



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO



CITTÀ DI JESOLO



Comune di Cavallino
Treportì



"Naturalmente"

La commissione Pari Opportunità del Comune di Jesolo
Presenta il progetto realizzato con il contributo della Regione Veneto

Comune di Jesolo

Assessorato alle Pari Opportunità

Assessore

Daniela Donadello

"Naturalmente"

Progetto per la promozione delle pari opportunità tra donna e uomo

Bando Regionale, Dgr n. 1769/2014

Commissione Pari Opportunità

Claudia Gottardo

Presidente

Ilaria Basciano

vicepresidente

Raffella Vianello

Liana Visentin

Nedda Fancio

Susanna Cella

Patrizia Gobat

Nicoletta Parrella

Moira Lucchetta

Stefania Grandin

Unità Organizzativa Risorse Umane e Pari Opportunità

Il progetto "Naturalmente" è stato realizzato con il contributo della Regione del Veneto.

Progetto grafico e impaginazione

Tipografia Boschiero & Newton

www.boschiero-newton.it

Fotografie

Bepi Priviero

Archivio fotografico Boschiero & Newton

**Nutrire il pianeta:
il contributo delle donne**

*Feeding the planet:
the contribution of women*

Le donne, "nutrici della società", depositarie di pratiche, conoscenze e tradizioni legate al cibo, sono state il punto di partenza di una riflessione sull'alimentazione, sulla produzione e distribuzione del cibo, superando gli stereotipi di genere nei percorsi scolastici, formativi e di inserimento lavorativo.

Con questo l'obiettivo l'assessorato alle Pari Opportunità del comune di Jesolo ha avviato nel 2014 il progetto "Naturalmente", prendendo spunto dalle tematiche di Expo2015 per creare a livello locale sensibilità e interesse sui temi della buona alimentazione e del ruolo che le donne possono svolgere nei vari ambiti della società.

La pubblicazione di questa guida conclude un percorso che ne ha coinvolte molte, a vario titolo impegnate a diffondere la cultura delle pari opportunità tra uomo e donna senza tralasciare il recupero delle nostre tradizioni alimentari.

Si dà allora conto della creazione di una rete fra imprese che operano nel settore agroalimentare, commerciale, della ristorazione e dell'istruzione nelle quali le donne ricoprono ruoli a diversi livelli di responsabilità. Insieme si ricostruisce una mappatura dei mercati agricoli e degli agriturismi per valorizzare prodotti e cultura culinaria locale a tutela di una sana alimentazione.

Non guasta a questo proposito la riproposizione di antiche ricette, custodi di saperi consolidati e condivisi e testimoni nel tempo di convivialità familiare.

Daniela Donadello
Assessore alle Pari Opportunità

Women, "societies nourishers", custodians of practices, knowledge and traditions related to food, have been the starting point of a reflection on nutrition, on food production and distribution, overcoming gender stereotypes in school courses, training and job placement. With this objective the Department for Equal Opportunities of the town of Jesolo launched in 2014 the "Naturalmente" project, inspired by the themes of Expo 2015 to create local awareness and interest on the issues of good nutrition and the role that women can play in various spheres of society.

The publication of this guide concludes a process that has involved many, in various capacities committed to spreading the culture of equal opportunities between men and women without omitting information on the recovery of our food traditions.

It gives an account of the creation of a network between companies operating in the food industry, trade, catering and education in which women hold positions at different levels of responsibility. Together we have established a map of agricultural markets and farms to promote local products and culinary culture for the protection of healthy eating. Concluding with this in mind the revival of old recipes, custodians of consolidated and shared knowledge and witnesses in family life..

Daniela Donadello
Assessor of equal opportunity





Il Territorio

The territory



LA LAGUNA DELLE VALLI

Da Torre Caligo una strada si inoltra nella laguna delle valli, caratteristica per i lunghi silenzi delle sue distese d'acqua e di barena. Aprendosi in ogni direzione, la laguna dilaga verso lontani orizzonti, misurando il proprio blu con il cielo e mutando al mutare di questo. E' una laguna che si anima di esaltanti voli nelle albe invernali ed i cui toni sfumati possono cambiarsi, nelle ore estreme del giorno, in bagliori d'oro e di rosso, filtrati dagli esili sipari erbacei della barena.

Orti e vecchi frutteti di giuggiolo affondano le radici tra le fondamenta delle antiche chiese di Lio Maggiore e caratterizzano l'ambiente povero di una terra che fu ricca e popolosa e che ora ospita gente semplice, fiera della propria cultura e tenacemente legata alla propria terra.

LOCALITA' CA' NANI

Sulle sponde del Sile-Piave Vecchia, nel tratto tra Caposile e Jesolo, si trova la località Cà Nani. E' immersa in un panorama fluviale, compreso tra l'ambiente agrario dei frutteti jesolani e la laguna delle valli da pesca; posta sulla vecchia strada che salta da un argine all'altro delle anse del fiume, si presenta come un'oasi di quiete che invita alla sosta e ad una dimensione meno frenetica del vivere.

Intorno, il paesaggio agreste è disegnato ancora da canali e geometrici poderi, da case coloniche e da gruppi di abitazioni rurali.

Il contatto con l'ambiente fluviale si rivela particolarmente suggestivo per la rigogliosa natura che, nonostante la lunga presenza stabile dell'uomo, ne arricchisce le rive e le acque fluenti.

Nella suggestione di questo paesaggio fluviale, si apre uno scorcio sulla laguna nord di Venezia con le proprie superfici marginali, ricche di fascino e di segreti. Una laguna periferica che con la brezza diurna emana intensi profumi verso l'entroterra. Una laguna selvatica e proibita, che si concede attraverso gli squarci di folte siepi, offrendo la piatta vastità di spazi che l'uomo ha occupato, ma non dominato.

