

COLDIRETTI
IMPRESAPESCA



**Programma Nazionale Triennale
della Pesca e dell'Acquacoltura
2013 – 2015**



PROGETTO: ACQUACOLTURA

L'acquacoltura parla in "DIALETTO"

**EMILIA ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA**



**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



L'ACQUACOLTURA PARLA IN "DIALETTO"

Sommario

Prefazione <i>di Ettore Franca</i>	2
VONGOLE VERACI DELL'EMILIA ROMAGNA	6
<i>Vongole veraci e polenta</i>	7
COZZE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA	8
<i>Minestra de peòci</i>	10
<i>Zuppa di pomodoro e cozze</i>	10

Publicazione realizzata con il contributo del
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Decreto Ministeriale n. 40 del 08/8/2013

Stampato nel mese di Settembre 2014

PREFAZIONE

di Ettore Franca

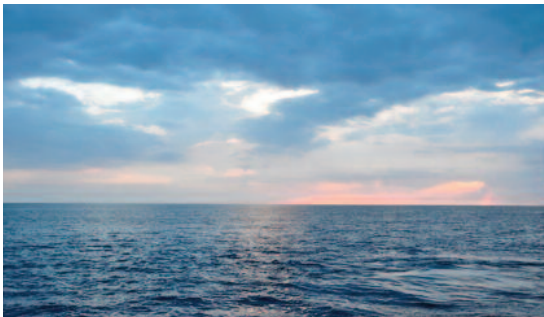
Il pesce, di mare o d'acqua dolce e di qualunque specie, compresi i molluschi e i crostacei, che pesci non sono, ha sempre avuto un grande ruolo nell'alimentazione degli uomini.

Per avere un'idea del ruolo del pesce nell'antichità basta scorrere i *Frammenti della gastronomia* di Archestrato nel *Sofisti a banchetto* di Ateneo o il *De coquinaria* di Apicio.

Ma, dato che la pesca in mare era limitata a poche decine di metri dalla costa, molto diffuso era invece l'allevamento di svariate specie ittiche. Lo dimostrano numerosi reperti che l'attestano già nell'antico Egitto testimoniando l'interesse ad un settore le cui tecniche furono imitate ed applicate presso altri popoli come Fenici, Greci, Etruschi e Romani.

Questi allevavano varie specie di pesci, sia d'acqua dolce che salmastra o di mare, tra cui spigole e orate fatte crescere nelle *murenaria*, grandi vasche ingegnosamente collegate al mare con opportuni canali artificiali coi quali assicurare il moto, l'ossigenazione dell'acqua e il ricambio idrico.

Nell'antica Roma non mancava l'allevamento delle ostriche e di altri molluschi stabulati in bacini di raccolta per migliorare la qualità delle carni.



I Romani apprezzavano i pesci freschi che venivano portati vivi in città utilizzando certi carri-piscina e proposti sulle tavole dei ricchi dove accanto ai pesci di mare, pescati o allevati, nelle mense c'erano soprattutto quelli d'acqua dolce fatti crescere nelle peschiere o, con varie tecniche, catturati nei corsi d'acqua, nei laghi, negli stagni o nelle lagune.

Chi poteva aveva, invece, la sua peschiera personale dalla quale attingere al bisogno mentre, chi del pesce faceva commercio, disponeva di neviere per conservarlo qualche giorno dopo la cattura.

La pesca "di mare" era poca cosa in realtà, fatta da terra con la sciabica o con gli ami mentre i pochi che con piccole barche si allontanavano in mare per qualche centinaio di metri, usavano il rezzaglio da lancio, le nasse e le lenze.

I plebei, che erano i più, si accontentavano del pesce conservato sotto sale o quello che rimaneva nei canestri dai quali colava il *garum*, condimento onnipresente in ogni piatto, ricercatissimo da chi poteva permetterselo.

Importante, e abitualmente consumato, era il pesce, tanto che i primi seguaci di Gesù usavano proprio la parola *ἰχθύς* o *ΙΧΘΥΣ* (*ichtūs* = pesce) quale simbolo del Cristo e, da quella, molto comune nelle catacombe di Roma e non solo, trassero l'acronimo *Ἰησοῦς Χριστός Θεοῦ Υἱός Σωτήρ* (*Iesùs Christòs Theù Uiòs Soter*) cioè "Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore".

