Progetto di valorizzazione delle produzioni ittiche locali del

Fiume Lemene



Comune di
Concordia Sagittaria

ULSS10
VENETO ORIENTALE

Comune di
Concordia Sagittaria

Progetto di valorizzazione delle produzioni ittiche locali del Fiume Lemene

Reg. (CE) 1198/2006 – FEP – Progetto n. 05/PRO/2010
D.G.R. n. 1042 del 23/03/2010 di approvazione graduatoria

UNIONE EUROPEA





Curiosità del Lemene. Per gentile concessione della Fam. Furlanis (Rasut)



Furlanis Luciano

Premessa

La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto dal titolo "PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITTICHE LOCALI", presentato dal Comune di Concordia Sagittaria nel bando di attuazione della misura 3.4 "Sviluppo di nuovi mercati e campagne rivolte ai consumatori", pubblicato dalla Regione Veneto nell'ambito del Fondo Europeo per la Pesca (FEP).

Attraverso il progetto l'Amministrazione comunale ha realizzato azioni di promozione ed educazione alla salute, valorizzando il consumo del pesce abbinato ai prodotti locali, nel rispetto di una corretta gestione del territorio e delle sue risorse.

Far conoscere il pescato locale significa anche educare ad una sana alimentazione, creare un legame con il territorio, con le sue tradizioni e la sua storia, riscoprire il binomio pesce + quei vini della nostra area DOC Lison Pramaggiore in grado di esaltarne il sapore.

Il progetto ha inteso esplorare anche dal punto di vista economico, il reale peso attuale della pesca nel fiume Lemene, considerato che nell'economia locale il ruolo della pesca professionale in questi ultimi decenni è notevolmente diminuito, prova ne è che il numero di pescatori professionisti è drasticamente calato.

La pesca, quale elemento della tradizione locale, può essere in grado di diventare una risorsa per la valorizzazione e la promozione turistica dell'area.

Sindaco di Concordia Sagittaria
Marco Geromin

Introduzione

Aver potuto collaborare alla predisposizione di questo opuscolo informativo nell'ambito del progetto dal titolo "PROGRAMMA DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITTICHE LOCALI", presentato dal Comune di Concordia Sagittaria, è stata per noi operatori dell'Azienda Unità Sanitaria Locale n. 10 "Veneto Orientale", inseriti nelle Unità Operative che sovrintendono alla Politica della Sicurezza Alimentare (Servizi Veterinari e Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), una esperienza nuova, che ci ha fatto comprendere l'importanza della conoscenza del Territorio quale ausilio per poter controllare in modo più completo gli alimenti ivi prodotti.

Nello specifico abbiamo:

1. valutato i dati del bacino del Fiume Lemene fornitici dall'Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale (ARPA Veneto);
2. individuato e registrato i produttori primari, ovvero i pescatori;
3. monitorato il gambero della Lousiana (*PROCAMBARUS clarkii)* specie su cui non avevamo dati analitici;



Guerrino Comisso a pesca in laguna, località "Perera"

4. elencato le principali specie ittiche che insistono nel bacino del fiume Lemene, elaborando per ciascuna di esse una apposita **scheda**, con indicati i seguenti punti:
   - ***nome scientifico e denominazioni nel dialetto locale***
   - ***descrizione della specie e caratteristiche***
   - ***abitudini di vita e peculiarità***
   - ***metodi di pesca***
   - ***caratteristiche delle carni ed organolettiche***

ogni scheda è stata corredata da foto originali.

Oltre alle schede è stato redatto un apposito capitolo sulle **caratteristiche nutrizionali dei prodotti della pesca del Fiume Lemene** che contiene una tabella sinottica delle varie specie:

– ***tabella dei principali valori nutritivi*** *(parte edibile %, calorie Kcal, proteine gr, grassi gr, carboidrati gr);*

un ulteriore capitolo per meglio declinare le

– ***modalità di pesca*** *(reti da posta e trappole)*;

ed ancora un altro capitolo che contiene una seconda scheda sinottica con ulteriori utili informazioni sui **prodotti della pesca del Fiume Lemene**

– ***scheda di sintesi con informazioni sulla stagionalità della pesca, sulla quantità del pescato, sulle modalità di pesca e indicazioni sulla cottura***;

ed infine un ultimo capitolo sulla

– ***vallicoltura*** *(in ambito lagunare).*

Ringraziando, per l'opportunità dataci, l'Amministrazione Comunale di Concordia Sagittaria, il VeGAL e l'Azienda ULSS 10, nonché per le informazioni forniteci l'ARPA Veneto, ci mettiamo a disposizione fin d'ora per eventuali altre analoghe collaborazioni.

AUSSL 10 Veneto Orientale

Dott.ssa Lionella Bertoli
(Direttore del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione)

Dott. Paolo Capovilla
(Referente per la Filiera Ittica dei Servizi Veterinari)

Dott. Denis Marchesan
(Coordinatore dei Servizi Veterinari)



Furlanis Concordia Maria (Principessa)

Indice

1 IL VENETO ORIENTALE E IL FIUME LEMENE 11

2 SCHEDE DEI PRINCIPALI PESCI PESCATI NEL FIUME LEMENE 19

- Anguilla
- Barbo
- Branzino o Spigola
- Carpa
- Cavedano
- Cefalo
- Gambero della Louisiana
- Gambero grigio
- Ghiozzo o Go'
- Latterino
- Luccio
- Orata
- Passera Pianuzza
- Pesce Gatto
- Tinca

3 CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI DELLA PESCA DEL FIUME LEMENE 49

Tabella dei principali valori nutritivi

4 MODALITÀ DI PESCA 53

Scheda di sintesi con informazioni sulla stagionalità della pesca, sulla quantità del pescato, sulle modalità di pesca e indicazioni sulla cottura

5 VALLICOLTURA 57

6 RICETTE TIPICHE LOCALI 61

7 GLOSSARIO 69



Guerrino Comisso classe 1918, il decano dei pescatori del fiume Lemene

1. Il Veneto Orientale e il fiume Lemene

Terra di fiumi e di lagune

Quando si parla di Veneto Orientale corre l'obbligo di far riferimento ai paesaggi d'acqua; infatti, ci troviamo in territorio compreso tra la laguna nord di Venezia e la foce del Tagliamento, in una fascia che si sviluppa partendo dalla linea delle risorgive sino al mare.
In questo ventaglio di terre d'acqua si diramano fiumi e canali testimoni dimenticati dell'antico rapporto tra uomo e acqua.
Tra essi i principali sono:

- Piave e Tagliamento, con il loro carattere alpino;
- Livenza, più mansueto grazie alla sua origine prealpina;
- Sile, Loncon, Reghena, Lemene, fiumi di risorgiva lenti e tranquilli.

In questo particolare contesto fluviale s'inseriscono le lagune residue di quell'ampia fascia che si estendeva dalla foci del Po alla foce del Tagliamento e si allargava per circa 12-15 km dalla linea di costa verso l'entroterra.



Ecco quindi che i fiumi rivestono un ruolo strategico per la fruizione e la conoscenza dei luoghi e degli svariati paesaggi presenti in quest'area e in passato soprattutto avevano una grande importanza anche dal punto di vista economico, legata al commercio e alla pesca.
Le cittadine principali sorgevano lungo il corso del fiume e la stessa pianificazione urbanistica era organizzata in funzione del ruolo strategico del corso d'acqua, con la presenza di un porto per gli approdi delle barche al fine di consentire il carico e lo scarico delle merci, le case sorgevano lungo il fiume ed avevano l'entrata principale rivolta verso l'argine.
Nel periodo storico più recente si è avuta una completa perdita del rapporto tra uomo ed acqua a seguito, soprattutto, dell'incontrollato sviluppo urbanistico del Nord-Est.
La perdita del ruolo socio-economico primario del fiume e di tutti i mestieri ad esso legati ha portato all'oblio delle vie d'acqua.
Negli ultimi anni sono stati avviati numerosi progetti di valorizzazione delle vie fluviali e delle attività ad esse collegate, in particolar modo il turismo.

Il fiume Lemene

Fiume di risorgiva che nasce nella bassa pianura friulana, il suo percorso è di circa 45 km e sfocia nel porto di Falconera, nella laguna di Caorle dopo aver attraversato i più significativi centri storici del Veneto Orientale: **Portogruaro**, **Concordia Sagittaria** ed infine **Caorle**, i quali conservano un patrimonio storico-artistico e naturalistico invidiabile.
Dopo aver superato Stallis, Cintello e Portovecchio, il Lemene giunge a Portogruaro.
Nel suo corso superiore, scorre tra rive fittamente ricoperte di vegetazione, con acque limpide e fondali ghiaiosi. Le sue acque facevano azionare il mulino di Stallis, quello di Boldara e quello di Portovecchio.
All'altezza di Portovecchio il Lemene attraversa il vasto parco della villa Bombarda-Furlanis. Si tratta di un pregevole edificio risalente al diciassettesimo secolo, fatto costruire dalla famiglia nobiliare veneziana dei Giustinian.
Nel tratto tra Portovecchio e Portogruaro il Lemene è stato sottoposto in anni recenti a lavori di arginatura, che lo hanno privato in parte della caratteristica vegetazione riparia.
Oltrepassato il ponte in ferro della Ferrovia Venezia-Trieste, il Lemene entra in Portogruaro.
La città di Portogruaro è nata lungo il fiume Lemene e deve l'origine del suo nome proprio alla presenza di un porto fluviale.



