

P-Assaggi di Mare: coi pescatori alla scoperta dell'oro azzurro dell'Adriatico

Da **Gabriele Orsi** - 09/08/2018

L'oro azzurro del mare Adriatico torna a essere protagonista delle tavole degli italiani grazie all'impegno dei pescatori, degli itticoltori e delle Istituzioni.

Prosegue in Emilia-Romagna "P-Assaggi di Mare – Impariamo con i pescatori: percorsi didattici per conoscere i luoghi e le risorse del nostro mare, delle valli e delle lagune", il progetto del **Costa dell'Emilia-Romagna** che prevede la realizzazione di percorsi didattici finalizzati da un lato a promuovere la conoscenza della biodiversità dei nostri luoghi della pesca, il mare, le valli e le lagune, e dall'altro a favorire la diffusione della cultura della sana alimentazione attraverso la conoscenza del mondo dei prodotti ittici della Costa dell'Emilia-Romagna, coinvolgendo direttamente i pescatori e in generale chi opera nel mondo delle attività produttive legate alla pesca e all'acquacoltura.

Un progetto per valorizzare l'oro azzurro

Pensate che le **ostriche** buone provengano solo dalla Normandia e non anche dalle valli del delta del Po padano? Che esistano solo rombo, cernia e branzino e che invece alici, leccie, saraghi e pagelli siano pesci da buttare? Sbagliatissimo.

Il mare Adriatico ci offre quotidianamente pesce prelibato, sardine, naselli, sgombri, e alici, raggiungendo le nostre tavole arricchiscono l'alimentazione quotidiana di sostanze fondamentali per il buon funzionamento del nostro organismo.

Il progetto ha l'obiettivo generale di favorire la diffusione della cultura della sana alimentazione attraverso la conoscenza del mondo del pesce, dei molluschi e dei crostacei, dal mare alla tavola, scoprendone l'origine, le proprietà e l'importanza che rivestono in una sana alimentazione, oltre che di promuovere la conoscenza sulla ricca biodiversità del nostro mare e dei luoghi vallivi e lagunari, al fine di influenzare comportamenti responsabili da parte di cittadini, di turisti ed in particolare dei giovani.



Ostriche d'Oro di Goro

Sapori di mare in tavola nelle due presentazioni

Dopo l'anteprima con "La settimana dei prodotti ittici" dal 14 al 21 luglio nel settore peschereccio FICO - Eatlyworld a Bologna, la presentazione ufficiale ha avuto luogo lo scorso 25 luglio nella splendida cornice della Rocca Sforzesca di Dozza, sede dell'Enoteca Regionale.

Qui, dopo la presentazione delle Marinerie della riviera adriatica, si è svolto un aperitivo seguito da una cena-studio interamente dedicata al pesce cosiddetto "povero", che poi povero non è realizzata dagli chef Mirko Rocca e Ruggero Lacerenza: nel menù degustazione di ostriche d'oro di Goro, crudità dell'Adriatico con triglia, alice e tartare di leccia, risotto del Delta "Jolanda di Savoia Carnaroli" con cozze giganti selvatiche pescate in profondità e vongole "Regina" di Cattolica, fritto felice del pescato fresco dell'Adriatico e rustica delle



Risotto Carnaroli Jolanda di Savoia con cozze giganti e vongole Regina di Cattolica

marinerie dell'Emilia-Romagna con sgombro, sarda e cefalo.

Il tutto degnamente inaffiato da Fortana Brut di Mattarelli, anche nella versione non filtrata, Chardonnay "Diadema" di Cortina Lunga e Albana di Romagna DOCG "A" del Monticino Rosso.

Gli appuntamenti successivi

Dopo la serata di Dozza la kermesse si è spostata il 27 luglio al Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, dove è stata testata l'affinità fra il pesce azzurro dell'adriatico e le erbe aromatiche più disparate nell'ambito della rassegna "Casola è una favola".

Prossimo e ultimo appuntamento il 28 settembre all'Istituto Alberghiero "Vergani Navarra" di Ferrara, con una mattinata didattica dedicata a fare conoscere ai giovani futuri chef le qualità del pesce azzurro.

Gabriele Orsi

<http://www.foodandsoon.com>