

FRIGO WEEKLY 83

SPECIALITÀ



Germinal Bio
Plumcake Cioccolato con Amaranzo della linea Senza Glutine Germinal Bio. Il soffice impasto con farina di amaranto e cioccolato unisce l'aroma setoso del cioccolato fondente con le delicate sfumature erbacee dell'amaranto, per un gusto equilibrato e avvolgente.



Fu veramente un audace colui che per primo mangio' un'ostrica.

JONATHAN SWIFT

Nio

L'aperitivo in giardino è una delle attività più amate da organizzare durante il fine settimana. Cosmopolitan di Nio diventa l'alleato perfetto, un classico moderno contraddistinto da un gusto forte e profumato, caldo, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Riutilizza i barattoli di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si compiono nuovi.

www.alezionedisostenibilita.it

FRUTTI DI MARE

Le eccellenze italiane sono anche tra i frutti di mare, ma non godono di una meritata popolarità, soprattutto in Italia.

OSTRICA CLÒ



COZZA DI SCARDOVARI

Nell'ostrica Clò' sono racchiusi tutti i sapori caratteristici della laguna veneta. È un frutto vivo, controllato meticolosamente in tutti gli aspetti microbiologici, fisici e ambientali, al 100% sicuro e strettamente legato al territorio. Questo frutto bivalve deve la sua preziosità anche e soprattutto alle minuziose attenzioni e ai lunghi tempi di affinamento che lo rendono un prodotto esclusivo. L'allevamento comporta il posizionamento degli esemplari sfusi all'interno di sacche rigide retinate ("pochette") disposte a filo d'acqua, dove si affinano a lungo cullate dalle maree, al cui continuo e costante moto ondoso si deve la particolare levigatezza del guscio. L'ostrica Clò si distingue anche per il colore, che procede dal bianco panna al nero, passando per varie tonalità di bruno, mentre internamente è di un bianco madreperla vivo e brillante. L'esame gustativo mette in evidenza la carnosità del corpo, turgida e apparentemente croccante, riempie la bocca e invita al morso. Il gusto iniziale è sapido, vivo, iodato, lascia spazio alla piacevolezza e



alla persistenza armonica tipica dei frutti del mare che hanno reso famosa Chioggia nel mondo. La zona di allevamento in risacca si trova infatti nelle acque interne dell'Oasi di Cà Roman, a sud della laguna di Venezia, nel litorale tra Chioggia e Pellestrina. Qui le ostriche crescono sviluppando le loro caratteristiche uniche grazie a un alternarsi continuo di immersione e sosta fuori dall'acqua. Mentre in estate arrivano a restare immerse fino a 12 ore, in inverno, se il vento e le temperature lo consentono, le ore di immersione si alternano a soste che arrivano fino ai tre giorni. Queste contribuiscono a tenere gli esemplari puliti da alghe e parassiti e a rafforzarne la muscolatura, oltre a fungere da selezione naturale. Il frutto del mare locale, proposto con orgoglio da Cattel attraverso il ramo d'azienda JesolPesca specializzato nel mercato ittico, è il risultato di un lungo processo naturale, di condizioni climatiche e fisiche particolari, di attenzioni costanti e abilità esclusive e della paziente attesa che esso giunga al perfetto punto di maturazione.

Primo mollusco italiano ad Indicazione Geografica dal 2013, la Cozza di Scardovari DOP possiede da sempre delle caratteristiche uniche nel panorama ittico nazionale che oggi rappresentano la base di un progetto volto a raggiungere nuovi target e consolidare la posizione commerciale in Italia e all'estero. Per far emergere la garanzia offerta della filiera certificata DOP, grazie al lavoro di vigilanza del Consorzio di tutela e ai controlli dell'ente indipendente CSQA Certificazioni, il progetto prevede un'importante seconda azione dedicata all'innovazione della filiera. L'obiettivo è quello di garantire la massima trasparenza del processo produttivo attraverso la tracciabilità in blockchain, grazie alla piattaforma digitale realizzata dalla startup innovativa pOsti. Sul nuovo packaging della Cozza di Scardovari DOP sarà apposto un QRCode che fungerà da ponte tra consumatore e azienda mostrando i dati del produttore, la sua storia e i momenti salienti del processo di lavorazione. La Cozza di Scardovari possiede alcune peculiarità uniche dovute alla zona di produzione, che la distinguono radicalmente da prodotti similari, provenienti da altre zone e



dagli allevamenti in mare aperto. Ad esempio, ha una parte commestibile maggiore e più morbida. Il disciplinare spiega: "l'indice di condizione, che misura lo stato di pienezza della parte edibile del mollusco rispetto all'intero organismo, deve essere maggiore di 25%". Le sue carni sono meno salate e più dolci, grazie al basso contenuto in sodio (< 210 mg/100 gr) e sono "particolarmente morbide e fondenti con elevata palatabilità". L'allevamento è a carattere familiare o in forma associativa e prevede una lavorazione prevalentemente manuale la cui tecnica tradizionale viene tramandata di padre in figlio, e caratterizza specialmente alcune fasi manuali del processo di produzione. Dalle operazioni di rinnovo delle reti, alla selezione delle cozze differenziandole per dimensione allo scopo di formare nuove "reste". Tali operazioni permettono uno sviluppo maggiore e più uniforme dei mitili e un controllo della qualità degli stessi. La semina e la crescita del seme si possono effettuare solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari che, con le sue caratteristiche ambientali, determina le peculiarità del prodotto finale.

CI SPARIAMO UNA POSA?

Oggi vi parliamo dell'azienda agricola Piccolo Bacco dei Quarani, che si trova a Montù Beccaria, frazione Costa Montefedele nell'Oltrepò Pavese. Avventura iniziata nel 2001 con l'acquisto di una piccola storica cantina locale. Mario, Laura, Giulia e Tommaso e le nuove generazioni, hanno sviluppato il progetto portando la loro impronta, lavorando in regime biologico con vitigni tipici del territorio quali la Moradella, l'Uva rara, la Croatina la Barbera, la Malvasia di Candia e gli Alloctoni: Riesling Renano e Pinot Nero. Il loro lavoro in vigna e in cantina, mantiene un elevato rispetto della natura e della terra. Vi proponiamo in degustazione "La Posa", vino rosato ancestrale, da uve Barbera di vitigni storici, con almeno venti anni di vita.



I sommelier lo definirebbero torbido, proprio per la presenza di lieviti e per l'assenza di sboccatura tipici del metodo di produzione. È un vero pompelmo rosa alcolico, emozionante, e che non smetteresti mai di bere. È un vino dai sentori erbacei, agrumati, di pesca acerba e di frutta rossa, fresco al palato e sapido quanto basta. Ideale per la nostra cena a base di quiche di cavolfiori e carciofi alla giudia. Let's spring again! Attenzione! perché fa venire voglia di mare e di ballare, di pic nic nel parco e di musica leggera. Cheers! Sulle note di Bongo Cha Cha Cha, rigorosamente nella versione origilane di Caterina Valente. Di Elena Varini e Paolo Scevola

