

A Sandrigo torna la festa del baccalà



Torna a Sandrigo (Vicenza), dal 21 settembre al 1° ottobre, l'appuntamento con la Festa che celebra il baccalà alla vicentina e il rapporto speciale che lega il paese veneto alla Norvegia, in particolare all'isola di Rest, dove si produce lo stoccafisso utilizzato per prepararlo.

Sarà una trentunesima edizione ricca di novità. La Festa si terrà quest'anno in un'area verde attigua a piazza San Filippo e Giacomo, più ampia della precedente sede, per accogliere in modo migliore oltre 45.000 visitatori previsti. È stato creato il nuovo sito www.festadelbaccala.com, dove è possibile acquistare online i bi-

glietti per il Gran Galà del Baccalà di martedì 18 settembre e per Bacco & Baccalà, il banco d'assaggio in programma domenica 23 a Villa Mascotto, con 150 etichette italiane e straniere di vino e un nuovo

corner dedicato alle birre artigianali da abbinare. Stand gastronomici attivi da venerdì 21 a domenica 23 e poi da giovedì 28 a lunedì 1 ottobre. Info: www.festadelbaccala.com.

corner dedicato alle birre artigianali da abbinare. Stand gastronomici attivi da venerdì 21 a domenica 23 e poi da giovedì 28 a lunedì 1 ottobre. Info: www.festadelbaccala.com.

FALSI MITI. Arriva un vademecum per arginare le «bufale» che confondono il consumatore e danneggiano il mercato

PESCE SENZA BUGIE

Il rosa del salmone? Dovuto a sostanze naturali. I prodotti di allevamento? Sicuri e salutarissimi

Menu di pesce senza bugie che rischiano di confondere il consumatore e danneggiare il mercato e l'ambiente.

Arriva il vademecum del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) per arginare le troppe imprecisioni che circolano in questo periodo, come fa sapere il suo autore Fabrizio Capocioni, ricercatore del Consiglio Zootechnico e Acquacoltura.

AZZURRO E ROSA. Si scopre così che il pesce azzurro buono e trendy ha una disponibilità limitata e spesso viene pescato con metodi poco sostenibili.

Il salmone è la specie più allevata al mondo dalla salubrità certa, colore rosa compreso. Quanto ai prodotti di allevamento, hanno poco da invidiare a quelli di cattura per sapore e acidi grassi omega 3.

«È la scienza a sfatare tanti falsi miti», spiega il ricercatore, a partire dal pesce povero. Sgombri, acciughe, sarde, sardine, alici, palamite, bughe,

zéri e sugarelli, essendo specie selvatiche, non possono essere sempre presenti sui banconi dei supermercati né tantomeno soddisfare le crescenti richieste dei consumatori; si catturano stagionalmente e non in grandi quantità, caratteristiche non adatte a farlo diventare campione di vendite e consumi.

SALMONE. Il salmone impazzito da diete e sushi e deve il suo successo alle caratteristiche nutrizionali e alla semplicità di preparazione; nessun allarme sul colore rosa delle carni, dovuto a particolari sostanze naturali usate nei mangimi, simili a quelle utilizzate nel cake design o per le galline ovaiole per ottenere un tuorlo arancione brillante.

SI ALLEVAMENTO. Quanto al pesce allevato, è tra le produzioni più sostenibili, anche perché riesce meglio di altri a convertire il mangime in massa corporea.

Per ottenere 1 kg di pesce, calcola il ricercatore, occorre



Sono tante le «bufale» che si rincorrono sulle proprietà organolettiche del pesce

circa 1,1-1,5 kg di mangime, mentre per i suini ne servono 2,9 kg e per i bovini 6,7 kg.

Oggi sono gli allevamenti in mare aperto ad assicurare un elevato livello di qualità e quantità; molto diffusi in Italia per spigole e orate, le gabbie in mare favoriscono il nuoto dei pesci e un ricambio continuo dell'acqua grazie al-

le correnti marine; due condizioni che riducono al minimo lo stress e l'insorgenza di malattie e quindi l'uso di antibiotici. Sono inoltre prodotti controllati in tutte le fasi produttive fino allo scaffale, precisa il ricercatore, dove arriva sempre fresco in quanto non ha necessità di essere surgelato.

OMEGA-3. Quanto alla qualità organolettica, il pesce di acquacoltura rispetto al pescato conserva, infine, gli stessi acidi grassi omega-3, grazie ai mangimi di nuova generazione, studiati per le esigenze di ciascuna specie e diversificati in base alla fase di stadio vitale. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SERATA. Il 5 ottobre alle 20.30 all'enoteca Signorvino di via Preare

Degustazioni e storie in rosa Il vino declinato al femminile

Protagonista una serie di etichette raccontate dalle imprenditrici che le hanno viste nascere

Il vino raccontato dalle donne. È quello che succederà venerdì 5 ottobre alle 20.30 all'enoteca Signorvino di via Preare, 15 a Verona in una serata organizzata da Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino.

