



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

www.regione.veneto.it



Economia

& Gastronomia

LA PESCA E L'ACQUACOLTURA NELLA REGIONE DEL VENETO.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale



Mi è particolarmente gradito salutare questa bella iniziativa divulgativa che mira a far conoscere, ad un pubblico il più vasto possibile, l'autentica ricchezza del nostro mare, delle nostre lagune e dei nostri corsi d'acqua, e cioè la straordinaria gamma di prodotti ittici che danno lustro e fascino al mondo della pesca e dell'acquacoltura venete.

Al di là del mio amore per tutto ciò che richiama la bellezza del mare e dei suoi fondali, e al di là del mio essere pescatore, chiedo a Tè, lettore attento o distratto, di farti portavoce nella società del nostro comune senso di attaccamento ai nostri ambienti e di apprezzamento e rispetto per i doni che ancor oggi riceviamo.

Il Presidente della Regione del Veneto

Giancarlo Galan





REGIONE DEL VENETO

giunta regionale



Con questa pubblicazione vogliamo offrire al lettore un'ampia panoramica sulle numerose produzioni ittiche della nostra Regione.

Come si avrà modo di constatare, emerge con evidenza la straordinaria varietà di questi prodotti che giungono ai nostri mercati ed alle nostre tavole provenienti, in tutta la loro freschezza, dal mare, dalle lagune, dalle valli da pesca, dai fiumi e dai laghi.

Varietà che misura, con efficacia ed immediatezza, la molteplicità dei mestieri di pesca e di coltivazione delle acque, ma anche la molteplicità e la ricchezza delle tradizioni nonché la diversità e l'importanza degli ambienti e degli ecosistemi acquatici.

Si tratta di prodotti ittici in alcuni casi assai conosciuti, in altri casi molto meno ma sempre molto interessanti.

Il nostro impegno è quello di condividere e diffondere la conoscenza delle risorse delle acque della nostra Regione, per sensibilizzare l'intera collettività sull'esigenza di valorizzare e salvaguardare un settore tradizionale prezioso e importante come quello della pesca e dell'acquacoltura.

Buona lettura!

L'Assessore Regionale alle Politiche di Bilancio, alla Pesca e all'Acquacoltura

Marialuisa Coppola



Un buon pescatore impara l'arte della pazienza facendo crescere dentro di sé il rispetto per il mare. Nel suo lavoro, nella sua fatica quotidiana, è come seguisse un percorso di formazione, fatto di sfide, solitudine, riflessione, per imparare a confrontarsi con il giorno e la notte, per imparare a convivere con il bello e con il cattivo tempo, per imparare ad essere per sempre un buon pescatore.





Indice

PRODOTTI DI MARE

Acciughe o Alice	8
Aringa	9
Branzino o Spigola	10
Cannolicchio	11
Cappasanta	12
Favollo	13
Fasolaro	14
Granceola	15
Moscardino	16
Orata	17
Palombo	18
Spinarolo	19
Pannocchia	20
Papalina o Spratto	21
Rombo chiodato	22
Sardina	23
Seppia	24
Sogliola	25
Tonno	26
Vongola adriatica	27

PRODOTTI DI LAGUNA

Anguilla	28
Cefalo Bosega	29
Cefalo	30
Cefalo	31
Cefalo	32
Cefalo volpina	33
Cuore	34
Gamberetto	35
Gamberetto grigio	36
Ghiozzo	37
Latterino	38
Masaneta e Moeca	39
Mitilo o Cozza	40
Ostrica	41
Passera Pianuzza	42
Vongola Verace	43

PRODOTTI DI ACQUA DOLCE

Alborelle	44
Carpione	45
Cavedano	46
Lavarello	47
Luccio	48
Persico	49
Pesce gatto	50
Salmerino Alpino	51
Storione cobice	52
Tinca	53
Trota Fario	54
Trota Iridea	55
Trota Marmorata	56

↳ Acciuga o Alice



Nome Scientifico:

Engraulis encrasicolus

Descrizione: Corpo affusolato, possiede una pinna dorsale a metà del corpo, una pinna anale, le pinne ventrali e quelle pettorali, la pinna caudale a due lobi; occhio grande e circolare, bocca molto grande con mascella inferiore più corta di quella superiore; squame facilmente staccabili. Lunghezza media attorno ai 12 cm, max 20 cm; colore azzurro verdastro sul dorso (grigiastro dopo la pesca), grigio argenteo sul ventre.

Territorio: Specie pelagica con maggiore diffusione nel mare Adriatico. Eurialina (tollera le variazioni di salinità) e gregaria (forma banchi immensi ed effettua migrazioni). Si pesca, in particolare, nei mesi da Marzo a Maggio e da Luglio ad Ottobre.

Ricetta: *Alici al forno*

Pulire le alici e asportare la lisca, quindi aprirle senza far separare le due metà, impanarle e disporle a strati in una teglia da forno unta con un po' di olio. Su ogni strato di alici disporre del pan grattato, prezzemolo, un po' di limone e l'aglio tagliato a pezzetti.

Ripetere tale operazione fino all'orlo della teglia, quindi aggiungere un bicchiere di acqua e mettere in forno per mezz'ora a 140 gradi. Servire ben caldo aggiungendo foglie di prezzemolo fresco e spicchi di limone.



Nome Scientifico:
Clupea harengus

Descrizione: Corpo fusiforme ricoperto da squame non presenti sulla testa, ventre rotondo con carena poco evidente. Bocca posta nella parte più appuntita della testa, munita di piccolissimi denti. Occhio provvisto di palpebra. Colorazione blu-verdastra sul dorso, argentata sui fianchi e sul ventre. Vive in tutto l'Atlantico settentrionale, può raggiungere i 40 cm di lunghezza e 500 gr. di peso. Le specie più importanti sono quelle della costa occidentale scozzese, quelle di Buchan, Dogger e Downs rispettivamente nel mare del Nord settentrionale, centrale e meridionale e quelle del Baltico.

Territorio: L'aringa non vive nel Mediterraneo ma è un pesce che, salato e affumicato, è entrato a far parte della tradizione culinaria di molte popolazioni mediterranee, venute in particolare.

Ricetta: *Aringhe con cipolle*

Qualche ora prima di consumarli, porre a spurgare i filetti di pesce nel latte bollente. Ridurre ad anelli le cipolle e lasciarle marinare nell'aceto. Sciacquarle in acqua, asciugarle bene e condirle con sale e olio. Gettare via il latte ed asciugare il pesce. Condirlo con pepe, olio e limone. Unire in un unico contenitore aringa e cipolle.

↳ Branzino o Spigola

**Nome Scientifico:**

Dicentrarchus labrax

Descrizione: Forma del corpo slanciata, bocca grande munita di denti pluriseriati e mandibola prominente; opercoli con due spine; l'orlo inferiore del preopercolo porta alcuni robusti dentelli; doppia pinna dorsale con porzioni ben separate; scaglie cicloidi; colorazione argentea con dorso grigio verdastro; opercolo con macchia scura, può raggiungere 1 m di lunghezza e il peso di 12 kg.

Territorio: Litorali della penisola ed isole, vive su fondali di vario tipo. Si riproduce in mare da dicembre a febbraio. Gli avannotti risalgono negli ambienti lagunari e d'estuario già in febbraio. Il picco di reclutamento sui bassi fondali lagunari si registra nei mesi di aprile e maggio.

Ricetta: *Branzino al sale*

Pulire il branzino, squamarlo, togliere tutte le pinne.

In una teglia da forno mettere sul fondo qualche manciata di sale grosso, adagiare il branzino e coprirlo completamente di sale grosso.

Cuocere in forno già caldo ad una gradazione di 180 gradi per 40 minuti circa. Togliere il sale superfluo e servire.

Cannolicchio (*Capalonga*)**Nome Scientifico:**

Ensis (minor) siliqua

Denominazione dialettale:

Capalonga

Descrizione: Mollusco dotato di conchiglia di forma molto allungata, liscia, equivalve, abbastanza fragile, cilindrica con 2 valve aperte alle due estremità, da una di queste sporgono due sifoni. Dotato di due denti lungo la cerniera che chiude le valve, presenza di striature longitudinali. Colorazione giallastra con sfumature violacee all'esterno, biancastra all'interno. Lunghezza media fra i 10-12 cm, max 18 cm.

Territorio: Predilige fondali sabbiosi di poca profondità. È presente nel Mediterraneo ma anche nell'Atlantico orientale, dalla Norvegia e dal Mar Baltico al Marocco. Si pesca tutto l'anno.

Ricetta: *Cannolicchi al forno*

Lavare i cannolicchi in acqua corrente, sgocciolarli, aprirli eliminando le interiora conservando la metà delle valve. A parte si prepara un composto di pane grattato, aglio, prezzemolo, olio ed un pizzico di sale. Sistemare in ogni conchiglia uno o due cannolicchi secondo la loro grandezza e ricoprirli con un leggero strato del composto.

Cuocerli in forno preriscaldato a 170°C fino a che il pane grattato assuma il tipico colore dorato del gratin. Servire ben caldo.



↳ Cappasanta

Nome Scientifico:

Pecten jacobaeus

Descrizione: Mollusco lamellibranche, bivalve con conchiglia provvista di grosse costole striate. La forma ricorda quella del ventaglio, con una base lineare formata dalle cosiddette orecchie delle valve, cioè da espansioni ben sviluppate e di forma uguale. Una valva è convessa e di colore biancastro, l'altra quasi piana è di colore rosastro con qualche maculatura. Il diametro va dai 8 ai 13 cm, max 15 cm. Specialità dalle caratteristiche organolettiche di particolare prelibatezza.

Territorio: Predilige fondali arenosi e sabbiosi. Mediterraneo; tutti i mari italiani (in particolare in alto Adriatico); presente nell'Atlantico occidentale dal Portogallo al Marocco. Si pesca tutto l'anno, ma in particolare nei mesi invernali.

