



UNICA, ITALIANA, VERA

IL RICETTARIO

DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP



**Consorzio di Tutela
della Cozza di Scardovari DOP**
www.scardovari.org - consorzio@consorzioscardovari.it

PREFAZIONE

Essere il Presidente del Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP è un privilegio ma anche una grande responsabilità poiché è come avere una famiglia di centinaia di persone che confidano in te per ricevere delle garanzie sui risultati della produzione annuale della cozza di Scardovari DOP, sulle sue più corrette strategie di gestione e di vendita, sulla sua più opportuna valorizzazione sul mercato.

La maggioranza dei soci che operano con me sono nuclei familiari e la nostra cooperativa è composta per circa il 50% da donne e da molti giovani, figli o parenti dei soci. Quando nel 2013 abbiamo ottenuto il riconoscimento della Cozza di Scardovari DOP e, contemporaneamente, quello di cozza biologica (perché la cozza di Scardovari DOP è anche biologica) abbiamo davvero compreso il valore ma soprattutto le potenzialità del nostro prodotto, del nostro territorio e del nostro mestiere. Oggi la cozza rientra tra i molluschi più economici, anzi, forse è il più economico in assoluto. Credo che ciò sia attribuibile al fatto che molte persone, dai grossisti ai ristoratori, ma anche ai consumatori appassionati di questi molluschi, non ne conoscono la produzione e neppure la stagionalità. Sono in molti a non sapere, ad esempio, che per la maggioranza dell'anno è in commercio, sia fresca che surgelata, una tipologia di cozza che non è neppure italiana. Per questo crediamo che la Cozza di Scardovari DOP possa rappresentare una nuova e concreta opportunità per rilanciare l'immagine della cozza italiana autoctona in generale e sensibilizzare e informare meglio gli interessati su questo prodotto, attribuendogli il giusto valore e dunque riconoscendogli il giusto prezzo sul mercato.

La Cozza di Scardovari DOP porta con sé la nostra storia, la nostra esperienza e i nostri luoghi. A chi non conosce la Sacca di Scardovari, dove il fiume Po incontra il Mare Adriatico, rivolgo l'invito a visitare questo luogo incantato e ricco di biodiversità, dove trovare il mare e la laguna, i campi di riso, di lavanda e i fenicotteri rosa, i cefali e la nostra sublime e unica Cozza di Scardovari DOP. Spero che questo ricettario sia utile, vista anche la bellezza delle foto e la bontà e semplicità delle ricette, ad invogliare chi non la conosce ancora a chiedere al proprio pescivendolo la Cozza di Scardovari DOP, premiando così i nostri sforzi e il sogno di ridare a questo mollusco un più giusto valore.

Paolo Mancin

Presidente Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP

INTRODUZIONE

La Cozza di Scardovari DOP è l'ingrediente protagonista delle quindici ricette di questo ricettario.

Il Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP ha chiesto allo chef Marcello Leoni - che ha iniziato il suo percorso 40 anni fa al Trigabolo di Argenta fino a conquistare la stella Michelin al ristorante Il Sole - di realizzare una raccolta di ricette semplici ma originali, al fine di fornire un po' di trucchi e di idee a chi non è molto pratico di questo mollusco ma anche a chi ne è appassionato e magari lo cucina sempre allo stesso modo. È risaputo che, tra i prodotti ittici, le specie poco conosciute risultano essere quelle meno richieste e, al tempo stesso, quelle che meno si sanno preparare in cucina. Per questo è importante partire sempre dalla conoscenza del prodotto perché, senza, sarebbe impossibile effettuare un acquisto davvero consapevole.

Innanzitutto è importante chiarire che la Cozza di Scardovari DOP è quella che ha la denominazione scientifica di specie tipica delle acque italiane, ovvero *Mytilus galloprovincialis*. La denominazione corrispondente in lingua italiana è "cozza" o "mitilo". È obbligatorio che entrambe le denominazioni, scientifica e in italiano, siano riportate in etichetta. Infatti, in commercio come cozza fresca, si trova abitualmente anche la "cozza atlantica", per lo più di origine spagnola mentre, nei banchi del congelato, ci sono anche altre specie di cozza provenienti da Paesi extra-europei.

In etichetta deve essere riportato anche il metodo di produzione, che indica se la cozza deriva da pesca o allevamento. La Cozza di Scardovari DOP è esclusivamente allevata nella Sacca di Scardovari, secondo un sistema che non prevede utilizzo di mangimi né di farmaci e che è considerato per questo una delle forme di acquacoltura più sostenibili in assoluto. Ancora in etichetta deve essere presente l'origine del prodotto e dunque, se di allevamento, il Paese di produzione. Nel caso della Cozza di Scardovari DOP sarà dunque indicato "Allevata in Italia". Infine, non deve mai mancare il marchio che indica la certificazione, riconosciuta a livello europeo, di prodotto "DOP", ossia di Denominazione di Origine Protetta.