Il fiume Lemene a Cavanella

Uscito da Portogruaro, il fiume si avvia con lento fluire verso Concordia Sagittaria, ex colonia romana del II sec. a.C. e sede vescovile, dove i vescovi riscuotevano un pedaggio sulle merci e persone che transitavano sul fiume. Si trattava prevalentemente dei i burchi o delle navi da carico che venivano trascinati da funi tirate da animali o uomini lungo le alzaie.
Esplicita è una testimonianza di Cassiodoro *"capita di vedere le vostre navi trascorrere come se camminassero in mezzo ai prati"* ed ancora *"Diversamente dal normale spesso sono gli uomini che le trascinano"*.
Da Cavanella il Lemene si divide per proseguire il suo tratto principale per la "Franzona" mentre l'altro ramo, detto "il Cavanella", prosegue per Sindacale dove, per quel tratto, prende il nome di canale Sindacale e poi Nicesolo. I due percorsi si uniscono in località Boca Volta di Caorle per poi proseguire insieme fino al mare a Falconera, sede presunta del *Porto Reatinum* a servizio di Julia Concordia.
Il paesaggio circostante è quello tipico della bonifica, con ampie distese per lo più coltivate a mais, fra cui si levano i tipici casamenti rustici, alcuni dei quali purtroppo abbandonati ma molti altri ristrutturati magnificamente.
Nella parte terminale il Lemene e il Nicesolo scorrono fra due alti argini, lambendo l'abitato di S. Gaetano. Nella laguna tra i casoni dei pescatori sfocia questo breve fiume di risorgiva che ha una sua valenza dal punto di vista naturalistico, geografico e idrografico e un'importanza ancora maggiore dal punto di vista storico ed economico.



Il fiume Lemene tra Portogruaro e Concordia Sag. Particolare di Villa Soranzo



Scorcio del fiume Lemene in località Franzona



Casoni nelle valli di Caorle

La pesca

Il Comune di Concordia Sagittaria comprende parte della laguna di Caorle ed è caratterizzato da una notevole quantità di fiumi e canali riconducibili al sistema del Lemene che fin dai tempi più remoti hanno costituito, attraverso la pratica della pesca, una delle principali fonti di sostentamento per le popolazioni locali. La costituzione della colonia romana di Julia Concordia intorno al 42 a.c. introdusse, fin da allora, delle importanti innovazioni nella pratica della pesca rispetto alle pratiche delle popolazioni locali (Paleoveneti) con l'inserimento di tecniche di allevamento del pesce, compresi i molluschi, riscontrabili nelle ricostruzioni storiche e nei ritrovamenti archeologici all'interno dell'agro concordiese.
La pratica della pesca nelle acque del territorio continuò intensamente anche dopo il periodo romano con l'ausilio di piccole imbarcazioni tradizionali (Batea Concordiese) le cui dimensioni, forme e tecniche costruttive si sono tramandate fino ai giorni nostri. Il pescato ha continuato a costituire per secoli una delle principali fonti di sostentamento. Al riguaro si possono citare le drammatiche suppliche della popolazione Caorlotta alla Serenissima Repubblica Veneta affinchè mantenesse i diritti di pesca dell'allora Laguna di Caorle in capo alla popolazione per garantirne la sopravvivenza ed alla quale deve certo sommarsi anche la popolazione concordiese la quale attingeva per il suo sostentamento dalla stessa fonte. Un profondo cambiamento alla morfologia del territorio e, di conseguenza, alla pratica della pesca è



Il fiume Lemene a Concordia Sagittaria



Il fiume Lemene in località Cavanella



Il fiume Lemene a Portovecchio, Villa Bombarda

stato impresso dalle imponenti opere di bonifica avvenute nei primi anni del 900 con una drastica riduzione della superficie lagunare trasformata in larga parte in coltivazioni agricole e delimitata per un'altra buona parte in valli private al cui interno venne praticato l'allevamento del pesce nelle forme moderne in uso ancora ai giorni nostri. Negli ultimi anni il progressivo sviluppo di insediamenti civili ed ancor più di insediamenti produttivi, con i loro scarichi di reflui nelle acque, hanno influito negativamente negli ambienti fluviali e nella pesca avviando un inesorabile inquinamento degli ambienti che a testimonianza dei pescatori ha provocato e provoca una drastica riduzione delle quantità del pescato oltre ad un profondo degradamento degli ambienti acquatici. I pescatori delle acque interne ancora nel primo dopoguerra in numero considerevole si sono via via ridotti fino a costituire, alla data odierna, una esigua entità di 5 individui destinati anch'essi a scomparire nei prossimi anni e con loro una delle più antiche professioni.

Il degrado ambientale causa della riduzione del pescato ed il scarso interesse del pesce di acqua dolce da parte dei consumatori non consentono il mantenimento economico del pescatore di fiume. Per cercare di creare delle nuove opportunità intese a salvaguardare la professione l'Amministrazione comunale ha sviluppato un progetto di valorizzazione ambientale del territorio da destinare ad un pubblico di visitatori locali e stranieri con delle proposte di turismo rurale o turismo lento come lo si vuol chiamare per la conoscenza e la fruizione di un ambiente gradevole ricco di storia e tradizioni in cui il pescatore può assumere il ruolo di testimone e narratore di uno degli ambienti più caratteristici ed affascinanti del nostro territorio; Il fiume e la Laguna.



Il fiume Lemene a nordi di Portogruaro



Bellomo Anna. Le mamme e la pesca sul fiume. Per gentile concessione della fam. Furlanis (Panseta)

2. Schede dei principali pesci pescati nel fiume Lemene

ANGUILLA

nome scientifico Anguilla anguilla; denominazioni nel dialetto locale: bisat, bisato

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

L'Anguilla ha corpo allungato, serpentiforme, a sezione rotondeggiante, di colore verdastro sul dorso e bianco-crema sulla pancia. Può raggiungere il peso di sei kilogrammi nelle femmine mentre i maschi difficilmente superano i 300g. È un pesce molto longevo che può vivere decine di anni.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Le anguille europee si riproducono nel mar dei Sargassi, di fronte alle isole Bermuda e da lì gli esemplari giovani migrano fino alle nostre latitudini dove arrivano ancora piccolissimi; si stabiliscono per anni lungo le coste, in fiumi, laghi e soprattutto lagune dalle quali escono solo per piccoli spostamenti locali. Una volta giunto il momento della riproduzione si recano in mare ed affrontano il lungo viaggio fino alla zona di riproduzione dalla quale non faranno più ritorno.

Nelle lagune vivono cibandosi di pesci e crostacei e nascondendosi nelle cavità naturali e tra la vegetazione. È un pesce con abitudini spiccatamente notturne.

METODI DI PESCA

Le anguille si pescano prevalentemente con trappole fisse come i bertovelli ma anche con lenze e con fiocine. Nelle valli viene catturata con i lavorieri[1], che sono delle trappole fisse. Si tratta di una grande trappola formata da canali, palificate e graticci predisposti per convogliare il pesce verso sacche terminali ove rimane imprigionato. La tendenza dell'anguilla ad infilarsi nelle trappole e rimanervi catturata è dovuta alla sua estrema mobilità notturna per la ricerca di cibo.



Antica Fiocina per anguille

L'allevamento intensivo dell'anguilla europea è ormai poco praticato in quanto non si riesce a riprodurla in cattività e la crescita è piuttosto lenta.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

L'anguilla è un pesce pregiatissimo anche se a qualcuno può sembrare insolita la sua forma. Le carni sono sode, compatte, saporite ed aromatiche anche se grasse, quasi prive di spine.
Nel Veneto Orientale i principali modi per cucinarla sono:

- alla griglia (bisato in grea) aperta e diliscata;
- allo spiedo (bisato in speo) tagliato a trance di circa 6/7 cm;
- in frittura aperta e diliscata (esemplari piccoli);
- in umido alla maniera dei pescatori di laguna con concentrato di pomodoro ed aceto "in broeto" e delle popolazioni dell'interno con frutta acerba "co' i amoi" (tipo di prugna).

Può essere sottoposta a conservazione tramite affumicatura o marinatura.
Data la tendenza delle carni ad essere ricche di grassi sono consigliabili le cotture che li drenano come l'arrostimento.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Anguille pescate e raccolte in una tinozza

BARBO

nome scientifico Barbus spp; denominazioni nel dialetto locale: barbo bianco

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Il Barbo ha sagoma affusolata a sezione tonda, che lo rende particolarmente forte e potente; la testa è forte, la bocce è orientata verso il basso e porta due labbra spesse e carnose, affiancate da due paia di barbigli. La livrea è di colore giallo-marrone con punti più scuri, più scura se il pesce vive in fondali profondi o bui. Raggiunge il peso di 4 Kg ed oltre.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

E un pesce di acqua dolce che vive da solo od in piccoli branchi e preferisce le acque correnti e fresche con fondo ghiaioso o ciottoloso. È onnivoro e cerca il cibo grufolando nel fondo o rovesciando i sassi del fondo utilizzando la bocca come una ventosa per afferrarli ed i barbigli per localizzare le piccole prede.

METODI DI PESCA

I Barbi vengono pescati con reti fisse anche se generalmente non sono una specie bersaglio ma vengono catturati durante la pesca di altre specie.



