

A incorniciare la laguna, i canali di gronda, che raccolgono le acque dolci dell'entroterra e le convogliano altrove perché non si mischino a quelle salse; è il paesaggio dei canneti e delle fioriture galleggianti di ninfee e nannufari. L'immagine più adatta, quasi abusata, per descrivere questo mondo è quella del mosaico, dove colori e singole tessere si fondono nella vista d'insieme.

A Venezia, nella basilica di San Marco, che di mosaici è tappezzata, un dettaglio s'addice alla realtà odierna, inquieta per dissesti climatici e ambientali: Noè che s'affaccia dall'Arca, dopo il diluvio, per liberare la colomba di pace sulle acque.

I CANTIERI, LE BARCHE, LE RETI, I PORTI

Il concetto del funzionalismo, applicato alla costruzione navale, propone nell'Alto Adriatico una varietà di scafi straordinaria quanto l'ambiente cui sono destinati, risultato di un'evoluzione che parte dalla piroga preistorica conservata nel Museo di Storia naturale di Venezia e approda ai *fishermen* di più recente generazione, per la pesca sportiva d'altura.

Culla della cantieristica tradizionale veneta è lo *squero*, azienda anfibia per definizione, con una zona coperta, la tesa, e uno scalo, affacciato al canale.

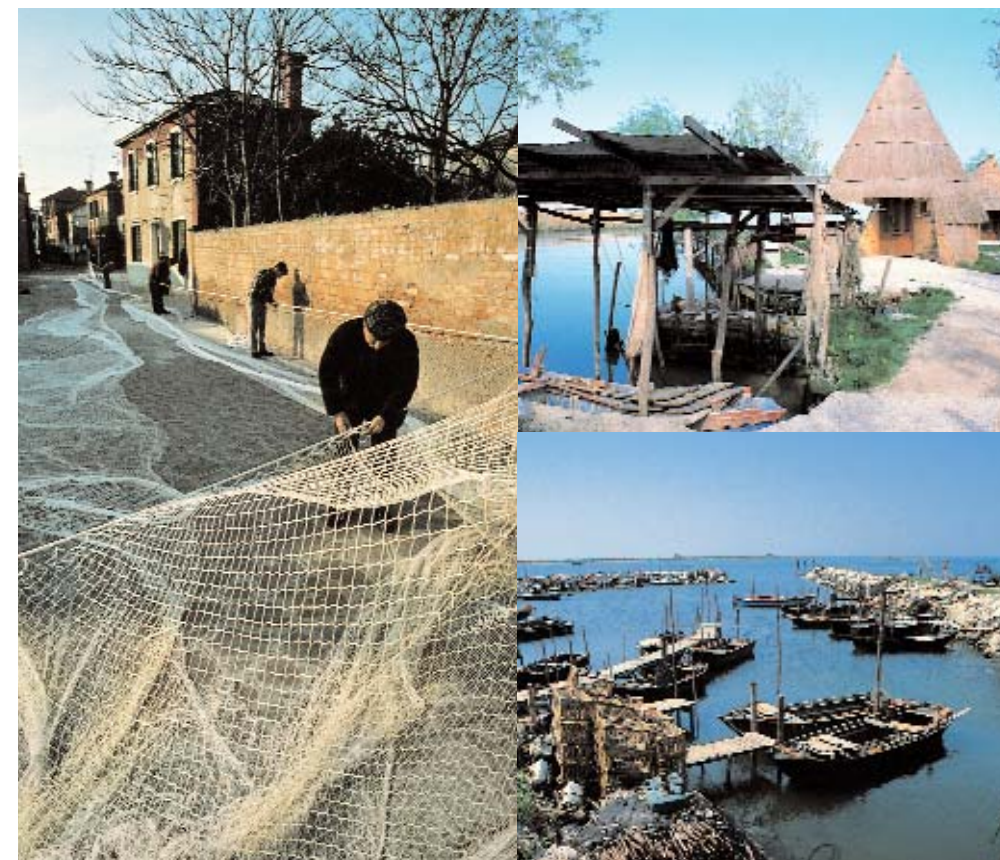
A Venezia, tra il Canal Grande e la Giudecca, sul retro di campo San Trovaso, ne esiste ancora uno che sembra uscito da un quadro del Canaletto, tra i pochi rimasti a varare gondole; un basso edificio di legno scuro, con i ballatoi fioriti, come in montagna, a ricordare l'antico viaggio acqueo dei tronchi d'abete, dalle foreste del Bellunese lungo il Piave e attraverso la laguna fino all'approdo cittadino delle Zattere. Altri cantieri, anche di barche da pesca tradizionali, sono dietro la Giudecca, poi da San Pietro alle Fondamenta Nuove e nell'isola di Burano.