THE LAGOON OF THE VALLEYS

From "Torre Caligo" a road leads into the basin of the lagoon, to the huge expanse of water and salt marsh. Opening in every direction, the lagoon spreads to distant horizons, combining its blue with that of the sky and changing with it. It's a lagoon alive with exciting bird flights on winter dawns and whose nuanced tones change, in the extreme hours of the day, from a golden glow to red, filtered only by the sparse plant life of the sandbars.

Gardens and old jujube orchards are rooted in the foundations of the ancient churches of Lio Maggiore and characterize the poor environment of a land that was once rich and densely populated, now home to simple people, proud of their culture and stubbornly tied to their land.

LOCALITA' CA' NANI

On the banks of the rivers Sile-Piave Vecchia, in the stretch between Caposile and Jesolo, there is Cà Nani. Which is surrounded by a river landscape, between the agricultural environment of the lagoon of Jesolo orchards and fish farms, located on the old road that follows the river as it bends, it is an oasis of tranquility that invites you to have a less hectic side of life. The rural landscape is still drawn by canals and geometric farmlands, from farmhouses and rural housing groups. The contact with the river environment is particularly striking for the lush nature that, despite the long established presence of man, enriches its banks and flowing waters.

From this river landscape opens a glimpse of the northern lagoon of Venice, rich in charm and secrets. A lagoon with daytime breezes emanates intense aromas inland. A wild lagoon and protected, that is glanced through patches of thick hedges, offering the flat vastness of space that man has occupied, but not dominated.

LE MURE

Sulla via Antiche Mura, come un particolare di un quadro antico, scopriamo i resti del tempo in cui Jesolo fu sede vescovile, memoria di una civiltà che andò perduta. Secoli di luce e di splendore cristiano, di profonda e tenace vita apostolica, creatrice di infinite e preziose opere e attività in ogni campo. Per opera e volontà dei Vescovi sorsero come fiori smaglianti, chiese e monasteri, ospedali e ospizi, ai margini delle valli silenziose, all'ombra riposante delle grandiose pinete litoranee, lungo il placido corso del fiume e nel cuore delle isole ammantate di verde. Ogni chiesa divenne un asilo di pace, un faro di scienza, una fucina d'amore, una perenne sorgente di purissima vita sociale.

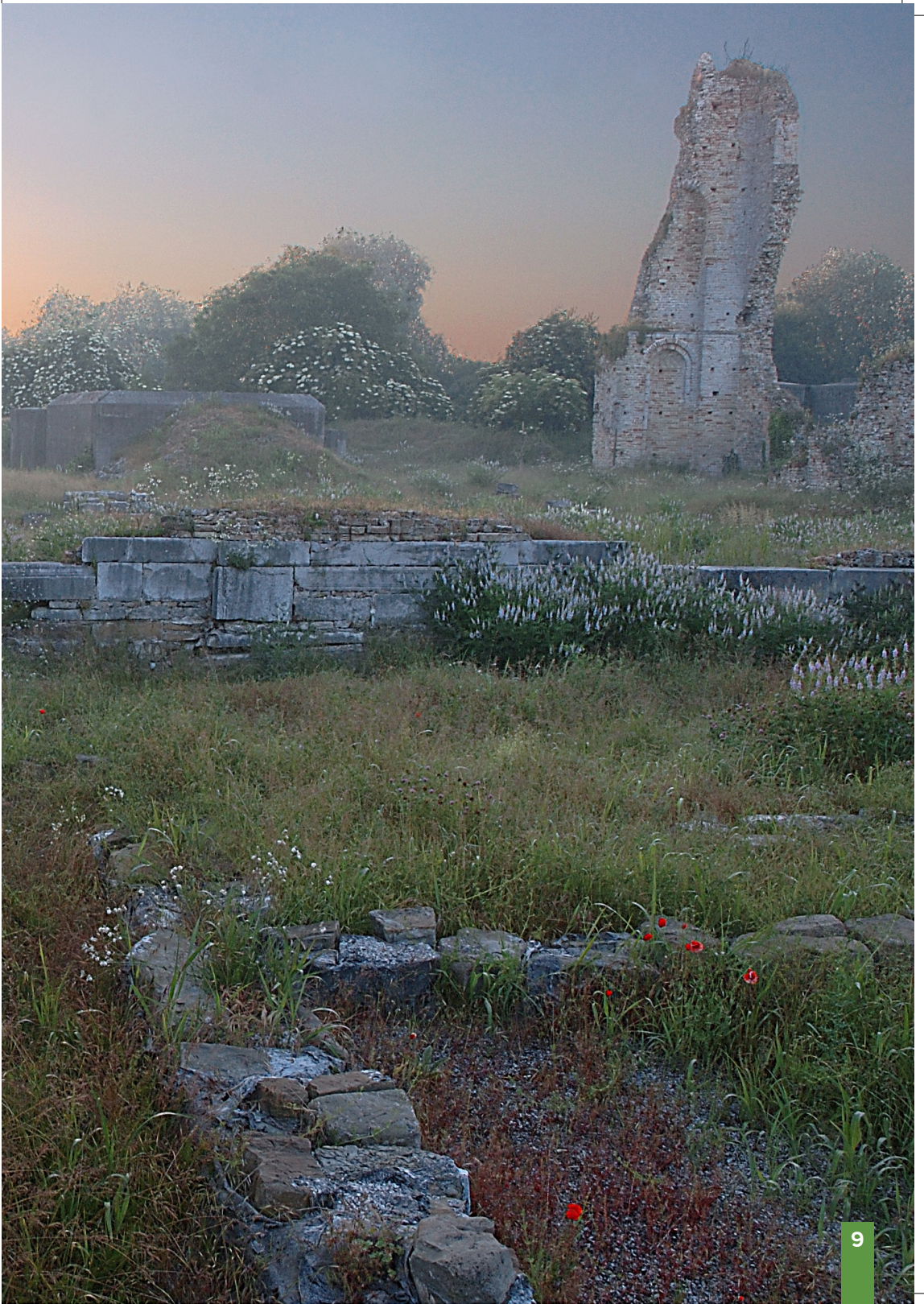
Oggi qui sopravvivono le testimonianze di quella che è stata la storia nobile di questo luogo, i resti di preziose memorie che sveltano verso il cielo, in un alone di silenzio e di mistero, quasi a testimoniare la storia di un glorioso passato.

