



PESCATURISMO E ITTITURISMO NEL VENEZIANO

**AZIONE PER LA PROMOZIONE DEL PESCA-
ITTITURISMO NELLE COSTE VENEZIANE**

PESCATURISMO E ITTITURISMO NEL VENEZIANO

***AZIONE PER LA PROMOZIONE DEL PESCA-
ITTITURISMO NELLE COSTE VENEZIANE***



SABBIA FINISSIMA DEL LITORALE VENETO
SABBIA FINISSIMA DEL LITORALE VENETO

TURISMO COSTIERO E MARITTIMO

un'opportunità di integrazione per il settore della pesca

Venezia e il suo mare, un binomio quasi imprescindibile che incanta dai tempi di Thomas Mann schiere sempre più nutrite di turisti. Non ha quasi bisogno di presentazioni Venezia che con i suoi tesori d'arte, le sue atmosfere magiche e la sua laguna misteriosa è senz'altro il gioiello dell'area. Accanto a lei, però, sono molte le gemme semi nascoste che il «nuovo» turismo cerca con attenzione. Si inizia poco lontano dal centro storico della Serenissima, da quel Lido liberty che attrae ciclisti e amanti della spiaggia a un passo dalla città d'arte. Risalendo la costa verso nord, invece, ci si addentra in quel «Veneto Orientale» che vanta ibridazioni letterarie altrettanto celebri, Ernest Hemingway un nome su tutti. Si tratta delle coste che si allungano dolcemente da Cavallino-Treporti a Bibione passando per una Jesolo in cui la movida ha ormai per scenografia gioielli d'architettura contemporanea, le meraviglie naturalistiche di Eraclea con la sua Laguna del Mort e la coloratissima Caorle. Un territorio che con la sua rete di lenti fiumi e paesaggi sospesi nel tempo è il luogo ideale per un turismo «slow», diverso, improntato al rispetto e alla sostenibilità. E fra le attività più adatte e più appassionanti per il turista c'è proprio il pescaturismo.

TURISMO COSTIERO E MARITTIMO

un'opportunità di integrazione per il settore della pesca

Venezia e il suo mare, un binomio quasi imprescindibile che incanta dai tempi di Thomas Mann schiere sempre più nutrite di turisti. Non ha quasi bisogno di presentazioni Venezia che con i suoi tesori d'arte, le sue atmosfere magiche e la sua laguna misteriosa è senz'altro il gioiello dell'area. Accanto a lei, però, sono molte le gemme semi nascoste che il «nuovo» turismo cerca con attenzione. Si inizia poco lontano dal centro storico della Serenissima, da quel Lido liberty che attrae ciclisti e amanti della spiaggia a un passo dalla città d'arte. Risalendo la costa verso nord, invece, ci si addentra in quel «Veneto Orientale» che vanta ibridazioni letterarie altrettanto celebri, Ernest Hemingway un nome su tutti. Si tratta delle coste che si allungano dolcemente da Cavallino-Treporti a Bibione passando per una Jesolo in cui la movida ha ormai per scenografia gioielli d'architettura contemporanea, le meraviglie naturalistiche di Eraclea con la sua Laguna del Mort e la coloratissima Caorle. Un territorio che con la sua rete di lenti fiumi e paesaggi sospesi nel tempo è il luogo ideale per un turismo «slow», diverso, improntato al rispetto e alla sostenibilità. E fra le attività più adatte e più appassionanti per il turista c'è proprio il pescaturismo.

PESCATURISMO e ITTITURISMO

Vivere un'esperienza di pescaturismo significa condividere con un pescatore, a bordo della sua imbarcazione da lavoro, l'attività della pesca professionale, praticare la pesca sportiva e assaggiare prodotti locali. Un'occasione per scoprire un patrimonio di tradizioni, tecniche, prodotti e conoscenze sulla storia, l'ambiente e i fondali.

Pescaturismo significa imparare a seguire i ritmi del mare, pescare secondo le stagioni, con metodi compatibili con la tutela dell'ambiente e della fauna. Pescaturismo è salvaguardia dell'ambiente e impegno contro tecniche di pesca illegali che distruggono i fondali e l'habitat di molte specie.

All'affascinante fase di cattura del pesce, segue la sua cura e lavorazione: con l'ittiturismo, praticato a terra, nei casoni, nelle balance, in cavane ed approdi – ossia nelle strutture legate alla pesca – si possono degustare i prodotti locali, assistere ad attività didattiche e culturali, per scoprire dai pescatori gli ecosistemi acquatici e le loro risorse.



ALBA IN UN PESCHERECCIO
ALBA IN UN PESCHERECCIO



RETI DA POSTA DELLA PESCA ARTIGIANALE
RETI DA POSTA DELLA PESCA ARTIGIANALE

PESCATURISMO E ITTITURISMO

Vivere un'esperienza di pescaturismo significa condividere con un pescatore, a bordo della sua imbarcazione da lavoro, l'attività della pesca professionale, praticare la pesca sportiva e assaggiare prodotti locali. Un'occasione per scoprire un patrimonio di tradizioni, tecniche, prodotti e conoscenze sulla storia, l'ambiente e i fondali.

Pescaturismo significa imparare a seguire i ritmi del mare, pescare secondo le stagioni, con metodi compatibili con la tutela dell'ambiente e della fauna. Pescaturismo è salvaguardia dell'ambiente e impegno contro tecniche di pesca illegali che distruggono i fondali e l'habitat di molte specie.

All'affascinante fase di cattura del pesce, segue la sua cura e lavorazione: con l'ittiturismo, praticato a terra, nei casoni, nelle balance, in cavane ed approdi – ossia nelle strutture legate alla pesca – si possono degustare i prodotti locali, assistere ad attività didattiche e culturali, per scoprire dai pescatori gli ecosistemi acquatici e le loro risorse.

LA CIVILTÀ DELL'ACQUA NELL'ALTO ADRIATICO

La maggior parte delle civiltà è sorta e progredita attorno ad aree facilmente accessibili e ricche di risorse biologiche. Il sistema uomo-fiumi-lagune-mare dell'Alto Adriatico è uno degli esempi più significativi ed antichi del Mediterraneo. Da sempre la pesca costituisce infatti uno dei punti di forza e di sviluppo di Venezia e, ancora oggi, rappresenta uno dei fattori sui quali si fondano la cultura e la storia della sua laguna. Fino al 1800 quella in laguna era la forma di pesca più praticata in Adriatico data la vasta disponibilità di aree ricche di abbondanti e variegati risorse e la possibilità di ottenerle con pochi e semplici mezzi. Si trattava, inoltre, di un ambiente sicuro, al riparo sia dalle avversità ambientali che dalle scorribande dei pirati. In laguna, infine, si erano sviluppate le principali arterie di comunicazione che permettevano da Grado, in Friuli Venezia Giulia, di raggiungere Venezia senza mai uscire in mare aperto. Con una storia tanto antica alle spalle, i pescatori dell'Alto Adriatico hanno avuto modo di conoscere nel dettaglio e quindi di preservare i cicli biologici delle specie presenti, l'idrologia di ambienti particolari come le lagune e, in definitiva, ogni segreto di questa terra contesa alle acque. Un altro esempio della lungimiranza degli abitanti del litorale veneziano è rappresentato dalla nascita delle valli da pesca. La vallicoltura (porzioni di laguna chiuse un tempo da argini di canna palustre e pali) consente, regolando il flusso delle acque, di attrarre giovanili di anguille, orate, branzini e cefali che vengono lasciati crescere e in autunno pescati nei "lavorieri": una tecnica che permette quindi di pianificare, a differenza della pesca tradizionale, qualità e quantità del pescato.



La prima cooperativa italiana della pesca nasce a Burano nel 1896.

La prima cooperativa italiana della pesca nasce a Burano nel 1896.