Barbo intero

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

Le carni del Barbo sono di discreta qualità ed abbondanti vista la robustezza del pesce; la loro qualità è comunque influenzata dalla qualità del fondale su cui si nutre.
Essendo un ciprinide le carni sono comunque ricche di lische che ne rendono più difficile la preparazione.
Le uova sono tossiche per cui da scartare durante la pulizia.
Una preparazione classica è al forno con le patate anche se è preferibile utilizzare metodi di preparazione e cottura in grado di neutralizzare le noiose lische.
Nel Veneto Orientale si usa consumarlo anche arrostito alla griglia, bollito e fritto.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Particolare: testa di barbo

BRANZINO O SPIGOLA

nome scientifico Dicentrarchus labrax; denominazione nel dialetto locale: branzin

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Il Branzino, chiamato anche Spigola, ha corpo affusolato e muso appuntito; la livrea è di colore grigio-argenteo ma gli esemplari catturati in zone ricche di vegetazione hanno riflessi bronzati.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

E un pesce eurialino[2], che vive come gregario da giovane e tende ad essere solitario da adulto; raggiunge anche la lunghezza di un metro e supera il peso di 10 kg ma gli esemplari che vivono nelle lagune sono generalmente di taglia medio-piccola.
È un pesce carnivoro ed attivo predatore di pesci e crostacei; sopporta bene il freddo.

METODI DI PESCA

I pesci selvaggi vengono pescati con reti di vario tipo fisse ed anche a strascico (in mare) ma per la bontà delle sue carni il branzino è oggi un pesce allevato anche in maniera intensiva, utilizzando sistemi industriali. Nelle valli viene catturato con delle trappole fisse chiamate lavorieri.



Branzini in cassetta di polistirolo

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE



La carne del branzino è considerata una delle migliori per il gusto delicato e con poche spine. Può essere cucinata arrostita intera, specie se di piccola taglia, sfilettata o fatta a trance; può anche essere cotta in forno, cucinata in umido o bollita accompagnata da varie salse. Una menzione particolare va fatta al branzino di valle (realtà presente anche nella Laguna di Caorle) che, pur essendo privato della libertà perché rinchiuso in ampi bacini, conserva tutte le caratteristiche del pesce selvaggio in quanto non gli viene mai somministrato alimento artificiale (mangimi).
Gli esemplari selvaggi si presentano più magri di quelli allevati, per cui bisogna tenere conto che le carni risulteranno più sode dopo cottura mentre quelle dei pesci allevati, più grassi, risulteranno più morbide.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Particolare: testa di branzino

CARPA

nome scientifico Cyprinus carpio; denominazione nel dialetto locale: rinot, raina

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

La Carpa è un pesce di grandi dimensioni che può superare i venti chilogrammi di peso; la forma può variare da un ovale allungato ad un ovale corto, molto alto sulla schiena.
La testa è grossa, gli occhi sono piccoli ed ha una bocca con labbra carnose e dotate di 2 paia di barbigli che le servono come organi di senso per cercare il cibo nei fondali melmosi.
Esistono diverse varietà di Carpe, le più conosciute sono quelle con il corpo ricoperto di squame grandi e ben aderenti, dette "Regina" ed altre che hanno solo poche grandi squame ed il resto del corpo nudo, dette " a Specchio". Il colore va dal grigio argenteo al marrone-verdastro, a seconda dell'ambiente in cui vive.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

La Carpa è un pesce onnivoro che si nutre grufolando sul fondo alla ricerca di sostanze vegetali e piccolo organismi.
Predilige acque calme, lente e ricche di nutrimento e tollera bassi valori di ossigeno. Nei periodi più freddi non si muove dal fondo facendo una specie di letargo.



Carpa a specchio

È un pesce introdotto in Italia circa 2000 anni fa dall'Asia, da parte degli antichi romani.
Esistono anche varietà ornamentali di carpe, le famose carpe Koi, molto richieste sul mercato degli appassionati di laghetti ornamentali perchè, oltre ai colori sgargianti, hanno la caratteristica di abituarsi a ricevere cibo dalle mani dei loro proprietari.

METODI DI PESCA

La Carpa viene pescata essenzialmente con reti fisse; è altresì molto ricercata dai pescatori sportivi per la potenza fisica che gli esemplari di grandi dimensioni sviluppano dopo essere stati allamati[3].
È una specie allevata fin dall'antichità ed il suo consumo è molto diffuso soprattutto tra le popolazioni del centro Europa e dell'Asia.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

Una carpa di grandi dimensioni fornisce una notevole quantità di polpa, per questo è apprezzata da tutte le popolazioni europee ed asiatiche che vivono nelle pianure vicino a laghi o corsi d'acqua, comprese quelle che abitano nel bacino del Lemene.
La carne, grassa, non è particolarmente saporita per cui viene cotta principalmente in umido con vari intingoli o, se non di grosse dimensioni (massimo 2-3 chilogrammi) anche alla griglia ed al forno.
Come tutti i ciprinidi la carne è ricca di lische (miospine) che però, visto le grandi dimensioni del pesce, nella carpa non sono assolutamente un problema.
Le carni grasse della carpa sono molto ricercate dalla cucina ebraica e cinese.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Carpa"Regina"

CAVEDANO

nome scientifico Leuciscus cephalus; denominazione nel dialetto locale: squal

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

È un pesce slanciato, con la testa tozza ed arrotondata e la bocca grande. La livrea è argentea, a volte con riflessi dorati o verdastri. Il corpo è coperto di squame grosse e dal margine posteriore più scuro. Raggiunge i 3 chilogrammi di peso

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Il Cavedano è onnivoro e si nutre sia di vegetali che di piccoli pesci, insetti, rane ed altro; è un pesce gregario che vive in tutte le acqua da calde a fredde, da ferme a correnti a salmastre. Si alimenta sia a galla che a mezz'acqua che nel fondo; può essere considerato il pesce tuttofare per eccellenza.

METODI DI PESCA

Si pesca in genere con reti fisse ma generalmente non è un bersaglio primario dei pescatori ma piuttosto una cattura marginale. È molto ricercato dai pescatori sportivi per la sua astuzia e velocità.



Cavedano intero

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne del Cavedano è magra ma non è particolarmente saporita ed inoltre ha il difetto di essere ricca di lische (miospine).

Viene consumato preparato in maniera particolare, per esempio in polpettine, in modo da annullare il fastidio provocato dalle lische in palati non abituati, e fritto; qualcuno lo apprezza bollito ma sapientemente aromatizzato.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Particolare: testa di cavedano

CEFALO

Cefalo Dorato o Lotregano nome scientifico Liza aurata;
denominazione nel dialetto locale: siegul, siegolo, otregan, otregan, lotregan

Verzelata nome scientifico Liza saliens; denominazione nel dialetto locale: siegul, siegolo, verzelada

Calamita o Botolo nome scientifico Liza ramada; denominazione nel dialetto locale: siegul, siegolo, botolo

Bosega nome scientifico Chelon labrosus; denominazione nel dialetto locale: siegul, siegolo, bosega

Volpina nome scientifico Mugil cephalus; denominazione nel dialetto locale: siegul, siegolo, volpina

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Sono pesci affusolati, idrodinamici, a sezione quasi circolare e con la testa piuttosto appiattita; la colorazione è grigia sul dorso e argentea sui fianchi dove le squame formano un disegno caratteristico.

Il gruppo dei cefali, nelle lagune, comprende 5 specie:

1. il cefalo dorato, il più piccolo della famiglia, affusolato e con una macchia dorata sugli opercoli
2. il cefalo verzelata, anche lui piccolo e dalla forma affusolata.
3. il cefalo calamita o botolo, di taglia media e di sagoma tozza.
4. il cefalo bosega di taglia grande e dalla sagoma decisamente tozza.
5. il cefalo volpina, è il gigante della famiglia, raggiunge pesi rilevanti, anche di 8 kg

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Pesce fortemente eurialino che ama le acque salmastre ricche di alimento e risale i fiumi per lunghi tratti spingendosi per chilometri nelle acque dolci.

È un pesce gregario che vive in branchi anche numerosi e si alimenta essenzialmente di sostanze vegetali, piccoli organismi e plancton.

Si riproduce in mare da agosto ad ottobre.

METODI DI PESCA

La pesca dei cefali viene effettuata con reti fisse o con trappole nelle acque salmastre; in mare anche con reti a strascico e da circuizione[4].



Lotregani in cassetta di polistirolo

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE



Se pescati in acque pulite i cefali anno un sapore ottimo ed un gusto caratteristico e piacevole, conosciuto ed apprezzato fin dai tempi degli antichi romani che ne ammiravano anche il carattere mite e gregario.
Pesci particolarmente pescati ed apprezzati dai pescatori di fiume e laguna e dalle popolazioni del bacino del Lemene sono la Volpina, la Bosega e in estate il Lotregano.
I piccoli cefali vengono generalmente fritti, i medi arrostiti ed i grandi bolliti o grigliati interi o a trance; il cefalo viene anche utilizzato nelle zuppe di pesce (*broeto*).
Le sue carni sono piuttosto grasse, specie nei soggetti di taglia grande.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Particolare: teste di volpine

GAMBERO DELLA LOUISIANA

nome scientifico PROCAMBARUS clarkii;
denominazione nel dialetto locale: gambaron, gambaro american de fiume

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

La forma è quella tipica di un gambero, con due grosse chele; il colore è rosso vinoso e la superficie è disseminata di grossi tubercoli più chiari.
Raggiunge la lunghezza di 10-15 cm (chele escluse)

ABITUDINI DI VITA E PECULIARIT

È un gambero importato dal Nord America, per essere allevato, che poi è riuscito a guadagnare la libertà ed acclimatarsi in Italia. È infatti una specie altamente tollerante le condizioni ambientali, anche di inquinamento, e che si ciba di qualunque materiale organico.
Scava incessantemente profonde gallerie negli argini dei corsi d'acqua provocandone il lento smottamento. Nei mesi freddi si rintana in profondità limitando la sua attività.
È tuttora una specie allevata anche se l'allevamento ha perso interesse perché il Gambero Americano, lasciato a sé stesso in libertà, si riproduce e si accresce meglio che in allevamento ed a minori costi.