LE MURE

The Ancient Walls, the remains of a time when Jesolo was Episcopalian, the memory of a civilization that was lost. Centuries of light and Christian splendour, deep and tenacious apostolic life, creator of endless and valuable works and activities in every field. Through the work and will of Bishops sprang up churches and monasteries, hospitals and hospices. At the edge of peaceful valleys, resting in the shade of the magnificent coastal pinewoods, along the silent course of the river and in the heart of the green-covered islands. Every church became a haven of peace, a beacon of science, forging friendships, a perennial source of pure social life.

Here today survives the testimony of what was the noble history of this place, the remains of precious memories that rise into the sky, in a halo of silence and mystery, as if to demonstrate the history of a glorious past.







LUNGO IL CANALE CAVETTA

La campagna, il fiume e la pineta, come gigantesche tessere di un complesso mosaico ambientale si accostano, si compenetrano e definiscono uno degli aspetti del particolare carattere del territorio jesolano. Un ambiente unico e suggestivo: il placido scorrere del fiume inserito nell'ecosistema delicato della Pineta, insieme alla serenità dell'aperta campagna, offrono rifugio a chi ama immergersi nel verde della natura. Il polmone verde della Pineta appare brevemente nel paesaggio, come un'immagine fugace, che presto si dissolve nella minuta trama strutturale del paesaggio agrario e nei riflessi che le acque del canale Cavetta disegnano, scomponendo le figure della rettilinea riviera che riconduce a Jesolo.

La storia e la conseguente organizzazione geografica di questa parte del territorio, così profondamente legate alle trasformazioni dell'ambiente realizzate dall'uomo, evidenziano un forte rapporto diretto con l'ambiente lagunare veneziano. Il Piave, nel tratto finale del proprio corso, e lo stesso canale Cavetta, scorrono in alvei artificiali creati nei tentativi ripetuti di diversione fluviale per salvaguardare l'integrità della Laguna e difendere le terre, abitate e coltivate dall'uomo, dallo scorrere implacabile del Piave.

LUNGO IL CANALE TAGLIO DEL RE

La campagna orientale di Jesolo, incuneata tra alvei fluviali, offre l'opportunità di conoscere il Piave nella solenne e pittorica ampiezza dei suoi paesaggi. Le colture si alternano alle siepi, i vigneti ai campi di mais, mentre le strade poderali e i fossi disegnano la fine trama portante del paesaggio agro-fluviale che assume in questi luoghi toni di particolare interesse estetico. Dall'argine del Piave si coglie infatti tutta la geometrica regolarità di una campagna pulita e ricca, creata sui suoli sabbiosi che due millenni fa ospitavano le selve litoranee ed i leggendari allevamenti di cavalli dell'antica Equilium.

Questa terra è stata teatro dell'immane opera dell'uomo per la diversione delle tumultuose e ribelli acque del Piave. La campagna di bonifica che avvolge le borgate rurali presenta, ancora oggi, aspetti suggestivi e tratti fedeli al suo paesaggio storico, frutto di una gigantesca trasformazione ambientale che ha cancellato le paludi e le ha sostituite con la fertile campagna.

ALONG THE CAVETTA CANAL

The countryside, the river and the marine pine forest, like giant pieces of a complex mosaic, permeate and define one of the aspects of the particular nature of the Jesolo area. Unique and charming, the peaceful flow of the river enters the delicate ecosystem of the Marine Pine forest, along with the serenity of the open country, offering refuge to those who love to immerse themselves in nature. The Marine Pine forest appears briefly on the landscape, like a fleeting image, which soon dissolves into a tiny structural frame of the agricultural landscape.

The history and geographical organization of this part of the territory, so deeply tied to changes in the environment created by man, show a strong direct relationship with the Venetian lagoon environment. The river Piave in the final stretch of its course, and the Cavetta canal, both flowing into artificial beds, created in repeated attempts of river diversion to safeguard the integrity of the lagoon and defend the lands, inhabited and cultivated by man, from the flow of the unrelenting river Piave.

ALONG THE CANAL OF THE KING

Between the rivers of Jesolo we can see the diverse landscape. The hedges and ditches divide the corn fields from the vineyards. The farm roads complete the picture. From the banks of the river Piave the rich and fertile land created from the sandy soil of 2,000 years ago when horses were bred by the Roman Empire (Equilium).

This land was the scene of the immense work of man for the diversion of the tumultuous and rebellious waters of the river Piave. The reclaimed land envelops rural suburbs, even today, evocative aspects and traits faithful to its historical landscape, the result of a massive environmental transformation that has cleared the marshes and replaced them with fertile countryside.

Il Mercato Agricolo della Città di Jesolo

L'amministrazione comunale ha istituito un mercato riservato esclusivamente a produttori agricoli, che si svolge:

nel **Centro Storico di Jesolo**

in Piazza della Repubblica - tutto l'anno
ogni lunedì dalle 7.30 alle 12.30

a **Jesolo Lido in Piazza Casabianca**

dal 1 giugno al 30 settembre di ogni anno,
ogni mercoledì dalle 18 alle 23

in sperimentazione a **Jesolo Lido** in piazza
Milano, dal 1° giugno al 30 settembre
ogni martedì mattina dalle 7.30 alle 12.30

La gestione dell'area e del mercato è affidata all'Unità Organizzativa Politiche agricole del Comune ed al Comando di Polizia locale.





