



FEASR



REGIONE DEL VENETO



2007
0 P S R
1 V E N
3 E T O



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Porto Viro

BB&B

bella da vedere
buona da gustare



Città di Porto Viro

CREDITI

Progetto misura 313 az.4 "incentivazione delle attività turistiche – informazione". Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013, Asse 4 – Leader. Organismo responsabile dell'informazione COMUNE DI PORTO VIRO. Autorità di Gestione designata per l'esecuzione: Regione Veneto Direzione Piani e Programmi Settore Primario

PRODUZIONE

Comune di Porto Viro

SEGRETERIA DI PRODUZIONE

Responsabile: Veronica Bonafe
Istruttore Amministrativo: Giuseppina Patané

REALIZZAZIONE

Servizi nella Comunicazione Sas

DIREZIONE EDITORIALE

Maurizio Tezzon

RESPONSABILE TECNICO SCIENTIFICO

Oreste Del Re

REDAZIONI TESTI E RICERCHE

Elisa Chinarello

PROGETTO GRAFICO

Annalaura Tezzon

FOTOGRAFIA

Maurizio e Mauro Tezzon, Elisa Chinarello

STAMPATORE

Tipografia Artigiana Snc, San Giorgio delle Pertiche (PD)

RINGRAZIAMENTI

BERSANI ADRIANO, Ristorante Zafferano

CALLEGARI PAOLO, Azienda Agripadana S.S. di F. Pagnan & C.

DIMER MANZOLLI ANTONIO, Accademia del Tartufo del Delta del Po

DUMAS GABRIELLA, Associazione Artisti del Delta

GRANDI FRANCESCO, Pescatore

GREGOLDO GIULIO, Azienda Agripadana S.S. di F. Pagnan & C.

MARANGON VALENTINO, Azienda Agricola Marangoni

MATTIAZZI GIULIANO

MATTIAZZI TAMARA, Azienda Miele del Delta del Po

MENIN GIORGIO, Ristorante Hotel Eliseo

TIOZZO UMBERTO, Ufficio Stampa Consorzio di Tutela del Radichio di Chioggia IGP

UCCELLATORI GIORGIO, Azienda Uccellatori

VICENTINI ENRICO, Associazione Amici del Tartufo Polesano

ZECCHIN IMELDA MIRIAM, Azienda Agricola Cà Vittorina

PER INFORMAZIONI:

COMUNE DI PORTO VIRO (ROVIGO)

Sede municipale di Piazza della Repubblica, 23

tel +39 0426 325711 fax +39 0426 633342

segreteria@comune.portoviro.ro.it

www.comune.portoviro.ro.it

E' vietata la riproduzione, con qualsiasi procedimento, della presente opera o parte di essa, nonché la detenzione o la vendita di copie abusive della stessa. Ogni abuso verrà perseguito ai sensi di legge (22 maggio 1993, n. 159)



GIACOM THOMAS
Sindaco della Città di Porto Viro



GENNARI SILVIA
Assessore alle Attività Produttive

PREMESSA

Il presente volume nasce dal desiderio di raggruppare i tanti colori e le tante sensazioni che si possono vedere e provare visitando il nostro paesaggio, soprattutto rurale e costiero, che con il suo essere pianeggiante e costante dona calma e serenità ma è capace di regalare anche emozionanti brividi, caldi sorrisi e istanti di magico stupore.

Sfogliando questo piccolo volume ci si ritrova subito immersi nel cuore del delta del Po, un ambiente prevalentemente naturale ma delle molteplici sfumature che anno dopo anno continua ad offrire importanti frutti, come il radicchio, il riso, il miele e il tartufo. Di questi tesori, non potendo trasmettervi il profumo ed il gusto, abbiamo voluto farvi conoscere, attraverso i testi ma soprattutto immagini straordinarie, gli aspetti più interessanti.

Il fascino di questa terra e di questa costa è da sempre fonte di ispirazione per molti artisti tanto da far nascere una associazione di artisti nel delta le cui opere sono apprezzate in tutto in mondo e quindi auspichiamo che questo volume possa divenire anche uno strumento di incentivazione dell'arte e di attrazione di nuovi artisti nella nostra terra.