Cassetta di gamberi rossi della Louisiana

METODI DI PESCA

Si pesca con trappole come i bertovelli ma la sua attività frenetica lo porta ad impigliarsi anche nelle reti fisse.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

È tuttora il gambero di acqua dolce più lavorato al mondo, viene sgusciato e chiuso in vasi come i gamberetti di mare. La sua crescita rapida e la facilità nella sgusciatura lo rendono adatto alla lavorazione industriale.

Il Gambero Americano si presta ad essere bollito e poi sgusciato e condito o fritto (coda sgusciata) o cotto in umido in vari modi.

La carne ha un sapore delicato e caratteristico; il gambero cotto assume il tipico colore aragosta.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Gambero rosso della Lousiana visto dall'alto e di fronte

GAMBERO GRIGIO

(nome scientifico Crangon crangon; denominazione nel dialetto locale: schia)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Il gambero grigio è di piccole dimensioni, raggiunge a fatica i 9 cm, il colore della livrea è grigio-verdastro scuro disseminato di macchiette più scure.
A differenza degli altri gamberetti non ha le pinzette per nutrirsi ma degli uncini detti pseudochele.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Specie eurialina, vive in colonie sui fondali delle acque marine costiere e lagunari salmastre.

METODI DI PESCA

Viene pescato con piccoli strascichi e trappole fisse (bertovelli).

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne del gamberetto grigio è di ottima qualità, anche se penalizzata dalle piccole dimensioni che ne ostacolano lo sgusciamento.
Ha la caratteristica, a differenza degli altri gamberi, che non diventa rosso con la cottura ma rimane grigio, da cui probabilmente il nome.
Viene preparato fritto o, preferibilmente, bollito e condito con aglio prezzemolo ed olio. Polenta e Schie fritte è un piatto tradizionale Veneto.
È possibile sgusciarlo ma può essere consumato senza timore mangiando anche la sottile corazza.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Gambero grigio



I gamberi grigi non diventano rossi con la cottura



A sinistra gamberi di laguna cotti e a destra gamberi grigi cotti

GHIOZZO O GÒ

(nome scientifico Zosterisessor ophiocephalus; denominazione nel dialetto locale: gò)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Il Ghiozzo o Gò è un pesce dalla testa grande ed il corpo tozzo, spiccano le grandi pinne pettorali.
Il colore è marrone giallastro variegato, con bande scure verticali sui fianchi, peculiarità che lo rende molto mimetico sul fondo; sotto la pancia è decisamente giallo.
Raggiunge i 20 centimetri di taglia anche se la taglia media di pesca è più piccola.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Il Gò è una specie eurialina che vive sui fondali delle acque salmastre; non compie grandi spostamenti e si riproduce negli stessi luoghi dove vive. È un pesce che basa la sua difesa più sul mimetismo che sulla fuga.

METODI DI PESCA

Si pesca con reti e trappole fisse (nasse di 30 cm); il Gò abbocca comunque facilmente alle lenze dei pescatori sportivi.



Ghiozzi in cassetta





CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne del Go è ricca di spine e queste ultime sono grosse in rapporto alle ridotte dimensioni del pesce; questo fatto lo rende poco apprezzato.

Le sue carni però sono ottime, compatte e delicate; i soggetti più grandi possono essere fritti e mangiati mentre gli altri sono ottimi per fare il brodo di pesce da utilizzare poi nella preparazione di risotti o zuppe (brodetto/*broeto*).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Particolare: teste di ghiozzo

LATTERINO

(nome scientifico Atherina boyeri; denominazione nel dialetto locale: anguea)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Pesci di piccola mole che raggiungono raramente i 10 cm ed al massimo arrivano a 15.
Il colore è grigio-verdastro dorsalmente, nettamente argenteo sui fianchi e bianco nella parte ventrale; l'occhio è grande con l'iride argentea.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Pesci eurialini gregari che vivono in branchi anche grandi.
Entrano nelle lagune e nelle valli in primavera, con il riscaldamento delle acque salmastre (o svernano in quelle più profonde) e vanno in mare con l'inverno.

METODI DI PESCA

Il latterino si pesca con reti a maglie sottili, bilance[5] o strascichi piccoli e leggeri. Ai primi freddi i latterini si accumulano all'uscita delle valli da pesca dove hanno trascorso l'estate costituendo cibo per i pesci predatori come i branzini.



Latterini in cassetta

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

Le carni del latterino sono sode e saporite con un piacevole retrogusto amarognolo; per le piccole dimensioni viene generalmente consumato fritto accompagnato dalla polenta.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne del Go è ricca di spine e queste ultime sono grosse in rapporto alle ridotte dimensioni del pesce; questo fatto lo rende poco apprezzato.
Le sue carni però sono ottime, compatte e delicate; i soggetti più grandi possono essere fritti e mangiati mentre gli altri sono ottimi per fare il brodo di pesce da utilizzare poi nella preparazione di risotti o zuppe (brodetto/*broeto*).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Latterini

LUCCIO

(nome scientifico Esox lucius; denominazione nel dialetto locale: lus, luxo)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

La sua forma allungata, a siluro, e la bocca, sagomata a becco d'anatra con la mandibola prominente rendono il Luccio inconfondibile tra i pesci.
La livrea è di colore verdastro variegato di marrone e giallo sulla schiena e sui i fianchi, bianca sotto la pancia.
Questa particolare colorazione lo rende molto mimetico. La bocca, con la mandibola prominente, è irta di denti e gli conferisce un aspetto temibile.
Il Luccio può raggiungere il peso di oltre quindici chilogrammi.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Il Luccio è un pesce carnivoro ed essenzialmente solitario, anche perché la sua specie pratica il cannibalismo sin dalla più tenera età.
Si apposta nascosto da un qualsiasi riparo, meglio se tra la vegetazione, ed attende immobile la sua preda che cattura con un guizzo veloce per poi tornare al posto di prima per la digestione.



Luccio

È un pesce di acqua dolce che tollera più le variazioni di temperatura che quelle di salinità, non si spinge in mare ma risale i fiumi, se di buona portata, fino alle aree montane. Attualmente la specie è in rarefazione per cui è soggetto a programmi di ripopolamento da parte di molte amministrazioni provinciali tra cui quella di Venezia.

METODI DI PESCA

Il Luccio viene pescato principalmente con reti fisse ma anche con trappole (bertovelli e nasse); è un pesce molto ricercato anche dai pescatori sportivi.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne del Luccio è delicata, tenera, magra e bianca, apprezzata dalle popolazioni che si affacciano sulle acque dolci, anche perché fornisce dei grossi filetti quasi privi di spine. Si può preparare bollito e condito con varie salse, fritto ed in umido (brodetto/broeto).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Luccio

ORATA

(nome scientifico Sparus aurata; denominazione nel dialetto locale: orada)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

È un pesce dal profilo ovale, compresso lateralmente, dalla livrea argentea e dalle caratteristiche macchie nera e rosse visibili lateralmente sul fianco ed opercolo[6]. È caratterizzata da una banda dorata in mezzo agli occhi da cui prende il nome.
Lunghezza massima 60 cm ma gli esemplari che si pescano in zone di acqua salmastra sono generalmente più piccoli in quanto dopo la nascita in mare vanno ad accrescersi nelle più tranquille acque interne salmastre.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

È un pesce eurialino cioè che tollera ampie variazioni di salinità e sfrutta questa caratteristica per risalire, da giovane, le foci dei fiumi e spingersi nelle lagune dove potrà trovare acque più tranquille, calde e ricche di alimento; non tollera il freddo, che lo spinge a rifugiarsi in mare aperto.
Si ciba soprattutto di crostacei e molluschi bivalvi, ai quali rompe il guscio con il suo morso potente.



Cassetta di orate

METODI DI PESCA

I pesci selvaggi vengono pescati con reti di vario tipo fisse ed anche a strascico (in mare) ma per l'eccellenza delle sue carni l'orata è oggi un pesce fortemente allevato anche in maniera intensiva, utilizzando sistemi industriali.
Nelle valli viene catturata con delle trappole fisse chiamate lavorieri.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La carne dell'orata è considerata ottima da tutti i popoli che si affacciano sul mediterraneo, tra gli sparidi è considerato il migliore in quanto di gusto delicato e con poche spine. Può essere cucinata arrostita intera, specie se di piccola taglia, mentre si preferisce sfilettare gli esemplari più grandi; può anche essere cotta in umido o bollita. Una menzione particolare va fatta all'orata di valle che, pur essendo privata della libertà perché rinchiusa in ampi bacini, conserva tutte le caratteristiche del pesce selvaggio in quanto non le viene mai somministrato alimento artificiale (mangimi). Gli esemplari selvaggi si presentano più magri di quelli allevati per cui bisogna tenere conto che le carni risulteranno più sode dopo cottura mentre quelle dei pesci allevati, più grassi, risulteranno più morbide.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Particolare dell'orata

PASSERA DI PIANUZZA

(nome scientifico Platichthys flesus italicus; nel dialetto locale: pasarin o pasara)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Tipico pesce piatto dalla forma romboidale e la bocca grande; gli occhi sono posti sul lato destro. Il colore è marrone sul lato superiore (destro) e bianco sul lato sinistro, quello appoggiato sul fondo.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Pesci eurialini, le passere vivono sul fondo, si riproducono in mare e poi, da giovani, vanno a vivere dove l'acqua è salmastra. Le giovani passere nascono come un pesce normale; in un secondo tempo, sempre da molto giovani, le passere si "appiattiscono", appoggiandosi al fondo con il lato sinistro mentre gli occhi migrano sul lato destro.
Sono voraci pesci carnivori.

METODI DI PESCA

Le passere vengono pescate con reti fisse (*ciapere*) o trappole come i bertovelli, in mare anche con reti a strascico.