A Chioggia, la costruzione navale, in legno e non, è soprattutto al servizio della pesca in mare aperto.

È qui, nella "piccola Venezia", che questa attività si conserva più viva, nelle sue modulazioni tra mare e laguna.

Il canale Vena, che attraversa il centro storico, è una sorta di passerella della mariniera tradizionale, con un'appendice nel Museo della Laguna, dove ampio spazio è dedicato al bragozzo, la più tipica delle imbarcazioni d'altura, e alla pesca a strascico che al tempo della vela si praticava in flottiglia ed era una prova d'abilità marinai.

Tra le curiosità del passato: la *marota*, una sorta di barchetta-vivaio dallo scafo traforato, che veniva sospesa fuori bordo per mantenere fresco il pesce; poi, il *penelo*, la banderuola segnavento che le barche avevano sull'albero maestro, divenuta nel tempo espressione di fantasia e arte.



gelato, ricordate che esso non può essere congelato per più di una volta (lo stesso discorso vale anche per i pesci e i molluschi).

La corazza inoltre deve essere brillante (anche nel prodotto surgelato), la presenza di macchie, infatti, indica che il prodotto non è fresco, così come il filamento sottile dell'intestino che passa dal verde degli esemplari freschi al nero di quelli meno freschi.

Sono infine assolutamente da scartare quei crostacei che emanano uno sgradevole odore di ammoniaca.

SCEGLIERE I MOLLUSCHI

I molluschi cefalopodi (seppie, polipi, ecc.) freschi si distinguono per la colorazione vivida e lucente della loro pelle; al di là della consigliabile leggera frollatura delle loro carni, necessaria spesso a renderle più morbide, sono da evitare esemplari dalla pelle e occhi opachi e che emanino uno sgradevole odore.

I molluschi in conchiglia devono essere acquistati vivi (lo sono se reagiscono alle stimolazioni esterne chiudendo le valve e ritraendo il piede). Necessitano inoltre di ogni precauzione igienica, essendo potenziali veicoli di trasmissione di gravi infezioni causate dalla raccolta in acque impure. Acquistateli dunque sempre presso rivenditori di fiducia, raccolti in retine munite di certificato veterinario.

Se consumati crudi si consiglia di spruzzarli con succo di limone e attendere poi un quarto d'ora prima di mangiarli.

Si ricorda sempre di eliminare dopo la cottura le conchiglie rimaste chiuse (poiché è preciso sintomo che il mollusco all'interno non era vivo).

IL CALAMARO



1. La tecnica di pulizia dei calamari dipende dalle loro dimensioni e dal tipo di cottura previsto. Questa sequenza vale dunque per un calamaro di medie dimensioni e per una cottura alla griglia o in padella.



2. Dopo aver tagliato con le forbici il dorso del mollusco nel senso della lunghezza, eliminate il ciuffo di tentacoli afferrando con una mano la sacca e con l'altra la testa all'altezza degli occhi.



3. Eliminate quindi la cosiddetta penna (è la conchiglia trasparente del mollusco).



4. Eliminate dal ciuffo gli intestini e lo stomaco facendo attenzione a non rompere la sacca d'inchiostro e sciacquate poi il tutto sotto acqua corrente.