Al di là degli aspetti storici, alimentari o commerciali, comunque, sull'evoluzione del consumo di pesce non poco inciderà la religione cristiana che, fin dai suoi primi secoli, stabili-



sce che il pesce doveva esser cibo in più giorni della settimana e poi, con la Riforma, "inventò" i giorni "di magro" nei quali, dall'obbligo di astinenza dalla carne era escluso il pesce, pratica molto sentita dalla gente tanto che diventerà segno quasi discriminante tra cattolici e protestanti.

Per ottemperare alla regola, si mangiavano pesci d'acqua dolce, allevati o pescati con tecniche elementari nei corsi d'acqua, nei laghi, nelle lagune o negli stagni dov'era relativamente facile intrappolarli nelle reti da posta e nelle nasse. La produzione richiedeva pochi investimenti rispetto all'onere richiesto dalla pesca nel mare di costa, unica praticabile in quei tempi, e non era certo in grado di fornire pesce per i tanti giorni di precetto che, fra venerdì, viglie e tempo quaresimale incideva su più d'un terzo dei 365 giorni dell'anno.



Nel Medioevo, la Chiesa aveva scelto e ammetteva il consumo del pesce, perché disponibile e in abbondanza.

Si pensi che l'allevamento della carpa, ad esempio, nato in Europa intorno al IX secolo nel basso Danubio s'era fortemente diffuso nel corso del Medioevo e, con forte impulso, la cura dei pesci veniva praticata soprattutto nei tanti conventi dei monaci.

Oltre alla carpa ed altri pesci, su tutti, l'anguilla era tenuta in grande conto per la sua carne, stimata cibo di gran pregio. Ovviamente non poteva mancare chi, by-passando il precetto,

faceva giungere a tavola pesci di qualità e di costo tali d'esser considerati un insulto allo spirito della regola.

Per tutto il Medioevo, comunque, era generalizzato anche il consumo di merluzzi, aringhe e sarde che, salati, seccati o affumicati, erano di grande uso perché facili da conservare e da trasportare lontani dalle coste.

Nonostante il precetto religioso, comunque, a giudicare dalla scarsa presenza del pesce nei ricettari scritti dai grandi cuochi delle famiglie nobiliari del XIV e XV secolo, il pesce doveva essere considerato alimento plebeo per cui non pare abbia mantenuto il ruolo che aveva nella cucina degli antichi rispetto ai quali s'andava riducendo l'impiego sulle mense anche se dei ricchi.

Dal '700, infatti, al diradarsi della pratica del giorno "di magro", corrispose un sensibile calo dei consumi del pesce conservato, così anche del fresco il cui uso alimentare era circoscritto alle zone costiere dove, con la diffusione di nuove tecniche di pesca in mare (tartane, reti a strascico, reti a circuizione, ecc.) si fece più intensa la pesca pelagica sviluppando una cucina con ricette locali basate sui pesci reperibili, e da mercato, mentre la minutaglia invendibile, la *muscina*, sarà nobilitata nell'infinita varietà delle zuppe tuttora prelibate nelle città di ogni porto.

L'interesse al pesce in cucina rimane comunque marginale come si può dimostrare col fatto che, anche città di grande tradizione marinara, come Genova, Ancona, Napoli e altre, nei secoli XVIII-XIX orientano la loro cultura gastronomica soprattutto al pesce conservato: su tutti baccalà, stoccafisso, aringa, sarde in sale, ecc.

In fondo, nella congerie delle cucine regionali, le uniche che hanno una decisa impronta connotata dalla manipolazione culinaria del pesce sono la Sicilia e la Sardegna, per il pesce spada, il tonno e la sua bottarga, e l'area di Venezia per le anguille (*bisati*), cefali, seppie, tri-

glie di fondo e *moleche*, *masanete*, *peòci*, *bovoli*, *garusoli*, ecc.

Dalla caduta dell'Impero Romano, l'Italia che era suddivisa in tanti regni, stati e staterelli, nella seconda metà dell'800 finalmente diventa uno Stato unico che, eliminati i confini interni, facilita il transito delle merci, soprattutto quelle più deteriorabili.

L'inizio del '900 vede la nascita delle fabbriche del ghiaccio, poi dei frigoriferi che diventano fondamentali per la conservazione e il trasporto dei prodotti, soprattutto ittici, notoriamente di altissima deperibilità.