Ricetta: *Capasante alla veneziana*

Lavate le capesante e preparatele per la cottura, eliminando la parte gialla e viscida, e togliendole dai gusci.

In un tegame mettete i molluschi, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, l'olio, un pizzico di sale e pepe e fate cuocere tutto per 5 minuti.

Aggiungete il succo di limone, mescolate e versate 2/3 capesante in ognuno dei gusci tenuti a parte ben lavati. Servite subito.



Nome Scientifico:

Eriphia verrucosa

Denominazione dialettale:

Granso poro

Descrizione: Questa specie può raggiungere i 10 cm di lunghezza del carapace, anche se in genere le dimensioni più frequenti sono di 5-8 cm. Vive sui fondali rocciosi poco profondi, dal livello inferiore di marea a 5-6 metri di profondità. Il dorso è di colore bruno-rossiccio e un po' peloso. Molto apprezzato per la prelibatezza delle carni.

Territorio: I gransi pori erano abbondanti sulle dighe foranee e sui moli costieri dove trovano un ambiente ideale fra i massi ricoperti di mitili, grovigli di macroalghe per mimetizzarsi ed anfratti ove rifugiarsi. E presente anche in laguna nelle zone dove può facilmente nascondersi, come "bricole", rive in mattoni o argini in pietra d'Istria.

Ricetta: *Minestra di gransi pori*

Coprite i granchi con latte e lasciateli riposare per un paio d'ore. Cucinate, con fuoco moderato, in acqua non troppo abbondante e sale, qualche pomodoro pelato privato di semi, una carota, dello scalogno e un porro tagliati a tocchetti, qualche spicchio d'aglio, due foglie di alloro, un chiodo di garofano e grani di pepe intero. A cottura passate al setaccio, unite olio e vino bianco in proporzione 2 a 1. In questa specie di denso brodo i gransi pori vanno cucinati per mezz'ora, dopo aver tolto loro chele e zampe.

↳ Fasolaro



Nome Scientifico:

Callista chione

Descrizione: Mollusco dotato di Conchiglia bivalve, di forma ovale, liscia, spessa. Presenza di sottili striature. Bordo interno liscio. Colorazione esterna bruno-rossastra. Lunghezza media 5-8 cm, max 11 cm.

Territorio: Predilige i fondali sabbiosi di poca profondità del Mediterraneo; anche nell'Atlantico orientale, dalle isole Britanniche al Marocco. Specie interessata dall'acquacoltura. Si pesca tutto l'anno.

Ricetta: *Pasta con i fasolari*

Dopo aver aperto i fasolari, preferibilmente a crudo, si sminuzzino a piccoli pezzi con una mezzaluna. Preparare poi un soffritto a base di aglio, olio extra vergine di oliva e sfumare con un po' di vino bianco. Alla fine aggiungere il trito di fasolari e correggere il sugo con un po' di pepe. Contemporaneamente cuocere la pasta al dente e una volta scolata la si versi nel sugo aggiungendo un po' di prezzemolo. Non salare il sugo, solo l'acqua di cottura della pasta.

**Nome Scientifico:**

Maja squinado

Descrizione: Corpo ovoidale con capotorace a forma di cuore ricoperto da robusto carapace calcificato provvisto di 5 paia di arti di cui i due centrali hanno pinze terminali lisce. Il rostro presenta due spine centrali. La parte dorsale è spinosa. Presenza su ciascuna parte laterale di 5 grossi arti. Colorazione bruno-rossastra. Lunghezza massima 22 cm.

Territorio: È il più grande granchio che vive nel Mediterraneo. Vive sui fondi arenosi, dorso ricoperto spesso di alghe per la mimetizzazione. In inverno si trova in genere su fondali sabbiosi di 20-50 metri di profondità. In primavera migra in zone meno profonde su fondali rocciosi anche di pochi metri, ricchi di cavità.

Ricetta: *Gransegoea aea venessiana*

Le granceole messe in una pentola, e coperte con acqua e sale, vanno portate a bollire e cucinate per una ventina di minuti. Dopo averle tolte dalla pentola e lasciate raffreddare, vanno aperte all'attaccatura del carapace e svuotate, conservando la parte superiore del guscio, che sarà usata per servirle. La polpa ben spezzettata va unita al corallo (le uova) e condita con olio succo di limone e pepe. Il tutto va messo nei gusci e servito.



↳ Moscardino

Nome Scientifico:

Eledone moschata

Descrizione: Corpo ovale a forma di sacco con testa ben distinta dal corpo, più stretta di questo, occhi laterali sporgenti. Ha pelle liscia. Emana un forte odore di muschio dovuto alla presenza di ghiandole nella pelle. Dalla bocca si diramano 8 braccia, molto allungate, munite di una sola fila di ventose (il folpo ne ha due) unite fra loro da una membrana. Colorazione bruna, con membrana azzurrognola. Lunghezza massima 30-40 cm.

Territorio: È un folpetto abbondante nell'Alto Adriatico. Vive da pochi metri fino ad oltre i 100 metri di profondità, sui fondi sabbiosi o fangoso-detritici ricchi di epifauna e denominati dai pescatori "fondi sporchi".

Ricetta: *Moscardino con la polenta*

Pulite i moscardini, lavateli sotto acqua corrente e poneteli in una casseruola insieme con i pomodori senza troppo sugo, l'aglio, il prezzemolo, il sale e il peperoncino; coprite e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per una ventina di minuti. Intanto preparate una polenta abbastanza morbida. Tagliate la polenta in fette, dividete due fette per ogni piatto, versateci il sugo dei polipi, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite.



Nome Scientifico:
Sparus aurata

Descrizione: Dimensioni medie, corpo ovale alto e compresso ai lati tipico degli sparidi. La testa presenta un profilo ripido. Una pinna dorsale con raggi sia spinosi sia molli, pinna anale, pinne pettorali lunghe e pinne addominali più corte, pinna caudale bilobata. L'opercolo presenta una banda nerastra, fascia dorata alla sommità della testa. Colore grigio argenteo con riflessi azzurri - dorati. Dimensione media tra i 20 ed i 50 cm, max 70 cm, può raggiungere i 20 anni di vita.

Territorio: È comune nel Mediterraneo, predilige fondali sabbiosi fino ai 150 metri di profondità. Popola sovente le aree di allevamento di mitili di cui si nutre. Si pesca tutto l'anno. La specie è anche oggetto di allevamento in lagune e bacini artificiali, anche grazie alla caratteristica di essere specie eurialina, poiché tollera diversi gradi di salinità.

Ricetta: *Orata arrosto*

Pulite bene l'orata e fatele qualche incisione per facilitare la cottura, aggiungete del sale, ungetela d'olio, mettetela in una pirofila oliata e versate un poco d'olio anche sul pesce, poi mettetela nel forno a calore vivo. È preferibile iniziare la cottura usando l'olio. Dovrete poi innaffiare il pesce con del burro fuso, abbastanza abbondante. Dopo trenta minuti circa, togliete l'orata dal forno. Staccate con il cucchiaio di legno il fondo di cottura, bagnandolo con pochissimo vino bianco, tenetelo sul fornello qualche minuto e aggiungete in ultimo, lontano dal fuoco, burro fresco e un po' di prezzemolo tritato. Versate il sugo sul pesce caldo.

↳ Palombo

**Nome Scientifico:**

Mustelus mustelus

Descrizione: Pesce cartilagineo, corpo allungato ed affusolato, muso lungo ed arrotondato, bocca obliqua. Due pinne dorsali di forma triangolare (la seconda più piccola), due pinne pettorali, una pinna ventrale ed una anale, pinna caudale con due lobi non simmetrici, di cui quello superiore più sviluppato. Colorazione del dorso e dei fianchi grigio-cenere, biancastro il ventre. Dimensioni medie 60-80 cm, max 160 cm.

Territorio: Vive in basse profondità, max 100 metri, nei fondali fangosi e arenosi del Mediterraneo; anche lungo le coste atlantiche orientali, dalle isole Britanniche all'Angola. Si pesca tutto l'anno, in particolare nei mesi estivi ed autunnali.

Ricetta: *Palombo all'acciuga*

In una larga padella scaldare 3 cucchiai di olio, adagiarvi le trance di pesce e cuocerle a fuoco medio per 7-8 minuti, finché saranno tenere. Levarle dal fuoco e tenerle in caldo. Far ridurre il fondo di cottura poi, fuori dal fuoco, unirvi 2 cucchiai di olio, il succo di limone, la pasta d'acciughe, poco sale e una manciata di prezzemolo.

Mescolare bene e versare sulle trance di palombo prima di servire.



Nome Scientifico:

Squalus acanthias

Descrizione: Lo spinarolo è uno squaloide di medie dimensioni, fino ad 1 metro di lunghezza e circa 12 kg di peso, ha il corpo allungato, gli occhi sono ellittici, le fessure branchiali laterali sono 5. È dotato di due pinne dorsali di forma triangolare, davanti alle quali è posto un aculeo liscio, possiede pinne pettorali e ventrali ma è privo di pinna anale, la pinna caudale ha il lobo superiore arrotondato. Colorazione grigio scura con riflessi violacei e macchie circolari bianche, il ventre è biancastro. Dimensione comune tra 60-90 cm (maschi) e 75-105 cm (femmine).

Territorio: Mediterraneo e Mar Nero; presente anche nelle acque temperate e boreali dell'Oceano Atlantico e Pacifico, fino a 800 metri di profondità (ma più frequentemente entro i 200 metri), in fondali arenosi e rocciosi.

È lo squalo più diffuso in acque dalla temperatura di 7-8°C (ma anche di 12-15°C). Si pesca tutto l'anno nell'Atlantico, nei mari del Nord ed in vaste zone del Pacifico.

Ricetta: È un pesce privo di lisce, con la caratteristica che la sua carne ha poco sapore di pesce. Ha carni delicate ed altrettanto buone quanto quelle del palombo ed è cucinato negli stessi modi.