5. Sciacquate la sacca sotto l'acqua corrente e toglietele la pelle partendo dalla punta.



6. Sempre sotto l'acqua corrente allargate i tentacoli ed esercitate una leggera pressione dall'interno in modo da far fuoriuscire e quindi eliminare la bocca del mollusco (rostro).

CARATTERISTICHE DEL PESCE FRESCO E DI QUELLO AVARIATO

	PESCE FRESCO	PESCE AVARIATO
ODORE	Tenue, gradito, ricorda l'alga marina	Sgradevole, acre, acido, ammoniacale, putrido
ASPETTO	Brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti	Smorto, senza splendore né riflessi
CORPO	Rigido, arcuato	Flaccido, molle
CONSISTENZA	Soda ed elastica	Molle
SECREZIONI	Assenti	Presenti e di consistenza viscosa
SQUAME	Molto aderenti	Tutte o in parte sollevate, si staccano facilmente
PELLE	Unita, tesa e ben colorata	Grinzosa, lacerabile e scolorita
OCCHIO	Chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride	Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride
BRANCHE	Umide, rosa o rosso sangue	Secche, grigiastre
ADDOME	Forma normale, senza macchie	Flaccido, deforme, spesso gonfio, con macchie scure
ANO	Ermeticamente chiuso	Spesso prominente
VISCEI	Lisci, puliti, brillanti, madreperlacei	Rammolliti, gonfi o macerati, di color rosso
CARNI	Solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei	Friabili, con la parte esterna giallastra o azzurrognola

VARIETÀ DI PESCE E MESI PIÙ INDICATI PER L'ACQUISTO

TIPI DI PESCE PIÙ USATI MESI INDICATI PER L'ACQUISTO	ACCIUGA	ANGUILLA	ARAGOSTA	BRANZINO	CALAMARO	CEFALO	COZZA	DENTICE	GAMBERO	MOSCARDINO	ORATA	OSTRICA	POLPO	RAZZA	ROMBO	SARDINA	SEPPIA	SGOMBRO	SOGLIOLA	TONNO	TRIGLIA	VONGOLA
gennaio		●		●						●					●	●			●		●	
febbraio		●		●	●		●			●		●	●	●		●	●	●	●			●
marzo	●	●		●	●					●					●	●	●	●	●	●		
aprile	●	●	●		●	●		●	●			●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
maggio	●	●	●		●	●	●	●	●			●	●			●	●	●	●	●	●	●
giugno			●	●	●	●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
luglio	●		●		●	●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
agosto	●		●		●	●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
settembre			●		●	●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
ottobre			●		●	●	●	●	●		●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
novembre	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●
dicembre		●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●

PREPARAZIONI DI BASE



IL GRATIN

La gratinatura dei molluschi è una delle più classiche, gustose e semplici preparazioni, utilizzata per lo più come antipasto caldo o come grande protagonista di buffet. Si tratta in ogni caso di pulire accuratamente i molluschi e di disporli sulla placca del forno, per insaporirli quindi con una panatura a base di pangrattato, aglio e prezzemolo tritati finemente, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Tuttavia, le varianti delle panature sono innumerevoli e dipendono dal proprio gusto. Si possono dunque preparare panature con aggiunta di poco passato di pomodoro, erba cipollina o timo, un ciuffo di burro, paprica dolce, ed è possibile infine aromatizzare il tutto con una leggera spruzzata di cognac o Martini dry. In ogni caso la placca va inserita nel forno preriscaldato a 200° sotto il grill per non più di 10', o comunque fino alla completa doratura della superficie.

LA BOLLITURA

Questa tecnica di cottura è adatta per qualsiasi tipo di pesce e ci permette di cucinare senza utilizzare grassi. Sarà il tipo di pesce a determinare quale liquido impiegare per la bollitura.

Generalmente si utilizzano il *court bouillon* o un brodo confezionato in precedenza (vedi ricette a pag. 148), ma aragoste e anguille possono essere bollite anche in acqua e vino, mentre il rombo può essere cotto in acqua, latte e limone. Pur essendo una cottura molto semplice, è importante non dimenticare alcuni semplici accorgimenti: innanzitutto il pesce, dopo essere stato pu-

ALICI ALL'ACETO DI MELE, POMODORO E BASILICO

preparazione: 30 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: media

Diliscate le alici, eliminando testa e coda.