SOMMARIO

Il Ricettario della Cozza di Scardovari DOP

PROGETTO REALIZZATO DA



Fondazione Qualivita

Via Fontebranda 69 – 53100 Siena
www.qualivita.it - info@qualivita.it

TITOLO

Il ricettario della Cozza di Scardovari DOP

CREDITI

Ricette: Marcello Leoni

Testi: Valentina Tepedino – Eurofishmarket

Fotografia e grafica: Fondazione Qualivita

STAMPA

Finito di Stampare - Gennaio 2022

Si ringrazia l'ittiturismo Villa Martina di Porto Tolle nel quale sono state realizzate tutte le ricette presenti nel ricettario con la collaborazione di Massimiliano Gibin del Consorzio delle Cooperative Pescatori del Polesine O.P. Si ringrazia il Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP per i prodotti forniti, Andrea Caroppo e Leonardo Di Maio per le foto ed il materiale multimediale.



Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP

Via della Sacca, 11 - 45018 Scardovari (RO)

www.scardovari.org - consorzio@consorzioscardovari.it



- 4 **TEGAME DI COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 6 **IMPEPATA DI COZZE DI SCARDOVARI DOP AL POMODORO E PEPE NERO**
 - 8 **TEPPANYAKI DI MELANZANE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP AL POMODORO**
 - 10 **PURÈ DI PATATE CON UMIDO DI COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 12 **COZZE DI SCARDOVARI DOP GRATINATE AL LIMONE, ROSMARINO E POMODORO**
 - 14 **SPAGHETTI ALLE COZZE DI SCARDOVARI DOP E PANE CROCCANTE**
 - 16 **CIALDA DI MOLLICA DI PANE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 18 **FOCACCIA AL ROSMARINO RIPIENA DI COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 20 **TAGLIATELLE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP E FAGIOLI BORLOTTI**
 - 22 **INSALATA DI TROPEA CON COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 24 **CEFALO FARCITO ALLE COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 26 **CREMA DI CECI CON COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 28 **TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA IN UMIDO DI COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 30 **MERLUZZO AL VAPORE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP**
 - 32 **RISOTTO MANTECATO AL PESTO CON COZZE DI SCARDOVARI DOP**
- APPENDICE**
- 36 **CONSIGLI DELLO CHEF**
 - 38 **CARTA D'IDENTITÀ DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP**



Progetto realizzato grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Fondi FEAMP 2014/2020 - Misura 5.66 Reg. (UE) 508/2014"

IL RICETTARIO

TEGAME DI COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

800g	Cozza di Scardovari DOP
1/2 bicch.	Vino bianco
1 rametto	Rosmarino
1 spicchio	Aglio
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Sale
Q.B.	Pepe bianco

PROCEDIMENTO

In una casseruola versare l'olio EVO con il rametto di rosmarino e lo spicchio d'aglio in camicia, scaldare leggermente. Appena inizia a soffriggere l'aglio sfumare con il vino bianco. Dopo pochi secondi aggiungere le Cozze di Scardovari DOP con abbondante pepe bianco. Coprire con il coperchio la pentola e cuocere a fuoco vivace per circa 4-5 minuti massimo. Servire subito ben calde.



IMPEPATA DI COZZE DI SCARDOVARI DOP AL POMODORO E PEPE NERO

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

800g	Cozza di Scardovari DOP
200g	Pomodorini
2 spicchi	Aglio
Abbond.	Pepe nero
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

In una casseruola versare un filo di olio EVO, unire l'aglio in camicia e appena inizia soffriggere versare le Cozze di Scardovari DOP e la polpa dei pomodorini precedentemente battuti al coltello. Aggiungere a piacere abbondante pepe nero e coprire con il coperchio. Cuocere pochi minuti, giusto il tempo che le Cozze di Scardovari DOP si aprano.



TEPPANYAKI DI MELANZANE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP AL POMODORO

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

40	Cozze di Scardovari DOP
1	Melanzana
80g	Pomodorini
1 spicchio	Aglio
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Sale
Q.B.	Sale grosso
Q.B.	Pepe bianco

PROCEDIMENTO

Dalle melanzane ricavare dei parallelepipedi lunghi all'incirca 12 cm e con il lato di circa 4/5 cm prestando attenzione ad ottenere dei pezzi il più simili possibile tra loro. Cuocerli in una padella antiaderente con qualche chicco di sale grosso, ottenendo su tutti e 4 i lati una coloratura abbondantemente scura, ma non bruciata.

In un'altra padella versare un filo di olio EVO, aggiungere uno spicchio di aglio in camicia e scaldare il tutto. Appena inizia a soffriggere la polpa dei pomodorini precedentemente battuti al coltello e aggiungere le Cozze di Scardovari DOP. Pepare con pepe bianco e fare cuocere 3 minuti.

