

Tra gli orti di mare nel delta del Po

Nel Parco Biosfera Unesco alla scoperta dei sapori
Antiche coltivazioni, anguille, cozze e vongole



Pagina
a cura di
Gigi
Padovani
e
Clara Vada



Si alzano all'alba per "rastrellare" la sabbia che protegge le loro vongole. Con stivaloni e tute impermeabili, ciascun pescatore-allevatore cura con amore il proprio orto di laguna, nelle "valli" del Po. Per le cozze, qualche chilometro più a sud, ora è il momento del riposo: nella Sacca di Scardovari si va in barca soltanto a "seminare". Infatti l'acqua della laguna, d'estate, si scalda troppo per accogliere i mitili, che sono stati spostati in mare. Nelle "cavane" lungo gli argini, i casoni dei pescatori sulle palafitte, il lavoro ferve ancora. Si pescano orate, branzini, anguille: nell'acqua salmastra crescono

a ritmo lento, per due anni. Poi andranno nelle "peschiere" invernali - grandi vasche create dall'uomo comunicanti con il mare - affinché non soffrano la bora dell'Adriatico.

La vita nel Delta del Po - un universo magico fatto di acque, arioni cinerini e tramonti struggenti - è ricca di un antico "savoir faire" dell'uomo, che qui da secoli vive in pace con la natura. Lo ha capito l'Unesco, che due anni fa ha riconosciuto il prestigioso marchio "Biosfera Delta Po" ai due Parchi regionali, quello Veneto a Nord del grande fiume e quello dell'Emilia-Romagna, a sud. Nei giorni scorsi qui si

PESCATORI ALLEVATORI

Le barche dei pescatori-allevatori usate per curare gli orti di laguna nelle "valli" del Po. Sul delta del fiume si allevano cozze e vongole nonché anguille

sono dati appuntamento oltre trecento giovani del progetto Unesco per il Forum annuale, provenienti da 90 Paesi: hanno apprezzato le bellezze di quest'area poco conosciuta d'Italia, girandola in barca, in bicicletta, a piedi. E ne hanno gustato i sapori antichi, da due diversi tipi di prodotti: quelli degli orti di terra (aglio, radicchio, una speciale patata americana) e degli "orti di mare", dove si allevano pesci e mitili.

Anche in ottobre, quando la riserva naturale si prepara alle nebbie autunnali, per i turisti vi sono ancora tante attività da fare: l'ittiturismo, le visite nei punti d'accoglienza all'Orto Botanico di Rosolina Mare (www.parcodelpo.org per la parte veneta); e a Comacchio, in Emilia, fino al 15 ottobre è in corso la tradizionale Sagra dell'Anguilla (www.visitferrara.eu). Spiega Marco Gottardi, già direttore del Parco Delta del Po Veneto: «I nostri produttori locali, pescatori o agricoltori, offrono buone specialità per la tavola. Ma soprattutto aiutano a salvare questo ambiente fragile: le "peschiere da sverno" sono un segno d'amore per il territorio. Sulle vongole e sul riso i consumatori possono trovare il logo del Parco del Delta del Po: incentiviamo queste attività e controlliamo che osservano le regole. E le cozze di Scardovari, come il Riso Carnaroli del Delta, sono a marchio Igp». Durante la nostra visita, al Museo Archeologico di Adria i ragazzi dell'Istituto Alberghiero ci hanno offerto assaggi ispirati ai reperti: la puls di miglio con la ricotta (periodo antica Roma) o il farro con il pecorino (età etrusca). Bocconi di storia.

(G.Pad.)

riproduzione riservata ®

La ricetta

Il risotto di pesce dell'Arcadia di Porto Tolle



Nella frazione Santa Giulia di Porto Tolle (Ro), proprio davanti al famoso ponte di barche, troverete l'Osteria Arcadia di Pamela e Mauro Veronese (www.osteria-arcadia.com) insignita dalla "chiocciola" della Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, appena uscita in libreria. Il menu è ispirato alle materie prime stagionali del Parco, come il Riso Carnaroli del Delta del Po Igp: la cuoca ci ha svelato la sua ricetta del risotto. Arcadia è il nome della mamma di Pamela, che continua a cucinare con la figlia. La trattoria offre anche prodotti del Parco in vendita, come riso, il miele e biscotti.

Ingredienti necessari per 6 porzioni

600 g di Riso Carnaroli del Delta del Po Igp; 1,5 kg di pesce misto della laguna (branzino, orata, ombrina, ghiozzo, cefalo, rombo, passera e un pezzetto di anguilla); 2 coste di sedano; 2 carote; 2 cipolle piccole; ½ bicchiere di vino bianco secco; olio evo q.b.; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro; 2 cucchiaini di pecorino del Delta; sale, pepe, noce moscata q.b.

Procedimento

Eviscerate, lavate e squamate il pesce. Ponetelo in una casseruola con 1 costa di sedano, 1 carota e 1 cipolla. Coprite con acqua e cuocete per 10 minuti finché tutto il pesce

sarà tenero. Scolate, lasciate raffreddare, poi filtrate e tenete da parte il brodo ottenuto (circa 2 litri). Spolpate e diliscate tutto il pesce. In una casseruola fate un soffritto con le verdure rimaste, affettate finemente, e un filo d'olio; quindi aggiungete tutta la polpa del pesce, sfumate con il vino e insaporite con il concentrato di pomodoro. Salate, pepate e speziate. Cuocete a fuoco basso per 15 minuti, poi incorporate il riso; mescolate e portate a cottura aggiungendo il brodo di pesce, un mestolo alla volta. Dopo 18 minuti togliete dal fuoco e mantecate con il pecorino grattugiato.

(C.Vad.)

riproduzione riservata ®

IL FINANZIAMENTO AI DIPENDENTI E AI PENSIONATI



Rapido, semplice, a firma singola
e senza spese aggiuntive

Non importa se esistono protesti,
pignoramenti o altri prestiti in corso.
Non importa se risulti un cattivo pagatore.
Non occorre la firma del coniuge.
Non occorre motivare il prestito.

Ti hanno appena rifiutato un finanziamento?
Contattaci!

Visite a domicilio gratuite

02 94435299
www.asfina.it

Asfina[®] S.r.l.
società unipersonale

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

Fogli informativi analitici a disposizione sul sito e presso i nostri uffici, in osservanza alle norme sulla trasparenza delle operazioni e dei servizi bancari e finanziari (legge n. 154 del 17.02.92).