Spinarolo al pomodoro

Preparare un trito composto dalle cipolle, le carote e il sedano, tagliare a piccoli pezzi i pomodori e inserire il tutto in una casseruola, a freddo, adagiando per ultimo il palombo, portare al giusto grado di calore, chiudere con il coperchio e cuocere.

▷ Pannocchia (*Canocia*)



Nome Scientifico:

Squilla mantis

Denominazione dialettale:

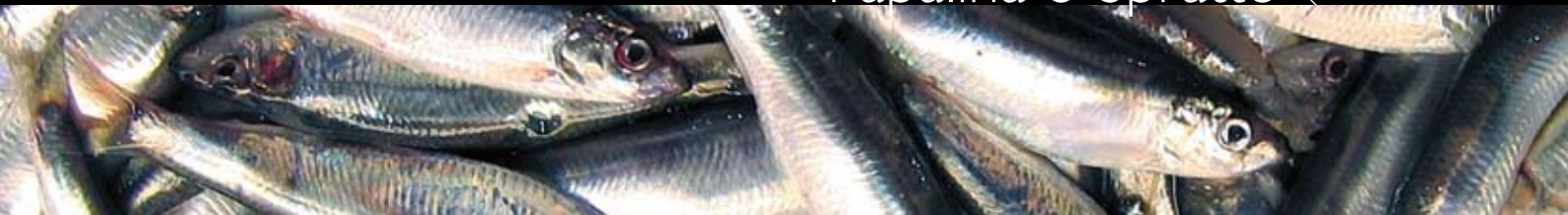
Canocia

Descrizione: Crostaceo stomatopode, corpo allungato e piatto, con evidenti creste lungo il torace e l'addome, testa munita di corazza e di due paia di antenne, occhi posti su due appendici mobili, dotato di due chele articolate in due segmenti, l'ultimo munito di spine. L'addome è composto di sei segmenti, di cui cinque muniti di appendici natatorie e l'ultimo termina con una coda rostrata recante due macchie con due appendici più sviluppate, che svolgono la funzione di pinne. Colore biancastro o brunastro con sfumature azzurre o rosastre sulla coda simile alla madreperla. Dimensione media sui 15 cm, max 22 cm.

Territorio: Mediterraneo, con particolare produzione nell'Adriatico centro-settentrionale; presente anche nell'Atlantico orientale, dall'Angola alle isole Britanniche. Predilige fondali sabbiosi e fangosi di profondità tra i 20 ed i 200 metri, ma generalmente gli esemplari vengono catturati tra i 10 e i 50 metri. Si pesca tutto l'anno, in particolare nei mesi autunnali. Per la qualità e la bontà delle carni è molto conosciuta e popolare nella gastronomia del Nord Adriatico.

Ricetta: *Canocie in bianco alla marinara*

Mettere le canocie in un canovaccio pulito e sistemarle in un tegame di coccio o una teglia pesante con 2 dita d'acqua; cuocerle per 8-10 minuti con il coperchio che sigilli il vapore di cottura. A fine cottura aprire il canovaccio e togliere le canocie dal guscio lasciando le chele e la testa per decoro. Disporre le canocie a raggera condire con prezzemolo, sale, pepe e olio e guarnire con spicchi di limone.

**Nome Scientifico:**

Sprattus sprattus

Descrizione: È molto simile nella forma ad una sardina, ma ha la pelle liscia come l'alice. Appartiene alla famiglia del "pesce azzurro". Corpo di piccole dimensioni, compresso ai fianchi e con la parte inferiore ad arco molto accentuato, muso acuto. La pinna dorsale è posta nella parte arretrata del corpo. Il corpo è di colore blu-verdastro sul dorso, fianchi e ventre argentei. Arriva fino a 15 cm di lunghezza, comune sugli 8-12 cm.

Territorio: Mediterraneo e Mar Nero; anche nell'Atlantico orientale, dalle isole Lofoten alle coste baltiche del Marocco. Vive in fondali arenosi e rocciosi fino a 200 metri di profondità, pesce pelagico costiero. Si pesca tutto l'anno, in particolare durante i mesi autunnali ed invernali, durante i quali si avvicina alla costa per la riproduzione. È un pesce di piccole dimensioni da 8 a 14 cm. Di colore blu-verdastro dorsalmente e con fianchi argentei.

Ricetta: *Papaline grigliate*

Pulire le papaline togliendo le viscere, sistemarle in una griglia unta d'olio e scaldata; cuocere sulla griglia per 3 o 4 minuti a seconda dell'intensità delle braci, miscelare a parte dell'olio con il sale, l'origano, pepe nero, versare sui pesci prima una goccia di aceto, poi spennellarli con la miscela a base d'olio. La portata si può servire calda accompagnata da pezzi di pane, meglio se abbrustolito, e da spicchi di limone.

↳ Rombo chiodato

**Nome Scientifico:**

Psetta maxima

Descrizione: Corpo piatto e romboidale, occhi a sinistra, pelle del lato superiore con tubercoli ossei e colore cangiante dal marrone al bruno-grigio. Lato inferiore di colore biancastro, la pinna dorsale e quella anale sono sviluppate per quasi l'intera lunghezza del corpo e sono munite di raggi, pinne pettorali in corrispondenza dell'opercolo, pinna ventrale in posizione giugulare. Lunghezza media intorno ai 40-50 cm (max 1 metro) ed un peso massimo di 10 Kg.

Territorio: Mediterraneo, in particolare lungo le coste atlantiche europee e quelle marocchine. La sottospecie Psetta maxima maeotica vive nel Mar Nero. Si pesca tutto l'anno.

Ricetta: *Rombo al forno*

Coprite il fondo di una pirofila con un battutino di cipolla, poco prezzemolo, un po' d'aglio e la salsa di pomodoro, bagnate ogni cosa con olio piuttosto abbondante. Sistematevi sopra il pesce che, una volta pulito, avete leggermente salato e pepato internamente, inaffiatelo con olio, regolate sale e pepe, bagnatelo con vino bianco allungato con acqua e non tralasciate di aggiungere pochi fiocchetti di burro. Passate la pirofila nel forno scaldato e a calore medio; cuocete il pesce per circa 30-40 minuti, secondo la grossezza. Durante la cottura inaffiatelo spesso col suo sugo.

**Nome Scientifico:**

Sardina pilchardus

Descrizione: Pesce di piccola dimensione, corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente, munito di squame caduche, muso prominente ed acuto, pinna dorsale unica e posizionata a metà del corpo, pinna anale verso la coda, pinne ventrali di dimensioni ridotte, due pinne pettorali di ridotte dimensioni, pinna caudale bilobata, colore del dorso azzurro verdastro, argenteo sui fianchi e sul ventre. Dimensioni medie sui 15 cm, max 20-22 cm. Abbastanza simili sono le specie alaccia (Sardinella aurita), cheppia (Alosa fallax nilotica), come pure la papalina (Sprattus sprattus) ma questa ultima è molto più piccola ed ha la pinna dorsale spostata verso la coda.

Territorio: Atlantico nord orientale, centrale, Mediterraneo e Mar Nero. Specie pelagica e migratoria, che vive in banchi numerosi (specie gregaria) fino alla profondità di 55 metri durante il giorno; tra i 15 ed i 35 metri la notte. Si pesca in particolare da Marzo ad Ottobre.

Ricetta: *Sardee in saor*

Friggere normalmente le sardine. Tagliare della cipolla, pari alla metà del peso del pesce, in fili sottilissimi. Far appassire nell'olio extra vergine d'oliva la cipolla bianca dolce già tagliata, ed aspettare che diventi d'un bel color biondo, bagnando, ogni tanto, se necessario, con brodo di pesce o acqua. A questo punto aggiungere l'aceto.

Sistemare il pesce sul fondo di una terrina di coccio, coprirlo di cipolla con olio e aceto, deporre un altro strato di pesce e altra cipolla. Aggiungere pinoli ed uvetta fatta rinvenire nel vino. Coprire con tutto il liquido. Riporre in un luogo fresco e consumare almeno due giorni dopo la preparazione.



Seppia

Nome Scientifico:

Sepia officinalis

Descrizione: Mollusco cefalopode decapode, corpo ovale ed appiattito, otto braccia più corte munite di quattro serie di ventose e due retrattili più lunghe ove le ventose sono presenti solo alle estremità finali; bocca con becco simile a quello di pappagallo, colore del dorso variabile dal bruno-nerastro al giallastro, con striature chiare trasversali. Dimensioni comuni dai 15 ai 20 cm, max 35 cm.

Territorio: Mediterraneo; presente anche nell'Atlantico orientale, dalla Scandinavia al Marocco. Vive su fondali sabbiosi o melmosi dalla costa fino a cento metri di profondità superati nei mesi invernali dagli esemplari adulti. Si pesca tutto l'anno, in particolare da Aprile ad Ottobre per la pesca da posta.

Ricetta: *Seppie col nero alla veneziana*

Pulite le seppie tenendo a parte il sacchetto contenente l'inchiostro nero, lavatele, asciugatele, poi tagliatele a listarelle. Tritate la cipolla, poi fatela imbiondire dolcemente in una casseruola insieme con aglio e olio. Aggiungete solo allora il prezzemolo tritato e le seppie. Rimescolate il tutto con un cucchiaino di legno, condite con una presa di sale e un po' di pepe macinato quindi bagnate con il vino bianco secco. Incorporate il loro umore nero e la salsa di pomodoro disciolta in alcune cucchiainate di brodo caldo. Lasciate cuocere le seppie a calore moderato per altri 40 minuti unendo, se necessario, qualche cucchiainata di brodo caldo.



Nome Scientifico:
Solea vulgaris

Descrizione: Pesce piatto, con corpo ovale molto allungato, occhi posizionati sul lato destro, lato sinistro cosiddetto cieco, muso arrotondato con bocca piccola ed arrotondata; pinna dorsale che parte dall'occhio superiore ed arriva alla coda, pinna anale che parte dall'inizio dell'opercolo fino alla caudale, pinne pettorali piccole ed asimmetriche, pinna caudale a spatola. Colore del lato munito di occhi bruno-grigio, lato cieco biancastro con sfumature rosate e brumoso. Dimensioni comuni dai 20 ai 45 cm, max 70 cm.

