 cm, dargli la forma ad "S" e riporli sulla teglia foderata con la carta da forno.

Lasciar riposare 30 minuti in un ambiente caldo.

Riscaldare il forno a 180°C ed infornare le bisbiole.

Cuocerle per 30 minuti o finchè diventano ben dorate.

Sfornarle, lasciarle raffreddare e servirle. Si possono conservare le bisbiole in un sacchetto o in un contenitore ben chiuso e tenerle in un ambiente asciutto, evitando umidità e calore.

INGREDIENTI

200 gr di radicchio di Chioggia
150 gr di carote
150 gr burro (temperatura ambiente)
150 gr nocciole
100 gr farina tipo "00"
5 uova
75 gr zucchero di canna
75 gr zucchero bianco
½ bustina di lievito per dolci
40 gr biscotti secchi

PROCEDIMENTO

Tritare finemente le nocciole e i biscotti nel mixer.

Grattugiare le carote, affettare e sminuzzare il radicchio, separare i tuorli dagli albumi, che andranno montati a neve con un pizzico di sale.

Montare i tuorli con gli zuccheri, unire il burro a pezzetti.

Aggiungere poi le carote, il radicchio, le nocciole e i biscotti.

Amalgamare bene il tutto. Aggiungere poco per volta, la farina setacciata, il lievito e gli albumi montati. Mescolare delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto, per non smontare il composto.

Versare l'impasto in una tortiera con diametro di 28 cm già imburata e infarinata (oppure usare la carta da forno).

Cuocere in forno statico a 180 °C per circa 45 minuti. Controllare la cottura con uno stecchino.

Far raffreddare e spolverare di zucchero a velo.

TORTA CIOSOTA





“PROFUMI, SAPERI E SAPORI DI CHIOGGIA E DELTA DEL PO”

Laddove terra e mare danzano al ritmo della luna



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

Progetto finanziato con i fondi di cui al
Regolamento (UE) 508 del 15/05/2014 - Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca
FEAMP 2014-2020 del FLAG “GAC di Chioggia e Delta del Po”
Azione 1.A: Trasformazione, commercializzazione e valorizzazione del prodotto pescato
Progetto n. 02/SSL/16/VE - 06/SSL/20/VE (CUP H99J21008980007)