TIPICHE IMBARCAZIONI OTTOCENTESCHE PER LA PESCA IN LAGUNA
/ TIPICHE IMBARCAZIONI OTTOCENTESCHE PER LA PESCA IN LAGUNA

LA CIVILTÀ DELL'ACQUA NELL'ALTO ADRIATICO

La maggior parte delle civiltà è sorta e progredita attorno ad aree facilmente accessibili e ricche di risorse biologiche. Il sistema uomo-fiumi-lagune-mare dell'Alto Adriatico è uno degli esempi più significativi ed antichi del Mediterraneo. Da sempre la pesca costituisce infatti uno dei punti di forza e di sviluppo di Venezia e, ancora oggi, rappresenta uno dei fattori sui quali si fondano la cultura e la storia della sua laguna. Fino al 1800 quella in laguna era la forma di pesca più praticata in Adriatico data la vasta disponibilità di aree ricche di abbondanti e variegati risorse e la possibilità di ottenerle con pochi e semplici mezzi. Si trattava, inoltre, di un ambiente sicuro, al riparo sia dalle avversità ambientali che dalle scorribande dei pirati. In laguna, infine, si erano sviluppate le principali arterie di comunicazione che permettevano da Grado, in Friuli Venezia Giulia, di raggiungere Venezia senza mai uscire in mare aperto. Con una storia tanto antica alle spalle, i pescatori dell'Alto Adriatico hanno avuto modo di conoscere nel dettaglio e quindi di preservare i cicli biologici delle specie presenti, l'idrologia di ambienti particolari come le lagune e, in definitiva, ogni segreto di questa terra contesa alle acque. Un altro esempio della lungimiranza degli abitanti del litorale veneziano è rappresentato dalla nascita delle valli da pesca. La vallicoltura (porzioni di laguna chiuse un tempo da argini di canna palustre e pali) consente, regolando il flusso delle acque, di attrarre giovanili di anguille, orate, branzini e cefali che vengono lasciati crescere e in autunno pescati nei "lavorieri": una tecnica che permette quindi di pianificare, a differenza della pesca tradizionale, qualità e quantità del pescato.



LE LAGUNE

Il Nord Adriatico con le sue lagune è un ambiente di particolare interesse naturalistico, ecologico e commerciale. L'unicità di questo mare rispetto al Mediterraneo è data dall'elevata latitudine e dall'influenza di notevoli acque di risorgive ed alpine – dei fiumi Po, Adige, Brenta, Sile, Piave, Livenza, Lemene, Tagliamento, Isonzo – e lagunari (delle Lagune di Venezia, del Mort, di Caorle-Bibione e di Marano-Grado). Questa unione di acque rendono il Nord Adriatico il mare più produttivo di tutto il Mare Nostrum e particolarmente adatto ad essere un'area nursery, cioè un'area di sviluppo per l'accrescimento dei giovanili di branzini, orate, cefali, passere e latterini. Negli ecosistemi costieri e lagunari, infatti, affluiscono stagionalmente dal mare gli avannotti, cioè i piccoli pesci di queste specie che hanno abbandonato la fase larvale e che trovano in questi ambienti le condizioni termiche e trofiche ottimali per questa fase importante del loro ciclo vitale. La laguna dunque, non solo come culla di città e civiltà, ma soprattutto come una sorta di grande incubatrice per accogliere il novellame e proteggerlo. Sono quindi le lagune il luogo di ideale partenza degli itinerari di pesca e ittiturismo sulla costa veneziana. Itinerari che si snodano tra valli e lagune, bilancioni e casoni, cavane ed approdi.

LE LAGUNE

Il Nord Adriatico con le sue lagune è un ambiente di particolare interesse naturalistico, ecologico e commerciale. L'unicità di questo mare rispetto al Mediterraneo è data dall'elevata latitudine e dall'influenza di notevoli acque di risorgive ed alpine – dei fiumi Po, Adige, Brenta, Sile, Piave, Livenza, Lemene, Tagliamento, Isonzo – e lagunari (delle Lagune di Venezia, del Mort, di Caorle-Bibione e di Marano-Grado). Questa unione di acque rendono il Nord Adriatico il mare più produttivo di tutto il Mare Nostrum e particolarmente adatto ad essere un'area nursery, cioè un'area di sviluppo per l'accrescimento dei giovanili di branzini, orate, cefali, passere e latterini. Negli ecosistemi costieri e lagunari, infatti, affluiscono stagionalmente dal mare gli avannotti, cioè i piccoli pesci di queste specie che hanno abbandonato la fase larvale e che trovano in questi ambienti le condizioni termiche e trofiche ottimali per questa fase importante del loro ciclo vitale. La laguna dunque, non solo come culla di città e civiltà, ma soprattutto come una sorta di grande incubatrice per accogliere il novellame e proteggerlo. Sono quindi le lagune il luogo di ideale partenza degli itinerari di pesca e ittiturismo sulla costa veneziana. Itinerari che si snodano tra valli e lagune, bilancioni e casoni, cavane ed approdi.



TIPICO AMBIENTE LAGUNARE CON BARENE
TIPICO AMBIENTE LAGUNARE CON BARENE



LAVORIERO IN UNA VALLE DA PESCA
LAVORIERO IN UNA VALLE DA PESCA



LE TEGNÙE

L'antica linea costiera sommersa presenta dune e creste che si elevano di alcuni metri dal fondo denominate "tegnùe". Costituiscono un habitat ideale per molte specie. Il substrato roccioso della "tegnua" favorisce lo sviluppo di una fauna bentonica molto diversificata con presenza di crostacei come astici e grancevole, integrata da una variegata ittio-fauna.

L'antica linea costiera sommersa presenta dune e creste che si elevano di alcuni metri dal fondo denominate "tegnùe". Costituiscono un habitat ideale per molte specie. Il substrato roccioso della "tegnua" favorisce lo sviluppo di una fauna bentonica molto diversificata con presenza di crostacei come astici e grancevole, integrata da una variegata ittio-fauna.

I LUOGHI DELL'ITTITURISMO

valli e lagune, bilancioni, casoni e cavane e approdi.

Alla scoperta dei luoghi della pesca

I LUOGHI DELL'ITTITURISMO

valli e lagune, bilancioni, casoni e cavane e approdi.

Alla scoperta dei luoghi della pesca

I BILANCIONI

Numerose e diverse sul litorale del veneziano e lungo le aste dei suoi fiumi vi sono delle reti a bilancia formate da rete di forma in genere quadrangolare chiamati "bilancioni". I quattro angoli della rete sono assicurati tramite cavi e carrucole a piloni in ferro a due braccia o quattro antenne. La rete viene immersa fino al fondo e salpata di tanto in tanto. Il pesce catturato viene convogliato dai movimenti della rete verso il centro dove viene recuperato o con un guadino oppure utilizzando una imbarcazione di servizio che lo recupera da sotto sciogliendo la rete stessa. Esiste anche una versione più piccola, "bilancia a mano" o "a carrucola" o "bilancino", utilizzata da una persona da riva oppure da una barca. Tutte le operazioni in questo caso sono svolte manualmente.

I BILANCIONI

Numerosi e diversi in tutta Italia sui litorali del veneziano e lungo le aste dei suoi fiumi vi sono delle reti a bilancia formate da rete di forma in genere quadrangolare chiamati "bilancioni". I quattro angoli della rete sono assicurati tramite cavi e carrucole a piloni in ferro a due braccia o quattro antenne. La rete viene immersa fino al fondo e salpata di tanto in tanto. Il pesce catturato viene convogliato dai movimenti della rete verso il centro dove viene recuperato o con un guadino oppure utilizzando una piccola imbarcazione di servizio che lo recupera da sotto sciogliendo la rete stessa. Esiste anche una versione più piccola, "bilancia a mano" o "a carrucola" o "bilancino", utilizzata da una persona da riva oppure da una barca. Tutte le operazioni in questo caso sono svolte manualmente.



BILANCIONE ALLE FOCI DEL FIUME PIAVE, CORTELLAZZO JESOLO (VE)

BILANCIONE ALLE FOCI DEL FIUME PIAVE, CORTELLAZZO JESOLO (VE)

I CASONI

Sono una tipica costruzione dell'area lagunare-valliva da Comacchio a Grado. La presenza di costruzioni simili ai casoni, un tetto a due falde appoggiato al terreno, risalgono forse al Neolitico quando i primi insediamenti umani popolarono il Veneto. Costruiti per mettere al riparo gli attrezzi da lavoro o come rifugi provvisori per cacciatori e pescatori che frequentavano l'ambiente lagunare, i casoni si diffusero in altre aree dell'entroterra, nel Padovano e nel Trevigiano anche come costruzioni destinate ad abitazione. Successive evoluzioni architettoniche portarono il casone ad ampliarsi, strutturarsi in locali interni con la presenza di un camino, consolidarsi per tipologia di materiale costruttivo utilizzato, orientarsi a seconda della severità dei venti. I casoni del veneziano, concentrati nelle zone di Caorle e Bibione, evidenziano tutt'oggi l'utilizzo per la loro costruzione del materiale scarso e povero che si poteva reperire nell'ambiente lagunare: pali in legno di varie dimensioni, canne, paglia e vimini.

