

Atelier del Gusto del Golfo di Trieste

Al termine della giornata odierna di lavori, dedicata in particolare alla **pesca e maricoltura**, si è aperto l'**Atelier del Gusto del Golfo di Trieste** dove i partecipanti al congresso hanno potuto degustare alcuni **prodotti tipici del Golfo**.

Sui tavoli facevano bella mostra di sé vassoi di 'canoce' e moli dorati, padelle di 'pedoci' gratinati e 'alla scotadeo', terrine di insalata di seppie e di sardoni marinati e 'in savor'. L'autore di queste prelibatezze nostrane è il signor De Grassi, cuoco provetto e pescatore egli stesso.

Questa iniziativa è **la prima di una serie di giornate a tema**, che vedrà come protagonisti i **prodotti caratteristici delle diverse stagioni della pesca**. L'intento è quello di valorizzare la **produzione alieutica del Golfo secondo un'ottica di gestione integrata** della risorsa marina, e di far **rivivere le ricette della tradizione locale**.

Il menù di questa prima serata è disponibile di seguito nel testo



Trieste, 11 maggio 2005

Atelier del Gusto del Golfo di Trieste

MENÙ

INSALATA DI SEPIE

Pulite e lessate 1 kg di seppie e condite con aceto, olio d'oliva, sale e pepe.

A piacere, potete aggiungere senape o sedano bianco.

COZZE GRATINATE

Aprite a crudo 1 kg di cozze, preparate a parte un impasto con pan grattato, aglio, prezzemolo, sale e pepe, e versatelo a pioggia sulle cozze sistemate in un recipiente capiente. Aggiungete l'olio a filo e cucinate in padella o in forno.

CANOCE AL NATURALE

Lessate in acqua bollente 1 kg di canoce, scolatele e una volta fredde pulitele.

Condite con sale, limone e olio d'oliva a piacere.

FILETTI DI MOLO DORATO

Pulite 1 kg di moli, infarinateli e passateli in un uovo sbattuto con un po' di sale, quindi friggeteli in abbondante olio bollente finché saranno ben dorati.



Trieste, 11 maggio 2005

Atelier del Gusto del Golfo di Trieste

MENÙ

SARDONI MARINATI

Spinate 6 etti di sardoni e marinateli in un'emulsione di aceto, limone e sale a cui avrete aggiunto 2-3 foglie di alloro. Dopo 24 ore sgocciolate e coprite con abbondante olio d'oliva.

SARDONI IN SAVOR

Infarinate e friggete 1 kg di alici in circa 1 litro di olio. A parte soffriggete mezza cipolla, aggiungete 2 bicchieri di aceto e 2 bicchieri di vin bianco e fatela consumare, unite poi 5 foglie di alloro. Disponete le alici e la cipolla a strati in una terrina e lasciate macerare per qualche giorno.

BRANZINO IN BELLAVISTA

Lessate il branzino in acqua salata aromatizzata con granelli di pepe, alloro e fette di limone. Scolatelo, adagiatelo su una base di insalata russa e privatelo delicatamente della pelle. Guarnitelo a piacere con rondelle di uova sode, mezzi pomodorini, stelline di peperone, ventaglietti di cetriolini. Servitelo freddo.