Togliere le Cozze di Scardovari DOP e fare leggermente restringere la salsa. Nel frattempo dividere le Cozze di Scardovari DOP togliendo la parte di guscio senza il mollusco. Sistemare le mezze Cozze di Scardovari DOP su una teglia da forno e versarvi sopra la salsa ristretta. Passare in forno sia le Cozze di Scardovari DOP che le melanzane per 3 minuti al massimo ad una temperatura molto alta. Impiattare e servire.



PURÈ DI PATATE CON UMIDO DI COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

300g	Cozza di Scardovari DOP
200g	Patate
200g	Passata di pomodoro
1 spicchio	Aglio
Q.B.	Latte
Q.B.	Burro
Q.B.	Parmigiano Reggiano DOP
Q.B.	Sale grosso
Q.B.	Olio EVO

PROCEDIMENTO

Bollire le patate in abbondante acqua. Passarle con lo schiacciapatate e con l'aiuto di un cucchiaio di legno iniziare a lavorare l'impasto ottenuto in una casseruola a fuoco basso aggiungendo a piacere latte, burro e Parmigiano Reggiano DOP quanto basta. Aggiustare di sale.

In una casseruola versare un filo di olio EVO, aggiungere uno spicchio di aglio in camicia e fare leggermente soffriggere. Unire la passata di pomodoro e le Cozze di Scardovari DOP e cuocere per 4/5 minuti, poi sgusciarle e reinserire i molluschi puliti nella salsa togliendo lo spicchio d'aglio.

In un piatto da portata mettere il purè ben caldo e finire con l'umido di Cozze di Scardovari DOP e un filo di olio EVO a crudo.



COZZE DI SCARDOVARI DOP GRATINATE AL LIMONE, ROSMARINO E POMODORO

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

800g	Cozza di Scardovari DOP
100g	Pomodorini
Q.B.	Pane grattugiato
1	Limone
1 rametto	Rosmarino
2 spicchi	Aglio
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe bianco
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente mettere il pane grattugiato, uno spicchio di aglio in camicia, un rametto di rosmarino e un pizzico di sale. A fuoco molto basso iniziare a tostare leggermente il pane aggiungendo un filo di olio EVO. Il pane sarà pronto quando diventerà ben croccante. Togliere la padella dal fuoco e versare in una ciotola di vetro, eliminando l'aglio ed il rosmarino e aggiungendo a piacere la scorza di limone grattugiato, il rosmarino tritato ed un cucchio di polpa di pomodorini precedentemente battuti al coltello. Miscelare bene il pane che deve rimanere ben croccante e sistemarlo di sale, controllando che si sentano bene i sapori.

Pulire bene le Cozze di Scardovari DOP ed aprirle con l'aiuto di un coltellino ricavando i mezzi gusci. Tenere le metà con il mollusco, cospargerle con abbondante pane profumato ed infornare a 250 gradi circa per 3 minuti. Controllare che siano cotte e croccanti al tempo stesso. Disporre nel piatto e finire con un filo di olio EVO a crudo.



SPAGHETTI ALLE COZZE DI SCARDOVARI DOP E PANE CROCCANTE

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

400g	Spaghetti
300g	Cozza di Scardovari DOP
2 spicchio	Aglio
1 rametto	Rosmarino
Q.B.	Pane grattugiato
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe bianco
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

In una padella versare un filo di olio EVO, unire uno spicchio di aglio in camicia ed un rametto di rosmarino. Fare leggermente scaldare e versare le Cozze di Scardovari DOP con una presa di pepe bianco. Fare cuocere il tempo di aprirle, circa 4 minuti. A cottura ultimata sguisciare le Cozze di Scardovari DOP e rimmergerle nella loro acqua di cottura.

A parte mettere del pane grattugiato in una padella antiaderente con uno spicchio di aglio in camicia, un filo di olio EVO e un pizzico di sale e cuocere dolcemente fino a quando sarà leggermente dorato, asciutto e croccante.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e a $\frac{3}{4}$ di cottura scolarli e versarli nella padella contenente la salsa e le Cozze di Scardovari DOP. Unire un filo di olio EVO a crudo e portare gli spaghetti a fine cottura (chiaramente al dente). In ultimo spolverare di pane grattugiato saltando gli spaghetti e servendoli ben caldi.



CIALDA DI MOLLIKA DI PANE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

4 fette	Pane di semola
3 cime	Basilico
12	Pomodorini
12	Cozze di Scardovari DOP
1 spicchio	Aglione
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe
Q.B.	Sale grosso e fine
Q.B.	Peperoncino

PROCEDIMENTO

Prendere un filone di pane di semola, tagliare delle fette di uno spessore pari a un centimetro. Eliminare la crosta e con l'aiuto di un matterello schiacciare la mollica ottenendo così una leggera sfoglia (si può fare anche con le fette di pan carré).