The municipal government has set up a farmers market exclusive to agricultural producers of this area, which takes place in the **historical center of Jesolo** in Piazza della Repubblica every Monday from 7.30 to 12.30.

Jesolo Lido in Piazza Casabianca

from June 1 to September 30.

Every Wednesday from 18.00 to 23.00

at **Jesolo Lido in Piazza Milano**

from 1 June to 30 September (experiment) every Tuesday morning from 7.30 to 12.30

The management of the area and the market is entrusted to the Agricultural organization of the City and the local police headquarters.



Aziende che da anni partecipano al mercato:

Companies that have participated in the market for years



Vigne del Bosco Olme

📍 Ceggia, via Cal Torta



✉ info@vignedelbosco.com



Produzione di vino
Wine producer.

Montagner Giancarlo

📍 Musile di Piave, via Canaletta Sicher



✉ giancarlomontagner@libero.it



Produzione di miele
Honey producer

Il Giogo

📍 Jesolo, via Dragojesolo, 25



✉ sassenno@libero.it



Produzione di formaggi
Cheese producer

Tortato Moreno

📍 Cavallino Treporti, via dell' Aviere, 9



✉ aziendaagricolatortatomoreno@gmail.com



Ortofrutta
Fruit and vegetables



Zanchin Michele

📍 Eraclea, via Triestina bassa, 191



✉ zanchinmichele@libero.it



Ortofrutta

Fruit and vegetables



Zingano Alessandro

📍 Dolo, via Calcroci, 60



✉ alessandro.zingano@live.it



Ortofrutta e vendita piante

Fruit, vegetables and plants

Ca'Corner

📍 Meolo, via Ca'Corner sud, 55



✉ info@vinicacorrer.com



Produzione di vino

Wine producer

Cecchetto Nadia

📍 Cessalto, via Bidoggia, 35



✉ nadiacecchetto@libero.it



Funghi e Ortofrutta

Fruit, vegetables and mushrooms

Gli Agriturismi di Jesolo

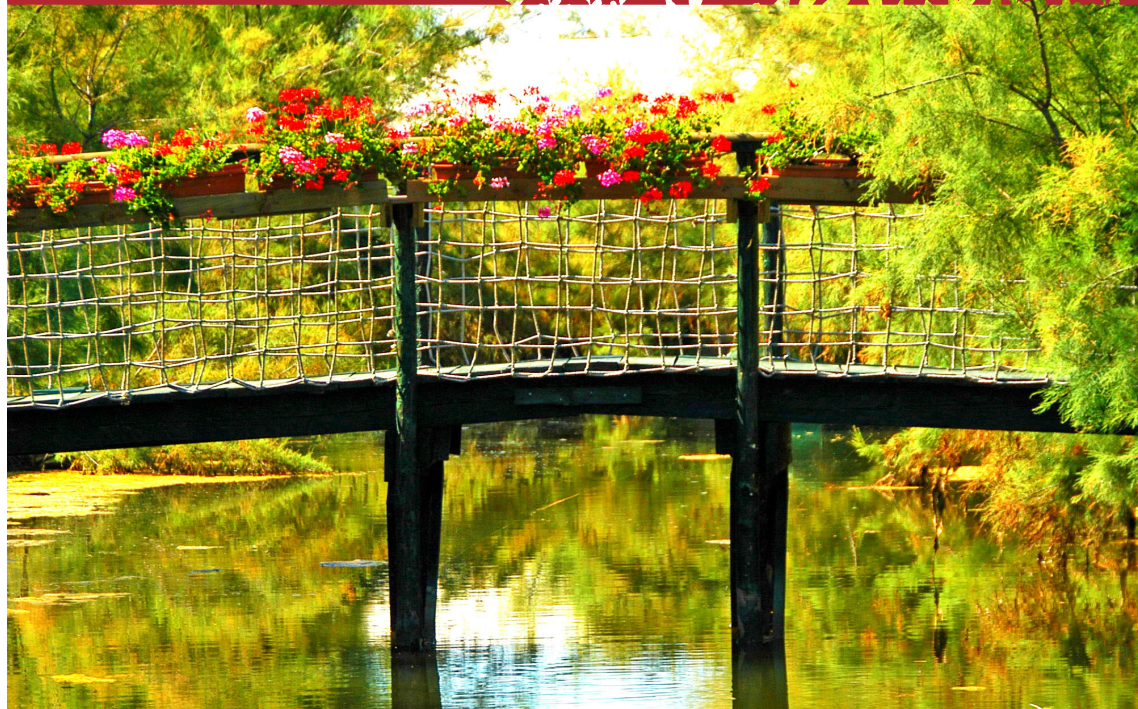
The Jesolo Farmhouses





Agriturismo La Barena

Farmhouse "La Barena"



In particolare nel 1928 viene costruito il primo fabbricato rurale e nel 1993 inizia l'attività di Agriturismo a suggello del lavoro di quattro generazioni. L'azienda si caratterizza per produzioni di qualità, pratica l'acquicoltura, alleva animali di bassa corte e coltiva ortaggi di stagione. Le specialità della cucina sono i piatti a base di pesce. L'agriturismo pratica la vendita diretta di ortaggi di stagione e pesce fresco e organizza attività didattiche, culturali e ricreative.

In 1928 the first agricultural building was built and in 1993 began the Agriturismo activity to seal the work of four generations. The farm business is characterized by quality productions, fish farming, breeding of farmyard animals and cultivating seasonal vegetables. The cuisine specialities are based on fish. The farm practices the sale of seasonal vegetables and fresh fish, it also organizes educational activities, cultural and recreational.