La realizzazione di questo volume è stata possibile grazie ai cofinanziamenti LEADER ottenuti attraverso il Gruppo di Azione Locale "Polesine delta del Po" a cui vanno i nostri ringraziamenti per averci consentito di ottenere, unitamente a tutti i collaboratori che hanno lavorato al progetto, un prodotto così ricco di contenuti ma soprattutto di emozioni. La presente iniziativa rientra nel più ampio progetto del GAL Delta del Po denominato "Local art & food – prodotti tipici ed artigianato locale tra terre di pietra e terre d'acqua" che coinvolge anche i GAL della Puglia con l'intento di instaurare uno scambio di conoscenze che sicuramente potrà arricchire entrambi i territori.

Vi auguriamo di assaporare ogni pagina di questo piccolo volume, di emozionarvi o stupirvi ad ogni immagine come ci siamo emozionati e stupiti anche noi che in questo territorio ci viviamo dalla nascita con la consapevolezza che qui troverete solo un piccolo assaggio di quello che in realtà la nostra terra potrà donare realmente alla vostra vista e al vostro palato, ma soprattutto al vostro cuore!



Conca di Volta Grimana



Chiesa alla "Visitazione di Maria"



Biblioteca Comunale

Veduta aerea della città di Porto Viro





Chiesa di San Bartolomeo

Giardini in via Navi Romane



PORTO VIRO



Il Comune di Porto Viro fa parte del Parco Regionale Veneto del Delta del Po. Sorge nel cuore del Delta, dove il fiume Po arriva al mare tra golene, valli e lagune, attraversando una terra ricca di fauna e flora e che genera prodotti di grande pregio. Il nome deriva dal luogo in cui venne realizzato il taglio del Po, tra il 1600 e il 1604, alla foce del canale Gaurus dove, in epoca romana, sorgeva il porto fluviale Portus Veterus. La città è attraversata dal Collettore Padano, importante canale della bonifica, lungo il quale si trovano la Sala polivalente Eracle e la via Navi romane, in memoria del ritrovamento, nel 1887, di relitti di barche romane e della statuetta bronzea denominata "Eracle di Conzarina". Nelle vicinanze, l'ex Macello, oggi sede della biblioteca comunale ed esempio di archeolo-

gia industriale. La chiesa intitolata alla "Visitazione di Maria", edificata nel 1845 in stile neoclassico, custodisce la "Pala di San Pietro" di Jacopo Negretti detto Palma il Giovane e l'altare maggiore ottocentesco opera di Antoniazza Carlo. Nella chiesa settecentesca dedicata a San Bartolomeo si trova l'organo realizzato da Gaetano Antonio Callido. Quasi di rimpetto sorge il Centro Visitatori del Parco, centro di informazione turistica. Numerose le possibilità per il tempo libero e lo sport; la moderna cittadella comprende le piscine, il palazzetto dello sport, che funge anche da palcoscenico per la rassegna teatrale, e lo stadio. Stimolanti le escursioni a piedi e in bicicletta lungo il Collettore, o praticare la pesca sportiva e il canottaggio.



Logune e valli nel delta del Po



Scanno Cavallotti

Il Territorio di Porto Viro è racchiuso tra i rami del Po e il mare: a nord il Po di Levante, a sud il Po di Venezia e il Po di Maistra, a est il Mare Adriatico; l'unione dell'acqua con la terra regala a quest'isola molteplici ambienti e sublimi scenari. In prima linea si trovano gli scanni, barriere a difesa delle lagune dalla furia del mare ma anche passerelle su cui sostare o passeggiare. Seguono poi le lagune dove le acque dei fiumi si fondono con quella del mare, generando grandi estensioni di acqua salmastra poco profonda ed habitat estremamente

