



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo d'Autunno

27 ottobre 2018

Un tuffo nel delta del Po,
alla ricerca dei molluschi
e dei vini delle sabbie.

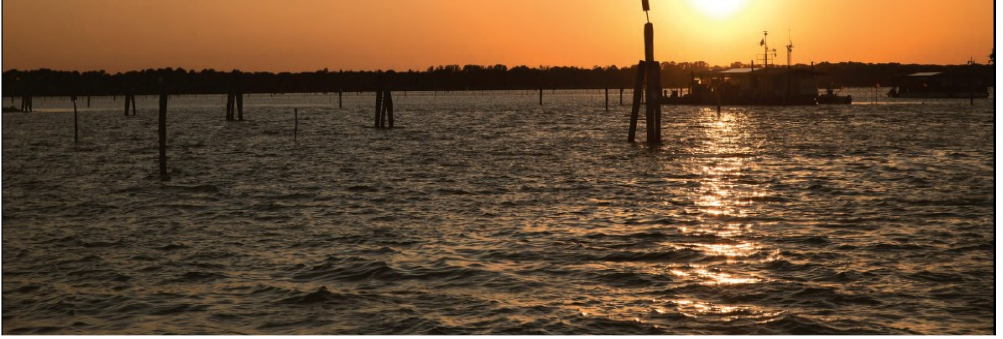
Programma

Trasferimento con mezzi propri

- ore 9,30** appuntamento uscita autostrada casello Ferrara sud
- ore 9,35** trasferimento a Goro presso lo stabilimento della COPEGO per la visita allo Stabulario si raggiunge in circa 50 minuti.
- ore 10,30** Visita allo Stabulario con la guida del Dr. Pierpaolo Piva, Biologo della cooperativa. (Si consigliano calzature comode e adatte all'ambiente decisamente umido o meglio decisamente bagnato). La cooperativa dispone di uno spaccio per tutti i tipi di pesce. Chi fosse interessato all'acquisto deve procurarsi quanto necessario (borse frigo o quant'altro) alla conservazione ottimale.
- ore 12,15** Spostamento di circa 500 mt per raggiungere il caratteristico ristorante "La Cambusa" dove degusteremo un pranzo a base di pesce con le immancabili vongole di Goro appena conosciute da vicino, abbinare ai vini di sabbia della Cantina Mariotti, il cui titolare ci illustrerà le caratteristiche e le peculiarità del suo territorio e dei suoi vini.
- ore 15,00** Inizio del rientro con tappa, per coloro che lo vorranno alla Abbazia di Pomposa con la eventuale disponibilità di una guida (comunicare interesse alla prenotazione - minimo 20 persone) che ci accompagnerà alla conoscenza di questa eccellenza del territorio ferrarese.

Coloro che non possono o non vogliono mangiare pesce sono pregati di comunicarlo al momento della prenotazione, che deve pervenire entro e non oltre il 23 ottobre

Il Territorio



Il Po, con l'apporto quotidiano di terra e sabbia ha modellato nei secoli, lungo la sua foce, le isole orizzontali alla linea di costa, utili al riparo delle mareggiate, con internamente sacche o lagune. Nasce così lo scanno di Goro, chiamato anche isola dell'amore. Una lingua di sabbia che diventa subito l'indiscusso palcoscenico di una natura selvaggia e incontaminata, dove piante come tamerici e salicornie incrociano i voli degli uccelli selvatici. Tra la fine del '700 e l'inizio del '800 sorge in questa laguna, direttamente collegata al mare, l'abitato di Goro costruito da navigatori diventati pescatori.