Contatti - Contacts:

Agriturismo La Barena

📍 Via Lio Maggiore, 21 – Jesolo



✉ info@agriturismo-labarena.it

🌐 www.agriturismo-labarena.it

Agriturismo Cavetta

Farmhouse "Cavetta"



Nel proporre le proprie specialità culinarie, l'Agriturismo Cavetta utilizza esclusivamente frutta (in particolare prugne, pesche e mele) e verdura prodotte direttamente in azienda, seguendo la stagionalità dei prodotti offerti, oltre alle carni provenienti dai propri allevamenti di animali di bassa corte.

L'agriturismo dispone di camere per l'accoglienza e pratica la vendita diretta di frutta e verdura.

In proposing its own culinary specialties, the Farm "Cavetta" only uses fruit (especially plums, peaches and apples) and vegetables produced on the farm, according to the season. The meat is from their herd of cattle. The farm also practices the sale of fruit and vegetables.

Contatti - Contacts:

Agriturismo Cavetta

📍 Via Cavetta Marina, 53/A - Jesolo



✉ agriturismocavetta@libero.it

🌐 www.agriturismocavetta.com

Agriturismo Antiche Mura

Farmhouse "Antiche Mura"



L'Azienda Agrituristica Antiche Mura, fondata intorno agli anni '90, si estende su 18 ettari di terreno. Si distingue per l'allevamento dello struzzo, e realizza l'intera filiera produttiva. Alleva inoltre altre specie di animali quali maialini thailandesi, capre, pecore irlandesi, daini, asini e animali di bassa corte. L'agriturismo dispone di camere per l'accoglienza e pratica la vendita diretta di carne di struzzo.

Piatto tipico del territorio
Tagliata di struzzo

The Antiche Mura farm founded around 1990, it comprises of 18 acres. It distinguishes itself by breeding ostriches, speciality pigs, goats, Irish sheep, deer, mules and other farm animals. The farmhouse offers bed and breakfast and is one of the few places that sells ostrich meat to the public.

Contatti - Contacts:

Agriturismo Antiche Mura

📍 Via Antiche Mura, 46 - Jesolo



✉ jesolostruzzi@email.it

🌐 www.agriturismoantichemura.it

Agriturismo Taglio del Re

Farmhouse "Taglio del Re"



L'azienda agricola si sviluppa su un fondo di 35.000 mq. Vi si allevano animali da cortile, conigli, capre e pecore (una parte del fondo è destinato a foraggi per alimentare gli animali della fattoria). Nell'orto si producono le verdure necessarie in cucina per tutto l'anno, per preparare piatti regionali e tradizionali che ne costituiscono la specialità. Di particolare pregio è la cura del frutteto che offre, nell'arco dell'anno, 12 tipi di varietà di frutta fresca per marmellate e dessert. L'agriturismo dispone di camere per l'accoglienza, pratica la vendita diretta di frutta e verdura e svolge attività di fattoria didattica e di centro estivo per bambini e ragazzi.

The farm is built on an area of 35,000 square meters. They breed rabbits, goats and sheep. They grow seasonal vegetables that they use for their regional and traditional menu. They grow 12 types of fruit with which they make jams and desserts and also sell to the public. They offer bed and breakfast, lessons on farming and also a summer camp for children.

Contatti - Contacts:

Agriturismo Taglio del Re

📍 Via Posteselle, 15 - Jesolo



✉ info@tagliodelre.it

🌐 www.tagliodelre.net



Settore Ristorazione

Restoration Sector

Country House Salomé

📍 Via Salsi 40/A, Musile di Piave (VE)
☎ 0421 230528
✉ info@countryhousesalome.it
🌐

Hotel Tropical

📍 Via Altinate 49, Jesolo (VE)
☎ 0421 363023
✉ info@tropicalhotel.it
🌐

Hotel Ca' di Valle

📍 Via Fausta 298, Cavallino Treponti (VE)
☎ 041 968017
✉ info@hotelcadivalle.it
🌐

La Taverna

📍 Via Amba Alagi 11, Jesolo (VE)
☎ 0421 980113
✉ info@lataverna.it
🌐

Hotel Venezia

📍 Via S. Trentin 63, Jesolo (VE)
☎ 0421 972646
✉ info@hotelveneziajesolo.it
🌐

Locanda al Ponte de Fero

📍 Via Colombo 1, Jesolo (VE)
☎ 0421 350785
✉ info@alpontedefero.it
🌐



Pizzeria Capri

📍 P.zza De Santis 9, Jesolo (VE)
☎ 0421 382055
✉ pizzeriacaprijesolo@gmail.com
🌐

Sa.gy di Saramin Giuliano

📍 Via Ca' Nani 50, Jesolo (VE)
☎ 0421 951898
✉ giulysa@tiscali.it
🌐

Ristorante alla Darsena

📍 Via Oriente 166, Jesolo (Ve)
☎ 0421 980081
✉ info@alldarsena.com
🌐

Trattoria al Granatiere

📍 P.zza del Granatiere 24, Jesolo (VE)
☎
✉ babsy70@hotmail.com
🌐

Ristorante al Gambero

📍 P.zza del Granatiere 32, Jesolo (VE)
☎ 0421 980375
✉ ristorantealghambro@jesolo.com
🌐

Settore Agricoltura

Agriculture Sector



Az. Agricola Di Tos Isidoro

📍 Via Trichet 4 B, Jesolo (VE)



Da anni si dedica alla produzione agricola e alla viticoltura

For years he has devoted himself to agriculture and wine production.

Pierobon Luciano

📍 Via Colombo II° ramo 33, Jesolo (VE)



✉ luciano.pierobon@libero.it



Si occupa di Viticoltura e apicoltura

Deals in wine production and beekeeping

Pistolato Manuela

📍 Via Moglianese 35, Scorzé



041 448726



Frutta e Verdura

Fruit and vegetables



Sette Katy “Ca’ Busato”

📍 Via Argine di mezzo 39, Jesolo (VE)

☎ 0421 23597



✉



Frutta e Verdura

Fruit and vegetables

Soc. Agricola “La Fagiana”

📍 Via Fagiana 13, Eraclea (VE)

☎ 0421 237429

✉ info@lafagiana.com



L’Azienda si occupa prevalentemente della produzione di riso rinomato e dei suoi derivati.