delicati e dal precario equilibrio biologico. Opera dell'uomo sono le valli da pesca, caratterizzate da un insieme di specchi d'acqua, da canneti e zone fangose (velme), da canali ed isolotti (barene); sono luoghi fecondi per le attività ittiche. Oltre che per la naturale bellezza, si caratterizzano per le tipiche costruzioni: il "casone di valle" con il grande camino semicircolare; il "casonetto", locale adibito al ricovero degli attrezzi; la "cavana", dove si ormeggiano le barche. Gli spazi pianeggianti compresi tra la riva del fiume e l'argine formano le

golene, che contengono le acque del Po nei pericolosi periodi di piena e sono rifugio per numerose specie di uccelli durante il periodo riproduttivo, le migrazioni e lo svernamento. Infine le pinete, labirinti boscosi che ornano il suolo cittadino; la loro vegetazione cresce sopra le antiche dune sabbiose che un tempo segnavano l'antica linea costiera.

PAESAGGIO





Valle da pesca



Valle da pesca



Casone di valle

Barca con "bilancino" nel Po di Venezia





Capanno nel Po di Maistra



Po Grande o Po di Venezia



Golena nel Po di Venezia a Porto Viro

Po di Maistra





Ammophila arenaria



Tamarix



Canna palustre

CITTA' DI PORTO VIRO

NATURA



A Porto Viro, come in tutto il Parco del Delta, la natura dà spettacolo in ogni momento dell'anno; magica è l'atmosfera che si respira e si gusta con gli occhi tra i pioppi, i sambuchi e i saliceti che lambiscono le rive del grande Fiume. Negli scanni sopravvivono poche e tenaci varietà arboree; arbusti come la tamerice (*Tamarix gallica*), specie erbacee come la ruchetta marina (*Cakile maritima*). L'*Ammophila arenaria* (*Ammophila littoralis*) con i suoi folti cespi fa da barriera al vento che trasporta la sabbia, permettendo così la formazione di dune sabbiose. Nelle lagune, ambienti estremamente delicati e dal precario equilibrio biologico, le specie vegetali e animali che le popolano si sono adattate alle continue variazioni, anche giornaliere, di questi

luoghi. I fenicotteri rosa (*Phoenicopterus roseus*), che qui hanno formato una numerosa colonia, si fanno ammirare in volo da una laguna all'altra. L'airone bianco (*Ardea alba*), il cinerino (*Ardea cinerea*) e la garzetta (*Egretta garzetta*) sono di casa: popolano le risale, amano le zone umide d'acqua dolce. Nella pineta in piena città, un tempo frontiera tra terra e acqua, si può godere di un labirinto boscoso di 30 ettari formato da pini, roverelle e lecci che nascono sopra le antiche dune sabbiose. Il fiordaliso di Tommasini (*Centaurea Tommasinii*) e l'ofride verde-bruna (*Ophrys sphegodes*) regalano esaltanti colori e profumi; qui dimorano il gufo comune, il picchio rosso e l'usignolo.





Fenicotteri



Airone cinerino



Pineta in Porto Viro





Idrovora Ca' Giustinian



Casa di valle

Porto Levante





Museo della Corte a Ca' Cappello



DINTORNI



Percorrere Porto Viro, visitare luoghi e borghi, permette di conoscere la sua storia e apprezzare il valore di questa terra. La VIA DELLE IDROVORE è il percorso che collega le antiche strutture della bonifica idraulica. L'esecuzione di queste opere di bonifica venne concessa con Decreto Regio del 19 novembre 1892. Rappresentano la storia e la cultura di un territorio legato all'acqua, che ha saputo con essa convivere e trarre beneficio. Suggestivo è il percorso della VIA DELLE VALLI, più di cinquanta chilometri lungo argini e rettilinei, tra valli da pesca e lagune dominate dal verde dei tamerici, scortati dal vento e dal richiamo degli uccelli. PORTO LEVANTE conserva l'aspetto di un tipico villaggio di pescatori; il piccolo museo "La Chiesetta" mostra gli attrezzi per il mestiere della

pesca, la scultura "Il Guardiano del Mare" saluta e accoglie i pescatori e gli appassionati della nautica da diporto e della pesca d'altura. La spiaggia di SCANNO CAVALLARI, che delimita la sacca omonima e la laguna della Vallona, permette di godere del mare in assoluta tranquillità. A Ca' Cappello sorge la CORTE SEICENTESCA, il cui primo proprietario era un abate; si può ammirare la chiesa fatta costruire dalla famiglia Cappello nel 1657. Nei pressi si trova il "Museo della Corte" che illustra la vita contadina con la ricostruzione di alcuni ambienti tipici ed espone diversi esemplari dell'avifauna tipica del Delta.