Dalla prima metà del secolo, con l'avvento e la diffusione dei motori, il consumo, facilitato anche dalla globalizzazione del prodotto, fa incrementare la pesca di mare che supera la produzione dell'acquacoltura e si orienta prima verso l'altura per estendersi, in seguito, negli oceani.

L'evoluzione raggiunta dalle tecniche di pesca consente così di rifornire i mercati con pesce in quantità e con specie alloctone pescate nei mari lontani e necessariamente lavorate a bordo di pescherecci che, dotati della tecnologia del freddo, solcano gli oceani con grandi scafi e motori sempre più potenti.

In parallelo però, per rispondere alle richieste di pesce sempre maggiori, negli anni '70 è iniziata una rapida diffusione degli allevamenti capaci di riprodurre il ciclo di molte specie ittiche, dalla riproduzione alla taglia mercantile per il commercio.

Dagli anni '80 il consumo dei prodotti ittici è in costante crescita facendo affiorare il problema dell'impovertimento delle risorse naturali, troppo sfruttate con tecniche innovative applicate da una pesca poco controllata, alla quale si affianca il crescere dell'inquinamento. In questa situazione è sorta la necessità di sviluppare l'acquacoltura e, al tempo, consentire lo sviluppo di una pesca sostenibile e coordinata. Così, nell'ultimo ventennio, di fronte alle innovazioni della tecnica produttiva, è nata la ne-

cessità di un atteggiamento di prevenzione che regolamenti e controlli la pesca e attui il monitoraggio delle acque e il loro inquinamento.



Si punta quindi ad una acquacoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, attenta alle specie marine e d'acqua dolce allevate che, grazie ad una alimentazione più sana ed ai controlli veterinari, consenta una razionale gestione del settore.

Attualmente l'Italia ha un fabbisogno annuale di più di un milione di tonnellate di pesce delle quali, prodotte, sono circa 450.000 mentre la differenza, più o meno 650.000 tons, sono di importazione. Dall'Asia vengono gamberi e cefalopodi (seppie, calamari, polpi, moscardini, ecc.), dal sud-America s'importano gamberi e mazzancolle, dal Giappone e dall'Oceano Indiano arriva il tonno "pinna gialla", congelato, per lo scatolame lavorato in Italia o negli stabilimenti delocalizzati sulle aree di produzione. Dal Nord-Europa vengono salmoni, merluzzi, sogliole e capesante mentre dal Marocco, Tunisia, Croazia si importano gli stessi pesci che vivono nei mari del Mediterraneo.

All'inizio di questo secolo la flotta peschereccia italiana - concentrata nei principali porti dell'Adriatico, della Campania e della Sicilia, con grande presenza di navi a Mazara del Vallo, Chioggia e San Benedetto del Tronto - contava più di 18.000 pescherecci scesi, oggi, a meno di 13.000 unità.

In parallelo, in seguito alle limitazioni che la Comunità Europea introduce e aggiorna con norme continue e sempre più restrittive, la produzione di pesca risulta dimezzata mentre è raddoppiato il prodotto dell'acquacoltura che attualmente, e in costante aumento, significa 90.000 tons di cozze, 40.000 di vongole "filippine" diventate "veraci", spigole e orate 12.000 tons ciascuna, 40.000 tons di trote e altre specie di minor quantità e peso economico quali ostriche, saraghi, ombrine ecc.

I problemi dell'acquacoltura, e della sua produzione, sono oggi da collegare sia alle immancabili questioni burocratiche sia, e soprattutto, alla scarsità di specie che il sistema riesce a produrre.

L'acquacoltura è infatti impostata sull'allevamento di dieci-dodici specie a fronte delle diverse decine che la produzione ittica della pesca può immettere sui mercati.

La ristrettezza delle specie allevate o allevabili rappresenta un grave freno allo sviluppo di questo particolare settore ittico che, nella politica globale, dovrebbe prevedere un aumento di produzione capace di compensare le sempre minori capacità produttive della pesca. E' infatti in corso un intenso lavoro di studio la cui applicazione consentirà di allargare la gamma delle specie allevabili delle quali, ormai quasi inserite, si devono considerare i rombi, i saraghi, le corvine, gli storioni, le trote, ecc. mentre maggiori difficoltà sono da risolvere con le anguille, finora solo 'ingrassate', le rane pescatrici, i tonni e altre specie.