The Company is mainly engaged in the production of renowned rice and its derivatives.



Settore Produzione Artigianale

Artisan Sector

Casa del Pane

📍 Via Giusti 6, Jesolo (VE)
☎ 0421 951185
✉ info@casadelpanejesolo.it
🌐

Da 122 anni produce pane e dolci, attenta all'utilizzo di prodotti biologici.

For 122 years it has produced bread and pastries, careful to use organic products.

Casa della Pasta

📍 P.zza Aurora 7, Jesolo (VE)
☎ 0421 972018
✉ casadellapastajesolo@gmail.com
🌐

Produzione di pasta fatta in casa

Production of home-made pasta.



Bar Gel. “Nuovo Mondo”

📍 P.zza Granatiere 24, Jesolo (VE)



☎️ nuovomondo08@gmail.com



Lavorazione di frutta fresca per la produzione di frullati, centrifugati e gelati
Uses fresh fruit for the production of ice cream.

Palmisano Cav. Luigi

📍 Via E. Bugatti 32, Jesolo (VE)



☎️ 0421 351377



☎️ info@dolcipalmisano.it



L'azienda si occupa della produzione di dolci tipici della tradizione veneziana, senza glutine e dietetici. Risulta una delle 27 aziende italiane aderenti a Confartigianato premiate nell'ambito di Expo 2015.

The company produces sweetmeat products typical of the Venetian tradition, gluten-free and dietary. It is one of 27 Italian companies awarded at Expo 2015.

Settore Distribuzione Alimentare

Food Distribution Sector



Basso Alfredo Ortofrutta

📍 Via Roma dx. 120 E, Jesolo (VE)

☎ 0421 378082

✉ ufficio@bassortofrutta.it



La più grossa rivendita ortofrutticola del Comune.

The biggest fruit and vegetable retailer of the city.

La Salumeria

📍 Via C. Battisti 47, Jesolo (VE)

☎ 0421 351315

✉ lasalumeriajesolo@alice.it



Salumi e formaggi tipici del territorio e specialità gastronomiche

Delicatessen

Camillo Nicola

📍 Via Fausta 67, Cavallino Treponti (VE)



✉ canton@alice.it



Si occupa della trasformazione artigianale di alcuni prodotti

An artisan

Panificio Busatto

📍 Via Asmara 7, Jesolo (VE)

☎ 0421 980202

✉ laravanin@gmail.com



Pane
Bakers



Ottavio Ortofrutta

📍 Via Toscanini 22, Jesolo (VE)

☎ 0421 952001



Frutta e Verdura

Fruit and vegetables

Terra Nostra Bio

📍 Via C. Battisti 48, Jesolo (VE)



✉ info@terranostrabio.it



La Pescheria di Jesolo

📍 Via C. Battisti 34, Jesolo (VE)

☎ 0421 952325

✉ daviderossibaba@yahoo.it



Pesce fresco e congelato e crostacei

Retailer of fish and seafood

Tombolato Denis

📍 Via Petrarca 25, Galliera Veneta (VE)



✉ denis73tombolato@gmail.com



Le Ricette della Tradizione

Recipes of Tradition



La Commissione Pari Opportunità del Comune di Jesolo, all'interno del progetto Naturalmente, ha effettuato una ricerca sulle ricette della tradizione, cercando di scovare i segreti locali che negli anni sono stati tramandati da generazione in generazione. Il risultato della ricerca è stato inviato e pubblicato, con esiti positivi, al sito di "Women for expo", organismo che ha cercato di raccogliere donne capaci ed intelligenti del nostro e di molti altri Paesi e che ha l'obiettivo di produrre idee che stanno continuando a dare positivi riscontri anche dopo la chiusura di Expo.

The Equal Opportunities Commission of the City of Jesolo, within the project of Naturalmente, carried out a research on traditional recipes, trying to find the local secrets that over the years have been passed down from generation to generation. The result of the research was submitted and published, with positive results. The site of "Women for expo", an organization that sought to raise women capable and intelligent of our and many other countries and whose objective is to produce ideas that they are continuing to give positive feedback even after the closure of Expo.



I Zaeti

Zaeti (biscuits)

Il nome ne indica la caratteristica più evidente: il colore giallo dato dalla farina di mais utilizzata nell'impasto.

The name indicates the yellow colour from the corn flour used in the dough.

Ingredienti:

- 300 gr farina di mais fioretto / yellow corn flour
- 200 gr farina 00 / flour 00
- 150 gr zucchero semolato /caster sugar
- ½ bustina di lievito per dolci / teaspoon baking powder
- 100 gr burro / butter
- 1 dl e ½ di latte / milk
- 1 uovo / egg
- 100 gr uvetta sultanina / raisins
- ½ bicchierino di grappa / glass of grappa
- 1 pizzico di sale / pinch of salt

Procedimento:

Ammorbidire l'uvetta bagnandola con la grappa e lasciarla in infusione almeno mezz'ora. In una ciotola setacciare le farine con il lievito, versare lo zucchero e il pizzico di sale. Scaldare il latte, aggiungere il burro, farlo sciogliere e poi versare il tutto sulle farine miscelate. Impastare brevemente con le mani, aggiungere l'uovo e amalgamare bene il tutto. Strizzare l'uvetta ed unirla all'impasto.

Con le mani formare dei panetti ovali lunghi circa 6/8 centimetri, sistemarli su di una placca ricoperta di carta forno. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Appena sfornati spolverizzarli con lo zucchero a velo.

Method:

Soak the raisins in the grappa and leave to infuse at least half an hour. In a bowl sift flour with baking powder, add the sugar and pinch of salt. Heat the milk, add butter, melt and pour onto flour. Knead briefly with his hands, add the egg and mix well. Squeeze the raisins and add it to the mixture.