Vongola verace



Cozza



Fasolaro



Lupino

II COPEGO

Consorzio Pescatori Goro

Fondato negli anni '30 dai pescatori di Goro per la gestione del mercato ittico, il Copego ha assunto nel 1970 la connotazione attuale di società che riunisce diverse cooperative del luogo. Risalgono proprio a quegli anni le prime sperimentazioni realizzate in collaborazione con l'Università di Ferrara che hanno portato all'avvio dell'allevamento di cozze e vongole veraci nella Sacca di Goro. Questa attività ha dato risultati straordinari, tanto che alla fine degli anni '80 il Consorzio ha raggiunto la leadership nel settore della molluschicoltura. Il Copego attualmente conta sull'attività di oltre 1 600 soci (*con un numero di imprese di pesca pari a 400*), suddivisi in numerose categorie di pesca e di mestiere e commercializza i propri prodotti a livello nazionale ed europeo (Spagna, Francia, Germania, Olanda); recentemente ha avviato le prime esportazioni di molluschi nei mercati asiatici. Il Consorzio si occupa di tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla commercializzazione. È un'azienda in continua crescita che negli ultimi anni ha incrementato notevolmente il proprio fatturato. La maggior parte del fatturato proviene dalla produzione e lavorazione di vongole veraci, cozze e molluschi in genere.



Ostrica piatta



Cannolicchio



Ostrica concava



Murice spinoso

Coltivare il mare

Questa espressione rappresenta il cambiamento di mentalità che segna il passaggio da una concezione tradizionale della pesca, ad una nuova basata sull'indirizzo razionale e programmato delle ricchezze marine per l'alimentazione. Questa visione dalla mera attività di pesca, all'allevamento della vongola verace basata su moderne tecniche di acquacoltura, è favorita dalla disponibilità di ampi specchi acquei in concessione demaniale e quindi dalla capacità di gestire le risorse in maniera razionale.

Frutti di mare che danno una chiara sensazione di sapidità mitigata da dolce raffinatezza. Ampiezza degli aromi e prolungata persistenza gustativa sono le caratteristiche di una qualità unica. Vongole veraci polpose e lucenti dal sapore di sale marino ed un'iniziale sensazione di dolcezza mista ad un intenso aroma di alga, caratteristiche che si riscontrano anche nelle cozze e nelle ostriche. Prodotti depurati in uno dei primi Stabiluari europei che ha saputo mantenere l'iniziale utilizzo di acqua di mare a circuito semi-aperto, controllandone, con tecniche all'avanguardia, i parametri fisici, biologici e chimici quali temperatura, colimetria, salinità e ossigeno. Prima della fase di confezionamento con packaging innovativi, nel laboratorio interno allo stabilimento si procede alle analisi microbiologiche e chimiche. E' garantita la rintracciabilità dei molluschi nei vari passaggi, dall'individuazione delle zone di pesca, ai produttori attestata da Enti certificatori esterni, in base alla norma UNI EN ISO 22005:2008, ed in particolare, per vongole e cozze la tracciabilità 6 riconducibile fino al singolo allevatore. Copego ha ottenuto la certificazione IFS, strumento con il quale l'azienda dà evidenza della propria conformità ai requisiti di qualità e di sicurezza alimentare previsti da tale standard.

Lo Stabulario

Dopo la raccolta i molluschi vengono portati allo Stabulario per la depurazione, controllo e rifinitura per essere poi confezionati con packaging diversificati



L'impianto di depurazione in vasche è in funzione dal 1976 ed è uno dei maggiori in Europa. L'impianto è approvvigionato in continuo con acqua di mare filtrata e depurata. I molluschi restano nelle vasche almeno 12 ore fino alla depurazione di tutte le sostanze batteriche. Oltre a garantire l'idoneità al consumo umano di molluschi, lo stabulario deve mantenere gli animali nelle migliori condizioni possibili, poichè i molluschi devono essere venduti vivi e vitali. È per questo motivo che l'impianto a circuito aperto ha subito innovative modifiche, che hanno reso possibile agire su quei parametri dell'acqua come la temperatura e la salinità, che in alcuni periodi dell'anno rendevano difficoltoso il mantenimento degli animali in stabulazione.