Territorio: Mediterraneo, in particolare nell'Adriatico centro-settentrionale; anche nell'Atlantico orientale, dal fiordo di Trondheim Fjord, compreso il mare del Nord ed il Baltico occidentale. Vive su fondali sabbiosi o melmosi dalla costa fino a duecento metri di profondità. Si pesca tutto l'anno, in particolare nei mesi autunnali.

Ricetta: *Sogliole all'origano*

Versare un filo d'olio in un largo tegame e disporre i filetti di sogliola scongelati, lavati, asciugati con carta assorbente da cucina.

Insaporirli con sale, pepe, origano, vino bianco, succo di limone e mettere sul fuoco.

Appena il vino accennerà a bollire mettere il coperchio e cuocere a fuoco basso per 6 minuti. Lasciar raffreddare il pesce nel sugo di cottura.

↳ Tonno



Nome Scientifico:

Thunnus thynnus

Descrizione: Pesce di grandi dimensioni fusiforme con sezione pressoché circolare.

Dorso di colore azzurro scuro, fianchi bluastri e ventre argenteo. Testa grande con occhi piccoli, due pinne dorsali contigue, pinna anale simmetrica alla seconda dorsale, pinna caudale bilobata e ad ampio raggio, presenza di pinnule tra la caudale e la seconda dorsale e la pinna anale, pinna ventrale simmetrica alla prima pinna dorsale, pinne pettorali corte. Può raggiungere i 3 metri di lunghezza ed un peso anche superiore ai 400 kg.

Taglia commerciale media da 1 a 2 metri di lunghezza con peso dai 100 ai 200 kg.

Territorio: Mediterraneo, in tutti i mari italiani, in particolare quelli meridionali; presente anche nel Nord Atlantico e Centrale. Specie pelagica e fortemente migratoria. Si pesca tutto l'anno con particolari catture nei mesi primaverili. Le carni ricavate dalla zona addominale, denominate "ventresca", sono le più pregiate per il sapore delicato.

Le uova, salate e compresse, sono utilizzate per preparare un'ottima bottarga.

Ricetta: *Tonno fresco all'aceto*

Lavate e asciugate il tonno fresco tagliato a tranci piuttosto grossi. Mettete in un tegame basso un po' d'olio, insaporitelo con uno spicchio d'aglio intero o tagliuzzato.

Quando l'olio è scaldato mettete il tonno, lasciatelo insaporire e rosolare leggermente, voltatelo, regolate sale e pepe, bagnatelo con un po' d'acqua e aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato. Cuocete, a fuoco basso e coperto, per una ventina di minuti scarsi; in ultimo aggiungete una cucchiata di aceto per legare il sugo di cottura ristrettissimo.

Vongola adriatica (*Bevarassa*)

Nome Scientifico: **Chamelea gallina**

Denominazione dialettale: **Bevarassa**

Descrizione: Conchiglia bivalve, con coste concentriche, valve robuste e rigonfie nella parte superiore, colore grigio chiaro, con venature azzurro-violacee. Dimensioni comuni tra i 2,5-3,5 cm, max 5 cm.

Territorio: Mediterraneo (in particolare nel mare Adriatico) e nel Mar Nero; presente anche nell'Atlantico orientale, dalla Norvegia al Marocco, nonché nel Mar Caspio. Vive su fondali sabbiosi e arenosi poco profondi. Si pesca in particolare nei mesi invernali e primaverili. Specie interessata dall'acquacoltura.

Ricetta: *Spaghetti vongole e zucchini*

Lavate le vongole facendo attenzione che non rimanga la sabbia, ponetele in un tegame e fatele aprire. Una volta tiepide dividete i molluschi dalla conchiglia. In una padella fate appassire lo scalogno tritato insieme all'aglio intero e al peperoncino. Quando lo scalogno è appassito aggiungete le vongole, le zucchini tagliate e il prezzemolo tritato. Scartate l'aglio e fate insaporire per 5 minuti. Aggiungere un po' di vino e sfumare. Per ultimo versare i pomodori a dadini e il sale. Quando gli spaghetti sono al dente passateli nella padella insieme al condimento.

↳ Anguilla (*Bisato*)**Nome Scientifico:**

Anguilla anguilla

Denominazione dialettale:

Bisato

Descrizione: Corpo molto allungato a sezione cilindrica anteriormente e compressa lateralmente nella regione della coda; colorazione molto scura sul dorso, giallastra o grigia sul ventre; pinna dorsale, caudale ed anale fuse in un'unica pinna; mancano le pinne ventrali; squame piccolissime e cute molto scivolosa per l'abbondanza di muco prodotto da apposite cellule cutanee. Può raggiungere 150 cm di lunghezza.

Territorio: Nelle acque salmastre costiere ed in ogni tipo di acque interne. Specie a migrazione catadroma (dai fiumi scende al mare per riprodursi), predilige gli ambienti con fondali melmosi pur adattandosi a qualunque ambiente d'acqua dolce.

Ricetta: *Anguilla ai ferri*

Lavate le anguille con farina di granturco e aceto, per togliere il viscido; sciacquatele con l'acqua corrente. Tagliatele a pezzi senza spellarle ed aprite i pezzi a libro per togliere l'osso, ungeteli con poco olio e metteteli sulla graticola calda facendo attenzione che si arrostiscano delicatamente da ambo le parti. Le anguille sono cotte quando la pelle è completamente sgrassata e asciutta.

**Nome Scientifico:**

Mugil chelo

Descrizione: È un mugile di taglia medio-grossa e può raggiungere i 3 Kg. di peso ed oltre i 60 cm di lunghezza. La bocca ampia è fornita di un grosso labbro superiore ricoperto di papille carnificate. La sua forma corporea è caratteristicamente panciuta, di colorazione grigio argentea che diviene bianca verso il ventre.

Territorio: Come tutti i cefali, la bosega è eurialina, ma questa specie, assieme al Cefalo dorato, è quella che maggiormente predilige le aree lagunari sabbiose prossime al mare e solo raramente risale i fiumi.

Ricetta: *Cefali al forno*

Pulire e sventrare i cefali. Mettete nello stomaco dei pesci un po' d'aglio, prezzemolo, sale e pepe. Appoggiate i cefali in una teglia già unta, versatevi sopra altro olio e l'aceto, salateli e metteteli nel forno caldo. Di tanto in tanto raccogliete sul fondo della teglia il sugo e versatelo sul pesce in modo che non si secchi troppo.

↳ Cefalo (Caosteo)



Nome Scientifico:

Mugil ramada

Denominazione dialettale:

Caosteo

Descrizione: Spazio giugulare ovale allungato; piccole scaglie presenti sul muso e nello spazio tra le narici; opercolo con una macchia dorata più o meno evidente; macchia pettorale presente. Fino a 50 cm o poco più.

Territorio: Mediterraneo ed Adriatico in particolare. Insieme al Cefalo Volpina si adatta bene alle acque dolci.

Ricetta: *Cefali in salsa d'acciughe*

Pulite i pesci, lasciateli riposare in luogo fresco e pentola coperta per un'ora in una marinata preparata con olio, scalogni affettati, prezzemolo e alloro tritati, sale e alcuni grani di pepe. Scolate i cefali, disponeteli in una pirofila con un po' di olio e passateli a cuocere in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Preparate una salsina facendo rosolare nel burro, con un cucchiaino di farina, capperi ben strizzati dall'aceto e acciughe pulite dal sale. Bagnate con 3 cucchiaini di acqua e lasciate cuocere per altri 20 minuti, avendo cura di mescolare in modo da amalgamare il tutto.



Nome Scientifico:

Mugil auratus

Denominazione dialettale:

Otregano

Descrizione: Aspetto molto simile al Cefalo caosteo; sul capo le scaglie non si estendono oltre lo spazio tra le narici; opercolo con una macchia dorata molto evidente; di solito si osserva anche una macchia dorata più piccola anche dietro l'occhio; macchia pettorale assente.

Territorio: Mediterraneo ed Adriatico in particolare. Insieme al Cefalo Volpina si adatta bene alle acque dolci. La migrazione verso il mare avviene in estate-autunno.

Ricetta: *Cefalo al cartoccio con gamberetti*

Pulire, lavare, asciugare il cefalo. Metterlo in un piatto col prezzemolo, alloro, rosmarino, grani di pepe, aceto e sale. Lasciare insaporire per 2 ore. Aggiungere i gamberetti sgusciati e lessati. Mettere il cefalo e i gamberetti in una carta d'alluminio imburata.

Cospargere di olio e chiudere il cartoccio. Metterlo in una pirofila.

Infornare a 180 gradi per 20 minuti.

↳ Cefalo (*Verselata*)



Nome Scientifico:

Mugil saliens

Denominazione dialettale:

Verselata

Descrizione:

È il cefalo che raggiunge le taglie inferiori rispetto a tutti gli altri. Ha una forma slanciata, un muso appuntito e la bocca ampia. Possiede un'ampia ed irregolare macchia aurea sugli opercoli branchiali.

Territorio: Mediterraneo ed Adriatico in particolare. Insieme al Cefalo Volpina si adatta bene alle acque dolci; la migrazione in acque salmastre ha luogo tra Luglio e Settembre; si adatta molto bene alle basse salinità ed è molto importante in vallicoltura.

Ricetta: *Cefalo al prezzemolo*

In un tegame scaldare tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio intero e toglietelo quando è color oro. Adagiatevi i pesci, regolate sale e pepe. Cuocete a fuoco moderato per 15 minuti circa. Prima di ritirarli cospargeteli con un po' di prezzemolo tritato. Servite il pesce con il sugo e spicchi di limone.