With your hands form long oval shapes about 6/8 centimeters long, arrange them on a baking tray covered with parchment paper. Bake at 180 degrees for 20 minutes. Sprinkle with icing sugar whilst still hot.

Pinza dolce tipico dell'Epifania

Pinza (Typical Epiphany Cake)

Ingredienti:

- 250 gr. di farina gialla di mais / yellow corn flour
- 1 l. di acqua; / water
- 100 gr. di farina; / flour
- 60 gr. di fichi; / dried figs (chopped)
- 1 arancia (la buccia grattata) / orange (finely grated zest)
- 130 gr. di burro. / butter
- zucchero q.b. / sugar

Preparate la polenta gialla, versando a pioggia la farina di mais nell'acqua bollente: mescolate con cura per evitare che si formino grumi, cuocetela per almeno 40 minuti, la polenta non dev'essere nè troppo densa, né troppo tenera ma dovrà essere un composto facile da lavorare.

Una volta raffreddata unite alla polenta la farina, i fichi a pezzettini, la buccia grattata dell'arancia, il burro e il succo dell'arancia: amalgamate il tutto, il composto ottenuto lo versate in una teglia (teglia rettangolare spessore 4-5 cm.) imbrattata e infarinata. Infornate la pinza per circa 1 ora e 40 minuti nel forno preriscaldato a 170 gradi.

Prepare the polenta. Boil water, add corn flour. Stirring well to avoid lumps, cook for at least 40 minutes. The polenta should be neither too thick nor too soft but a consistency easy to work with.

Once it has cooled add flour, figs, orange zest, butter and orange juice. Mix well together, pour the mixture into a rectangular baking dish (4-5 cm high) buttered and floured. Bake for about 1 hr and 40 mins in a preheated oven of 170 degrees.

Faraona al forno con salsa "pevarada"

Agriturismo Taglio del Re

La Ricetta:

Ingredienti per 4 persone

Per la faraona al forno:

- una faraona pulita da circa 1,2 kg. (pulita, senza interiora, collo e zampe)
- una cipolla media,
- due coste di sedano
- due carote,
- un rametto di rosmarino
- due spicchi d'aglio
- 100g di olio di semi
- due bicchieri di vino bianco
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Disporre la faraona su di una teglia, salarla e peparla, aromatizzarla con le erbe aromatiche tagliate a pezzettoni, cospargerla con l'olio e metterla in forno a 170 ° per 40 minuti bagnandola ogni tanto con il vino bianco.

Per la salsa "pevarada"

- 250 g. di fegatini di pollo, oltre a quelli della faraona.
- 150 g. di sopressa
- due filetti di acciuga
- un cucchiaino di capperi
- succo di mezzo limone
- 100 g. di peperone rosso o giallo
- il fondo di cottura della faraona

Procedimento

Mettere in un casseruola tutti gli ingredienti tagliati a pezzi (eccetto il limone) e far cuocere per circa 20 minuti, regolare il sale ed il pepe, passare quindi tutto al cutter per pochi istanti finché ne risulti una salsa leggermente grossolana, quindi aggiungere il succo di mezzo limone.

Come servire il piatto

Tagliare a pezzi la faraona che avrete tenuto in caldo e versate sopra di essa la salsa "pevarada".

Guinea fowl baked with "pevarada" sauce

Farm Taglio del Re

Recipe:

Ingredients for 4 people

For the guinea fowl

- Guinea fowl, about 1.2 kg. (Cleansed, without giblets, neck and feet)
- a medium onion,
- two sticks of celery,
- two carrots,
- a sprig of rosemary,
- two cloves of garlic,
- vegetable oil,
- two glasses of white wine
- Salt and pepper

Method:

Arrange the guinea fowl in a roasting tin, season with salt and pepper, add rosemary and vegetables cut into chunks, sprinkle with oil and place in a preheated 170 ° oven for 40 minutes basting occasionally with white wine.

For "pevarada" sauce

- 250 g. chicken liver, in addition to that of guinea fowl (chopped)
- 150 g. of sopressa (type of salami) (chopped)
- 2 anchovy fillets (chopped)
- 1 tsp of capers (chopped)
- Juice of half a lemon
- 100 g. red or yellow pepper (chopped)
- Pan juices from guinea fowl

Method

Place ingredients in a pan and cook for about 20 minutes, adjust salt and pepper. Blitz for a few moments until it results in a slightly coarse sauce, then add the juice of half a lemon.

How to serve the dish

Cut the guinea fowl into pieces and pour over the "pevarada" sauce.

Bigoi in Salsa

Bigoli with Sauce

(piatto della vigilia di Natale)

(Dish of Christmas Eve)

Ingredienti:

- 8 alici / anchovies
- 1 cipolla / onion;
- ½ bicchiere di vino bianco / glass of white wine

Preparate il sugo facendo imbiondire un trito di cipolla in un tegame con l'olio. Quando sarà bionda, aggiungete le alici dissalate e deliscate. Bagnate con il vino bianco. Lasciate restringere il sugo.

In una padella piena di acqua calda salata ma non troppo (ricordatevi che le alici sono già salate di loro) cuocete al dente i bigoli, che andranno poi conditi con la salsa precedentemente realizzata: saltateli in padella e serviteli belli caldi.

Prepare the sauce by lightly browning the chopped onion in a pan with oil. When lightly browned add the desalted and boned anchovies. Add the white wine. Reduce the sauce. In a large pan, cook the bigoli (pasta) in boiling salted water (remember the anchovies are salted). Drain the pasta, top with sauce and saute, serve immediately.