I CASONI

Sono una tipica costruzione dell'area lagunare-valliva da Comacchio a Grado. La presenza di costruzioni simili ai casoni, un tetto a due falde appoggiato al terreno, risalgono forse al Neolitico quando i primi insediamenti umani popolarono il Veneto.

Costruiti per mettere al riparo gli attrezzi da lavoro o come rifugi provvisori per cacciatori e pescatori che frequentavano l'ambiente lagunare, i casoni si diffusero in altre aree dell'entroterra, nel Padovano e nel Trevigiano anche come costruzioni destinate ad abitazione. Successive evoluzioni architettoniche portarono il casone ad ampliarsi, strutturarsi in locali interni con la presenza di un camino, consolidarsi per tipologia di materiale costruttivo utilizzato, orientarsi a seconda della severità dei venti. I casoni del veneziano, concentrati nelle zone di Caorle e Bibione, evidenziano tutt'oggi l'utilizzo per la loro costruzione del materiale scarso e povero che si poteva reperire nell'ambiente lagunare: pali in legno di varie dimensioni, canne, paglia e vimini



TIPICO CASONO VENETO
TIPICO CASONO VENETO



Dopo la grande alluvione del 1966 i casoni di Caorle da abitazioni permanenti di pescatori divennero abitazioni stagionali o ricovero attrezzi.

Dopo la grande alluvione del 1966 i casoni di Caorle da abitazioni permanenti di pescatori divennero abitazioni stagionali o ricovero attrezzi.

Diverso, invece, è il cosiddetto "Cason di Valle" che si trova nelle valli da pesca venete fino al delta del Po. Si tratta di un grande edificio che ospita capovalle, vallesani e barcaioi. Presenta sempre lunghi comignoli e un ampio porticato antistante la facciata principale.

Diverso, invece, è il cosiddetto "Cason di Valle" che si trova nelle valli da pesca venete fino al delta del Po. Si tratta di un grande edificio che ospita capovalle, vallesani e barcaioi. Presenta sempre lunghi comignoli e un ampio porticato antistante la facciata principale.

LE CAVANE

La cavana è un ricovero coperto per imbarcazioni tipico delle lagune e dei fiumi dell'entroterra, ad esempio il Sile. La parola deriva probabilmente da *capanna*: in effetti nelle raffigurazioni più antiche della città le *cavane* sono rappresentate come ricoveri coperti di paglia, simili a capanne. Col tempo, questo genere di ricovero venne ricavato anche nel corpo di edifici, solitamente palazzi nobiliari o adibiti a magazzino, sul lato prospiciente un canale e in qualche caso protetto da una chiusura in legno o in metallo.

LE CAVANE

La cavana è un ricovero coperto per imbarcazioni tipico delle lagune e dei fiumi dell'entroterra, ad esempio il Sile. La parola deriva probabilmente da capanna: in effetti nelle raffigurazioni più antiche della città le cavane sono rappresentate come ricoveri coperti di paglia, simili a capanne. Col tempo, questo genere di ricovero venne ricavato anche nel corpo di edifici, solitamente palazzi nobiliari o adibiti a magazzino, sul lato prospiciente un canale e in qualche caso protetto da una chiusura in legno o in metallo.

LE VALLI

Le valli da pesca sono parti di laguna delimitate da argini o recinzioni dove si pratica la "vallicoltura", un genere di itticultura estensiva. La vallicoltura è praticata nelle lagune di Venezia, Caorle, Marano e Grado e nella zona del Delta del Po. E' una pratica molto antica, già citata in documenti dell'XI secolo, e nata come monopolio di monasteri e nobili che affittavano le valli ai cosiddetti "vallesani". Le valli potevano assicurare una certa autosufficienza in caso di crisi e la Serenissima era particolarmente sensibile alle norme che regolavano le taglie dei pesci, l'approvvigionamento degli avannotti e la tutela generale dell'ambiente.

LE VALLI

Le valli da pesca sono parti di laguna delimitate da argini o recinzioni dove si pratica la "vallicoltura", un genere di itticultura estensiva. La vallicoltura è praticata nelle lagune di Venezia, Caorle, Marano e Grado e nella zona del Delta del Po. E' una pratica molto antica, già citata in documenti dell'XI secolo, e nata come monopolio di monasteri e nobili che affittavano le valli ai cosiddetti "vallesani". Le valli potevano assicurare una certa autosufficienza in caso di crisi e la Serenissima era particolarmente sensibile alle norme che regolavano le taglie dei pesci, l'approvvigionamento degli avannotti e la tutela generale dell'ambiente.



BILANCIONE SUL FIUME / BILANCIONE SUL FIUME



La prima "bilancia", in dialetto "a baanza" è apparsa sul fiume Livenza negli anni '60. Tra le prede più ambite del Livenza le famose anguille, chiare come i sassi del fondale, o i mitici storioni, fino a qualche tempo fa estinti ed oggi protetti e oggetto di ripopolamento e protetti, e altri pesci quali lucci, trote, cefali.

La prima "bilancia", in dialetto "a baanza" è apparsa sul fiume Livenza negli anni '60. Tra le prede più ambite del Livenza le famose anguille, chiare come i sassi del fondale, o i mitici storioni, fino a qualche tempo fa estinti ed oggi protetti e oggetto di ripopolamento e protetti, e altri pesci quali lucci, trote, cefali.

TECNICHE DI PESCA, IMBARCAZIONI E STAGIONE

Quando si pesca e che cosa si vede ed impara a bordo coi pescatori

I TIPI DI PESCA, LE IMBARCAZIONI, LA STAGIONALITÀ che cosa si vede e si impara a bordo coi pescatori

ATTREZZI PER LA PESCA

Questi i principali attrezzi usati dai pescatori per le molteplici tipologie di pesca praticate nel veneziano. Reti, trappole, draghe e simili si possono vedere e conoscere durante le escursioni in barca ma anche passeggiando nei porticcioli, visitando casoni e bilancioni e nei luoghi dove i pescatori vivono e pescano.

Reti da posta. Con questi tipi di rete il pesce rimane impigliato nelle maglie di questi attrezzi. Vari tipi di rete possono essere combinati nello stesso attrezzo.

Trappole. A questo sistema di pesca appartengono le nasse (a forma di gabbie), bertovelli o cogolli (sacchi di forma cilindrica o conica rivestiti di reti con degli inganni che trattengono il pesce) nonché barriere e recinti.

Reti da raccolta. Il pesce, che può venire attratto con fonte luminosa o esche, viene pescato con attrezzi costituiti da una rete orizzontale a forma di sacco con la faccia d'apertura verso l'alto. Dopo essere state immerse alla profondità voluta, le reti vengono tirate fuori dall'acqua velocemente, a mano o meccanicamente, da riva o da natante. Il pesce che si trova fra la superficie e la rete viene catturato.

Reti da traino (pesca a strascico). Possono essere trascinate da una o due barche e, in relazione al tipo, vengono usate sul fondo o a mezz'acqua. In alcuni casi, come per la pesca di gamberi e pesci piatti, la barca da traino può essere equipaggiata con più reti a strascico che lavorano contemporaneamente.

Ami. Il pesce viene attratto da esche naturali o artificiali innescate su uno o più ami, fissati all'estremità libera di un filo o lenza. Fra le diverse tipologie ci sono lenze a mano, lunghe lenze fisse o che seguono la corrente e lenze trainate.

Macchine da raccolta (pesca con le draghe idrauliche). Questi sono attrezzi di recente introduzione ed altamente efficaci. Si tratta di pompe e draghe meccanizzate. Per la particolare invasività di questi strumenti il loro utilizzo è limitato da specifiche normative.



Fra gli innumerevoli e fantasiosi attrezzi da pesca spicca lo "spiedo da cappelunghe", vale a dire un'asta appuntita con cui i pescatori battono i fondali bassi e sabbiosi di mare e laguna individuando forellini nella sabbia, segno della presenza di cappelunghe nel sedimento che vengono, così, infilzate a colpo sicuro.

Fra gli innumerevoli e fantasiosi attrezzi da pesca spicca lo "spiedo da cappelunghe", vale a dire un'asta appuntita con cui i pescatori battono i fondali bassi e sabbiosi di mare e laguna individuando forellini nella sabbia, segno della presenza di cappelunghe nel sedimento che vengono, così, infilzate a colpo sicuro.