In una teglia mettere dei pomodorini tagliati a metà, aggiungere un pizzico di sale grosso e uno spicchio di aglio in camicia e cuocere in forno a 220 gradi fino ad ottenere un'abbondante doratura. Togliere dal forno ed eliminare lo spicchio d'aglio e la buccia dei pomodori. Mettere la polpa ottenuta in un bicchiere da frullatore ed emulsionare con olio EVO, aggiustando di sale. Cercare di tenere il pomodoro molto concentrato e dunque filtrare e tenere da parte.

Cuocere le Cozze di Scardovari DOP in una casseruola con olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia e un pizzico di peperoncino per 4 minuti circa. Sgusciarle tenendole in caldo nella loro acqua di cottura. A questo punto prendere le sfoglie di pane e con un cucchiaino mettervi sopra delle gocce di pomodoro arrostito che risulterà come una salsa vera e propria. Prendere delle cime fiorite di basilico, selezionare i fiori ed i semi con le cime più piccole da disporre sul pane con il pomodoro. Finire mettendo le Cozze di Scardovari DOP leggermente scolate e un filo di olio EVO. Servire aperte come una bruschetta.



FOCACCIA AL ROSMARINO RIPIENA DI COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

200g circa	Focaccia al rosmarino
200g	Cozza di Scardovari DOP
60g	Pomodorini
2 spicchi	Aglione
1 rametto	Rosmarino
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Peperoncino
Q.B.	Pepe
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà i pomodorini e salarli con del sale grosso. Aggiungere un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio in camicia e infornare a 200° C con un filo di olio EVO. Cuocere fino ad imbrunirli per circa 12 minuti. A questo punto pelarli, togliere l'aglio e il rosmarino. Battere i pomodorini arrostiti con il coltello. Fare restringere in una casseruola a fuoco lento.

In una padella preparare una base di olio EVO con uno spicchio di aglio in camicia ed il profumo appena del peperoncino. Fare leggermente scaldare e appena inizia a soffriggere aggiungere i pomodorini precedentemente arrostiti e battuti al coltello. Fare cuocere senza salare, versare le Cozze di Scardovari DOP e continuare a cuocere con il coperchio per 4 minuti circa. Togliere dal fuoco e pulire le cozze dai gusci. Se la salsa di pomodorini arrostiti risultasse troppo liquida per via del rilascio dell'acqua delle Cozze di Scardovari DOP farla restringere prima di inserirle nella salsa.

Scaldare la focaccia sulla griglia, tagliarla in parallelepipedi lunghi 12 cm e larghi 4 e farcire (come se fosse un panino) facendo attenzione a non abbondare troppo con il ripieno. Impiattare a piacere.



TAGLIATELLE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP E FAGIOLI BORLOTTI

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

400g	Tagliatelle
200g	Fagioli borlotti
200g	Cozza di Scardovari DOP
30g	Passata di pomodoro
2 rametto	Rosmarino
1/2	Cipolla
1	Carota
1 foglia	Alloro
1 spicchio	Aglio
Q.B.	Prezzemolo
Q.B.	Sale
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe

PROCEDIMENTO

In una padella far soffriggere un filo di olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia ed un rametto di rosmarino. Unire le Cozze di Scardovari DOP e cuocerle per 4/5 minuti con l'aggiunta di un cucchiaino di passata di pomodoro. Togliere la padella dal fuoco e sgusciare le Cozze di Scardovari DOP rimettendo la sola polpa nella salsa una volta pulite.

A parte cuocere i fagioli borlotti in acqua con una foglia di alloro (in alternativa utilizzare il prodotto già precotto in barattolo e sgocciolarlo), un rametto di rosmarino, una carota pelata e mezza cipolla pulita. Aggiungere ai fagioli pochissimo sale e, una volta cotti, togliere tutti gli odori aggiunti mantenendo i borlotti nella loro acqua anche durante il raffreddamento. Aggiungere la giusta quantità di fagioli alla salsa delle Cozze di Scardovari DOP, cuocere le tagliatelle molto al dente e saltarle nel condimento. A piacere aggiungere il profumo di rosmarino o prezzemolo.



INSALATA DI TROPEA CON COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

24	Cozze di Scardovari DOP
1	Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
250g	Squacquerone di Romagna DOP
16	Pomodorini
1 spicchio	Aglio
Q.B.	Basilico
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe bianco e nero
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

In una padella far soffriggere un filo di olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia e una cima abbondante di basilico. Unire le Cozze di Scardovari DOP con una presa di pepe bianco e fare cuocere 5 minuti circa. Sgusciarle e mantenerle nella loro acqua di cottura fino all'utilizzo.