**Nome Scientifico:**

Mugil chepalus

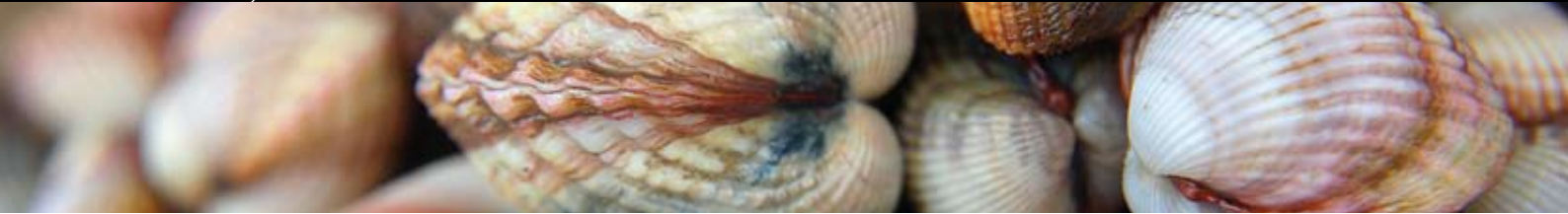
Descrizione: Corpo slanciato ed affusolato con due brevi pinne dorsali, la prima delle quali con quattro raggi spinosi; spazio giugulare ampio; palpebre adipose oculari molto evidenti; scaglie cicloidi di grandi dimensioni sul corpo, di piccole dimensioni sul capo; manca la linea laterale; bocca piccola con denti minuti o assenti, talora presenti anche sulle mascelle; branchiospine molto numerose (fra 60 e 140); pinne pettorali inserite molto in alto; dorso bluastrò, quasi nero e fianchi argentei. Raggiunge i 50 cm, raramente fino a 70 cm ed 8 kg di peso.

Territorio: Acque costiere dell'Italia peninsulare e insulare; specie di notevole importanza per la vallicoltura veneta, specie gregaria di acque temperate; durante la primavera migra in acque salmastre, lagune ed estuari con fondo soffice ed abbondante vegetazione.

Ricetta: Cefalo all'aceto

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio, da togliere appena diventa dorato, fate rosolare i cefali. Spruzzateli con un bicchiere d'aceto e lasciate evaporare. Salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti. Impastate 30 g di burro con mezzo cucchiaino di maizena e poi fate sciogliere il composto nel sugo di cottura dei cefali per farlo addensare.

↳ Cuore



Nome Scientifico:

Cerastoderma glaucum

Descrizione: Le costole sono numerose (una ventina), appiattite e lisce. La conchiglia è leggera. La colorazione è data da fasce violette intense su un fondo bianco-beige. Sono piuttosto frequenti esemplari in cui il colore violetto si concentra in una fascia radiale che copre la zona posteriore.

Territorio: La specie è comunissima e si trova con grande facilità specialmente negli stagni costieri all'interno delle lagune.

Ricetta: Appena scottate in una pentola d'acqua bollente erano un cibo veloce nell'ambiente dei pescatori dell'entroterra veneto. Oggi godono di un discreto apprezzamento nella preparazione di primi piatti (paste e risotti).



Nome Scientifico:
Palaemon sp. pl.

Descrizione: È una delle poche risorse che la laguna offre durante i mesi invernali, hanno un rostro a punta che costringe a fare un po' d'attenzione quando si manipolano. Al naturale sono quasi trasparenti con striature laterali brunastre e alla cottura assumono il tipico colore "rosso gambero".

Territorio: I gamberetti del genere Palaemon si rinvergono negli ambienti lagunari dove raggiungono le dimensioni massime di 6-7 cm.

Ricetta: *Frittata di gamberetti*

Sbattere le uova con un po' di farina, aggiungere il pepe a piacere e versare su una padella antiaderente. Non appena la frittata sarà quasi rafferma vanno aggiunti i gamberetti precedentemente lavati bolliti e sgusciati. La frittata va girata mescolandola con olio e burro.

↳ Gamberetto grigio (*Schia*)**Nome Scientifico:**

Crangon crangon

Denominazione dialettale:

Schia

Descrizione: Cefalotorace allungato a forma conica, decapode con il primo paio di piedi a forma di pinza che non si chiude, rostro scanalato con la punta tondeggiante, due antenne filiformi. Lunghezza media di 6-7 cm, max 8-9 cm. Colorazione grigio-bruna.

Territorio: Mediterraneo e Mar Nero; presente anche nell'Atlantico orientale, dal Marocco al Mar Bianco. Diffuso sui bassi fondali sabbiosi e su praterie costiere entro i 20 metri di profondità, anche lagune ed estuari. Nelle pozze di marea, in zone ricche di alghe habitat ideale anche per la riproduzione. Si pesca soprattutto durante i mesi freddi e primaverili.

Ricetta: Fritta e accompagnata con la polenta, la schia è uno dei piatti tipici nella cucina semplice e povera dei pescatori. È un crostaceo di gusto molto delicato, viene cucinato intero. Si utilizza per antipasti, secondi piatti alla griglia, per primi piatti con spaghetti, linguine con pomodoro o risotti. Ha la particolarità di non diventare rosa o rosso con la cottura come succede agli altri crostacei.



Nome Scientifico:
Zosterisessor ophiocephalus

Denominazione dialettale:
Gò

Descrizione: Ha il corpo tozzo, le guance gonfie e delle grosse labbra. Non ha la vescica natatoria, e per questo motivo non riesce a compiere lunghi spostamenti. Di conseguenza vive sul fondo, al quale aderisce tramite la pinna pelvica che funziona da ventosa. Gli occhi sono spostati verso l'alto per permettergli di avere una visione completa anche quando si trova insabbiato sul fondo. Il colore è generalmente bruno olivastro, tendente al giallo. Il ghiozzo è la specie che, tra i gobidi presenti nelle acque dolci e salmastre italiane, raggiunge la massima lunghezza (20-25 cm) e vive fino a 5 anni di età.

Territorio: Atlantico nord orientale; Mar Mediterraneo, Mar Nero, Mare d'Azov.
Vive a modesta profondità in ambienti salmastri, negli estuari e nelle lagune, sui fondali melmosi o nelle praterie di fanerogame.

Ricetta: *Risotto de gò*
Questo piatto saporitissimo va gustato in autunno-inverno quando con le basse maree è più facile trovare i gò nelle tane che scavano nel fango. Prendere cinque o sei gò ripuliti dalle interiora e squamati e farli bollire con cipolla, sedano, aglio e pepe verde per circa un'ora e mezza. Soffriggere il riso in olio d'oliva, con aglio e due fettine di zenzero fresco, versando poi, poco alla volta, il brodo di gò. A cottura quasi ultimata, aggiungere del prezzemolo tritato.

↳ Latterino (*Anguea*)



Nome Scientifico:

Atherina boyeri

Denominazione dialettale:

Anguea

Descrizione: Corpo fusiforme, allungato. Muso corto, bocca obliqua che raggiunge la parte anteriore dell'occhio. Mascella inferiore più sporgente della superiore. Sono presenti 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna caudale piccola e bilobata. Colorazione grigiastro punteggiata di nero sul dorso, biancastra sul ventre, sui fianchi è presente una linea orizzontale argentea. Lunghezza massima 10-12 cm.

Territorio: Mediterraneo (in particolare mar Tirreno, Adriatico, coste turche, tunisine e marocchine). Vive in fondali sabbiosi di scarsa profondità. Presente anche nei laghi, specie eurialina. Vive in banchi, anche numerosi nelle acque salmastre costiere (soprattutto in prossimità degli estuari). Si pesca tutto l'anno. A parte le catture professionali effettuate con reti da posta-fisse le anguee sono una delle classiche catture dei pescatori che utilizzano le piccole bilance a mano.

Ricetta: Le anguee con spine piccole e soffici e carni gustose, si mangiano fritte; da sole o miste a gamberi, schie, gò e passarini nel tipico piatto di frittura veneto. Oppure in salsa, sulle anguee fritte si versa la cipolla tagliuzzata e soffritta nell'aceto.

**Nome Scientifico:**

Carcinus aestuarii

Descrizione: Come tutti i crostacei anche il granchio è soggetto ad una serie di “mute”. La vita del granchio è caratterizzata da uno stadio protetto da “guscio” e da uno stadio in cui è sprovvisto di protezione (moeca). Alla fine dell’estate arriva il momento delle “masanete” che sono le femmine provviste di guscio con le ovaie, la parte più apprezzata del crostaceo, mature e gonfie. Le moeche sono i maschi e le femmine prive di guscio.

Territorio: È presente lungo le coste del Mar Mediterraneo e nelle Isole Canarie nell’Oceano Atlantico. È una specie eurialina ed euriterma, cioè tollera ampie variazioni di salinità e temperatura. Preferisce acque salate e salmastre, delle zone litoranee con acque basse e le lagune, dove popola principalmente i fondali ricoperti di Zostera.

Ricetta: *Moeche fritte*

Far scaldare l’olio in una padella, ma senza arroventarlo; infarinare le moeche una ad una e friggerle 3-4 minuti per parte.

Solarle e metterle man mano su un foglio di carta assorbente.

Saltarle al momento in cui vanno in tavola. Servirle calde. Possono essere anche fritte dorate; in tal caso devono essere passate nell’uovo dopo essere state infarinate.

↳ Mitilo o Cozza (Peocio)



Nome Scientifico:

Mytilus galloprovincialis

Denominazione dialettale:

Peocio

Descrizione: La conchiglia è divisa in due valve uguali, ed è formata dal carbonato di calcio che il mollusco estrae dall'acqua. È di forma allungata, la parte verso l'umbone è appuntita, mentre il margine posteriore è arrotondato. Osservandola bene, si notano dei sottili cerchi concentrici, che rappresentano le fasi di crescita della conchiglia. Il colore della superficie è nero - viola lucido, l'interno è madreperlaceo. Vive attaccata a superfici dure alle quali aderisce tramite dei filamenti prodotti dalla ghiandola del bisso, composti di cheratina che solidificano a contatto con l'acqua. Il mantello, visibile all'interno della conchiglia, ha un bordo violetto e comprende gli organi interni.