Particolare della passera





CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

La passera ha carni magre, sode e dal sapore delicato che si prestano principalmente ad essere cucinate fritte; gli esemplari di grossa taglia possono essere anche cucinati al forno, bolliti od arrostiti, le più piccole sono ottime fritte.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Cassetta di passere

PESCE GATTO

Autoctono nome scientifico Ictalurus melas; nel dialetto locale: iata, pese gato
Americano nome scientifico Ictalurus punctatus; nel dialetto locale: iata, pese gato

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

Il gruppo dei pesci gatto in queste acque comprende due specie: il Pesce Gatto ed il Pesce Gatto Americano. Entrambi hanno pelle viscida di colore grigio-nerastro-verdastro, giallastra sotto il ventre.
Il Pesce Gatto Americano ha la livrea più chiara disseminata di puntini neri.
Entrambi hanno la testa grossa e la bocca grande ed irta di sottili denti, la bocca del Pesce Gatto Americano è più piccola, ed entrambi hanno la bocca circondata da ben 8 barbigli con funzione tattile.
Altra caratteristica da tenere presente è che sono armati di 3 robuste spine, una alla pinna dorsale e due alle pinne pettorali, in grado di infliggere dolorose punture a chi li maneggia imprudentemente.
Comunemente raggiunge con difficoltà i 500 grammi di peso anche se le specie sono in grado di crescere molto di più.



Pesce gatto americano: particolare della testa

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

Da giovanissimi girano in branchi ma poi assumono abitudini solitarie, tendono comunque a radunarsi nei punti più favorevoli alla caccia.
Sono prevalentemente carnivori e si cibano sia di pesci che delle loro uova, che di piccoli invertebrati.
Entrambe le specie sono state introdotte dal continente americano e creano danni ambientali per la loro attiva predazione di uova di altre specie ittiche.
Le sue abitudini di vita e di alimentazione sono legate al fondo ed alle acque dolci.
Entrambe le specie sono allevate per uso alimentare.

METODI DI PESCA

Si pesca sia con reti fisse che con trappole.
È ricercato dai pescatori sportivi per la prelibatezza delle sue carni.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

Le carni dei Pesce Gatto sono bianche, sode e delicate, considerate ottime.
Vengono generalmente consumate in umido, più raramente fritte; se arrostito è consigliabile privarlo della pelle.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita



Pesce gatto

TINCA

(nome scientifico Tinca tinca; denominazione nel dialetto locale: tencia, tenca)

DESCRIZIONE DELLA SPECIE E CARATTERISTICHE

La Tinca è un pesce dal bel colore verde oliva o dorato, più scuro sulla schiena e più chiaro sul ventre; la bocca è dotata di un paio di barbigli per la ricerca di cibo nei fondali melmosi.
La sagoma è affusolata e spesso è ben evidente una specie di curva tra la testa e la pinna dosale, che viene chiamata gobba, più frequente negli esemplari che vivono in acque ferme. La testa è tozza con occhi piccoli e di colore rossastro e la pelle ha aspetto viscido per la presenza di squame piccolissime che vi affondano. Raggiunge dimensioni ragguardevoli, di oltre sei chilogrammi.

ABITUDINI DI VITA E PECULIARITÀ

La Tinca ama cibarsi di vegetali e di microfauna che cerca grufolando sui fondali erbosi o melmosi di specchi di acqua lenta o ferma.
Ama le acque calde e tranquille ma è presente anche nei laghi montani; nei periodi più freddi sparisce dalla circolazione rifugiandosi nei punti più profondi, andando in una specie di letargo.

METODI DI PESCA

La Tinca viene pescata principalmente con reti fisse ma entra anche nelle trappole. È un pesce allevato per la bontà delle sue carni.

CARATTERISTICHE DELLA CARNE ED ORGANOLETTICHE

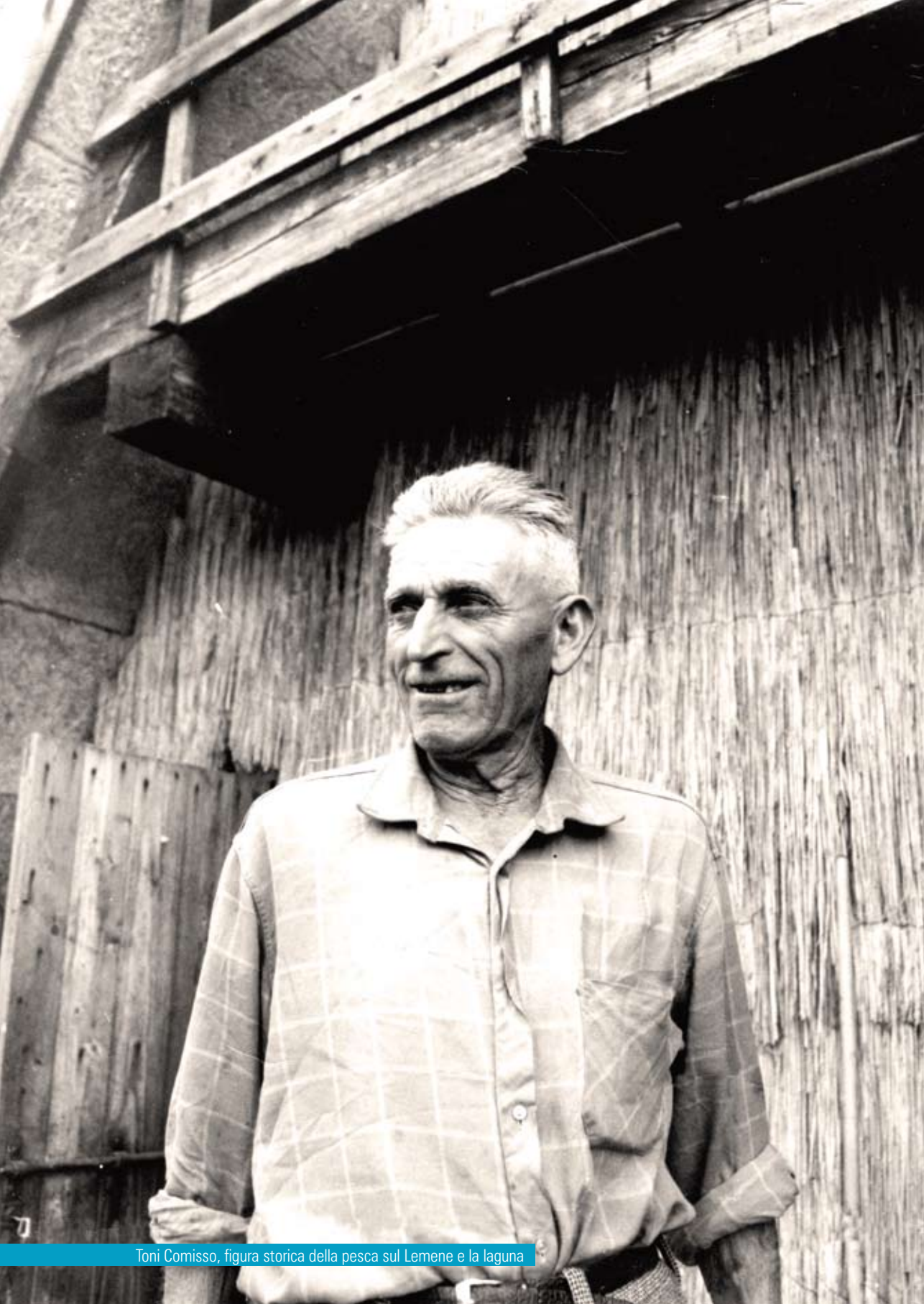
Le carni della Tinca sono magre e gustose, adatte ad essere cucinate al forno, arrostite od in umido con legumi; quelle di piccole dimensioni vengono preferibilmente fritte.
Come tutti i ciprinidi[7] la carne è ricca di lische (miospine) che però, viste le dimensioni del pesce, possono essere un problema solo nei soggetti più piccoli.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Vedi scheda apposita.



Tinca



Toni Comisso, figura storica della pesca sul Lemene e la laguna

3. Caratteristiche nutrizionali dei prodotti della pesca del fiume Iemene

Il pesce da sempre rappresenta un tassello fondamentale nell'alimentazione dell'uomo ed oggi è uno dei cardini della dieta mediterranea.
Ha delle ottime qualità nutrizionali in quanto apporta proteine di alto valore biologico. Una porzione di 100 grammi della maggior parte dei pesci e dei crostacei fornisce all'incirca 20 grammi di proteine, circa un terzo della razione giornaliera raccomandata.
Sali minerali come il fosforo, lo iodio, il selenio e vitamine liposolubili (A e D) ed idrosolubili (niacina). I glucidi sono praticamente assenti, mentre i grassi, prevalentemente insaturi, sono presenti in quantità variabile. Omega tre[8].

In base alle caratteristiche nutrizionali ed in particolare in funzione del contenuto di grassi, i pesci si distinguono in:

- *Pesci magri*, caratterizzati da un contenuto di grassi inferiore al 3%, quali barbo, branzino, cavedano, luccio, orata, passera, tinca;
- *Pesci semigrassi*, con un tenore di lipidi del 3-9%, quali carpa, cefalo, ghiozzo, pesce gatto;
- *Pesci grassi*, che contengono più del 9% di lipidi, quali anguilla, latterini.

Questa suddivisione va usata con cautela in quanto il contenuto di grassi può variare molto sia in funzione dell'età che del ciclo biologico.
La ridotta quantità di tessuto connettivo determina, inoltre, una elevata digeribilità.