A parte in una padella mettere un filo di olio EVO e del basilico fresco. Tagliare la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP in quarti per la lunghezza, poi suddividere i petali più larghi tagliandoli ulteriormente. Saltare a fiamma vivace fino a vedere una leggera trasparenza nella Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, salare e pepare quindi togliere la padella dal fuoco eliminando il basilico.

Dividere i pomodorini in due parti e con l'aiuto di un cucchiaino togliere la polpa contenuta all'interno disponendola in modo gradevole sul piatto, salandola leggermente. Appoggiare sul piatto delle piccole quantità di Squacquerone di Romagna DOP, aggiungere i petali di cipolla e le Cozze di Scardovari DOP scolate. Terminare con un filo di olio EVO a crudo e del pepe bianco a piacere.



CEFALO FARCITO ALLE COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

1kg e 1/2	Cefalo (pesce o filetti)
2 cespi	Indivia
24	Cozze di Scardovari DOP
16	Pomodori
1 spicchio	Aglio
1 noce	Burro
Q.B.	Sale
Q.B.	Pepe bianco
Q.B.	Olio EVO

PROCEDIMENTO

Sfilettare il cefalo, deliscarlo e spellarlo. Farcirlo con delle Cozze di Scardovari DOP aperte e precedentemente scottate in bianco con aglio in camicia, olio EVO e pepe bianco. Unire a freddo i pomodori precedentemente arrostiti. Una volta farciti i filetti di cefalo, chiuderli a “portafoglio”, salare, passare in padella antiaderente e cuocere a fuoco medio fino ad imbiondirne le carni.

A parte in una padella mettere una noce di burro e far rosolare dell’indivia tagliata a spicchi sottili per la sua lunghezza. Disporre l’indivia sul piatto e tagliare a fette il cefalo in maniera che si veda la farcitura. A piacere aggiungere altri pomodori arrostiti tagliati a pezzetti disponendoli in modo gradevole sul piatto.



CREMA DI CECI CON COZZE DI SCARDOVARI DOP

SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

400g	Ceci lessati
2-3	Pomodorini molto maturi
2-3	Pomodori normali
1 spicchio	Aglio
2 rametti	Rosmarino
1 foglia	Alloro
1	Cipolla
1 radice	Carota
24	Cozze di Scardovari DOP
Q.B.	Sale
Q.B.	Pepe
Q.B.	Olio EVO

PROCEDIMENTO

Preparare un leggero soffritto con poca cipolla tritata, carota tritata, una foglia di alloro e olio EVO. Aggiungere i ceci precedentemente lessati e un cucchiaio di pomodorini maturi battuti al coltello, sale e pepe. Cuocere 3 minuti e coprire di acqua. Una volta portata a bollore togliere l'alloro e frullare il tutto ottenendo la crema della densità che si preferisce. Sistemare di sale e pepe e tenere da parte.

Per l'umido di Cozze di Scardovari DOP mettere in una casseruola un filo di olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia, un bel rametto abbondante di rosmarino e fare leggermente soffriggere. Aggiungere le Cozze di Scardovari DOP e cuocere per 4 minuti circa. Farle raffreddare e sgusciarle tenendole nella loro acqua di cottura. Versarle quindi sulla crema di ceci e guarnire a piacere con pomodori freddi a cubetti e un rametto di rosmarino.

Note: Per una migliore riuscita e valorizzazione della Cozza di Scardovari DOP è importante che le cozze vengano cotte il minimo indispensabile in maniera che il prodotto rimanga carnoso e succoso. Ciò vale anche per la parte in cui le riscaldiamo per finire il piatto. Basterà appena stiepidirle perché si riscalderanno direttamente nella crema di ceci.



TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA IN UMIDO DI COZZE DI SCARDOVARI DOP

 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

400g	Cozza di Scardovari DOP
200g	Pomodorini
400g	Tagliolino nero di seppia
1 spicchio	Aglio
1 rametto	Rosmarino
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe bianco
Q.B.	Sale

PROCEDIMENTO

In una casseruola mettere un filo di olio EVO con uno spicchio di aglio in camicia ed un rametto di rosmarino. Fare leggermente soffriggere ed aggiungere un po' di polpa di pomodorini precedentemente battuti al coltello. Unire le Cozze di Scardovari DOP e un pizzico di pepe bianco. Coprire con il coperchio, fare cuocere 5 minuti e poi sgusciare le Cozze di Scardovari DOP unendo i molluschi alla polpa dei pomodorini.

Cuocere in abbondante acqua salata i tagliolini al nero di seppia e scolarli facendoli saltare nella salsa di pomodoro e Cozze di Scardovari DOP. A crudo aggiungere un filo di olio EVO aggiustando con sale e pepe bianco.