Territorio: È la specie edule più conosciuta nel Mediterraneo dove cresce spontanea dal livello del mare fino a pochi metri di profondità dove le acque sono più ricche di plancton. È un organismo filtratore e bioaccumulatore, perciò è un buon indicatore della qualità delle acque. Riesce a resistere fuori dall'acqua anche parecchi giorni.

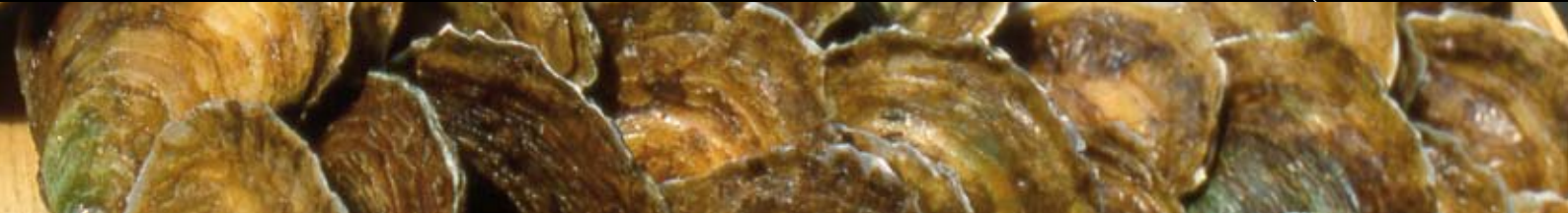
Ricetta: *Cozze al forno*

Pulite le cozze molto bene sotto l'acqua corrente. In una grossa padella fate rosolare nell'olio l'aglio e, prima che prenda colore, versate il vino, il sale e le cozze.

Girate bene e fate cuocere fino a quando non si saranno aperte.

Cospargetele allora col prezzemolo e servitele ben calde.

Le cozze con la polpa bianca sono i maschi, le femmine sono arancioni.



Nome Scientifico:
Ostrea edulis

Descrizione: Mollusco bivalve con dimensioni che vanno dai 7 ai 12 cm di diametro, presenta una conchiglia foggata a cerchio irregolare e con le due valve non simmetricamente equivalenti. La superficie della conchiglia oltre ad essere rugosa presenta molto spesso dei sedimenti incrostanti, l'interno della conchiglia è bianco mentre l'esterno è color grigio-scuro tendente al nero.

Territorio: Mediterraneo; presente anche nell'Atlantico orientale, dalla Norvegia al Marocco. La specie è allevata ed ormai viene commercializzata solo la notevole produzione ottenuta dall'ostricoltura. La pesca è collegata allo stadio di accrescimento della specie secondo le esigenze e le tecniche di allevamento; viene raccolta e venduta tutto l'anno ma in particolare da ottobre ad aprile.

Ricetta: L'ostrica è il tipico mollusco che si consuma crudo, aggiungendo del limone; può essere consumata anche cotta, gratinata al forno.

Ostriche al forno

Aprite le ostriche, estraetene i molluschi, metteteli insieme alla loro acqua in un pentolino sul fuoco e lasciate stufare per alcuni minuti. In una casseruola fate sciogliere il burro a calore basso, versateci la farina, amalgamatela al burro poi bagnate con il latte e con l'acqua delle ostriche. Unitevi un pizzico di noce moscata e di pepe grattugiati ed aggiustate il tutto con un po' di sale; fate cuocere lentamente, mescolando in continuazione, finchè il composto non si sarà addensato. Toglietelo dal fuoco ed incorporatevi le ostriche. Su ogni conchiglia, disponete un cucchiaino di salsa, appoggiate un'ostrica mettendo sopra ancora un po' di salsa. Spolverizzatele con pangrattato.

↳ Passera pianuzza

**Nome Scientifico:**

Platichthys flesus flesus

Descrizione: Pesce piatto, corpo di forma ovoidale tendente al romboidale, peduncolo codale ben distinto, margine della pinna codale poco arrotondato, pinne ventrali in posizione giugulare, presenza di tubercoli ossei e placchette rugose sulla testa e sul corpo, pinna dorsale ed anale formate da raggi molli, occhi generalmente sul lato destro, pelle ruvida; colore marrone variabile sul lato munito di occhi, biancastro sul lato cieco. Lunghezza massima 50 cm, peso massimo 2,5 kg.

Territorio: Mediterraneo, dal nord occidentale fino al Tirreno settentrionale; Atlantico orientale lungo le coste europee. Predilige fondali sabbiosi e fangosi dove ha l'abitudine di nascondersi, le acque costiere poco profonde e gli estuari dei fiumi. Durante l'inverno gli adulti si spostano verso acque più profonde e calde, fino ad una profondità massima di 100 m. Adriatico settentrionale: penetra nelle lagune salmastre e risale i fiumi per notevoli tratti (Po e fiumi veneti). Si pesca tutto l'anno, specialmente nei mesi primaverili ed estivi.

Ricetta: *Filetti di passera al limone*

Lavate i filetti di passera e, dopo averli asciugati, passateli nella farina. In un tegame far soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio. Appoggiate i filetti nel tegame e fateli rosolare. A parte tagliate la scorza di un limone e ponetela in un colino che immergerete in acqua bollente per un minuto. Tritate il prezzemolo e aggiungetelo, insieme alla scorza tagliuzzata, al succo del limone e a un po' d'acqua, sopra ai filetti. Salate e fate cuocere per altri 5 minuti.

Vongola verace (Capparossolo) ◀



Nome Scientifico:

Tapes decussatus

Denominazione dialettale:

Capparossolo

Descrizione: Mollusco bivalve di colorazione esterna biancastra o bruno chiara, con sfumature anche giallastre e striature scure, nonché macchie sempre scure. Raggiunge anche i 6 cm di diametro. Le dimensioni sono maggiori rispetto alla vongola comune (*Chamelea gallina*), dalla quale si distingue anche per i cerchi più serrati della superficie esterna ed una forma lievemente più allungata. Alla specie nostrana (autoctona) *Tapes decussatus* da una ventina d'anni si è affiancata una nuova specie foresta (alloctona) di origine indopacifica, *Tapes philippinarum*.

Territorio: Mediterraneo; presente anche nell'Atlantico orientale. Predilige fondali costieri o lagunari, generalmente poco profondi, sabbiosi o fangosi. Si pesca tutto l'anno. Acquacoltura in Italia e Francia.

Raggiunge la taglia minima legale per la commercializzazione (25 mm) in circa 1 anno.

Ricetta: Dopo aver soffritto aglio, cipolla ed aggiunto del prezzemolo tritato aggiungere i capparossoli e cuocerli per qualche minuto: sono così pronti per essere usati come condimento negli *“spaghetti con le vongole”*. Conservate l'acqua uscita dai capparossoli. Fate imbiondire l'aglio tritato nell'olio in una larga padella; aggiungete i pomodorini spezzettati, il vino, salate e pepate. Fate cuocere a fuoco moderato finché il vino non sia evaporato. Togliete dal guscio una parte delle vongole e unitele al sugo preparato; unite le rimanenti vongole complete di valve e aggiungete un poco d'acqua lasciata dalle vongole dopo averla ben filtrata.

Scolate gli spaghetti al dente, versateli nella padella, aggiungete il resto delle vongole non sgucciate, spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato e servite.


 ↳ Alborella

Nome Scientifico:

Alburnus alburnus alborella

Descrizione: Forma allungata e compressa lateralmente; colorazione verde con riflessi argentei; una fascia grigia longitudinale è più o meno distintamente visibile. La bocca è leggermente rivolta verso l'alto; le squame sono sottili e facilmente staccabili. Può raggiungere i 15 cm.

Territorio: Nei corsi d'acqua e nei bacini lacustri di piccole e grandi dimensioni in tutto il territorio italiano; manca nelle isole.

Nei grandi laghi subalpini vive in banchi, spesso di notevoli dimensioni, nelle acque superficiali pelagiche, migrando tuttavia anche nella zona litorale. Trascorre il periodo invernale a profondità maggiori rispetto a quelle scelte dagli altri ciprinidi. In ambienti lacustri di piccole dimensioni è ubiquitaria, mentre nei corsi d'acqua preferisce le zone di riva a bassa velocità di corrente.

Ricetta: *Alborelle a scotadè*

Sciacquate le alborelle, scolatele, asciugatele per bene, passatele in un'emulsione di olio extravergine di oliva, sale e pepe. Cuocetele su una griglia ben calda, girandole una sola volta. A cottura ultimata, pennellatele con l'emulsione e spolverizzatele di prezzemolo. Servite con spicchi di limone e polenta calda.



Nome Scientifico:

Salmo trutta carpio

Descrizione: Forma del corpo meno slanciata che nella trota, testa piuttosto piccola ed occhi lievemente più grandi; profilo ventrale piuttosto pronunciato; pinna caudale nettamente concava; colorazione bruno argentea sul dorso con piccole macchie nere, spesso anche sulla pinna dorsale, bianca sul ventre. Raggiunge i 30 cm, raramente i 50 cm ed il peso di 750 g.

Territorio: Presente solamente nel Lago di Garda, vive nelle acque pelagiche del lago, anche a profondità rilevanti; è più gregario delle altre trote.

Ricetta: *Carpione al cartoccio*

Pulite il carpione, lavatelo ed asciugatelo. Mettetegli nel ventre l'aglio, le fettine di limone, il rametto di rosmarino e quindi salatelo, cospargetelo con poco olio e avvolgetelo in carta da forno. Cuocetelo in forno caldo a 180° per il tempo necessario a seconda del peso del carpione. Servite il cartoccio aperto, avendo cura di togliere gli aromi e di irrorare il pesce con un filo d'olio extravergine.