Ricomponetele e adagiatele a strati in una pirofila. Salate e pepate ogni strato e inserite tra gli strati delle foglie d'alloro; copritele con l'aceto e, se desiderate un gusto più morbido, anche con un po' d'acqua. Lasciate cuocere fino a quando il liquido di cottura sarà evaporato quasi del tutto, quindi togliete delicatamente le alici dalla pirofila e disponetele in un contenitore coprendole con olio di semi e lasciandole riposare alcune ore. Preparate un'emulsione con olio extravergine d'oliva e un battuto di basilico fresco.

Tagliate in quattro i pomodorini, salateli leggermente, uniteli alle foglioline di prezzemolo e irrorate con olio extravergine d'oliva. Prima di servire in tavola, togliete le alici dall'olio e formate sui singoli piatti delle piccole piramidi, sovrapponendo e incrociando prima cinque alici, poi quattro e così via finché ne rimarrà una sola in cima. Guarnite infine con i pomodorini e l'olio al basilico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di alici
- 1 l di aceto di mele
- 400 g di pomodori ciliegia
- foglie di alloro
- prezzemolo
- basilico fresco
- olio di semi
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Lison Pramaggiore Tocai



RISOTTO COE CAPE TONDE

preparazione: 10 minuti

cottura: 40 minuti

difficoltà: bassa

In una padella rosolate dell'aglio con dell'olio d'oliva e fate aprire le *cape tonde*, precedentemente lavate, con mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciate evaporare e aggiungete un po' d'acqua fino a ottenere un brodo che servirà poi a bagnare il risotto.

In un'altra padella rosolate in poco olio d'oliva la cipolla tritata, versate il riso e tostatelo. Sfumate con il vino rimasto e aggiungete quindi il fondo di cottura ricavato precedentemente.

Portate a cottura aggiungendo gradatamente il fondo man mano che viene assorbito e mescolando ogni tanto. A 5' dalla fine della cottura aggiungete le *cape tonde*, poi togliete dal fuoco, mantecate con una noce di burro, aggiustate di sale e spolverate con del prezzemolo fresco tritato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di *cape tonde* (cuori di mare)
- 300 g di riso vialone nano
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- poco prezzemolo tritato
- aglio
- cipolla
- burro
- sale

VINO CONSIGLIATO

Colli Berici Chardonnay



TORTELLI DI BRANZINO

preparazione: 90 minuti

cottura: 45 minuti

difficoltà: alta

Impastate con cura gli ingredienti indicati per preparare la pasta, quindi lasciatela riposare per una ventina di minuti coperta e in luogo tiepido, tenendo da parte un uovo per spalmarlo poi con un pennello sulla pasta già pronta, prima di preparare i tortelli.

Nel frattempo fate bollire al solito modo il branzino, spolpatelo e tritate la polpa con la ricotta, le alici, i funghi e la cipolla; amalgamate bene il tutto con le uova, insaporendo di sale e pepe.

Distendete e tirate la pasta, pennellatela con l'uovo e preparate i tortelli con la farcia ottenuta.

Preparate a parte la salsa facendo restringere il Martini con la noce di burro, quindi aggiungete il pomodoro tagliato a dadini e il prezzemolo, controllando l'insaporimento.

Far cuocere i tortelli per 3-4' in abbondante acqua salata tenuta in ebollizione, scolateli e conditeli con la salsa precedentemente preparata.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

per la pasta

- 750 g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- sale

per il ripieno

- 300 g di polpa di branzino
- 400 g di ricotta
- 3 alici salate
- 70 g di funghi porcini
- 1/2 cipolla
- 3 albumi e 2 tuorli d'uovo
- sale e pepe

per la salsa

- una noce di burro
- 1 bicchiere di Martini dry
- 0,5 dl di panna liquida
- 1 pomodoro maturo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

VINO CONSIGLIATO

Lison Pramaggiore Chardonnay