Note: Per una migliore riuscita del piatto portare la cottura delle Cozze di Scardovari DOP al minimo per tenerle più gustose



MERLUZZO AL VAPORE CON COZZE DI SCARDOVARI DOP



 SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

2kg	Merluzzo (pesce o tranci)
1 cespo	Insalata riccia
24-32	Cozze di Scardovari DOP
2 rametti	Rosmarino
2 spicchio	Aglio
Q.B.	Pane grattugiato
Q.B.	Pepe
Q.B.	Sale
Q.B.	Olio EVO

PROCEDIMENTO

Sfilettare, spellare, deliscare il merluzzo e tagliarlo in tranci della grandezza desiderata. Pulire l'insalata riccia e tenerla in acqua fredda corrente.

Mettere in una casseruola con un filo di olio EVO, uno spicchio di aglio in camicia e un rametto di rosmarino facendo leggermente soffriggere; unire le Cozze di Scardovari DOP e far cuocere coprendo per 5 minuti circa. Tenere da parte e fare raffreddare quindi pulirle dai gusci e mantenerle in acqua di cottura.

In una pentola antiaderente, a fuoco basso, unire il pane grattugiato con uno spicchio di aglio in camicia, un filo di olio EVO, sale, pepe ed un rametto di rosmarino. Dorare il tutto fino a quando non risulterà ben croccante, togliere il rosmarino e l'aglio e mantenere in luogo asciutto.

Cuocere il merluzzo al vapore e disporlo sopra l'insalata riccia. Condire con le Cozze di Scardovari DOP ben calde e bagnare l'insalata con la loro acqua. Spolverare il piatto con il pane croccante e servire.

RISOTTO MANTECATO AL PESTO CON COZZE DI SCARDOVARI DOP

SERVING
4 PERSONE

INGREDIENTI

350g	Riso varietà Baldo o Vialone Nano
Q.B.	Pesto (basilico, pinoli, pecorino, olio, aglio, sale)
150g	Pomodorini
1 spicchio	Aglio
1/2 bulbo	Scalognò
16	Cozze di Scardovari DOP
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Pepe
Q.B.	Sale

BRODO DI PESCE

INGREDIENTI

1/2	Carota tritata
1/2	Cipolla tritata
1 foglia	Alloro
Q.B.	Olio EVO
Q.B.	Lische e teste di pesce

PROCEDIMENTO

In una pentola alta mettere un filo di olio extra vergine di oliva, aggiungere le verdure tritate e l'alloro. Cuocere a fuoco vivace fino a fare imbiondire. Aggiungere le teste e le lische del pesce e fare cuocere ulteriormente per circa 3-4 minuti. Aggiungere abbondante acqua fredda e fare sobbollire per circa 2 ore. Dunque filtrare e tenere in caldo per l'uso.

PROCEDIMENTO

Per il pesto passare al mortaio le foglie di basilico con appena il profumo dell'aglio, olio evo, pecorino e una manciata di pinoli. Sistemare di sale e tenere al fresco coperto con olio EVO per non farlo ossidare (o acquistare direttamente il pesto già pronto).

In una casseruola mettere un filo di olio EVO con uno spicchio di aglio in camicia. Fare leggermente soffriggere e aggiungere le Cozze di Scardovari DOP e la polpa dei pomodorini precedentemente battuti al coltello e arrostiti. Far cuocere per circa 4 minuti e togliere i gusci mantenendo i molluschi nella loro salsa di cottura.

In un'altra casseruola mettere un filo di olio EVO e fare leggermente soffriggere un po' di scalognò tritato finissimo. Versare il riso facendolo leggermente tostare a fuoco vivace. Bagnare con abbondante brodo di pesce leggero di gusto portando il riso fino a tre quarti di cottura continuando a girare; il tutto senza aggiungere sale. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare con abbondante pesto. Sistemare di sale e mettere le Cozze di Scardovari DOP calde sopra al risotto dopo averle scolate. A piacere aggiungere un poco di pomodori maturi tagliati a concassea ben freddi.



APPENDICE

CONSIGLI DELLO CHEF

Marcello Leoni

La definizione di molluschi bivalvi deriva dal fatto che le cozze hanno il corpo racchiuso in una conchiglia costituita da 2 valve (da qui il nome di bi-valvi) composte principalmente da carbonato di calcio. Le conchiglie di questi molluschi hanno valve equivalenti tra loro che permettono una chiusura ermetica, ottima per conservare più a lungo il loro liquido interno prezioso anche per dare più gusto alle nostre pietanze. La normativa prevede che i molluschi bivalvi e dunque anche le cozze fresche debbano essere vive e vitali al momento dell'acquisto.