L'arte trova una propria sede a Porto Viro presso l'Associazione Artisti del Delta, un gruppo di artisti che catturano sulle loro tele i suggestivi volti del Delta facendoli conoscere in Italia e in Europa. L'Associazione ha come obiettivo la tutela e la valorizzazione del patrimonio artistico, storico, naturale e ambientale del luogo. Occasione per apprezzare la creatività della gente del Delta è il

periodo natalizio, curiosando tra le bancarelle degli hobbisti che espongono i propri lavori artigianali nelle piazze del Comune. Aumenta di anno in anno il numero delle persone che visita tra dicembre e febbraio la chiesa "Santa Maria Madre della Chiesa" dove, da più di quarant'anni, è allestito un imponente presepio artistico e scenografico, curato fin nei minimi particolari ed

impresiosito con figure di pregio; rappresenta un'eccellenza in campo artistico e culturale oltre che religioso. Vivacità e goliardia percorrono Porto Viro e la sua terra in ogni momento dell'anno, quando i prodotti di questi luoghi fanno mostra di se per essere gustati ed apprezzati nelle gioiose feste popolari, nei tipici mercati, negli stand gastronomici delle fiere.

ARTE LOCALE





"Casolari polesani"

"Barca polesana", particolare



"Burrasca", particolare



"Volto di Cristo"





RISO



CITTA' DI PORTO VIRO

Acqua e terra s'incontrano per dare vita a questo cereale. L'acqua è molto importante per la pianta del riso e l'accompagna per tutto il suo ciclo, svolge funzione di "coperta" mantenendo il calore del terreno, basilare per la crescita. Le risaie vengono prosciugate in due momenti: a giugno per la monatura e a settembre per la mietitura e trebbiatura. Al riso del Delta è stato riconosciuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta); l'area di produzione del "Riso del Delta del Po IGP" si estende sul cono orientale estremo della Pianura Padana nei territori bagnati dal Po fra la regione Emilia-Romagna e Veneto. La sua tipicità è dovuta all'alto tenore

proteico, alla grandezza del chicco, alla elevata capacità di assorbimento che gli conferisce una buona resistenza alla cottura. Inoltre la sua specifica sapidità e aroma consentono di distinguerlo da quello prodotto in zone non salmastre. Le risaie del delta del Po coltivano il riso della varietà "Japonica", in prevalenza del tipo Superfino, nelle varietà Arborio, Baldo, Carnaroli e Volano. La varietà Carnaroli, che necessita di particolari terreni a prevalenza argillosa, qui trova substrato fecondo: la costante ventilazione delle risaie da parte di venti e brezze, grazie alla vicinanza del mare, riduce il grado di umidità relativa e mantiene la pianta più asciutta e sana.



Riso a diversi stadi vegetativi

Risala nel delta del Po





Fiore del radicchio

Campi di Radicchio di Chioggia IGP

Cespo di Radicchio di Chioggia IGP



Cespi di Radicchio di Chioggia IGP



La coltivazione del Radicchio di Chioggia è documentata già dai primi anni del 1900, periodo in cui gli ortolani locali iniziano pazientemente a selezionare i vari cespi ottenendo, attorno agli anni cinquanta, quel radicchio a palla rossa che oggi è conosciuto ovunque come "Radicchio di Chioggia". I terreni sabbiosi e la brezza marina, che evita ristagni di umidità e riduce la presenza di parassiti dannosi alle colture, hanno creato condizioni ottimali

