

ENOGASTRONOMIA

Ricette e piatti tipici



COMACCHIO, IN PERFETTO EQUILIBRIO TRA MARE E TERRA PRESENTA UNA DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE PIÙ RICCHE DELL'EMILIA ROMAGNA.

I prodotti che dal Delta del Po arrivano fino alle tavole dei comacchiesi sono tra i più vari: anguille, gamberetti, canocchie, vongole veraci, cozze, orate, sogliole e branzini sono solo alcuni degli alimenti che ci offre il nostro mare. Dalla terra invece possiamo godere di eccellenze come la zucca, il riso, l'asparago, il radicchio, i funghi e tanto altro. Da una terra che vive da sempre del suo territorio, non si può che aspettarsi di assaggiare piatti che trionfano di sapore.



L'Anguilla:

Come non iniziare dalla regina delle Valli, l'anguilla.

Ogni anno Comacchio è la meta finale della migrazione di questo pesce, che nel periodo tardo-autunnale viene pescato e lavorato nella Sala Dei Fuochi della Manifattura dei Marinati.

Svariate sono le ricette a base di anguilla che puoi trovare a Comacchio, tra le più famose:

- Anguilla alla griglia
- Risotto d'anguilla
- In brodetto o "a becco d'asino"
- Marinata con l'aceto

RICETTA:

ANGUILLA A BECCO D'ASINO

Ingredienti per 4 persone:

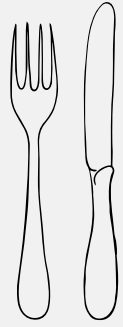
- 3 anguille da 150-200 g cadauna
- cipolla
- aceto
- concentrato di pomodoro
- sale; pepe; olio



Taglia il pesce in pezzettini da 4/5 cm e lavalo con cura; in una teglia aggiungi la cipolla a fettine quanto basta a coprire il fondo lasciandola soffriggere con l'olio. Inserisci quindi il pesce, l'aceto e un po' d'acqua sino a raggiungere grosso modo l'altezza del pesce contenuto nella teglia, pepe, sale, un po' di concentrato di pomodoro, facendo poi bollire il tutto, finché il pesce non sarà cotto (verificate infilzandolo con la forchetta).

Servitelo poi con qualche fettina di polenta alla griglia e buon appetito!

RICETTA: RISOTTO ALL'ANGUILLA



Ingredienti per 4 persone:

- 500/600 g di anguilla
- 250g di riso del Delta
- ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro
- mezza cipolla, sedano e carote
- noce moscata q.b
- sale, pepe, olio q.b
- grana e pecorino q.b

Iniziate con il brodo, mettete in una pentola 1,5l di acqua con sedano, carota e mezza cipolla, quando bolle aggiungete l'anguilla e fate cuocere per 15 minuti. Rimuovete poi l'anguilla e pulitela togliendo pelle, lisca e testa, tenete da parte la polpa e rimettete gli scarti nel brodo tenendo vivo il bollore. Nel frattempo fate soffriggere un po' di cipolla con la polpa dell'anguilla e mezzo mestolo di brodo (precedentemente filtrato per rimuovere gli scarti), aggiungete il concentrato e lasciate rosolare. Incorporate quindi il riso e poco a poco aggiungete il brodo, a metà cottura aggiungere grana e pecorino a piacimento. Lasciate riposare 5 minuti e servite con una fettina di limone per dare una grinta in più al piatto.





La Canocchia:

Protagoniste della cucina locale, quasi ogni mattina le si può trovare ancora vive nei banchetti dei pescatori a Porto Garibaldi. Dal sapore delicato, sono molteplici le ricette nelle quali le si può rendere protagoniste.



CANOCCHIE AL VAPORE:

Come antipasto, o come secondo piatto sono buonissime servite con una maionese fresca e il limone.

SEDANINI ALLE CANOCCHIE

Per un primo piatto gustoso e saporito





I vini delle sabbie:

Le prelibatezze della nostra cucina locale, non possono di certo non essere accompagnate da un buon calice di vino.

A circa 14km da noi si trova "Corte Madonnina" un'azienda vinicola che da anni produce i vini D.O.C del Bosco Eliceo, meglio conosciuti come vini delle sabbie.

Tra i più famosi ci sono: il Bianco del Bosco, un vino frizzante a fermentazione naturale; il vino bianco Sauvignon, secco e fermo; il Rosso Fortana, fermo o frizzante e Rosso Merlot.



L'Abbazia di Pomposa:

A pochi passi dal Bosco Eliceo, si trova l'Abbazia di Pomposa, un monastero pomposiano che accolse illustri personaggi come Guido d'Arezzo, il monaco inventore della scrittura musicale basata sul sistema delle sette note. Chi apprezza l'arte antica non deve perdere l'occasione di ammirare nella basilica di Santa Maria uno dei cicli di affreschi più preziosi di tutta la provincia di ispirazione giottesca e il bellissimo pavimento a mosaico.