I molluschi bivalvi sono in generale organismi filtratori e dunque tendono, non appena reimmersi in acqua, ad assorbire gli elementi buoni e cattivi in essa contenuti. Questo è il motivo per cui la normativa vieta, eccetto per gli stabilimenti autorizzati allo scopo, la re-immersione in acqua. Questo è anche il motivo per il quale si suggerisce di non acquistare mai cozze vendute sfuse immerse in bacinelle, secchi o recipienti di vario tipo. Infatti è consigliabile acquistarle confezionate in retine sigillate o sottovuoto e con l'etichetta annessa ed irremovibile. Solo in questo modo sarà possibile avere la garanzia assoluta di acquistare i molluschi di quella precisa confezione.

Per valutarne la freschezza è possibile verificare la confezione sia misurando la perdita di liquido da parte dei molluschi sia dalla valutazione dell'odore e del colore di questi ultimi. Difatti, man mano che diminuisce la vitalità dei molluschi, questi aprono le loro valve e perdono il loro liquido interno. Più questo liquido è trasparente ed inodore e più è sinonimo di un prodotto ancora in vita. Un altro trucco per sperimentare la vitalità dei molluschi bivalvi è quello di provare a stimolare le valve se semichiusure e verificarne la reattività. Più il bivalve è vivo e più sarà reattivo e dunque tenderà di chiudere in fretta la sua conchiglia.

Inoltre quando i bivalvi sono vivi e pieni del loro liquido intervalvare anche scuotendoli nella confezione fanno rumore di pieno mentre, quando lo hanno perso, fanno un rumore di noci vuote.

I rischi legati al consumo di bivalvi sono per lo più collegati dunque sia all'area di raccolta che alla loro produzione, alla loro eventuale scarsa o mancata depurazione (quando necessaria) o alla loro re-immersione post confezionamento in acque non controllate. L'acquisto di confezioni di molluschi integre e ben etichettate è anche utile dunque ad essere più garantiti rispetto all'origine del prodotto ed alla sua eventuale depurazione.

Una cozza di qualità, e sicuramente la Cozza di Scardovari DOP, si presenta anche come aspetto ben pulita anche esternamente (senza concrezioni) e priva di residui anche perché i produttori le lavorano con grande attenzione dopo la raccolta e prima dell'etichettatura e dunque una volta a casa si possono immediatamente cucinare senza effettuare altri passaggi. Nel caso che, dopo il loro acquisto, non dovessero essere consumate in giornata, basterà conservarle in frigorifero avvolgendo il sacchetto con un panno umido; così possono durare anche più giorni.

Ricordarsi che le cozze non vanno mai cotte troppo a lungo e neppure ad alte temperature se non per pochissimi secondi. Le Cozze di Scardovari DOP sono tra i molluschi più saporiti e gustosi, hanno molta polpa e sono anche esteticamente di grande effetto. Si abbinano molto bene agli ingredienti grassi come possono essere alcuni tipi di latticini (mozzarella, formaggi a pasta fresca in generale, scamorza, ecc.), alle erbe aromatiche (rosmarino, basilico, alloro, prezzemolo, ecc.), alle carni (pollo, maiale, vitello, ecc.) e con tutti i tipi di legumi, verdure e patate. Per quanto riguarda i suggerimenti per il loro utilizzo vanno bene per fare antipasti, come primi e come secondi. Per gli antipasti il suggerimento è di gratinarle appena appena con un po' di pan grattato aromatizzato nel forno; per i primi l'ideale è uno spaghetti con Cozze di Scardovari DOP e pane grattugiato o un timballo di riso e Cozze di Scardovari DOP per i secondi non si possono non citare le cozze al pomodoro in umido o come ingrediente chiave del brodetto di pesce.



CARTA D'IDENTITÀ DELLA COZZA DI SCARDOVARI DOP

Valentina Tepedino

DOVE NASCE, CRESCE E VIENE RACCOLTA

La Sacca di Scardovari si trova in Veneto ed è composta da un vasto specchio d'acqua compreso tra le foci del Po di Gnocca e il Po delle Tolle. Per la particolare e articolata composizione idrogeologica si tratta di un ambiente ideale per la proliferazione e la coltivazione di cozze, vongole e ostriche. La Sacca, separata dal mare dai lidi sabbiosi, è sita in uno degli scenari paesaggistici più affascinanti del Delta del Po. Questa particolare conformazione la rende riconoscibile e caratteristica. L'ampio bacino si estende per diversi chilometri nell'entroterra, si affaccia sul mare e il suo profilo è definito dalle cavane dei pescatori, case costruite e sospese sull'acqua tramite palificazione.

L'HABITAT DELLA SACCA DI SCARDOVARI

L'ambiente lagunare della Sacca di Scardovari, in cui viene prodotta la Cozza di Scardovari DOP, è una zona di incontro tra l'acqua dolce del fiume Po e quella salata dell'Adriatico. Per tale ragione, la Cozza di Scardovari DOP cresce in un habitat che ha caratteristiche di gusto uniche, che le conferiscono una bassa quantità di sodio. La fonte di cibo per la Cozza di Scardovari DOP è costituita unicamente dagli apporti di particelle organiche ed inorganiche e dall'elevata produttività di fitoplacton e zooplacton dovuta agli abbondanti contributi di acqua dolce dei rami del fiume Po e dalla bassa profondità delle acque, dalla temperatura e dal tenore di ossigeno presenti nella Sacca. Non vengono somministrati alimenti aggiuntivi o mangimi, per questo tale mitilicoltura è considerata una delle forme di allevamento più sostenibili.