per un prodotto d'eccellenza, e nel 2008 al radicchio di Chioggia è stato riconosciuto il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Il "Radicchio di Chioggia IGP" è prodotto nelle tipologie "precoce" e "tardivo"; il "precoce" viene seminato in semenzaio dai primi di dicembre a tutto aprile e dai primi di marzo direttamente sul campo con trapianto dopo circa 30 giorni, la raccolta da aprile a metà luglio. La semina del radicchio tardivo in semenzaio avviene da fine giugno a metà agosto o direttamente sul campo in luglio-agosto, la raccolta è fatta da settembre a marzo. Le operazioni di pulizia avvengono direttamente sul campo togliendo le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme. Nel Comune di Porto Viro si coltiva la tipologia "tardivo" del "Radicchio di Chioggia IGP".

RADICCHIO





Apiario



Apiscampo

MIELE

B&B

In alcune culture le api sono considerate "gli angeli dell'aria"; l'appassionato e meticoloso apicoltore delizioso procura ricovero e cure alle api nel suo piccolo angolo di paradiso, il proprio apiario, e veglia sul loro sviluppo. Tra le pinete e passeggiando lungo gli argini del Po si scorgono piccole casette di legno colorate, le arnie, in cui vivono colonie di api che lavorano tra i favi, le cellette esagonali di cera in cui sono contenute le larve della covata e viene immagazzinato il miele. Ogni arnia contiene dalle 10.000 alle 50.000 api che compongono un nucleo o famiglia avente ognuno un'ape regina: questa vive in media cinque anni e viene marchiata ogni anno con un colore diverso, in tal modo se ne riconosce l'età. Nell'apiario si trovano arnie con

telaini da covata dove vengono deposte le uova, e arnie con telaini per il miele che vengono estratti nel periodo estivo quando sono stati "opercolati", ossia quando le api hanno chiuso i favi pieni con uno strato di cera per mantenere il miele al giusto grado di umidità. L'apicoltore procede con il processo di "smielatura": il telaino, tolto lo strato di cera, viene messo nella centrifuga motorizzata per separarlo dal miele. Il miele, una volta raccolto, è messo nel maturatore fino a quando sarà pronto per essere confezionato in vasetti.

Arnia

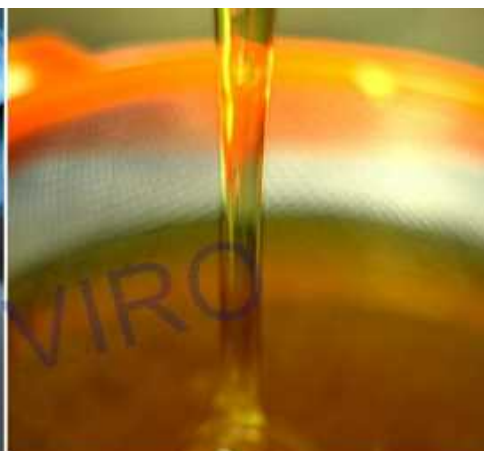




Api operale che nutrono le larve



Rimozione dell'impasto di cera



Miele



Il "Tartufo delle Dune" è il bianchetto (*Tuber albidum*) o marzuolo che nella pineta di Porto Viro trova le condizioni ideali per crescere: terreno, alberi simbiotici, clima umido e precipitazioni atmosferiche. Il periodo per la raccolta va dal 15 gennaio al 30 aprile; esteriormente simile al tartufo bianco si differenzia per la polpa scura con venature più larghe, il sapore e l'odore più

penetrante e agiaceo. In Polesine il nome dato a chi lo cerca è "trifolin", e più che un mestiere è un'arte che si tramanda da padre a figlio. Il "trifolin" si muove all'alba scortato dall'inseparabile cane ed armato di vanghetto per cavare il tartufo dal terreno. Arrivato in zona di "bottino", quando il cane comincia a fiutare e a raspare la terra il tartufaio subentra e continua la ricerca con mani e

vanghetto fino a quando non trova ed estrae il tartufo. In passato la ricerca dei tartufi era affidata ai maiali, ghiotti di questo fungo. Per studiare, tutelare e diffondere questo pregiato fungo è sorto a Porto Viro il Centro Sperimentale di tartuficoltura, gestito dalla Regione del Veneto.