In quest'ottica si inseriscono la Politica Comune della Pesca (PCP) ed il nuovo Fondo Europeo per le Attività Marittime e la Pesca (FEAMP) per il periodo 2014-2020.

In tutti gli anni in cui la produzione della pesca ha dominato il mercato, l'acquacoltura ha comunque mantenuto un suo ruolo soprattutto grazie anche alle tradizioni locali che hanno tenuto in vita certe nicchie di consumo, alcune solo animate da iniziative folkloristiche.

Declinata a "dialettale" e ufficializzata con la chiarezza del lavoro che la sostiene, la produzione ittica delle specie d'allevamento potrà essere rilanciata nelle proprie zone di origine e in un prossimo futuro apprezzata oltre i confini territoriali.



Esaminare le preparazioni delle cucine tradizionali e considerarle come documenti storici senza atteggiamenti di nostalgia o di rimpianti per una società peschereccia o sociale in evoluzione o in via di scomparire, è percorrere un declino iniziato con la nostra era industriale, quella del "boom". Fissare nella memoria quei momenti e quella cucina, farli rivivere almeno in tavola, riscoprire le grigliate "s'i fugòn", le zuppe "sa 'l purazz" o i tanti "brodetti" di ieri, diversi da quelli di certe cucine domestiche o di ristorante che evitano i pesci "con le spine", non è folklore.

Sono piatti di tradizione che hanno spiccata personalità di fronte alle quali scompaiono certi "bastoncini di pesce", impanati e fritti, belli e fruscianti, resi accattivanti fin dalle confezioni del congelato, pronti per la padella. Sarà una strada obbligata sulla quale siamo incamminati.

Non è far buon viso a cattivo gioco, è percorrere un tempo che non vuole cancellare il passato ma intende riproporlo in un'ottica nuova che tenga in vita lo spirito delle usanze sulla tavola.

VONGOLE VERACI DELL'EMILIA ROMAGNA



Le vongole veraci di Goro sono allevate nel mare Adriatico fra il Delta del Po e le valli di Comacchio bonificate di recente. E' il territorio dove ci sono ancora i casoni, gli edifici dei fiocinini, il ricordo dei pescatori di frodo che, fino a metà del '900, nei mesi invernali catturavano le anguille qui venute dal Mar dei Sargassi per deporre le uova.

In queste zone lagunari cresce e si moltiplica la vongola verace di Goro, *Ruditapes* (o *Tapes* o *Venerupis*) *philippinarum* che, dai mari delle Filippine e del sud-est asiatico, introdotta per motivi commerciali a metà degli anni '80, si è trovata a suo agio tanto da estromettere la 'vera verace', autoctona, la *Ruditapes* (o *Tapes* o *Venerupis*) *decussatus*. Dopo oltre trent'anni di immigrazione e integrazione perfettamente riuscita, la "*philippinarum*" è un prodotto di punta, che i goresi considerano 'emiliana' a tutti gli effetti e le imprese e le cooperative che producono le "veraci di Goro" hanno chiesto il riconoscimento europeo della IGP (Indicazione Geografica Protetta).

In realtà, comunque, la "filippina" ha colonizzato non solo il delta del Po ma anche gran parte delle lagune di Venezia, di Grado, di Marano, vari altri specchi di mare lungo l'Adriatico fino alla Puglia dovunque i fondali sono poco profondi, omogenei, con sedimenti poco sabbiosi o misti sabbioso/fangosi sui quali risulta facile anche ... coltivarle.

Il prodotto, infatti, viene allevato in prossimità del litorale e nelle lagune costiere dove la raccolta si effettua manualmente con l'utilizzo di un particolare attrezzo, simile ad un grande rastrello, "*rasca*" in dialetto, o più comunemente, con le draghe che raccolgono le vongole dal fondo separandole da sabbia e fango.

La filiera emiliana, più che romagnola, della vongola allevata, è rappresentata da una venticoltura largamente collaudata che inizia nella *nursery* gestita dalla Regione. Dalla *nursery*, gli allevatori, in forza di speciali autorizzazioni - 40 imprese nel solo comparto marittimo di Goro - prelevano le neonate per "seminarle" negli specchi d'acqua loro concessi. Qui ciascuno cura la crescita che, per la maturazione commerciale in base ai tempi della natura, significa solitamente circa un anno e mezzo. Il raccolto di ogni giorno, a seconda dell'area d'origine, si destina o alle zone di stabulazione o nei centri di depurazione dove le vongole si depurano nel tempo necessario, per esser pronte a partire in sacchi di rete targati "Goro", "Gorino" o "Comacchio", verso i mercati nazionali o d'Europa. La produzione annua di vongola verace dell'Emilia Romagna, ed in particolare della Sacca di Goro, supera mediamente le 15.000 tonnellate, pari al 35% della produzione nazionale - circa 45.000 tons/anno -, con un indotto economico che supera i 60.000.000 milioni di euro.