RETE DA POSTA (TIPO DA IMBROCCO)
RETE DA POSTA (TIPO DA IMBROCCO)



PESCA CON TRAPPOLE (CHEBE DA GO')
PESCA CON TRAPPOLE (CHEBE DA GO')



PESCATORE CON ANGUILLE
PESCATORE CON ANGUILLE

ATTREZZI PER LA PESCA

Questi i principali attrezzi usati dai pescatori per le molteplici tipologie di pesca praticate nel veneziano. Reti, trappole, draghe e simili si possono vedere e conoscere durante le escursioni in barca ma anche passeggiando nei porticcioli, visitando casoni e bilancioni e nei luoghi dove i pescatori vivono e pescano.

Reti da posta. Con questi tipi di rete il pesce rimane impigliato nelle maglie di questi attrezzi. Vari tipi di rete possono essere combinati nello stesso attrezzo.

Trappole. A questo sistema di pesca appartengono le nasse (a forma di gabbie), bertovelli o cogolli (sacchi di forma cilindrica o conica rivestiti di reti con degli inganni che trattengono il pesce) nonché barriere e recinti.

Reti da raccolta. Il pesce, che può venire attratto con fonte luminosa o esche, viene pescato con attrezzi costituiti da una rete orizzontale a forma di sacco con la faccia d'apertura verso l'alto. Dopo essere state immerse alla profondità voluta, le reti vengono tirate fuori dall'acqua velocemente, a mano o meccanicamente, da riva o da natante. Il pesce che si trova fra la superficie e la rete viene catturato.

Reti da traino (pesca a strascico). Possono essere trascinate da una o due barche e, in relazione al tipo, vengono usate sul fondo o a mezz'acqua. In alcuni casi, come per la pesca di gamberi e pesci piatti, la barca da traino può essere equipaggiata con più reti a strascico che lavorano contemporaneamente.

Ami. Il pesce viene attratto da esche naturali o artificiali innescate su uno o più ami, fissati all'estremità libera di un filo o lenza. Fra le diverse tipologie ci sono lenze a mano, lunghe lenze fisse o che seguono la corrente e lenze trainate.

Macchine da raccolta (pesca con le draghe idrauliche). Questi sono attrezzi di recente introduzione ed altamente efficaci. Si tratta di pompe e draghe meccanizzate. Per la particolare invasività di questi strumenti il loro utilizzo è limitato da specifiche normative.

TIPI DI IMBARCAZIONI

Sono molte le imbarcazioni che si possono incontrare in laguna, lungo i fiumi e nelle coste veneziane. Alcune di queste vengono proposte dai pescatori dell'area per semplici escursioni o vere e proprie "uscite" per la pesca.

Le barche tradizionali di laguna a fondo piatto e in legno, ad esempio la caorlina e il sandolo, sono utilizzate per la pesca con reti fisse e piccoli spostamenti da una parte all'altra dell'allevamento.

Ci sono poi i barchini più moderni, in materiale plastico, di 6-7 metri di lunghezza, spesso ad alta motorizzazione. Si utilizzano per la pesca di vongole in laguna e sono usate dai cosiddetti "caparòssolanti" (in dialetto veneziano i raccoglitori di vongole del genere Tapes).

Esistono poi le barche di pesca artigianale, usate in mare per la pesca con nasse e reti fisse. Sono adatte soprattutto per la pesca delle seppie.

Le imbarcazioni più grandi sono i pescherecci da strascico (oltre i 16 metri). Presentano rete volante per la pesca del pesce azzurro o draghe per la pesca di capesante e sogliole.

Infine, le imbarcazioni con la gabbia posizionata a prua con sistemi o con impianti idraulici sono destinate alla pesca di bivalvi di vario genere (vongole, fasolari, cappelunghe, ecc.).

TIPI DI IMBARCAZIONI

Sono molte le imbarcazioni che si possono incontrare in laguna, lungo i fiumi e nelle coste veneziane. Alcune di queste vengono proposte dai pescatori dell'area per semplici escursioni o vere e proprie "uscite" per la pesca.

Le barche tradizionali di laguna a fondo piatto e in legno, ad esempio la caorlina e il sandolo, sono utilizzate per la pesca con reti fisse e piccoli spostamenti da una parte all'altra dell'allevamento.

Ci sono poi i barchini più moderni, in materiale plastico, di 6-7 metri di lunghezza, spesso ad alta motorizzazione. Si utilizzano per la pesca di vongole in laguna e sono usate dai cosiddetti "caparòssolanti" (in dialetto veneziano i raccoglitori di vongole del genere Tapes).

Esistono poi le barche di pesca artigianale, usate in mare per la pesca con nasse e reti fisse. Sono adatte soprattutto per la pesca delle seppie.

Le imbarcazioni più grandi sono i pescherecci da strascico (oltre i 16 metri). Presentano rete volante per la pesca del pesce azzurro o draghe per la pesca di capesante e sogliole.

Infine, le imbarcazioni con la gabbia posizionata a prua con sistemi o con impianti idraulici sono destinate alla pesca di bivalvi di vario genere (vongole, fasolari, cappelunghe, ecc.).



IMBARCAZIONE REMO-VELICA
IMBARCAZIONE REMO-VELICA



PESCHERECCIO DI CAORLE
PESCHERECCIO DI CAORLE



LA STAGIONALITÀ

Ogni periodo dell'anno, o quasi, è buono per “uscire” in barca con i pescatori del veneziano.

La pesca a strascico si pratica durante tutto l'anno. Anche la pesca delle vongole, con draghe idrauliche non conosce soste. Ci sono alcune stagionalità da tener presenti. Ad esempio primavera e inizio estate è il periodo della pesca delle seppie adulte (tra marzo-aprile e maggio-giugno) mentre in autunno (tra settembre e novembre) si pescano le seppie nate da qualche mese, le “seppoine”. L'autunno è il periodo più ricco chiamato la “fraima” (infra hiemen che significa “prima dell'inverno”), in cui il pesce si sposta dalla laguna verso il mare (che presenta una temperatura dell'acqua più elevata). Si tratta del periodo più produttivo per l'attività ittica in cui cefali, branzini, orate, anguille si pescano in gran quantità. Solo le “anguelle” e i “go” rimangono stabilmente in laguna.

Per tutelare gli stock ittici da parecchi anni è previsto effettuare un fermo biologico, in genere nel periodo estivo, a tutela del patrimonio ittico. Ciò non toglie che la pesca di orate, mormore, branzini, ecc sia esercitata da appassionati e sportivi in piena estate. Nei gelidi mesi invernali, tra gennaio e febbraio, le attività alieutiche sono molto rallentate per motivi meteo-marini.

LA STAGIONALITÀ

Ogni periodo dell'anno, o quasi, è buono per “uscire” in barca con i pescatori del veneziano. La pesca a strascico si pratica durante tutto l'anno. Anche la pesca delle vongole, con draghe idrauliche non conosce soste. Ci sono alcune stagionalità da tener presenti. Ad esempio primavera e inizio estate è il periodo della pesca delle seppie adulte (tra marzo-aprile e maggio-giugno) mentre in autunno (tra settembre e novembre) si pescano le seppie nate da qualche mese, le “seppoine”. L'autunno è il periodo più ricco chiamato la “fraima” (infra hiemen che significa “prima dell'inverno”), in cui il pesce si sposta dalla laguna verso il mare (che presenta una temperatura dell'acqua più elevata). Si tratta del periodo più produttivo per l'attività ittica in cui cefali, branzini, orate, anguille si pescano in gran quantità. Solo le “anguelle” e i “go” rimangono stabilmente in laguna.

Per tutelare gli stock ittici da parecchi anni è previsto effettuare un fermo biologico, in genere nel periodo estivo, a tutela del patrimonio ittico. Ciò non toglie che la pesca di orate, mormore, branzini, ecc sia esercitata da appassionati e sportivi in piena estate. Nei gelidi mesi invernali, tra gennaio e febbraio, le attività alieutiche sono molto rallentate per motivi meteo-marini.

IL PESCATO IN LAGUNA E IN MARE

alcune specie ittiche del veneziano

IL PESCATO IN LAGUNA E IN MARE

alcune specie ittiche del veneziano

LE MOECHE E LE MAZANETE

Con il termine “moeche” si indicano nelle lagune venete i granchi verdi in fase di muta, quando cioè in certi periodi primaverili e autunnali abbandonano il carapace, il loro scheletro esterno, e si presentano teneri e molli. Da qui il nome “moeche”.

Le “masenete” sono le femmine piene di uova, di colore rosso. La produzione di moeche è unica in Italia e molto rara nel mondo.

