

# GASTRONOMIE

*Recettes et plats traditionnels*



**COMACCHIO, IDÉALEMENT SITUÉE ENTRE MER ET TERRE, POSSÈDE L'UNE DES TRADITIONS GASTRONOMIQUES LES PLUS RICHES D'ÉMILIE-ROMAGNE.**

Les produits qui, depuis le delta du Pô, arrivent sur les tables des habitants de Comacchio, sont d'une incroyable diversité : anguilles, crevettes, mantes, palourdes, moules, dorades, soles et bars ne sont que quelques-uns des délices que notre mer a à offrir. Quant à la terre, elle nous offre des délices tels que la courge, le riz, les asperges, le radicchio, les champignons et bien d'autres encore.

Dans une région qui vit depuis toujours de ses produits locaux, on ne peut que s'attendre à déguster des plats débordant de saveurs.



## L'anguille:

Comment ne pas commencer par la reine des vallées, l'anguille ? Chaque année, Comacchio est la destination finale de la migration de ce poisson ; à la fin de l'automne, il est pêché puis transformé dans la « Sala Dei Fuochi » de la « Manifattura dei Marinati ».

À Comacchio, il existe de nombreuses recettes à base d'anguille ; parmi les plus connues, on trouve :

- L'anguille grillée
- Le risotto à l'anguille
- En brodetto ou « a becco d'asino »
- Marinée au vinaigre

## RECETTE :

### ANGUILLE «A BECCO D'ASINO»

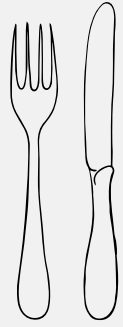
Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 anguilles de 150 à 200 g chacune
- Oignon
- Vinaigre
- Concentré de tomates
- Sel ; poivre ; huile



Coupez le poisson en morceaux de 4 à 5 cm et lavez-les soigneusement ; disposez suffisamment de rondelles d'oignon dans un plat à gratin pour en recouvrir le fond, puis faites-les revenir dans l'huile. Ajoutez ensuite le poisson, le vinaigre et un peu d'eau jusqu'à ce que le liquide arrive à peu près à la hauteur du poisson dans la poêle, ainsi que du poivre, du sel et un peu de concentré de tomates. Portez le tout à ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que le poisson soit cuit (vérifiez à l'aide d'une fourchette). Servez avec quelques tranches de polenta grillée et bon appétit !

## RECETTE : RISOTTO À L'ANGUILLE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 à 600 g d'anguille
- 250 g de riz Delta
- ½ cuillère à café de concentré de tomates
- ½ oignon, ½ branche de céleri et ½ carotte
- Noix de muscade selon votre goût
- Sel, poivre et huile selon votre goût
- Parmesan et pecorino selon votre goût

Commencez par préparer le bouillon : versez 1,5 litre d'eau dans une casserole avec le céleri, la carotte et un demi-oignon. Dès que l'eau bout, ajoutez l'anguille et laissez cuire 15 minutes.

Retirez ensuite l'anguille et nettoyez-la en retirant la peau, les arêtes et la tête ; réservez la chair et remettez les restes dans le bouillon, qui doit continuer à bouillir vigoureusement.

Pendant ce temps, faire revenir un peu d'oignon avec la chair d'anguille et une demi-louche de bouillon (préalablement filtré pour éliminer les restes) ; ajouter le concentré de tomates et laisser dorer.

Incorporer ensuite le riz et ajouter le bouillon petit à petit ; à mi-cuisson, ajouter le parmesan et le pecorino selon votre goût.





### Les crevettes-mante:

En tant que partie intégrante de la cuisine locale, on peut encore la trouver fraîche presque tous les matins dans les étals de poissons à Porto Garibaldi.

Grâce à leur goût délicat, il existe d'innombrables recettes dans lesquelles ils peuvent jouer le rôle principal.



### CREVETTES-MANTE À LA VAPEUR

Elles sont délicieuses en entrée ou en plat principal, servies avec de la mayonnaise fraîche et un filet de citron.

### SEDANINI AVEC CREVETTES-MANTE

Pour une entrée délicieuse et aromatique





## Vins des sables :

Parmi les délices de notre cuisine régionale, il y a tout simplement un bon verre de vin.

À environ 14 km de chez nous se trouve « Corte Madonnina », un domaine vinicole qui produit depuis des années des vins Bosco Eliceo D.O.C., mieux connus sous le nom de « vins de sable ».

Parmi les vins les plus connus, on trouve le Bianco del Bosco, un vin naturel fermenté ; le Sauvignon, un vin blanc sec et tranquille ; le Rosso Fortana, disponible sous forme de vin ou de champagne tranquille ; et le Rosso Merlot.



## Abbaye de Pomposa:

À quelques pas du Bosco Eliceo se trouve l'abbaye de Pomposa, un monastère qui abritait autrefois des personnages célèbres comme Guido d'Arezzo, le moine qui a inventé la notation musicale sur la base du système des sept notes.

Pour ceux qui apprécient l'art antique, ne manquez pas l'occasion d'admirer dans la basilique de Santa Maria un des cycles de fresques de style giottois les plus précieux de toute la province, ainsi que le magnifique sol en mosaïque.