RICETTE

*Vongole veraci e polenta**Per il sugo***Ingredienti:** per 4/5 persone

800g. di vongole, 500g. di pomodori maturi,
2 cucchiaini d'olio, 1 mazzetto di prezzemolo,
1 spicchio d'aglio, mezzo cucchiaino di sale,
1 macinata abbondante di pepe.

Preparazione: lavate le vongole in acqua salata, si scolano e si mettono sul fuoco in una casseruola coperta.

Cuocere per una decina di minuti, durante i quali si scuotono spesso controllando e scartando quelle che si rifiutano d'aprirsi. Tolate dalla casseruola, si liberano dalle valve quindi, dato ancora un bollore all'acqua rimasta, le si passa su un canovaccio tenendole a parte.

In un'altra casseruola, nell'olio, si rosola uno spicchio d'aglio togliendolo appena sarà imbondito. Si aggiungano ora i pomodori lavati e spezzettati. In alternativa, si usino i "pelati" nell'acqua di cottura delle vongole.

Coprire e lasciar cuocere per 5 minuti, aggiungere poi la carne delle vongole e, se piace, il prezzemolo tritato. Lasciar bollire, senza coperchio, per una decina di minuti finché la salsa non sia addensata. Correggere di sale e aggiungere pepe, possibilmente macinato al momento.

Per la polenta:

Fra le farine di mais possibili (fioretto, bramata, integrale, bianca...) per una polenta cremosa, è meglio usare la fioretto che, macinata più fine, ha gusto più delicato quindi si presta bene ad un sugo di vongole.

Siccome è raro si possa disporre di un camino dove sospendere un paiolo di rame sul fuoco di legna, si ripieghi a una pentola che abbia bordi alti per evitare gli immancabili schizzi della polenta che bolle.



Per mescolarla mentre cuoce, è bene usare un cucchiaino di legno.

Si consideri ora il rapporto fra acqua e polenta in ragione di 4 a 1 (2 litri per 500g): 50g in meno se si vuole una polenta più scorrevole. Aggiungere sale grosso e portare a bollore vivace. Abbassata la fiamma al minimo, prendere a versare la polenta, a pioggia, mescolando in continuazione perché non si formino grumi poi, alzare la fiamma evitando che prenda bollore vivace. Per sicurezza, un coperchio a portata di mano è utile per schivare le scottature da schizzi inattesi. Rigrirare spesso, ma non in continuazione specie all'inizio della cottura, intensificando la frequenza quando la polenta prende ad addensarsi, si cerchi di raggiungere il fondo della pentola per evitare che si attacchi in modo che il calore raggiunga tutta la polenta in modo uniforme.

Sarà pronta in circa 40-50 minuti.

L'ideale è travasarla su una spianatoia, versare il sugo distribuendolo su tutta la superficie; altrimenti mettere le porzioni di polenta nei piatti di portata e condirla.

COZZE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



La misèria la xè negra come i peòci
(La miseria è nera come le cozze)

Dell'allevamento di mitili su pali fissi di legno, in Europa, si hanno notizie dal XII-XIII secolo. In Italia i maggiori produttori sono nell'Alto Adriatico con l'Emilia Romagna, il Veneto e il Friuli Venezia Giulia che concentrano circa il 40% alla produzione nazionale di molluschi mentre, al Sud, alla mitilicoltura sono interessate la Puglia e, nell'area tirrenica, la Campania, la Liguria e la Sardegna.

Nel golfo di Trieste, lungo tutta la costiera, dalla baia di Panzano fino a quella di Muggia, la tradizione della mitilicoltura si perde nei tempi ma la leggenda è documentata da reperti paleontologici - mitili come raschiatoi - rinvenuti nelle cavità del Carso triestino che fanno pensare ad una coltura primitiva di utilizzo, e magari di allevamento. E' da credere che rami e tronchi secchi trasportati dai fiumi e arenati verso il mare, venivano colonizzati dai grappoli di mitili facili da raccogliere, disponibili in tutte le stagioni e da usare come alimento.