LE MOECHE E LE MAZANETE

Con il termine “moeche” si indicano nelle lagune venete i granchi verdi in fase di muta, quando cioè in certi periodi primaverili e autunnali abbandonano il carapace, il loro scheletro esterno, e si presentano teneri e molli. Da qui il nome “moeche”.

Le “masenete” sono le femmine piene di uova, di colore rosso. La produzione di moeche è unica in Italia e molto rara nel mondo.



MOECHE / MOECHE

SCHILLE DELLA LAGUNA

Le schille, o “schie” come si dice in Veneto, sono una leccornia della laguna. Son crostacei simili ai gamberetti che una volta cucinati non diventano rossi ma restano grigi. Un tempo considerati di poco pregio, oggi sono ricercatissimi.

SCHILLE DELLA LAGUNA

Le schille o le schie come si dice in Veneto sono una leccornia lagunare. Si tratta di crostacei simili ai gamberetti che una volta cucinati non diventano rossi ma restano di colore grigio. Un tempo considerati di poco pregio, oggi sono ricercatissimi.

SEPPIE

Le seppioline nascono in tarda primavera dalle uova deposte sotto costa e si portano lentamente verso il largo in tarda estate. È in questo periodo che sono catturate anche in laguna dai numerosi pescatori di mestiere e appassionati.

SEPPIE

Le seppioline nascono in tarda primavera dalle uova deposte sotto costa e si portano lentamente verso il largo in tarda estate. È in questo periodo che sono catturate anche in laguna dai numerosi pescatori di mestiere e appassionati.

CEFALI

Per cefali o “sievoi”, si intendono le cinque specie presenti nell'Alto Adriatico. Volpine, borseghe, caustei, otregani e verzelate presentano una stagionalità diversa e anche diversi modi per essere preparati in cucina secondo ricette tradizionali.

CEFALI

Per cefali o “sievoi”, si intendono le cinque specie presenti nell'Alto Adriatico. Volpine, borseghe, caustei, otregani e verzelate presentano una stagionalità diversa e anche diversi modi per essere preparati in cucina secondo ricette tradizionali.

GHIOZZO

La denominazione italiana è ghiozzo ma in laguna, per tutti, è il go'. Un pesce schivo che vive in fondali bassi e melmosi e d'inverno si rifugia in tane sottomarine fonde anche un metro e scavate da sè. Tipica è la preparazione del risotto a base di questo pesce.

GHIOZZO

La denominazione italiana è ghiozzo ma in laguna, per tutti, è il go'. Un pesce schivo che vive in fondali bassi e melmosi e d'inverno si rifugia in tane sottomarine fonde anche un metro e scavate da sè. Tipica è la preparazione del risotto a base di questo pesce.

LATTERINO

Difficile che "latterino" sia un termine noto o anche solo conosciuto nelle pescherie o sulle tavole venete. Anche in questo caso il nome dialettale "anguela" è decisamente dominante. È una delle poche specie che si riproduce all'interno delle lagune e nelle valli. Va consumato fritto.

LATTERINO

Difficile che "latterino" sia un termine noto o anche solo conosciuto nelle pescherie o sulle tavole venete. Anche in questo caso il nome dialettale "anguela" è decisamente dominante. È una delle poche specie che si riproduce all'interno delle lagune e nelle valli. Va consumato fritto.

VONGOLE (CAPPAROSSOLI)

La vongola verace nostrana è pressochè scomparsa, soppiantata negli anni '80 dalla vongola filippina, una specie originaria del Pacifico che fu introdotta a partire dal 1983 nella Laguna di Venezia. Quest'ultima è caratterizzata da una conchiglia a costolatura grossolana e con solchi radiali, ben diversa da quella fine della vongola nostrana, di colore marrone, spesso marmorizzato o a fasce. Le lagune dell'Alto Adriatico si sono rivelate un habitat ottimale per la nuova specie, che si è riprodotta naturalmente dando origine ad estese popolazioni.

VONGOLE (CAPPAROSSOLI)

La vongola verace nostrana è pressochè scomparsa, soppiantata negli anni '80 dalla vongola filippina, una specie originaria del Pacifico che fu introdotta a partire dal 1983 nella Laguna di Venezia. Quest'ultima è caratterizzata da una conchiglia a costolatura grossolana disposta a spirale e con solchi radiali, ben diversa da quella fine della vongola nostrana, di colore marrone, spesso marmorizzato o a fasce. Le lagune dell'Alto Adriatico si sono rivelate un habitat ottimale per la nuova specie, che si è riprodotta naturalmente dando origine ad estese popolazioni.



CEFALI / CEFALI



LATTERINI / LATTERINI



CANESTRELLI / CANESTRELLI

CANESTRELLI

Il canestrello è un mollusco bivalve caratterizzato da una conchiglia a forma tondeggiante. Il canestrello ha la capacità di compiere vere e proprie migrazioni usando come metodo di propulsione il movimento rapido prodotto dall'aprirsi e chiudersi delle valve.

CANESTRELLI

Il canestrello è un mollusco bivalve caratterizzato da una conchiglia a forma tondeggiante. Il canestrello ha la capacità di compiere vere e proprie migrazioni usando come metodo di propulsione il movimento rapido prodotto dall'aprirsi e chiudersi delle valve.

MITILI (o COZZE o PEOCI)

Il mitilo mediterraneo chiamato "muscolo" nelle regioni nord-occidentali, "peccio" in quelle nord-orientali e "cozza" nell'Italia centro-meridionale, è un mollusco bivalve ed equivalve. Nel corso dei secoli la tradizione dei peoci si è consolidata, dai mitici peoci de l'Arsenal di Venezia nel '500 al picco produttivo degli anni '70 quando la laguna produceva circa 35.000 tonnellate (più della metà della produzione nazionale). Ora l'allevamento viene praticato principalmente in mare aperto.

MITILI (O COZZE O PEOCI)

Il mitilo mediterraneo chiamato "muscolo" nelle regioni nord-occidentali, "peccio" in quelle nord-orientali e "cozza" nell'Italia centro-meridionale, è un mollusco bivalve ed equivalve. Nel corso dei secoli la tradizione dei peoci si è consolidata, dai mitici peoci de l'Arsenal nel '500 al picco produttivo degli anni '70 quando la laguna di Venezia produceva circa 35.000 tonnellate (più della metà della produzione nazionale). Ora l'allevamento viene praticato principalmente in mare aperto.

MOSCARDINI DI CAORLE

Il moscardino è simile al polpo ma presenta una testa più piccola del corpo. Gli otto tentacoli hanno una sola fila di ventose che lo differenziano dalle piovre mentre la colorazione è grigio-bruna. Il cosiddetto "moscardino di Caorle" è un mollusco cefalopode ("letteralmente" che ha i piedi sulla testa") che preferisce i fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità, privilegiando l'Alto Adriatico. Proprio per questo, a largo del litorale di Caorle la pesca del moscardino ha una antica tradizione ed è praticata da secoli. Appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Viene pescato con reti a strascico in tutto l'anno, ma specialmente in primavera-inverno.

MOSCARDINI DI CAORLE

Il moscardino è simile al polpo ma presenta una testa più piccola del corpo.

Gli otto tentacoli hanno una sola fila di ventose che lo differenziano dalle piovre mentre la colorazione è grigio-bruna. Il cosiddetto "moscardino di Caorle" è un mollusco cefalopode ("letteralmente" che ha i piedi sulla testa") che preferisce i fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità, privilegiando l'Alto Adriatico. Proprio per questo, a largo del litorale di Caorle la pesca del moscardino ha una antica tradizione ed è praticata da secoli. Appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Viene pescato con reti a strascico in tutto l'anno, ma specialmente in primavera-inverno.



GRANSEOLA / GRANSEOLA

E MOLTO ANCORA...

Per chi si vuol spingere in **mare** aperto le specie da pescare sono, tipicamente, *sogliole, sardine e acciughe o sardoni (pesce azzurro), i cefali di mare*. Nei **fiumi** si pescano le anguille, i lucci, le carpe. Mentre nelle **valli** si pescano orate, branzini, cefali e anguille.

E MOLTO ANCORA...

Per chi si vuol spingere in mare aperto le specie da pescare sono, tipicamente, *sogliole, sardine e acciughe o sardoni (pesce azzurro), i cefali di mare*. Nei fiumi si pescano le anguille, i lucci, le carpe. Mentre nelle valli si pescano orate, branzini, cefali e anguille.