PRODUZIONE

La Cozza di Scardovari DOP nasce da un seme nostrano e sempre della cozza italiana autoctona (*Mytilus galloprovincialis*). Il seme deve essere selezionato per avere dimensioni comprese fra 1 e 3 cm. Nell'anno utile alla crescita del seme, fino al raggiungimento della taglia di 5 cm, esso viene sgranato e ricalibrato una o due volte nelle cosiddette "calze" o reste, al fine di consentirgli una crescita uniforme. La raccolta delle Cozze di Scardovari DOP nelle reste è manuale e viene svolta dal personale che gestisce in modo tradizionale il vivaio. Il prodotto viene sgranato e calibrato con l'ausilio di una macchina nelle tipiche case situate lungo l'arginatura della Sacca. Dunque viene riposto in appositi sacchi ed identificato con un'etichetta specifica per ogni produttore. In poche ore, successivamente alle operazioni di depurazione, le Cozze di Scardovari DOP vengono confezionate ed etichettate nello

stabilimento con bollo CE e con l'applicazione del marchio che certifica la Denominazione di Origine Protetta, dopodiché il prodotto è pronto ad essere commercializzato.

STAGIONALITÀ

La Cozza di Scardovari DOP viva e vitale, ossia fresca, si trova in commercio dalla fine di maggio ai primi di agosto, a seconda della temperatura delle acque anno per anno. Nasce, cresce e si riproduce esclusivamente all'interno della Sacca di Scardovari, nel Parco naturale del Delta del Po.

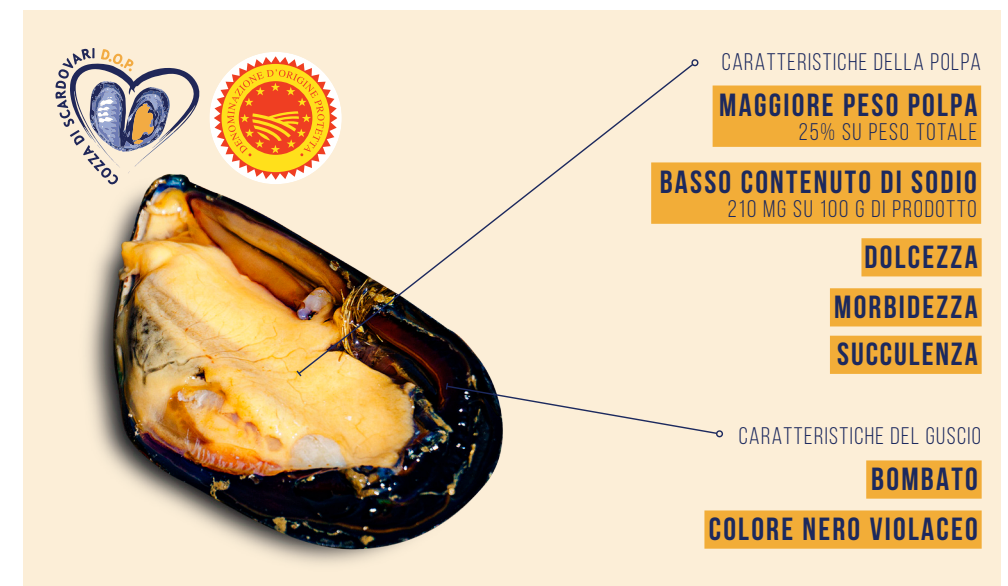
QUALI SONO LE CARATTERISTICHE

La Cozza di Scardovari DOP è l'unica cozza autoctona italiana che oggi viene allevata. Il suo nome latino è quello di «*Mytilus galloprovincialis*», un mollusco bivalve dalla forma allungata, dotato di una conchiglia di colore nero-violaceo. Le valve presentano una forma arrotondata nella parte più larga.

Solo la Cozza di Scardovari DOP è caratterizzata dai seguenti parametri fisici e organolettici presentando:

- carni lucide che riempiono bene la cavità valvare ed una percentuale di carne che deve rappresentare almeno il 25% del peso totale del mollusco;
- al gusto una dolcezza peculiare delle carni anche per il loro caratteristico basso contenuto in sodio, inferiore a 210 mg/100 g;
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

La Cozza di Scardovari DOP è attualmente l'unica cozza italiana a Denominazione di Origine Protetta.



BLOCK NOTES

Lined writing area on page 40.

Lined writing area on page 41.