CITTA' DI PORTO VIRO

TARTUFO



"Trifolin" addestra il cane alla ricerca del tartufo





Tartufo bianchetto (Tuber albidum)

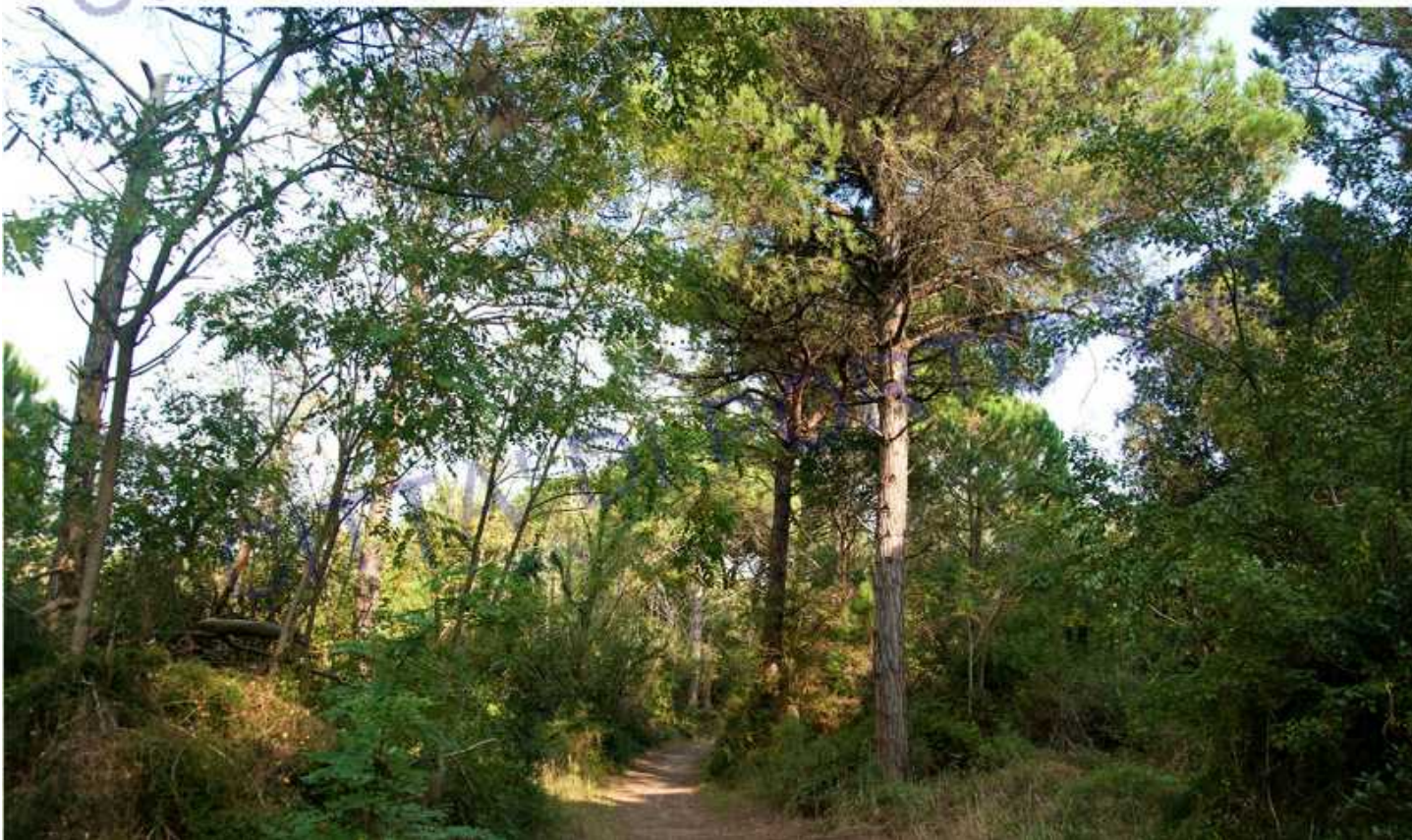


Laboratorio del Centro Sperimentale



Tartufo bianchetto (Tuber albidum)