PARTICOLARE DELLA PINNA DI UN "ANZOETO", CIOÈ PICCOLO ANGELO, LA TRIGLIA IN VENEZIANO / PARTICOLARE DELLA PINNA DI UN "ANZOETO", CIOÈ PICCOLO ANGELO, LA TRIGLIA IN VENEZIANO



ESEMPLARE DI CORVINA PESCATA A CAORLE
ESEMPLARE DI CORVINA PESCATA A CAORLE



LA MITILICOLTURA

Oltre alla pesca, uno degli aspetti salienti dei "frutti del mare Adriatico" in Veneto è costituito dall'allevamento di mitili tradizionalmente in laguna ma, ormai, praticato perlopiù in mare aperto lungo la fascia costiera con impianti di tipo "longline", aree in concessione che arrivano a 100 ettari.

LA MITILICOLTURA

Oltre alla pesca, uno degli aspetti salienti dei "frutti del mare Adriatico" in Veneto è costituito dall'allevamento di mitili tradizionalmente in laguna ma, ormai, praticato perlopiù in mare aperto lungo la fascia costiera con impianti di tipo "longline", aree in concessione che arrivano a 100 ettari.



ESEMPIO DI MITILICOLTURA
ESEMPIO DI MITILICOLTURA



MILLE MODI PER CONOSCERE LA CULTURA DEI PESCATORI

dalle ricette alle escursioni in barca, dalla visita al casone alla passeggiata in valle

L'Adriatico fornisce metà della produzione ittica italiana. Metà di questa si deve al compartimento marittimo di Venezia. Ecco perché Venezia è diventata nei secoli imprescindibile riferimento della cucina del pesce. Molti i ristoranti nelle coste e nell'entroterra che propongono le classiche ricette locali a base di pesce. Ecco due tra le più famose ricette da provare quando si è in questa area:

MILLE MODI PER CONOSCERE LA CULTURA DEI PESCATORI

dalle ricette alle escursioni in barca, dalla visita al casone alla passeggiata in valle

L'Adriatico fornisce metà della produzione ittica italiana. Metà di questa si deve al compartimento marittimo di Venezia. Ecco perché Venezia è diventata nei secoli imprescindibile riferimento della cucina del pesce. Molti i ristoranti nelle coste e nell'entroterra che propongono le classiche ricette locali a base di pesce. Ecco due tra le più famose ricette da provare quando si è in questa area:

Le seppie in nero sono un secondo piatto di pesce molto saporito, tipico della cucina veneziana. In questo piatto il sapore delle seppie viene esaltato naturalmente grazie alla cottura con il loro stesso nero. Per preparare le seppie in nero iniziate scaldando in una padella l'olio con i due spicchi d'aglio interi e fateli appassire in modo che l'olio assorba l'aroma dell'aglio. Togliete i due spicchi di aglio e unite le seppie, e lasciatele rosolare fino a farle asciugare per circa 10/15 min. A questo punto salate e pepate e poi unite il nero di seppia al vino per stemperare l'inchiostro.

Le seppie in nero sono un secondo piatto di pesce molto saporito, tipico della cucina veneziana. In questo piatto il sapore delle seppie viene esaltato naturalmente grazie alla cottura con il loro stesso nero. Per preparare le seppie in nero iniziate scaldando in una padella l'olio con i due spicchi d'aglio interi e fateli appassire in modo che l'olio assorba l'aroma dell'aglio. Togliete i due spicchi di aglio e unite le seppie, e lasciatele rosolare fino a farle asciugare per circa 10/15 min. A questo punto salate e pepate e poi unite il nero di seppia al vino per stemperare l'inchiostro.

Le Sarde in saor: piatto tipico della tradizione veneziana di cui si trovano ricette fin dal 1300. Il “saor”, dal veneziano sapore, prevede la marinatura delle sarde fritte in cipolla e aceto che, in passato, garantiva la conservazione degli alimenti. Nelle versioni più ricche vengono aggiunti anche pinoli e uvetta. Pietanza tradizionale dei pescatori, è anche il piatto tipico consumato dai Veneziani durante la festa del Redentore.

***Le Sarde in saor:** piatto tipico della tradizione veneziana di cui si trovano ricette fin dal 1300. Il “saor”, dal veneziano sapore, prevede la marinatura delle sarde fritte in cipolla e aceto che, in passato, garantiva la conservazione degli alimenti. Nelle versioni più ricche vengono aggiunti anche pinoli e uvetta. Pietanza tradizionale dei pescatori, è anche il piatto tipico consumato dai Veneziani durante la festa del Redentore.*

Il “broeto” di Caorle: è una delle delizie della costa veneziana, un piatto unico a base di pesce, una sorta di zuppa con le chele di 1 granchio tagliate a pezzetti (oppure 4 cicale di mare) con l'aggiunta di 1 bicchierino di olio extravergine d'oliva. Aggiungere nel tegame 1/2 chilo di seppie con 2 bicchieri d'acqua e portare il tutto a ebollizione, lasciando cuocere per qualche minuto. Aggiungere poi il resto del pesce: 1 pesce san Pietro, 1 gallinella di mare e 1 coda di rospo tagliata a tranci. Quando il pesce è cotto, spegnere il fuoco, aspettare 10 minuti e versare nel tegame 1 bicchiere di aceto bianco, un pizzico di pepe, poco sale e 100 grammi di passata di pomodoro (oppure 1/3 di un tubetto di pomodoro concentrato).

***Il “broeto” di Caorle:** è una delle delizie della costa veneziana, un piatto unico a base di pesce, una sorta di zuppa con le chele di 1 granchio tagliate a pezzetti (oppure 4 cicale di mare) con l'aggiunta di 1 bicchierino di olio extravergine d'oliva. Aggiungere nel tegame 1/2 chilo di seppie con 2 bicchieri d'acqua e portare il tutto a ebollizione, lasciando cuocere per qualche minuto. Aggiungere poi il resto del pesce: 1 pesce san Pietro, 1 gallinella di mare e 1 coda di rospo tagliata a tranci. Quando il pesce è cotto, spegnere il fuoco, aspettare 10 minuti e versare nel tegame 1 bicchiere di aceto bianco, un pizzico di pepe, poco sale e 100 grammi di passata di pomodoro (oppure 1/3 di un tubetto di pomodoro concentrato).*



SEPIE AI FERRI
SEPIE AI FERRI



INSALATA DI POLPO
INSALATA DI POLPO



Un altro piatto tipico è il **risotto di gò**. Come si prepara? Pulire i ghiozzi e lavarli con acqua e limone. Diliscare e filettare 12 pesci, lasciandone 4 interi per la guarnizione del piatto. Preparare un brodo di pesce mettendo a bollire per una mezz'ora teste e lisce assieme a una cipolla, una carota e una costa di sedano. Prendere una pentola da risotto e preparare un soffritto con il trito della seconda cipolla e di uno spicchio d'aglio; aggiungere i filetti di pesce, lasciare sfumare mezzo bicchiere di vino bianco secco, aggiustare di sale e pepe, lasciando ancora sul fuoco per un minuto. Aggiungere il riso lasciandolo tostare per 3 minuti circa, mescolando di continuo di modo che abbia a insaporirsi bene; portare a cottura al dente aggiungendo piccole quantità di brodo. Spegner la fiamma e mantecare il risotto con burro e formaggio grattugiato; completare con una spruzzata di brandy e il succo di mezzo limone. Impiattare, guarnendo ogni porzione con un ghiozzo, che nel frattempo sarà stato infarinato e soffritto, e una spolverata di prezzemolo tritato.

*Un altro piatto tipico è il **risotto di gò**. Come si prepara? Pulire i ghiozzi e lavarli con acqua e limone. Diliscare e filettare 12 pesci, lasciandone 4 interi per la guarnizione del piatto. Preparare un brodo di pesce mettendo a bollire per una mezz'ora teste e lisce assieme a una cipolla, una carota e una costa di sedano. Prendere una pentola da risotto e preparare un soffritto con il trito della seconda cipolla e di uno spicchio d'aglio; aggiungere i filetti di pesce, lasciare sfumare mezzo bicchiere di vino bianco secco, aggiustare di sale e pepe, lasciando ancora sul fuoco per un minuto. Aggiungere il riso lasciandolo tostare per 3 minuti circa, mescolando di continuo di modo che abbia a insaporirsi bene; portare a cottura al dente aggiungendo piccole quantità di brodo. Spegner la fiamma e mantecare il risotto con burro e formaggio grattugiato; completare con una spruzzata di brandy e il succo di mezzo limone. Impiattare, guarnendo ogni porzione con un ghiozzo, che nel frattempo sarà stato infarinato e soffritto, e una spolverata di prezzemolo tritato.*

Tutti da scoprire anche questi piatti:

risotto con cape tonde di barena
moeche fritte
moscardini di Caorle lessi o alla busera
“bisat” (anguilla) in frittura
pasticcio di pesce

Tutti da scoprire anche questi piatti:

risotto con cape tonde di barena
moeche fritte
moscardini di Caorle lessi o alla busera
“bisat” (anguilla) in frittura
pasticcio di pesce



FRITTO DI MOECHE
FRITTO DI MOECHE

ESCURSIONI, VISITE ED EVENTI

ESCURSIONI, VISITE ED EVENTI

IN BARCA

Cooperative di pescatori, associazioni e singoli imprenditori offrono accoglienza a turisti, residenti “curiosi” e scolaresche. In barca con i pescatori si possono conoscere le tecniche di pesca, gli attrezzi, i tipi di pescato e la stagionalità delle diverse attività; si possono degustare i prodotti pescati e si può conoscere il contesto ambientale e paesaggistico.