I crostacei (gambero grigio e gambero della Louisiana).
I crostacei contengono proteine in buona quantità, un alto contenuto di colesterolo, hanno un elevato apporto di vitamine del gruppo B e sali minerali quali iodio, fosforo, sodio e potassio.
Secondo le statistiche, molti italiani mangiano il pesce solo una volta alla settimana.
Visti gli enormi vantaggi di questo alimento i nutrizionisti consigliano di consumarlo almeno due- tre volte alla settimana.
Il pesce è nutriente come la carne ma molto più digeribile, i suoi grassi ricchi di composti polinsaturi come gli omega 3, sono utili al buon funzionamento del sistema cardio circolatorio.
È buona norma sostituire gradualmente uno o due tipi di altri alimenti proteici con il pesce, creando un regime alimentare che preveda di mangiare tale alimento almeno due volte alla settimana.

Tabella dei principali valori nutritivi

SPECIE ITTICHE			tabella dei principali valori nutritivi (100 gr. di prodotto)				
Nome locale	**Nome commerciale**	**Denominazione scientifica**	**parte edibile %**	**Calorie (kcal.)**	**Proteine (gr.)**	**Grassi (gr.)**	**Carboidrati (gr.)**
Bisat, Bisato	**Anguilla**	***Anguilla anguilla***	71	261	11,8	23,7	0,1
Barbo bianco	**Barbo**		42	84	14	3,1	0,1
Rinot Raina	**Carpa**	***Cyprinus carpio***	50	140	18,9	7,1	0
Squal	**Cavedano**	***Leuciscus, cephalus***	53	79	13,4	2,8	0
Siegul/Siegolo o "Bosega"	**Cefalo o Bosega**	***Chelon labrosus***	55	127	15,8	6,8	0,7
Siegul/Siegolo o "Botolo"	**Cefalo o Calamita o Botolo**	***Liza ramada***					
Siegul/Siegolo o "Otregan, Otragan, Lotregan"	**Cefalo o Cefalo dorato o Lotregano**	***Liza aurata***					
Siegul/Siegolo o "Verzelata"	**Cefalo o Verzelata**	***Liza saliens***					
Siegul/Siegolo o "Volpina"	**Cefalo o Volpina**	***Mugil cephalus***					
Gambaron Gambaro	**Gambero della Louisiana**	***Procambarus clarkii***	29	71	13,6	0,6	2,9
Schia	**Gambero grigio**	***Crangon crangon***	100	71	13,6	0,6	2,9
Gò	**Ghiozzo gò**	***Zosterisessor ophiocephalus***	86	85	12,4	3,9	0
Anguea	**Latterino**	***Atherina boyeri***	100	145	14,6	9,6	0
Lus Luxo	**Luccio**	***Esox lucius***	56	80	18,7	0,6	0
Orada	**Orata**	***Sparus aurata***	69	77	17	1	0
Pasarin o Pasara	**Passera pianuzza**	***Platichthys flesus italicus***	45	72	16,5	0,7	0
Iata, Pese Gato Barbo	**Pesce gatto**	***Ictalurus melas***	60	92	15,5	3,3	0,2
Iata , Pese Gato Barbo	**Pesce gatto americano**	***Ictalurus punctatus***					
Branzin	**Spigola o Branzino**	***Dicentrarchus labrax***	54	82	16,5	1,5	0,6
Tencia, Tenca	**Tinca**	***Tinca tinca***	55	76	17,9	0,5	0

scheda 1 sintesi principali caratteristiche nutrizionali

- i contenuti in grassi (con variazioni percentuali di tutti i componenti) variano stagionalmente compatibilmente con il momento biologico del pesce.
- nel caso di più nomi locali il 1° è in parlata concordiese, il 2° in caorlotto/veneziano, fra virgolette nome di specie del cefalo.



Davide Zanco, pescatore di fiume



Scorci di vita sul sul fiume. Per gentile concessione della fam. Furlanis (Rasut)

4. Modalità di pesca

Nel Fiume Lemene le modalità di pesca prevalenti sono le seguenti:

Rete da posta, reit, rede: chiudono e sbarrano spazi acquei, catturano le prede impigliandole con la testa nelle maglie (nude o da imbrocco) o racchiudendole in un piccolo sacco (tramagliate o da insacco); possono essere fisse o derivanti; usate per la pesca di pesci demersali (es cefalo); nel bacino fluviale del Lemene venivano utilizzate un tempo una particolare rete per la cattura delle passere denominata *ciapera* o *sepera*.

TRAPPOLE

Nasse: la nassa è una vera trappola per pesci; una nassa, per esser tale, ha tre caratteristiche:

- ha dentro un'esca che attrae la preda;
- ha una via di accesso semplice e comoda;



Valgrande: trappole fisse

- una volta dentro la preda non può più uscire o ha difficoltà per farlo.
- Sono generalmente fatte a mano in rete o in filo di ferro, in antico erano fatte di vimini; nasse particolari venivano utilizzate nel bacino del Lemene per la pesca del ghiozzo.

Bertovello, covol, cogol o bartoel: strumento per pescare il cui nome deriverebbe dal latino *vértere* (volgersi) da cui il termine *vertèbulum*; è una specie di nassa a forma di cono la cui apertura permette al pesce di entrare ma una volta entrato, non riuscendo più a volgersi indietro, ne rende praticamente impossibile l'uscita; particolare bertovello usato un tempo per la pesca delle anguille grandi (capitoni) nel bacino del Lemene è il tratturo (*trattor*).

SPECIE ITTICHE			ALTRE INFORMAZIONI			
Nome locale	**Nome commerciale**	**Denominazione scientifica**	**stagionalità**	**quantità tonn**	**modalità di pesca**	**modalità di cottura**
Bisat Bisato	**Anguilla**	***Anguilla anguilla***	tutto anno	12	bertovello, nassa	arrosto alla griglia aperto e deliscato, arrosto allo spiedo in trance di 6/7 cm non deliscato, fritto se piccolo, in umido (brodetto)
Barbo bianco	**Barbo**	Barbus spp	tutto anno	nc	rete, bertovello, nassa	arrosto alla griglia, bollito, fritto
Rinot Raina	**Carpa**	***Cyprinus carpio***	tutto anno	0,4	rete, bertovello, nassa	arrosto alla griglia (esemplari grandi), in umido (brodetto)
Squal	**Cavedano**	***Leuciscus cephalus***	tutto anno	quantità minima	rete, nassa	bollito, fritto
Siegul/Siegolo o "Bosega"	**Cefalo o Bosega**	***Chelon labrosus***	maggio-giugno	20	rete	arrosto alla griglia, bollito, in umido (brodetto)
Siegul/Siegolo o "Botolo"	**Cefalo o Calamita o Botolo**	***Liza ramada***			rete	arrosto, alla griglia, bollito, in umido (brodetto)
Siegul/Siegolo o "Otregan, Otragan, Lotregan"	**Cefalo o Cefalo dorato o Lotregano**	***Liza aurata***	agosto-settembre		rete	arrosto, alla griglia, bollito, in umido (brodetto)
Siegul/Siegolo o "Verselada"	**Cefalo o Verzelata**	***Liza saliens***	ottobre-gennaio		rete	arrosto, alla griglia, bollito, in umido (brodetto)
Siegul/Siegolo o "Volpina"	**Cefalo o Volpina**	***Mugil cephalus***	maggio-giugno		rete	arrosto, alla griglia, bollito, in umido (brodetto)
Gambaron Gambaro	**Gambero della Louisiana**	***Procambarus clarki***		notevoli quantità	bertovello, nassa	fritto (coda sgusciata), bollito (coda sgusciata), in umido

SPECIE ITTICHE			ALTRE INFORMAZIONI			
Nome locale	**Nome commerciale**	**Denominazione scientifica**	**stagionalità**	**quantità tonn**	**modalità di pesca**	**modalità di cottura**
Schia	**Gambero grigio**	***Crangon crangon***		quasi introvabile	bertovello	fritto
Gò	**Ghiozzo gò**	***Zosterisessor ophiocephalus***		quasi introvabile	nassa (30 cm)	in umido (brodetto), fritto, risotto
Anguea	**Latterino**	***Atherina boyeri***		1,5	rete	fritto
Lus Luxo	**Luccio**	***Esox lucius***	tutto anno	0,3	rete, bertovello, nassa	fritto, bollito, in umido (brodetto)
Orada	**Orata**	***Sparus aurata***	tutto anno	quantità minima	rete, bertovello, nassa	arrosto alla griglia, bollito
Pasarin o Pasara	**Passera pianuzza**	***Platichthis flesus italicus***	maggio-ottobre	4,4	rete (ciapera o sepera*)	arrosto alla griglia, fritto se piccolo, bollito, in umido (brodetto)
Iata Pese Gato	**Pesce gatto**	***Ictalurus melas***	marzo-settembre	quantità minima	bertovello, nassa	arrosto (senza pelle), in umido (brodetto), fritto
Iata Pese Gato	**Pesce gatto americano**	***Ictalurus punctatus***	tutto anno	quantità minima	rete, bertovello, nassa	arrosto (senza pelle), in umido (brodetto), fritto
Branzin	**Spigola o Branzino**	***Dicentrarchus labrax***	tutto anno	0,55	rete, bertovello, nassa	arrosto alla griglia, bollito
Tencia Tenca	**Tinca**	***Tinca tinca***	tutto anno	0,4	rete, bertovello, nassa	in umido (brodetto)

*Nel caso di più nomi locali il 1° è in parlata concordiese, il 2° in caorlotto/veneziano, fra virgolette nome di specie del cefalo, con * tipologia particolare di rete.*



Attrezzi e reti da pesca

5. Vallicoltura

Cosa è una **valle da pesca**?
La valle da pesca rappresenta il primo esempio di allevamento di pesce gestito dall'uomo a seguito dell'osservazione di un fenomeno naturale.
Facciamo un altro esempio: la nassa è un contenitore, nell'antichità di vimini, ora di legno o metallo e rete, che permette, grazie ad un sistema tanto semplice quanto ingegnoso, l'entrata dei pesci (o crostacei o molluschi) e ne impedisce l'uscita rendendo disponibile il prodotto quando il pescatore va a raccoglierlo.
Gli organismi acquatici entrano perché attirati da esche o da substrati duri (fogliame) utilizzabili per deporre le uova, come nel caso delle seppie.