↳ Cavedano



Nome Scientifico:

Leuciscus cephalus

Descrizione: Corpo slanciato ed affusolato a sezione circolare; bocca grande e terminale; grosse squame circolari con margine finemente punteggiato; colorazione verdastra sul dorso, si attenua sui fianchi, bianco giallastra sul ventre. Peritoneo argenteo.
Dai 20-40 cm a 7-10 anni (600-1000 g), raramente fino a 60 cm (4 kg).

Territorio: Acque dolci dell'Italia peninsulare. Prevalentemente in acque correnti limpide, anche a velocità discreta, ma anche nelle zone litorali dei laghi di grandi e medie dimensioni. I giovani formano piccoli gruppi, gli adulti hanno abitudini più solitarie.

Ricetta: *Cavedano ai ferri*

Pulite i cavedani dalle interiora, lavateli internamente (per la cottura alla griglia è meglio non squamarli), asciugateli e salateli. Pennellateli d'olio e cuoceteli sulla griglia calda, girandoli una sola volta. Serviteli su di un vassoio con un filo d'olio extravergine, guarniti di ciuffi di prezzemolo e quarti di limone.



Nome Scientifico:

Coregonus sp. (forma hybrida)

Descrizione: Corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente; squame circolari grandi; presenza della piccola pinna adiposa alla base del peduncolo caudale; bocca piccola e terminale; colorazione argentea, leggermente verdastra sul dorso, bianca sul ventre; branchiospine brevi e, mediamente, 28 per arco branchiale.

Raggiunge i 30-40 cm, può anche superare i 50 cm e il peso di 1,6 kg.

Territorio: Principalmente nei grandi laghi prealpini. Nelle acque pelagiche ha abitudini gregarie e si mantiene tra la superficie e poche decine di metri di profondità, ma, comunque in acque relativamente fresche.

Ricetta: *Lavarello ai ferri*

Tritate alloro, salvia, rosmarino, prezzemolo. Pulite i lavarelli, salateli ed insaporiteli all'interno con il trito degli aromi. Passate i pesci nell'olio e metteteli a cuocere sulla griglia, girandoli una sola volta. Serviteli fumanti, irrorati d'olio extravergine crudo.


 Luccio

Nome Scientifico:

Esox lucius

Descrizione: Corpo allungato (l'altezza massima del corpo equivale ad 1/5 - 1/6 della lunghezza standard); testa grossa con bocca terminale assai grande, foggata a "becco d'anitra", munita di denti robusti; pinna dorsale breve e spostata verso la coda; colorazione del dorso bruno-verde con macchie di colore più scuro, ventre biancastro. Gli individui che vivono in acque ferme hanno corpo leggermente più tozzo. Raggiunge 25-40 cm (500-700 g) a due tre anni di età; 90-100 cm (5-8 kg) a 10-14 anni; raramente fino a 1,5 m (35 kg) ad oltre 30 anni di età.

Territorio: Italia settentrionale e centrale. Zone litorali di ambienti lacustri e acque fluviali a corrente modesta; predilige le zone ricche di vegetazione acquatica.

Ricetta: *Luccio in salsa*

In abbondante acqua, preparate un court-bouillon con l'aceto, il vino, gli aromi e le verdure. Portatelo ad ebollizione per 15 minuti, fatelo raffreddare ed immergetevi il luccio pulito e lavato. Rimettete la pentola sul fuoco e cuocete facendo in modo che l'acqua non arrivi mai a piena ebollizione. A cottura ultimata, estraete il pesce dal liquido di cottura e fatelo raffreddare, quindi spolpatelo e disponetelo in una pirofila. Per la salsa, sminuzzate le acciughe, aggiungete un battuto di capperi e il prezzemolo e soffriggete in metà dell'olio extravergine. Versate la salsa sul pesce già spolverizzato di cannella e pepe macinato. Lasciate riposare per un paio d'ore aggiungendo il rimanente olio extravergine di oliva crudo. Servite con polenta abbrustolita.



Nome Scientifico:

Perca fluviatilis

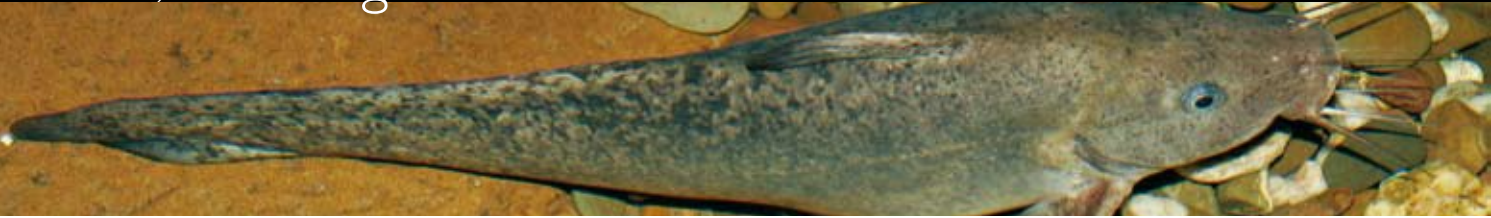
Descrizione: Corpo di forma ovale, dorso arcuato e peduncolo caudale assai stretto; testa grossa e bocca terminale di grandi dimensioni; doppia pinna dorsale, la prima munita di raggi spinosi; colorazione del dorso verdastra percorsa da alcune fasce di tonalità più scura, bianco il ventre; pinne pettorali giallastre, pinne ventrali, anale e caudale di colore aranciato. Raggiunge 25 cm (300 g) a 4 anni; molto raramente arriva a 40-50 cm (1,5 kg).

Territorio: Italia settentrionale e centrale, ma è stato immesso anche nelle acque del resto della penisola e delle isole. Ambiente lacustre litorale e fluviale a corrente molto debole; ha abitudini sedentarie e si riunisce spesso in gruppi, soprattutto in età giovanile.

Ricetta: *Filetti di persico al burro*

Impanate i filetti di persico con l'uovo e il pangrattato. Cuoceteli in una noce di burro, rosolandoli da ambo le parti. Toglieteli dalla padella e serviteli immediatamente, regolandoli di sale.

► Pesce gatto



Nome Scientifico:

Ictalurus melas

Descrizione: Corpo allungato a sezione tonda nella porzione anteriore, compressa lateralmente nella parte posteriore; testa assai grossa ed appiattita con ampia bocca munita di 8 barbigli; primo raggio della pinna dorsale e delle due pettorali acuminato; pelle priva di scaglie, colorazione grigio-nera sul dorso e bianco-gialla sul ventre. Raramente supera i 30 cm (250 g di peso).

Territorio: Specie introdotta dal Nord America; la sua presenza è limitata alla regione padano veneta. Predilige lanche e piccole raccolte d'acqua con fondo melmoso, ma anche zone litorali di ambienti lacustri di dimensioni medie e grandi.

Ricetta: *Pesce gatto alla polesana*

Friggere i pesci (ben puliti) infarinati nell'olio ben caldo. In 2 cucchiai d'olio far appassire un trito d'aglio e prezzemolo con le verdure (cipolla, carota, patata, sedano) a fettine; salare; pepare. Unire vino bianco, buccia grattugiata, pomodoro, un po' di burro, 2-3 cucchiai d'acqua, poi i pesci. Cuocere coperto per 5 minuti e poi addensare il fondo di cottura.



Nome Scientifico:

Salvelinus alpinus

Descrizione: Forma affusolata lievemente compressa lateralmente; morfologicamente assai simile alla trota; incavo della pinna caudale più pronunciato che nella trota; la colorazione è molto variabile, talvolta è grigio argentea sul dorso e bianca sul ventre; più comunemente il dorso è olivastro e bruno, i fianchi più chiari con macchie tondeggianti, durante il periodo riproduttivo il ventre soprattutto dei maschi si colora di rosso vivo, mentre le pinne si orlano di bordi bianchi e rossi. Normalmente raggiunge tra 20 e 30 cm, in ambienti più favorevoli all'accrescimento anche 40-50 cm eccezionalmente 80 cm con un peso di 8 kg.

Territorio: Specie introdotta in Italia dal Nord delle Alpi; è presente nei laghi del Trentino (fino ad una quota di 2300 m s.l.m.), nel Lago di Como, Lugano e Maggiore e Mergozzo ed in alcuni laghi dell'Appennino modenese; mancano informazioni sulla sua eventuale distribuzione altrove. Vive nelle acque lacustri profonde fredde (temperature inferiori a 18 °C) e ben ossigenate.

Ricetta: *Salmerino alle erbe*

A fuoco modesto cuocete per una decina di minuti quattro salmerini con quaranta gr. di burro. In una casseruola fate soffriggere a fuoco moderato altri sessanta gr. di burro, aggiungendo l'erba cipollina, le foglie di basilico e la menta.

Unite due tuorli alla panna liquida e mescolate il tutto.

Salate e pepate i salmerini e versateci la salsa precedentemente ottenuta.

↳ Storione cobice



Nome Scientifico:

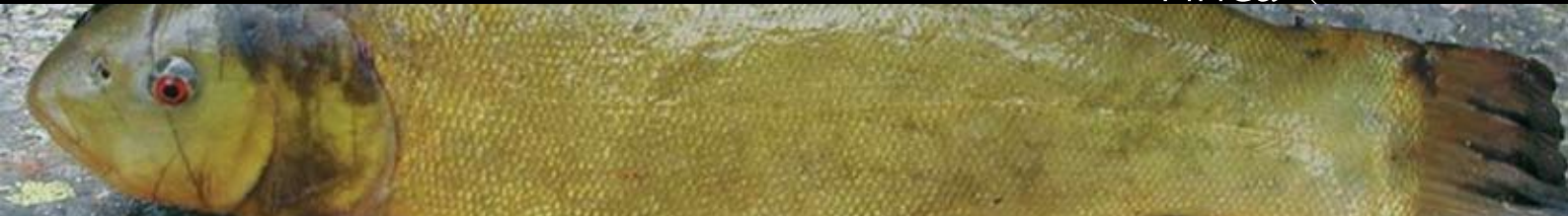
Acipenser naccarii

Descrizione: Forma del corpo affusolata a sezione approssimativamente semicircolare; testa coperta da una placca ossea; forma del muso breve e larga. Anteriormente alla bocca inferiore sporgono quattro barbighi; pinna caudale con lobo superiore più sviluppato; cinque serie di placche ossee rivestono la superficie corporea. Il colore è bruno olivastro, più chiaro o bianco sul ventre. Può raggiungere una lunghezza massima di 2 m.