IN BARCA

Cooperative di pescatori, associazioni e singoli imprenditori offrono accoglienza a turisti, residenti “curiosi” e scolaresche. In barca con i pescatori si possono conoscere le tecniche di pesca, gli attrezzi, i tipi di pescato e la stagionalità delle diverse attività; si possono degustare i prodotti pescati e si può conoscere il contesto ambientale e paesaggistico.

NEI LUOGHI DELL'ITTITURISMO

Bilancioni, casoni e cavane: tra mare, laguna, fiumi, valli e terra si possono scoprire questi piccoli gioielli, frutto di tecniche costruttive tramandatesi nel tempo. Qui è possibile incontrare i pescatori e conoscere i luoghi dove si preparano le attività di pesca, ricoverano le imbarcazioni e si sistemano le reti. È possibile visitare questi luoghi e prendere parte a degustazioni.

NEI LUOGHI DELL'ITTITURISMO

Bilancioni, casoni e cavane: tra mare, laguna, fiumi, valli e terra si possono scoprire questi piccoli gioielli, frutto di tecniche costruttive tramandatesi nel tempo. Qui è possibile incontrare i pescatori e conoscere i luoghi dove si preparano le attività di pesca, ricoverano le imbarcazioni e si sistemano le reti. È possibile visitare questi luoghi e prendere parte a degustazioni.



Si trova sulle rive del Piave a Eraclea Paese il primo esempio di bilancia didattica, una sorta di aula scolastica immersa nell'ambiente dove gruppi di bimbi ogni anno assistono alla pesca praticata con le grandi reti immerse al centro del fiume, studiano i pesci e l'interessante ecosistema del fiume.

Si trova sulle rive del Piave a Eraclea Paese il primo esempio di bilancia didattica, una sorta di aula scolastica immersa nell'ambiente dove gruppi di bimbi ogni anno assistono alla pesca praticata con le grandi reti immerse al centro del fiume, studiano i pesci e l'interessante ecosistema del fiume.



PESCATORE CHE RIPARA UNA RETE IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE “BARCHE APERTE”
PESCATORE CHE RIPARA UNA RETE IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE “BARCHE APERTE”

BORGHI MARINARI E CENTRI STORICI

Una tavolozza dai colori accesi, un paese di fiaba: è la variopinta Burano. Un lungomare che è un tutt'uno con il paese stesso in cui la colonna sonora è un duetto discreto di vento e urla di gabbiani, Pellestrina e poi, ancora, le minuscole meraviglie di Lio Piccolo, la natura aspra e selvaggia di Cortellazzo, Cittanova, Ca' Corniani, Caorle e la sua passeggiata sugli scogli, l'immensità intatta della spiaggia della Brussa ma anche Porto Baseleghe e il mistero della foce del Tagliamento. La costa veneziana è un susseguirsi di segreti ben celati tutti da scoprire e legati da un tratto inconfondibile, il profumo pungente di uno dei mari più pescosi del Mediterraneo.



BURANO
BURANO

BORGHI MARINARI E CENTRI STORICI

Una tavolozza dai colori accesi, un paese di fiaba: è la variopinta Burano. Un lungomare che è un tutt'uno con il paese stesso in cui la colonna sonora è un duetto discreto di vento e urla di gabbiani, Pellestrina e poi, ancora, le minuscole meraviglie di Lio Piccolo, la natura aspra e selvaggia di Cortellazzo, Cittanova, Ca' Corniani, Caorle e la sua passeggiata sugli scogli, l'immensità intatta della spiaggia della Brussa ma anche Porto Baseleghe e il mistero della foce del Tagliamento. La costa veneziana è un susseguirsi di segreti ben celati tutti da scoprire e legati da un tratto inconfondibile, il profumo pungente di uno dei mari più pescosi del Mediterraneo.

CONTESTI AMBIENTALI DI PREGIO

Sono numerosissimi i contesti di pregio naturalistico presenti in questa area. Non a caso Venezia e la sua laguna sono stati inseriti nel 1987 nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco. Tra i luoghi da scoprire si segnala l'oasi di Vallev ecchia che si estende per quattro chilometri di litorale sabbioso tra Caorle e Bibione. Qui dolci paludi si intrecciano a pinete e dialogano con le superfici coltivate dell'entroterra. Molte le specie di uccelli, specie migratori e di palude, che qui trovano rifugio. Per gli amanti di birdwatching, per passeggiate a piedi e in bicicletta e per approfondimenti presso il Mav (Museo Ambientale di Vallev ecchia). Frutto di un progetto comunitario di gestione sostenibile dell'ambiente e della biodiversità, nell'estremità occidentale della penisola di Bibione è situato il Giardino Mediterraneo che si caratterizza per la peculiarità degli habitat e le specie animali e vegetali.

CONTESTI AMBIENTALI DI PREGIO

Sono numerosissimi i contesti di pregio naturalistico presenti in questa area. Non a caso Venezia e la sua laguna sono stati inseriti nel 1987 nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco. Tra i luoghi da scoprire si segnala l'oasi di Vallev ecchia che si estende per quattro chilometri di litorale sabbioso tra Caorle e Bibione. Qui dolci paludi si intrecciano a pinete e dialogano con le superfici coltivate dell'entroterra. Molte le specie di uccelli, specie migratori e di palude, che qui trovano rifugio. Per gli amanti di birdwatching, per passeggiate a piedi e in bicicletta e per approfondimenti presso il Mav (Museo Ambientale di Vallev ecchia). Frutto di un progetto comunitario di gestione sostenibile dell'ambiente e della biodiversità, nell'estremità occidentale della penisola di Bibione è situato il Giardino Mediterraneo che si caratterizza per la peculiarità degli habitat e le specie animali e vegetali.

VISITA ALLE VALLI

Alcuni gestori di valle danno la possibilità di visitare il contesto vallivo, conoscere le procedure di allevamento e la stagionalità. Il pesce di valle viene allevato senza mangimi, è perciò “biologico”. Alcune aziende hanno certificato questo aspetto. In alcune valli il pesce si può acquistare. In certi contesti si può dormire nel casone di valle.

VISITA ALLE VALLI

Alcuni gestori di valle danno la possibilità di visitare il contesto vallivo, conoscere le procedure di allevamento e la stagionalità. Il pesce di valle viene allevato senza mangimi, è perciò “biologico”. Alcune aziende hanno certificato questo aspetto. In alcune valli il pesce si può acquistare. In certi contesti si può dormire nel casone di valle.

ITINERARI SUBACQUEI

Il Nord Adriatico riserva delle piacevolissime e inattese scoperte anche per gli amanti delle immersioni. Con l'assistenza di associazioni e diving specializzati, i sub possono scoprire le teggùe, affioramenti rocciosi naturali, dove si possono conoscere fondali, specie pregiate e biotopi unici, spesso in condizioni di ottima visibilità. Altro «oggetto del desiderio» degli appassionati di immersioni sono le decine di relitti, dai mercantili ai torpedinieri custoditi dalle acque dell'alto Adriatico.

ITINERARI SUBACQUEI

Il Nord Adriatico riserva delle piacevolissime e inattese scoperte anche per gli amanti delle immersioni. Con l'assistenza di associazioni e diving specializzati, i sub possono scoprire le teggùe, affioramenti rocciosi naturali, dove si possono conoscere fondali, specie pregiate e biotopi unici, spesso in condizioni di ottima visibilità. Altro «oggetto del desiderio» degli appassionati di immersioni sono le decine di relitti, dai mercantili ai torpedinieri custoditi dalle acque dell'alto Adriatico.