Stesso sistema utilizza all'incirca il bertovello che è una nassa allungata con ali laterali di rete che guidano il pesce all'interno della trappola (senza bisogno di esche).
Le valli prendono il nome dal latino "vallum" che significa argine.

Gli antichi abitanti delle zone paludose osservarono che i pesci entravano in primavera nelle acque lagunari calde e poco profonde per nutrirsi e trovare protezione per poi abbandonarle all'inizio dell'inverno quando il freddo le aveva rese inospitali.
In estate i pesci erano presenti ma difficilmente catturabili in quanto distribuiti su areali enormi, ci sono infatti valli che superano i mille ettari di superficie.
Vennero pertanto creati degli argini al fine di ridurre ad uno solo il canale di comunicazione della valle con l'esterno e lungo questo canale vennero posti degli ostacoli (lavorieri) in grado di fare entrare il pesce ma anche in grado di impedirgli l'uscita ed anzi di concentrarli in una zona dove era facile catturarli con reti.
In pratica era stata creata una enorme nassa a terra, una specie di tonnara in terraferma.

Con il tempo si crearono dei sistemi sempre più complessi di canali e vasche per permettere lo svernamento dei pesci all'interno della valle; accanto alla pesca nelle valli si praticava la caccia agli uccelli acquatici.

Al giorno d'oggi le valli sono un sistema biologico complesso che comprende un ambiente acquatico con piante ed animali in delicato equilibrio tra loro; si consiglia a tutti di visitarle per rendersi conto di quanto lavoro sia stato fatto dall'uomo nel corso dei secoli e che importante patrimonio naturalistico e culturale rappresentino.

Le valli inoltre producono pesce che viene considerato allevato solo perché privato della possibilità di andarsene a piacimento ma che non riceve apporto di mangimi e si nutre con le sole risorse naturali, insomma un prodotto biologico a tutti gli effetti.

Nel Veneto Orientale è presente una zona lagunare, la Laguna di Caorle, dove insistono alcune zone vallive ancora attive per l'allevamento di specie ittiche eurialine:

- **Valle Nuova** (Comune di Caorle) foto 1, 2;
- **Val Grande** (San Michele al Tagliamento) foto 3, 4.

Altre principalmente utilizzate per la caccia:

- **Valle Zignago e Valle Perera** (nei Comuni di Concordia Sagittaria e Caorle),
- **Valle Franchetti** (Comune di Caorle);

L'ultima valle che si cita, ormai bonificata ma che un tempo rivestiva un ruolo fondamentale nel sistema lagunare della zona nonché per i pescatori di Caorle e considerata di notevole interesse ambientale, è **Valle Vecchia** (Comune di Caorle).



Valnova di Caorle



Valnova, dettaglio del colauro



Valgrande di Bibione



Bizzarro Rosa. Le donne e la pesca. Per gentile concessione della fam. Amadio

6. Ricette tipiche locali

Fin da bambini la bocca è lo strumento privilegiato per l'esplorazione del mondo esterno. Alla bocca si portano tutte le cose estranee semplicemente per conoscerle.
Mangiare è l'azione più importante di tutta la giornata non solo perché così si "vive" ma perché ci si mette in contatto con il mondo e con gli altri, in un continuo rapporto di comunione e comunicazione.
Ogni volta che elaboriamo, nelle nostre cucine, i frutti della terra attraverso il sapere e la conoscenza, trasformiamo la natura in cultura per servire in tavola agli altri uomini la nostra interpretazione del mondo.
Ristolemene, tenuto conto del carattere anfibio del Veneto Orientale, vuole proporsi in un piccolo viaggio fluviale nella cultura enogastronomia del territorio per andare a scoprire sapori e valori, necessità e virtù che hanno trasformato l'istintivo bisogno di nutrirsi nell'espressione più profonda dello spirito del popolo veneto.
Questo viaggio non vuole risolversi in un museo del passato ma si propone come ponte tra tradizione e innovazione, memoria e rielaborazione. Per questo le ricette proposte sono spesso nuove interpretazioni dei gusti tramandati dai nostri padri, non certo allo scopo di snaturarli ma per accompagnarne l'ingresso nell'alimentazione moderna, in una sana evoluzione dei sapori e dei saperi del passato.
La scoperta della propria identità passa inevitabilmente attraverso l'incontro con l'altro e da questo incontro trae continua crescita. Non è possibile rinchiudere in una definizione sempre uguale a se stessa il modo in cui di volta in volta l'uomo interpreta l'atto di mangiare, primigenio momento di interazione con il mondo che lo circonda.

Ristolemene
Luigi Zanco

Ricetta dell'anguilla in umido con polenta

(mureati di bisato in umido con poenta)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguilla di circa 1,2 Kg;
- 3 pomodori freschi;
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro;
- Alloro, rosmarino e salvia;
- 2 spicchi di aglio in camicia;
- Olio extravergine di oliva;
- 50/60 gr di polenta biancoperla
- Sale e pepe qb

Difficoltà	media
Tempo di preparazione	10 m'
Tempo di cottura	45/50 m'
Vino consigliato	Lison Classico

PREPARAZIONE

Privare della pelle l'anguilla, eviscerarla e togliere la lisca centrale aprendola a libro. Tagliarla trasversalmente a tocchetti ricavando otto rettangoli (muraeti) di 4/8 cm per lato.
Brasarli in una padella antiaderente da ambo i lati con i profumi di aglio, alloro, rosmarino.



Lo chef Luigi Zanco

Salare e pepare a piacere.
Sistemare i "muraeti" così sgrassati in una pirofila da forno, coprire e infornare per circa 40 m' a 80/90 gradi.
Intanto far bollire in una pentola l'acqua profumata con quattro foglie di salvia e un filo di olio.
Versare a pioggia la farina nell'acqua e preparare una polenta soffice.
In una padella preparare una salsina veloce con il pomodoro in concassè [9] e il concentrato, aggiustandola di pepe e sale.
Adagiarvi l'anguilla sfornata e farla insaporire a fuoco basso per un paio di minuti.
Impiattare l'anguilla sopra la salsa a specchio, accompagnandola da un mestolo di polenta calda.

Cefalo in Saor

Ingredienti:

- 1,5 kg di cefalo;
- 500 gr di cipolla;
- 10 cl di aceto di vino bianco;
- olio per friggere (preferibilmente di semi di arachidi) q.b. ;
- olio di oliva q.b. ;
- farina q.b. ;
- 1 spicchio aglio;
- 1 foglia d'alloro;
- sale q.b ; pepe q.b. ;
- 1 cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

Squamare il cefalo con l'aiuto del dorso di un coltello, eviscerarlo e lavarlo per bene sotto l'acqua corrente. Sfilettare il pesce prestando attenzione a non far rimanere lische nella carne e cercando di mantenere il filetto più intatto possibile. In presenza di cefali da 300/400gr è sufficiente lasciare il filetto intero, nel caso in cui ci si trovasse di fronte a delle pezzature superiori (>500gr) è consigliabile suddividere il filetto in più parti. In una casseruola versare l'olio di semi nella quantità necessaria per friggere i filetti di cefalo e portarlo a temperatura. Prendere i filetti e infarinarli, quindi immergerli nell'olio e lasciarli fino a che non saranno dorati, senza mai toccarli. Estrarli, adagiarli su carta assorbente, salarli e lasciarli raffreddare. Sbucciare la cipolla e tagliarla a julienne ma non troppo finemente. In una casseruola rosolare uno spicchio d'aglio senza sbucciarlo con l'olio d'oliva, non appena sarà dorato aggiungere la cipolla e la foglia d'alloro. Mantenere a fiamma viva fino a quando la cipolla non inizierà a rosolare ma senza farla colorire, aggiungere sale e pepe, dopodiché abbassare la fiamma al minimo e lasciar cuocere fino a quando non sarà appassita e tutta la sua acqua sarà evaporata, mescolando di tanto in tanto. A questo punto alzare la fiamma al massimo, versare lo zucchero e l'aceto e mescolare continuamente per evitare che si attacchi al fondo. Continuare a mescolare fino alla completa evaporazione dell'aceto, poi spegnere il fuoco e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato il tutto, prendere una pirofila e disporre sul fondo una piccola quantità di



Nicola Camillo, giovane chef

cipolla, adagiarci sopra i filetti e coprirli per bene con la cipolla. Se la quantità di cefalo lo richiede ripetere lo stesso procedimento fino a terminare con un ultimo strato di cipolla. Conservare il Saor in frigo e lasciarlo insaporire per 24 – 36 ore, poi servirlo.

Ricetta della zuppetta di gamberi innamorati con summaghella, crostini di pane al profumo di basilico e pepe di szechuan

Ingredienti per persona:

- 5/6 gamberi rossi della Louisiana freschissimi;
- 2 piccole quenelle[10] di formaggio "summaghella";
- 1 cucchiaio raso di concassè di pomodoro ramato[11] e dadolato a brunoise[12];
- Dadini di pane rosolati e profumati al basilico;
- 2 foglioline di salvia per guarnizione;
- Pepe di szechuan[13];
- Fiocchi erborinati di sale di cipro[14];
- Spicchi di aglio in camicia;
- Olio extravergine di oliva.