Nell'alto Adriatico la mitilicoltura ha, inoltre, un elevato valore storico e culturale fondato nei documenti del '500 che attestano testimonianze di disposizioni della Serenissima relative a raccolta e pratiche d'allevamento dei "peoci" nelle lagune.

Per la storia più recente ci sono gli insediamenti di ostriche nelle lagune di Grado e di Marano o dei mitili dei quali, a fine '800, un documento attesta la mitilicoltura "... in val di Muggia e Zaule, in qualche metro d'acqua, si piantano pali che attualmente saranno circa 60 mila. Di questa industria vivono una trentina di famiglie di pescatori ... che ne fanno coltura ... piantando pali intorno ai quali si fissano le larve dei mitili che, dopo un paio d'anni sono cresciuti abbastanza ... per essere messi in vendita" (Davide Carazzi, direttore del Museo Civico di La Spezia, 1893).

I primi ad esser coltivati furono i *Mytilus edulis* ma, successivamente sarà *Mytilus galloprovincialis* a interessare le coste dalla penisola iberica all'Adriatico ed il Mediterraneo, fino al Mar Nero.

Le antiche tecniche di allevamento si sono perfezionate alla fine dell'800 quando è iniziata la diffusione della mitilicoltura il cui prodotto, molto nutriente, fornisce proteine a basso costo (100g contengono circa 12,3g di proteine, 3,4 g di carboidrati, 1,8 g di grassi, sali di calcio, fosforo e ferro, vitamine B₁ e B₂).

L'allevamento è ancora oggi ricalcato sui concetti ottocenteschi impostati sull'insediare mitili su fondali tra i 3 e i 15m nelle aree protette dalle avversità marine.

Verso fine secolo sono state introdotte la semina nelle valli e la coltura su pali di legno. In parallelo è stata attivata la selezione di varietà adatte agli ambienti lagunari e la sperimentazione dell'allevamento su zattere nelle lagune. Il grande sviluppo della mitilicoltura ha inizio nel '900 quando la sua importanza era andata crescendo col crescere della domanda che garantiva un reddito maggiore rispetto a quello della pesca.

Tra il '60 e il '70 tutte le superfici lagunari destinate alla mitilicoltura raggiungevano i 50

ettari tanto che venne deciso di bloccare l'espansione degli impianti che già producevano 40.000 tons di mitili pari alla metà del prodotto nazionale che, valutato in euro, significa più di 3 milioni.

La tecnica utilizzata nelle lagune prevedeva che i mitili fossero allevati nei "pergolati", vivai di 500 – 2.000 m², rettangolari. Era una struttura di pali di castagno o di ferro, disposti a 5 x 5m, conficcati sul fondo e 1-2m lasciati fuori acqua. Alle corde che li collegavano, venivano fatte pendere altre corde cui si legavano le "reste" (reti di nylon tubolari, a calza) entro le quali erano fatti crescere i mitili.

Oggi il sistema è stato sostituito dagli impianti "off-shore" che offrono grande disponibilità di spazio, un accrescimento più rapido e una produzione di qualità superiore.

In realtà anche il minor nutrimento disponibile, dato il crescere delle altre specie presenti nell'ecosistema di laguna, l'aumento dei rischi igienico-sanitari, il minor costo di produzione dovuto alle innovazioni tecnologiche, la saturazione dei fondali più adatti ad altri molluschi, su tutti, le vongole, hanno inciso su questo cambiamento.

Gli impianti di oggi occupano superfici delimitate da boe perimetrali che definiscono i confini della concessione. All'interno si predispongono "filari" ciascuno costituito da una "resta" ancorata al fondo con un "corpo morto" e tenuta a galla da altre boe.

Da ogni resta pendono le "calze" fatte da reti tubolari al cui interno ci sono i mitili in allevamento.

L'attività è organizzata da una preparazione che segue la vita dei mitili dallo stadio di uova alla dimensione di 1,5-2 cm quindi vengono introdotti nelle calze che saranno appese alle reste dei pali dell'impianto dove cresceranno per 12-15 mesi. In questo tempo si cambiano più volte le calze con altre maglia sempre maggiore e per 8-10 volte si controllano le reste fino al momento di portarle in appositi



stabilimenti a terra dove i mitili raccolti sostano in vasche in cui scorre acqua sterile per eliminare l'eventuale carica batterica.