Protagonista una serie di vi-

ni davvero speciali, selezionati da donne che lavorano per e con il vino, che hanno raccolto il testimone delle tradizioni di famiglia o di un luogo e lo hanno fatto proprio con dedizione, passione e piglio imprenditoriale.

Li racconteranno Pia Donata Berlucci, della Cantina Fratelli Berlucci di Borgonato di Cortefranca (Brescia), che parlerà del Franciacorta Docg Satèn Millesimato 2013; Elisa Biasolo della Can-



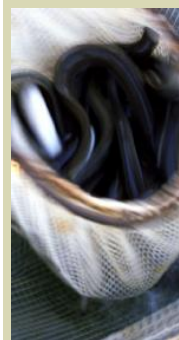
Vino e racconti da Signorvino

tina Kettmeir di Caldaro (Bolzano), con l'Alto Adige Doc Brut «Athesis» 2015 Metodo Classico; Elena Coati della Cantina Corte Rugolin di Marano di Valpolicella con il Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2015; Silvia Coati di Tenute Salvaterra di San Pietro in Cariano e il Valpolicella Superiore Doc «Campocroce» 2016; Cristina Fugatti della Cantina Roeno Brentino Belluno e la Vendemmia Tardiva «Cristina» 2014; Giorgia Mettifofo della Cantina Sacramundi Chiamo (Vicenza), che parlerà di Lessini Durello Doc Pas Dosè «Merum» 60 mesi; Viviana Nella Stagni delle Cantine Gerardo Cesari di Cavaion Veronese

con l'Amarone Classico Docg «Il Bosco» 2011; Ilaria Piacentini della Cantina Guerrieri Rizzardi di Bardolino con il Rosso Veronese Igp 2015 «Muntus»; Monica Piona della Cantina Albino Piona di Villafranca e il suo Custozza Doc 2013 Selezione; Elena Zeni della Cantina F.lli Zeni di Bardolino con il Bardolino Chiaretto Doc in Anfora 2016. Ospiti della serata Olga Bussicello, direttrice del Consorzio Vini Valpolicella, Claudia Farina, scrittrice e direttrice della Rivista Gardamore, Francesca Gardenato, giornalista. Info e prenotazioni: Francesco Galeone 3397195010; Antonio Monaco 3382435580; email: verona@onav.it. •

Gli appuntamenti culinari

Anguilla regina a Comacchio Una Giornata per la paella



SAGRA DELL'ANGUILLA. L'identità delle valli di Comacchio (Ferrara) vive nella manifattura dell'anguilla, celebrata nei suoi variegati gusti dal 28 settembre al 14 ottobre 2018, per la 20esima edizione della Sagra dell'Anguilla. Per tre weekend Comacchio diventa scenario di piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali. Si può partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, ad escursioni in barca sul Delta del Po, cacce al tesoro e vivere l'esperienza di guidare le batane, barche tipiche, ed immergersi tra musica e teatro. Info: www.visitferrara.eu.

GIORNATA DELLA PABELLA. Il 20 settembre si celebra la Giornata Mondiale della Paella.

Diventerà un appuntamento fisso nel calendario mondiale la giornata che celebra il piatto più conosciuto della gastronomia spagnola. L'iniziativa parte dalla città di Valencia, culla della paella, e di una serie di enti locali che hanno come obiettivo condividere con tutti questa straordinaria ricetta che unisce tradizione, cultura ed eccellenza culinaria.

Tante le iniziative in occasione della giornata voluta dai «Valencianos» con un hashtag specifico #Worldpaelladay.



FRUTTI ANTICHI. È tra le manifestazioni d'Italia più longeve dedicate al florovivismo e ospita i migliori produttori che fanno del recupero di piante, frutti e legumi quasi scomparsi la loro missione, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Sabato 6 e domenica 7 ottobre il Castello di Paderna e Pontenure (Piacenza) ospita la 23ª edizione di «Frutti Antichi», promossa dal Fai. Fondo Ambiente Italiano. Gli ortolani venderanno prelibatezze di stagione.

macelleria

Cristofoli Andrea

Salumi produzione propria
Carni nostrane

Angiari (VR)
Piazza Municipio, 417
Tel. 0442.98228

ORAPESCE
Dal pescatore a casa tua

Pesce fresco, perfettamente pulito, a portata di click.
Ordina online, ricevi direttamente a casa.

www.orapesce.it

ORDINE PESCA PULIZIA CONSERVA BUONI APPETITI

Consegna a VERONA e provincia!

info@orapesce.it +39 391 7562485

LABORATORIO PABELLA Y FIDELA
"La Paella"
di G. Abanti
ESCLUSIVAMENTE DA ASPORTO

- Paella a la Valenciana (Mista)
- Paella a la Marinera (Pesce)
- Paella Fideuà (Fideas e Pesce)

PRENOTAZIONE 045 551571

QUINTO DI VALPANTENA
VIA VALPANTENA, 103 (VR)