Difficoltà	bassa
Tempo di preparazione	30 m'
Tempo di cottura	10 m'
Vino consigliato	Lison Classico

PREPARAZIONE

Sgusciare a crudo i gamberi privandoli della testa, della corazza e del budellino interno. Far bollire le teste e la corazza dei gamberi per 10 m' a fuoco dolce in circa un dl di acqua, poi frullare il tutto con il mixer e passare al colino cinese[15]. Ridurre a circa la metà e a fuoco lento il brodo ottenuto, aggiustandolo di sale, pepe e aromi. Aggiungervi poi le code di gambero e portarle a cottura in 3-4 m'. Preparare il piatto disponendo due quenelle di formaggio summaghella, versandovi sopra il brodetto con l'aggiunta del pomodoro in concassè, porre al centro due gamberi incrociati a mò di abbraccio e disporre in forno gli altri.
Aggiungere i crostini di pane profumati al basilico e alcuni grani di pepe di szechuan.
Finire il piatto con un filo di olio extravergine di oliva e guarnire con le foglioline di salvia.

Altre ricette che hanno come protagonista il pesce.

Ricetta della carpa alla griglia

Ingredienti :
1 carpa di 2 kg o più; vino bianco; sale; rosmarino; aglio

Preparazione
Squamare, eviscerare e pulire bene la carpa. Metterla a insaporire in un luogo fresco con vino bianco, abbondante rosmarino, sale, aglio a spicchi, rigirandola spesso nella sua marinata (anche per alcune ore). Preparare la brace per la griglia, che deve essere calda ma non bollente. Pulire la carpa ed asciugarla dalla sua marinata, porla sulle braci, far rosolare lentamente fino a completa cottura, irrorando ogni tanto con la marinata.
Servire con fette di polenta abbrustolite.

Ricetta della zuppetta di barbo e patate

Ingredienti:
1 kg di barbi; verdure da courtbuillon (carota, sedano, cipolla); ½ bicchiere di vino bianco; 100 g di passata di pomodoro; 300 g di patate; 1 spicchio di aglio; 5 foglie di basilico; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Tempo di preparazione 50 m'
Tempo di cottura 20 m'

Preparazione
In una pentola far bollire 2 l di acqua leggermente salata con le verdure del courtbuillon e il vino per 15 minuti. Intanto pulire bene i barbi e tagliarli a pezzi. Metterli a sobbollire nell'acqua preparata per 25 minuti, quindi passare al setaccio fine raccogliendo tutto il liquido che si riesce a ricavare. Intanto pelare le patate, tagliarle a dadini piccoli e farle saltare in padella con poco olio e lo spicchio d'aglio intero per 10 minuti. Regolare di sale. Riportare a bollore il brodo dei barbi che è stato filtrato, unire le patate, la passata di pomodoro e cuocere per 20 minuti. Preparare una julienne con le foglie di basilico. Servire la zuppa ben calda, insaporendo con un filo d'olio e il basilico.

Ricetta delle farfalle al sugo di cavedano

Ingredienti:
1 cavedano di 1 kg; verdure da courtbuillon (carota, sedano, cipolla); ½ bicchiere di vino bianco; 2 spicchi d'aglio; olio extravergine d'oliva; 200 g di salsa di pomodoro; 5 foglie di basilico tagliate a julienne; 450 g di pasta a farfalla.



Amadio Ivano (Canarin), pescatore di fiume

Tempo di preparazione 40 m'
Tempo di cottura 10 m'

Preparazione
Far bollire 3 lt di acqua leggermente salata con le verdure e il vino per 15 minuti. Intanto squamare, eviscerare e pulire bene il cavedano. Metterlo a sobbollire nel courtbuillon per 25 minuti, quindi scolarlo bene e lasciarlo intiepidire. Con pazienza eliminare la pelle, tutte le lische e raccogliere la polpa in una ciotola. In una padella con un filo d'olio e l'aglio, scaldare la salsa di pomodoro, unire la polpa di cavedano e cuocere per 10 minuti. Regolare di sale e pepe, aggiungere la julienne di basilico. Le farfalle cotte al dente vanno padellate a fuoco vivo con il sugo di pesce preparato.

Ricetta del pesce gatto in umido

Ingredienti:
12 pesci gatto; 1 costa di sedano; 1 cipolla bianca;½ bicchiere di vino bianco; 2 spicchi di aglio; rosmarino; 2 foglie di alloro; 2 cucchiai di salsa di pomodoro; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Tempo di cottura 15 m'

Preparazione
Eviscerare e pulire bene i pesci. In una padella con un filo d'olio, far imbiondire il sedano, la cipolla e l'aglio tritati finemente, con l'alloro ed il rosmarino; aggiungere i pesci e far rosolare bene; regolare di sale. Bagnare col vino, lasciare evaporare, quindi unire la salsa di pomodoro. Far cuocere lentamente a padella coperta per 15 minuti. Lasciar riposare alcuni minuti prima di servire. Accompagnare con fette di polenta abbrustolite.



Giannino Furlanis (Liborio). Dietro la classica batea concordiese

Glossario

1 **LAVORIERI:** grande trappola fissa formata da canali, palificate e graticci predisposti per convogliare il pesce verso sacche terminali ove rimane imprigionato.

2 **EURIALINO:** che tollera le variazioni di salinità dell'acqua.

3 **ALLAMATO:** prendere un pesce con l'amo. Pesce allamato è quando in seguito all'abboccata l'amo si conficca nell'apparato boccale.

4 **RETE DA CIRCUIZIONE:** il banco di pesci viene attratto in un determinato tratto di mare e quando è ben compatto viene stesa intorno ad esso una rete rettangolare con sugheri nella parte alta e piombi in quella inferiore. Quando il banco è circondato viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci sono concentrati in uno spazio piccolo e possono essere recuperati.

5 **BILANCIA DA PESCA:** La bilancia è formata da una pezza di rete unica di forma in genere quadrata portante agli angoli quattro asole che vengono fissate agli estremi di due aste metalliche incrociate. La bilancia può essere fissata a terra o su di una natante. La pesca può avvenire a vista, quando le acque sono molto chiare, o alla cieca, molto più comunemente; consiste nell'alzare più velocemente possibile la rete sperando che le prede non facciano in tempo a sfuggire. La pesca con la bilancia può venire effettuata sia nelle acque dolci di fiumi con corrente lenta, canali o laghi che in mare, nelle lagune e nelle foci.

6 **OPERCOLO:** i pesci ossei hanno un opercolo, cioè un osso ai lati del capo che copre la camera branchiale.

7 **CIPRINIDI:** I pesci di questa famiglia sono nativi del Nord America, dell'Africa e dell'Eurasia. La classificazione dei Ciprinidi e delle sottofamiglie è effettuata anche in base alla mancanza di denti che caratterizza la famiglia: infatti sono le ossa della faringe che provvedono a triturare il cibo. La maggior parte delle specie hanno un paio di barbigli.

8 **OMEGA 3:** sono una categoria di acidi grassi essenziali (ai quali appartengono anche gli Omega 6), indispensabili per il corretto funzionamento dell'organismo. Sono noti soprattutto per la loro presenza ed il mantenimento dell'integrità delle membrane cellulari.

9 **CONCASSÈ di pomodoro:** pomodoro senza pelle e senza semi.

10 **QUENELLE:** si prende il formaggio fresco con un cucchiaio per poi passarlo in un altro, conferendogli forma oblunga.

11 **POMODORO RAMATO:** pomodoro tondo a grappolo è comunemente chiamato "ramato".

12 **DADOLATO A BRUNOISE:** tagliato a dadini della misura di circa 2 mm di lato (brunoise).

13 **PEPE DI SZECHUAN:** Il pepe di Sichuan è una piccola bacca fortemente utilizzata in Asia come spezia. Il nome pepe è dovuto al fatto che la bacca può ricordare una bacca di pepe nero, ma tra le due spezie non c'è correlazione.

14 **FIOCCHI ERBORINATI DI SALE DI CIPRO:** sono delicati fiocchi di sale di forma piramidale, di un bianco luminoso naturale, assolutamente privi di additivi, dal retrogusto fresco e dolce.

15 **COLINO CINESE:** colino di forma conica, somigliante ad un copricapo cinese, filtra finemente e incanala nel contenitore sottostante. Serve per passare purè di verdura.



Davide Furlanis (Panseta)

Ringraziamenti

Si ringraziano, per la collaborazione nell'attuazione del progetto e nella redazione della presente pubblicazione:

- Comune di Concordia Sagittaria, Ass. Paolo Belluzzo, Daniele Marson;
- ASL 10 "Veneto Orientale", Dott. Denis Marchesan, Dott. Paolo Capovilla, Dott.ssa Lionella Bertoli, Dott. Dario Zanon;
- Dott. Paolo Manzoni per le foto delle "Carpe" di pagina 16;
- VEGAL, Presidente Carlo Miollo, Ing. Giancarlo Pegoraro, Dr.ssa Cinzia Gozzo;
- Provincia di Venezia – Settore pesca – Dr. Giuseppe Cherubini;
- Ristolemene, Luigi Zanco;
- ASCOM Portogruaro, Direttore Matteo Bergamo;
- Pescatori del Lemene: Davide Zanco, Ivano Amadio;
- Associazione Paese Vivo di Sindacale, Nicola Camillo;
- Concorzio S. Stefano;
- Pro-loco Concordia Sagittaria;
- Centro Anziani di Concordia Sagittaria.



Famiglia Furlanis (Rasut)



Reg. (CE) 1198/2006 – FEP – Progetto n. 05/PRO/2010
D.G.R. n. 1042 del 23/03/2010 di approvazione graduatoria

UNIONE EUROPEA