Territorio: Specie anadroma, esclusiva dell'alto Mare Adriatico e segnalato nei fiumi dell'Italia settentrionale – Po, Ticino, Adige, Brenta, Piave e Tagliamento – lo storione cobice vive in mare in prossimità degli estuari su fondali sabbiosi e risale i corsi d'acqua solo durante il periodo della riproduzione. Oggi è segnalata ovunque la grave crisi demografica delle sue popolazioni. Per questo lo Storione cobice è attualmente inserito nella Lista Rossa dello IUCN (Unione mondiale per la conservazione della natura) ed è definito specie prioritaria dalla Direttiva "Habitat" (92/43/CEE).

Ricetta: *Storione all'aceto balsamico*

Tritate cipolla, spicchio d'aglio e sedano. Mettetene metà in una terrina, sopra adagiatevi le trance di storione, cospargetele con il restante trito, sale e pepe. Spruzzate poche gocce di aceto balsamico e un po' di vino. Marinare per circa 2 ore. In un tegame sciogliete in poco olio delle acciughe dissalate e diliscate, aggiungete mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritati e rosolatevi le trance, da entrambe le parti.



Nome Scientifico:

Tinca tinca

Descrizione: Forma del corpo massiccia e leggermente compressa lateralmente nella parte posteriore; squamatura molto piccola e superficie corporea ricoperta di secrezione mucosa; bocca terminale con labbra carnose e munite di due barbigli; pinne brevi ed arrotondate, pinna caudale quasi priva di concavità; colorazione verde-bruna sul dorso, verde-gialla sui fianchi, gialla sul ventre. Normalmente raggiunge i 25-30 cm, raramente raggiunge e supera i 50 cm (2 kg di peso).

Territorio: In tutto il territorio italiano. Predilige le acque stagnanti o a corrente molto lenta, ricche di vegetazione acquatica e con fondo melmoso; è più attiva di notte e sverna affondata nel fango.

Ricetta: *Risotto con la tinca*

Pulite, eviscerate e lavate le tinche. Lessatele a metà cottura in acqua leggermente salata cui avrete aggiunto qualche foglia di prezzemolo e alloro. Scolate i pesci, spellateli e tritateli. Fate colorire la polpa in un cucchiaio di burro insaporito con lo spicchio d'aglio (che poi eliminerete). Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare, versate un paio di mestoli dell'acqua di cottura, poi aggiungete il riso e il resto del burro. Portate a cottura mescolando e aggiungendo via via altro brodo di pesce. Il risotto con le tinche si può preparare anche impanando e friggendo i filetti e destinando al brodo solo le teste dei pesci.

↳ Trota fario



Nome Scientifico:

Salmo trutta fario

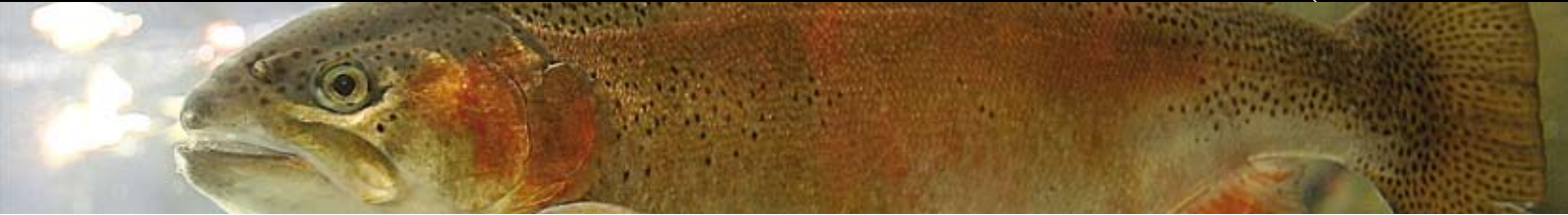
Descrizione: Forma del corpo allungata e leggermente compressa lateralmente; testa robusta e bocca terminale grande munita di forti denti; colorazione molto variabile, dorso da bruno scuro in molti soggetti a quasi argenteo in altri, tipica tuttavia la presenza di piccole macchie nere, rosse e marrone o di altra sfumatura sui fianchi e sulla testa. Raggiunge 30-35 cm, sino ad un massimo di 50 cm in ambienti con una buona produttività.

Territorio: Nelle acque correnti di molte regioni italiane. È difficile dire quali popolazioni siano indigene e quali derivino da immissioni di materiale d'allevamento, spesso di origine transalpina o nord europea. Nell'Italia settentrionale sono anche presenti ibridi con la trota padana. Predilige acque a corrente molto rapida, fresche, limpide e ben ossigenate con fondale roccioso, sassoso o ghiaioso.

Ricetta: *Trota pasticciata*

Pulire le trote e frullarne la carne insieme alla maionese, al tonno sgocciolato, alle olive e ai capperi con olio e sale.

Preparare un piatto disponendo le foglie d'insalata tutte intorno e creando con il composto ottenuto la forma di un pesce che verrà infine decorata a piacere con gli altri ingredienti.



Nome Scientifico:
Oncorhynchus mykiss

Descrizione: Forma del corpo slanciata e compressa lateralmente; bocca leggermente più piccola che nella trota di torrente; colorazione assai variabile, dorso verde bruno scuro con piccole macchie nere che sono presenti anche sulla pinna dorsale e sulla caudale; lungo i fianchi corre una fascia rosacea più o meno evidente, grigio il ventre. Lunghezza media di 30-35 cm sino ad un massimo di 50 cm.

Territorio: È probabilmente presente su tutto il territorio italiano.
Predilige acque correnti e lacustri fresche e ben ossigenate con fondali sassosi.
È più tollerante per quanto riguarda temperatura e la qualità dell'ambiente e sembra in grado di utilizzare una più ampia base alimentare rispetto alla trota di torrente.

Ricetta: *Trota profumata*

Lavare e asciugare la trota; farcirla con 1 cucchiaio di olio, sale, foglie di alloro e rosmarino.
Adagiare la trota su un foglio di carta stagnola, aggiungere altre foglie di alloro e delle fettine di limone e chiudere il cartoccio.
Far cuocere in forno a 220 gradi per 45 minuti circa.

Prodotti di acqua dolce

➤ Trota marmorata



Nome Scientifico:

Salmo trutta marmoratus

Descrizione: Forma del corpo slanciata, più che nella fario; le altre particolarità morfologiche sono le stesse indicate per la forma di torrente e per la lacustre; la colorazione è il carattere comunemente usato per la sua identificazione; il dorso appare bruno dorato con macchie più scure che scendono ad interessare anche i fianchi; ventre grigio chiaro. Raggiunge 30-50 cm sino ad un massimo di 1 m.

Territorio: Corsi d'acqua della regione padana (Fiume Po e suoi affluenti). Acque correnti, limpide e ben ossigenate; abita il corso medio ed inferiore dei fiumi e si adatta anche all'ambiente lacustre; è in grado di compiere notevoli spostamenti lungo il corso dei fiumi.

Ricetta: *Trote al vino rosso*

Stufate delicatamente in 30 gr di burro le carote e le cipolle affettate sottilmente insieme al mazzetto di odori cucito in una garza. Imburrate una teglia da forno con coperchio, in cui le trote possano stare in un solo strato, coprite il fondo con le carote e le cipolle stufate, condite dentro e fuori le trote (ben svuotate e lavate) con sale e pepe, adagiatele sopra gli ortaggi e versate nella teglia vino rosso fino a ricoprirle.

Incoperchiate e mettete sul fornello. Appena si leva il bollore, passate la teglia, sempre coperta, in forno a calore moderato per 10 minuti. Ora sgocciolate le trote, disponetele nel piatto da portata ben caldo, passate al passino il fondo di cottura, fatelo bollire finché si è addensato come uno sciroppo, incorporateci poco alla volta 50 gr di burro, che avrete prima impastato con la farina, riportate a ebollizione mescolando e dopo 2 minuti aggiungete il sugo di carne (il cosiddetto fondo bruno). Completate fuori dal fuoco la salsa con altri 20 gr di burro, versatela sulle trote e servite accompagnando, se credete, con patate al vapore.



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

SI RINGRAZIANO PER IL MATERIALE FOTOGRAFICO MICHELE PELLIZZATO, MAURIZIO ERCOLE, LUCIANO SIVIERO E IVANO CONFORTINI
LE FOTO DI PRODOTTO DA PAGINA 6 A 16 E DA PAGINA 18 A 41 SONO TRATTE DAL LIBRO "OGGI PESCE - TRADIZIONI ITTICHE VENETE"
A CURA DI M. PELLIZZATO, G. OREL, A. ZENTILIN, ED. GENESIDESIGN.COM, 2007



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

ASSESSORATO ALLE POLITICHE DI BILANCIO,
PESCA E ACQUACOLTURA

Palazzo Balbi - Dorsoduro 3901 - 30123 Venezia
Tel. 041 2792827 - Fax 041 2792856
ass.bilancio@regione.veneto.it

UNITÀ DI PROGETTO CACCIA E PESCA
Tel. 041 2795581 - Fax 041 2795504

UFFICIO ACQUACOLTURA
Tel. 041 2795515

UFFICIO PESCA PROFESSIONALE
Tel. 041 2795428

Via Torino, 110 - 30172 Venezia Mestre
cacciapesca@regione.veneto.it



www.regione.veneto.it