MUSEI E CENTRI VISITA

Impossibile elencare tutti i musei curiosi e i siti da visitare lungo le coste veneziane. Non si possono, però, non citare il Museo del mare di Caorle, i fari di Bibione e Cavallino, il Centro di educazione ambientale di Eraclea, il Museo di storia naturale e il Museo Navale di Venezia, il Museo del Merletto a Burano.



FARO DI BIBIONE
FARO DI BIBIONE

MUSEI E CENTRI VISITA

Impossibile elencare tutti i musei curiosi e i siti da visitare lungo le coste veneziane. Non si possono, però, non citare il Museo del mare di Caorle, i fari di Bibione e Cavallino, il Centro di educazione ambientale di Eraclea, il Museo di storia naturale e il Museo Navale di Venezia, il Museo del Merletto a Burano.

SAGRE E MERCATI DEL PESCE

Esistono poi molteplici altre opportunità per conoscere il mondo dei pescatori, le loro attività e produzioni. Tra mercati del pesce, sagre e feste paesane ecco solo alcune tra le esperienze da non mancare se si visitano i luoghi della laguna e i comuni che vi si affacciano.

SAGRE E MERCATI DEL PESCE

Esistono poi molteplici altre opportunità per conoscere il mondo dei pescatori, le loro attività e produzioni. Tra mercati del pesce, sagre e feste paesane ecco solo alcune tra le esperienze da non mancare se si visitano i luoghi della laguna e i comuni che vi si affacciano.

MERCATO DEL PESCE DI RIALTO

Intorno alla chiesa di San Giacometto, ai piedi del ponte di Rialto, il nucleo più antico di Venezia da sempre fulcro delle attività commerciali sorge uno dei più suggestivi e antichi mercati del mondo. E' una tappa imprescindibile per gli appassionati di pesce. Sotto le logge della Pescheria tiene luogo il quotidiano mercato al dettaglio del pesce e nelle immediate vicinanze si trovano i colorati banchi di frutta e verdura.



MERCATO DEL PESCE DI RIALTO
MERCATO DEL PESCE DI RIALTO

MERCATO DEL PESCE DI RIALTO

Intorno alla chiesa di San Giacometto, ai piedi del ponte di Rialto, il nucleo più antico di Venezia da sempre fulcro delle attività commerciali sorge uno dei più suggestivi e antichi mercati del mondo. E' una tappa imprescindibile per gli appassionati di pesce. Sotto le logge della Pescheria tiene luogo il quotidiano mercato al dettaglio del pesce e nelle immediate vicinanze si trovano i colorati banchi di frutta e verdura.

NUOVO MERCATO ITTICO DI CAORLE

Aperto a inizio 2015, il Nuovo Mercato Ittico di Caorle è collegato al mare aperto da un canale che giunge fin nel cuore della cittadina garantendo pesce a “km zero”, prodotti freschi appena pescati, disponibili non solamente per le aziende di ristorazione e per i commercianti, ma anche al dettaglio. Per rifornire il mercato al dettaglio è stato avviato dal Comune di Caorle il progetto di “pesca sostenibile”.

NUOVO MERCATO ITTICO DI CAORLE

Aperto a inizio 2015, il Nuovo Mercato Ittico di Caorle è collegato al mare aperto da un canale che giunge fin nel cuore della cittadina garantendo pesce a “km zero”, prodotti freschi appena pescati, disponibili non solamente per le aziende di ristorazione e per i commercianti, ma anche al dettaglio. Per rifornire il mercato al dettaglio è stato avviato dal Comune di Caorle il progetto di “pesca sostenibile”.

PESCE VENDUTO A BORDO DELLE BARCHE A BURANO

Al termine delle contrattazioni all'ingrosso, vendita al dettaglio secondo quotazioni di giornata a Burano dove la Cooperativa San Marco propone la vendita direttamente dalle imbarcazioni tornate dalla pesca in laguna e in mare aperto. Anche in altre località è prevista la vendita diretta e iniziative simili (ad esempio l'iniziativa "Barche aperte" a Caorle).

PESCE VENDUTO A BORDO DELLE BARCHE A BURANO

Al termine delle contrattazioni all'ingrosso, vendita al dettaglio secondo quotazioni di giornata a Burano dove la Cooperativa San Marco propone la vendita direttamente dalle imbarcazioni tornate dalla pesca in laguna e in mare aperto. Anche in altre località è prevista la vendita diretta e iniziative simili (ad esempio l'iniziativa "Barche aperte" a Caorle).

A PELLESTRINA FRITTURA DI PESCE PER LA MADONNA DELL'APPARIZIONE

Dal 1716 (anno della vittoria di Venezia sui Turchi e dell'apparizione della Madonna a un ragazzino di Pellestrina, Natalino Scarpa dei Mutti), l'isola ospita una delle sagre paesane più attese, quella della Madonna dell'Apparizione conosciuta anche, non a caso, come "Madonna del Pesce", Madonna del Pesce. In quest'occasione, all'inizio di agosto, la piazza dell'isola si anima complice anche la ricca frittura di pesce fresco servita al pubblico.



PELESTRINA / PELLESTRINA

A PELLESTRINA FRITTURA DI PESCE PER LA MADONNA DELL'APPARIZIONE

Dal 1716 (anno della vittoria di Venezia sui Turchi e dell'apparizione della Madonna a un ragazzino di Pellestrina, Natalino Scarpa dei Mutti), l'isola ospita una delle sagre paesane più attese, quella della Madonna dell'Apparizione conosciuta anche, non a caso, come "Madonna del Pesce", Madonna del Pesce. In quest'occasione, all'inizio di agosto, la piazza dell'isola si anima complice anche la ricca frittura di pesce fresco servita al pubblico.

FESTE MARINARE DI JESOLO E CORTELLAZZO

Da metà luglio a metà agosto, fra Jesolo e Cortellazzo si tengono le tradizionali Feste Marinare che per quattro settimane, ogni venerdì e sabato sera, offrono l'opportunità di cenare con varie specialità di pesce fresco. Oltre alla gastronomia, naturalmente, non mancano spettacoli e la possibilità di ballare nella cornice della regina della movida costiera veneziana - Jesolo - e di un antico e affascinante borgo di pescatori- Cortellazzo.

FESTE MARINARE DI JESOLO E CORTELLAZZO

Da metà luglio a metà agosto, fra Jesolo e Cortellazzo si tengono le tradizionali Feste Marinare che per quattro settimane, ogni venerdì e sabato sera, offrono l'opportunità di cenare con varie specialità di pesce fresco. Oltre alla gastronomia, naturalmente, non mancano spettacoli e la possibilità di ballare nella cornice della regina della movida costiera veneziana - Jesolo - e di un antico e affascinante borgo di pescatori- Cortellazzo.



INFORMAZIONI

Per informazioni turistiche sugli itinerari e le visite:

Veneto Agricoltura-MAV

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Cea

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Museo

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Museo

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Museo

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

APT

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Consorzi Promozione turistica

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

OP

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Consorzi produttori pesce

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX

Mercato del pesce

XXXXX XXXX XXXX
XXXX XXXXXXXXXXXX



lo pesco

PESCATURISMO E ITTITURISMO NEL VENEZIANO

PESCATURISMO E ITTITURISMO NEL VENEZIANO

RIFERIMENTI E CONTATTI

References and contacts

http://ec.europa.eu/maritimeaffairs/index_en
http://ec.europa.eu/fisheries/index_en
<https://www.politicheagricole.it>
<http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste>

Documento a cura di VeGAL con la collaborazione tecnico-scientifica di Ciset - Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica, nell'ambito delle azioni di promozione e diffusione della pesca-ittiturismo all'interno del PSL "Pesca ed innovazione sulla costa veneziana".

Document by VeGAL, technical-scientific support by Ciset – International Center for Tourism Economy Studies, as part of the promotion and dissemination of pesca-ittitourism actions of the LDP "Fishing and innovation along the Venetian coast".

AUTORI/Authors:

Sabrina Meneghello, Martina Zambon Ciset-Ca' Foscari.
Giancarlo pegoraro, Diego Santalana - VeGAL
Traduzioni: Marta Masè Ciset-Ca' Foscari e Suzanna Miles
Supervisione contenuti relativi al settore ittico: Michele Pellizzato.
Fonti fotografiche : Comune di Caorle, Michele Pellizzato, Sabrina Meneghello

VeGAL - Via Cimetta, 1 Piazza della Repubblica, 1
30026 Portogruaro (VE)
Tel. 0421.394202 - Fax 0421.390728
www.vegal.it - vegal@vegal.net