Bisat coi Amoi

Eel with Wild Plums (Amoli)

Ingredienti:

- 2 anguille da 6-7 etti ciascuna / eels about 6-7 ounces each
- 3 spicchi d'aglio / cloves garlic
- 24 amoli acerbi / unripe plums
- 1/2 bicchiere di vino / glass of wine
- 1 cucchiaino di aceto / tbslp vinegar
- olio extra-vergine di oliva / Extra virgin olive oil
- prezzemolo / Parsley
- sale, pepe / Salt and pepper

Pulire le anguille, tagliarle a pezzi da circa 7 cm tagliandole sulla schiena ma lasciandole unite sulla pancia. In una padella di diametro sufficiente a lasciarle adagiare in cerchio senza che si sovrappongano l'un l'altra fare un soffritto con l'olio e l'aglio.

Una volta che questo si sarà imbiondito toglierlo e deporre le anguille sull'olio ben caldo per alcuni minuti. Aggiungere il vino e metà degli amoli, lasciando cuocere a fuoco medio. A metà della cottura aggiungere il concentrato di pomodoro diluendolo con 1/2 bicchiere d'acqua e unire la seconda metà di amoli. Lasciar cuocere ancora per circa 20 minuti.

Clean the eels, cut them into pieces of about 7 cm cutting them through the back but leaving them attached on the underside. In a pan of sufficient diameter to let them lay in a circle without overlapping each other. Fry the oil and garlic. Once golden brown, lay the eels on top add the wine and half of the plums, cook on medium heat. When half cooked add concentrated tomato diluted in half a glass of water. Add remaining plums and finish cooking for a further 20 mins.



Sardee' in Saor

Sarde 'in Saor

Ingredienti:

- 1 kg di sarde fresche;/ of fresh sardines
- 2 kg di cipolle bianche; / of white onions
- farina qb; / flour as required
- olio di semi qb / cooking oil;
- sale e pepe; / salt and pepper
- 1 cucchiaino di zucchero/ tblsp sugar
- 100 ml di aceto bianco / of white wine vinegar

Pulire le sarde, avendo cura di lasciare la coda attaccata. Lavarle e chiuderle su loro stesse ricomponendole. Passarle in un piatto nel quale avrete disposto della farina e friggerle in abbondante olio. Scolarle e disporle in un piatto con sotto della carta assorbente. Affettare le cipolle a fette sottili e farle appassire in olio. Salarle e peparle ed unire lo zucchero e l'aceto. Tenere sulla fiamma fino a quando non evapora. Disporre le sarde in una teglia e coprirle con le cipolle calde. Lasciare riposare le sarde per almeno un giorno e gustarle fredde.

Clean the sardines, taking care to leave the tails attached. Wash them and close them on themselves. Dip them in flour and fry in deep oil. Drain and arrange them on a plate with absorbent paper. Slice the onions into thin slices and cook them slowly in oil. Add salt, pepper, sugar and vinegar. Cook until liquid evaporates. Arrange the sardines in a dish, cover with the hot onions. Leave to rest for at least a day and enjoy them cold.



Risotto de gò (ghiozzo)

Risotto de Gudgeon (Local fish)

Agriturismo La Barena
Farmhouse La Barena

Curiosità

Il periodo migliore per gustare questo piatto è il tardo autunno inverno, quando, con le basse maree, i pescatori vanno nelle "barene" a busi de gò (le tane che questi pesci scavano nel fango). La tecnica consiste nell'infilare le braccia nei due fori d'entrata che i gò scavano nel fango della barena, afferrando con le mani i pesci che vi si trovano. Il gò veniva cotto direttamente in barca dai pescatori, in quanto molto rapido da preparare.

The best time to enjoy this dish is in the late autumn and winter, when, with the low tides, the fishermen look for the dens that these fish dig in the mud. The technique consists of inserting both arms in the two entries that the fish dig in the mud of the salt marsh and grabbing the fish in his hands. The fish was baked directly by the fishermen on the boat, as it is very quick to prepare.

La Ricetta:

Pulire e lavare i gò e cuocerli nel brodo per 15 minuti. Togliere dal brodo e diliscarli. Tenere le carni a parte. In una casseruola, preparare la base del classico risotto e procedere alla cottura con il brodo di gò ottenuto precedentemente. A due terzi della cottura aggiungere la polpa di gò, quindi terminare la cottura.

Recipe:

Clean and wash the fish and cook in broth for 15 minutes. Remove from broth and debone. Keep the meat separate. In a saucepan, prepare the base of a classic risotto and proceed to cook with the fish broth made previously. At two-thirds of the cooking time add the chopped fish and then finish cooking.



Pasta e fagioli

Pasta and beans (soup)

Agriturismo Cavetta

Farm Cavetta

La Ricetta:

Ingredienti per 6 persone

- 2 lt acqua / water
- 1 kg di fagioli borlotti freschi / fresh beans (shelled)
- 1 carota / carrot
- 1 cipolla media / med onion
- 1 patata / celery sticks
- 1 o 2 coste sedano / Pork rind
- cotenna di maiale / extra virgin olive oil
- olio extra vergine d'oliva
- 100 g tagliatelle fatte in casa / homemade noodles
- sale e pepe / salt and pepper

Preparazione

Prendere una pentola e nell'acqua far bollire i fagioli, carota, patata, sedano e cipolla e la cotenna di maiale per circa 90 minuti. Togliere la cotenna e passare la verdura tenendo da parte un mestolo di fagioli interi, mettere il passato e i fagioli interi in una pentola e far bollire; unire la pasta aggiustando di sale e pepe, quindi lasciare intiepidire prima di servire a tavola con un filo di olio di oliva. Non far mancare dei piccoli crostini di pane.

Preparation

Boil the beans, carrot, potato, celery, onion and pork rind in the water for about 90 minutes. Remove the rind and puree the vegetables keeping aside a ladle of whole beans, put the puree and the whole beans back in the pot and bring to boil, add the pasta and season with salt and pepper and continue cooking until pasta is cooked. Leave to cool a little before serving with a little olive oil. Do not forget the croutons.