Finalmente i mitili sono così pronti per un ultimo lavaggio in acqua ozonizzata che precede il confezionamento secondo gli standard mercantili.

Nel tempo si è registrata una flessione della produzione con un calo costante fino ai giorni nostri, con produzioni annue di 21.000 tonnellate negli anni 80', 9.000 tonnellate negli anni 90', 4.000 tonnellate nel 2000. Dopo un lieve calo fra il 2005-2007, attualmente la mitilicoltura del Friuli Venezia Giulia è attestata su allevamenti intensivi che occupano 3-4 ettari di mare per una produzione oscillante che si attesta intorno alle 5.000 tonnellate.

RICETTE

Minestra de peòci

Ingredienti: per 4 persone

1,5 Kg di peòci de Trieste non molto grossi;
200g di fagioli borlotti della Carnia; 200g di

pasta corta o spaghetti spezzati; 100cc di vino 'Friulano' o un 'Collio', bianchi e secchi; 3 spicchi di aglio; olio extravergine DOP-Tergeste; alloro, rosmarino, sale e pepe.

Preparazione: tenere i fagioli in ammollo per almeno 12 ore quindi cuocerli in una pentola con uno spicchio di aglio, un paio di foglie di alloro ed un rametto di rosmarino.

A parte, in una pentola larga e bassa, con coperchio, far aprire i *peoci* con 2 spicchi d'aglio, il bicchiere di vino bianco, una spruzzata di pepe nero macinato e un filo di DOP-Tergeste.

Sgusciare i *peoci* lasciandone alcuni, per decorazione, nelle loro valve.



Recuperare il liquido di cottura dei *peoci* filtrandolo e versarlo nella pentola dei fagioli dove, a bollore, si aggiunge la pasta aggiustando di sale e pepe e, alla fine, mettere i frutti dei *peoci*.

Impiattare versando a crudo un filo di olio, i *peoci* con le valve ed una macinata di pepe nero. La minestra si accompagna con un Merlot giovane.

Zuppa di pomodoro e cozze

Ingredienti: 1 cipolla bianca, 1 carota, 1/2 gamba di sedano, foglie di basilico, 250 gr pomodoro fresco o passata di pomodoro, 200 ml di fumetto di pesce leggero, 300 gr di cozze.

Preparazione: rosolare leggermente le verdure in olio di oliva extravergine, aggiungere il basilico e il pomodoro e portare velocemente a bollore.

Aggiungere il fumetto di pesce e far andare fino a cottura ultimata, filtrare tutto con un colino.

Spadellare le cozze con aglio e prezzemolo, aggiungere la salsa base e far aprire le cozze; aggiustare di pepe, sale ed un pizzico d'olio extravergine d'oliva. Servire calda con crostini.

ETTORE FRANCA:

agronomo, giornalista, insegna Tecnologia degli alimenti nel corso di Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli studi di Urbino.

È accademico dell'Accademia Agraria in Pesaro, dell'Accademia nazionale dell'Olivio, dell'Accademia Georgica di Treia ed è fondatore e presidente di OLEA (Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori), fondatore e consigliere della Confraternita del brodetto.

Sue pubblicazioni sono su riviste de "Isole24ore-Calderini" e altri magazines; ha preso parte a "Gambero rosso channel" di RAI-sat ed RTV-San Marino, partecipa a rubriche radio e TV sia RAI che San Marino RTV, collabora con radio e televisioni locali.

Ha pubblicato:

Contributo a conoscere il Bianchello del Metauro (1972); Fare l'oliva dagli antichi al duemila (1996); Dalle cucine del Duca (Urbino, 1998); La flora dei giardini storici marchigiani (in *I giardini delle ville storiche nelle Marche*, Federico Motta, 1998); Maiale, carnevale e non solo (Carnascialia, Fano, 2006); Dal Pretutianum al DOCG (in *La vite e il vino nelle Marche*, Bolis, 2005); Cioccolata, cioccolato e non solo (Carnascialia, Fano, 2006); Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche (Il lavoro editoriale, Ancona, 2009); OLEA, l'olivo e l'olio (Grapho5, Fano, 2010); Il Dolce – il piacere del gusto nella storia (Aboca, Sansepolcro, 2013).