Il Vino delle Sabbie

Ferraresi

Il leggendario Bosco Eliceo

La fascia costiera adriatica che si estende tra le bocche del Po a Goro e la foce del Reno, lungo la direttrice della strada Romea, è l'unica zona della provincia di Ferrara a vantare una tradizione vinicola molto particolare. Nei secoli questa tradizione si è estesa con le medesime caratteristiche fino all'attuale Cervia, nella provincia di Ravenna.

La viticoltura ferrarese si è identificata per secoli col vitigno Fortana e Uva D'Oro: le sue origini pare risalgano addirittura all'epoca in cui il territorio di Comacchio era fiorente la civiltà di Spina. La coltivazione della vite appare già notevolmente sviluppata nel corso del X e del XI secolo, quando i lavori di bonifica promossi dai monaci benedettini dell'abbazia di Pomposa favorirono una intensa attività agropastorale in questi lembi di terra strappati alla palude.

Un'altra tradizione ne fa risalire invece l'origine al 1528, quando Ercole II Duca d'Este, sposò Renata di Francia, la quale, figlia di Luigi XII, avrebbe portato in dote dalla Côte d'Or della Borgogna anche un vitigno, l'uva d'oro, appunto, che trovò ambiente adattissimo per svilupparsi sulle dune



"Terroir Ferrara"

sabbiose del delta del Po, in particolare attorno alla Abbazia di Pomposa e giù, nei dossi del Bosco Eliceo di Comacchio e dintorni.

Nei secoli successivi, tramontato lo splendore degli estensi, si spengono anche i bagliori, la sontuosità e l'opulenza della loro tavola, che mostrava, accanto ai capolavori gastronomici a noi ben noti, i vini di produzione locale. La terra ferrarese ritorna terra di paludi e malaria, ma la cucina popolare e rurale, che non aveva mai conosciuto i fasti di corte, continua a tramandare una tradizione di cibi poveri e semplici, cui i vini delle sabbie davano il giusto sostegno. Si preservava così intatta per secoli questa cucina tipica locale, supportata in maniera ideale, che si tratti di alta gastronomia "estense" o cucina di valle, dai vini del Bosco Eliceo.

Conosciamo la Cantina Mariotti

Attraverso l'attività di analisi e consulenza de "La Bottega del Vino", da lui fondata nel 1976, Giorgio Mariotti ha preso coscienza della tipicità dei vini prodotti sui suoli sabbiosi dei vigneti "a piede franco" del Bosco Eliceo, divenendo uno dei promotori della DOC ottenuta nel 1989. A partire dal 1998 Mariotti ha deciso di vinificare direttamente le uve di vigneti particolarmente vocati, tra i quali la vigna del "Fondo Luogaccio", a San Giuseppe di Comacchio, area tipica dell'autoctona Fortana, localmente nota come Uva d'Oro. Nel 2009 la gestione agronomica dell'Azienda Agricola è stata affidata a Mirco Mariotti, che dopo gli studi di Enologia presso l'Università del Sacro Cuore di Piacenza, ha iniziato a collaborare insieme alla sorella Barbara all'attività di famiglia.



Ad oggi il vigneto del "Fondo Luogaccio", che si trova all'interno del Sito Natura 2000 denominato "Duna di San Giuseppe", è riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna come vigneto storico con il nome di "Duna della Puia", antico toponimo della zona.



Alcuni vini della Cantina Mariotti



Bianco dell'Emilia IGP frizzante "Smarazen"



Malvasia dell'Emilia IGP fermo "Le Dune Bianche"



Vino da Uve stramature Bianco "Ailanto"



Fortana dell'Emilia IGP frizzante "Uva d'Oro"



Fortana dell'Emilia IGP frizzante "Surié"



Fortana dell'Emilia IGP fermo "Valle Isola"



Fortana dell'Emilia IGP frizzante "Dune"





COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

[Il brentatore](#)

info.brentatori@virgilio.it
info.brentatori@gmail.com