Pineta di San Giusto



A Porto Viro la pesca è attività praticata per lavoro e per svago, di frequente lo sguardo coglie immagini di pescatori con barche che ondeggiavano placide nel silenzio delle acque deltilizie. In laguna, oltre agli allevamenti di vongole, si calano le reti per la cattura di branzini, cefali, orate e altre specie. Tecniche, attrezzi e tempi impiegati variano a seconda degli ambienti, delle epoche e della specie oggetto

di cattura, utilizzando barche generalmente di piccole dimensioni. La pesca si esercita abitualmente dalle prime ore del giorno al primo pomeriggio per poter conferire il pescato all'apertura del mercato locale, dove ogni giorno viene messo all'asta per la vendita. Nelle valli da pesca l'afflusso di acqua dolce e salata è regolato artificialmente da chiavi-chiuse (chiusure). Nel periodo estivo il pesce migra dal

mare alle lagune dove le acque sono più calde e vi è maggior disponibilità di cibo; con reti poste nei punti di passaggio il novellame viene catturato e fatto crescere naturalmente in un periodo di tre, quattro anni. Le acque del Po sono meta degli appassionati di pesca al siluro, arrivano da tutta Europa e si accampano per giorni lungo gli argini del fiume pronti a misurarsi con questo grande predatore.



PESCA



Impianto di molluscicoltura in laguna



Impianto "lavoriero" in valle da pesca



rete "barrocuda"





Terra, acqua e clima di questi luoghi danno vita a prodotti di grande qualità che permettono a chi ama la cucina di preparare con arte e fantasia piatti semplici o raffinati, belli da vedere e buoni da gustare.

Sandwich di branzino al Radicchio di Chioggia IGP e sesamo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 2 fogli di pane bianco a fette tipo tramezzino; per la farcia: branzino a filetto 150 g, formaggio morbido spalmabile 80 g, sedano bianco a cubetti 50 g; sale e pepe q.b., maionese 50 g, 1 rosa di radicchio di Chioggia, sesamo 30 g.

PROCEDIMENTO: lessare il branzino in acqua bollente, scolarlo e farlo raffreddare, montarlo con il formaggio morbido, la maionese, il sale, il pepe, il sedano a cubetto e del prezzemolo tritato. Ricavare dai fogli di pane bianco, 12 dischi da 3 cm di diametro. Sovrapporli intervallando uno strato di pane e uno strato di paté, utilizzando 3 dischi in tutto ed ottenendo così un sandwich a disco. A parte tritare il radicchio di Chioggia a crudo mescolandolo al sesamo, rollare il sandwich sopra al trito, adagiarlo su di un piatto e servirlo come antipasto guarnito con foglie di radicchio di Chioggia a filetti.

Strozzapreti con vongole veraci, capesante, Radicchio di Chioggia IGP e tartufo della pineta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: vongole veraci 1 kg, 8 calpestante, strozzapreti 300 g, cipolla bianca, aglio, acqua di vongole, grana grattugiato, sale e pepe q.b., tartufo del Delta, prezzemolo tritato, pane grattugiato.

PROCEDIMENTO: lavare le vongole, farle aprire a fuoco vivace con un soffritto di cipolla tritata e aglio in camicia. Scolarle, sguusciarle e filtrare il liquido di cottura. Aprite lavate e pulite le capesante che poi passerete su del pane grattugiato che avete profumato con aglio e prezzemolo e passate in forno caldo in una teglia con olio di oliva per 10 minuti. A parte, tagliare il radicchio a filetti dopo averlo lavato, stufarlo con cipolla tritata, olio di oliva, vino bianco. Cuocete gli strozzapreti in abbondante acqua leggermente salata per circa 8 minuti, scolate e saltate in una padella dove avrete unito le vongole e il radicchio. Spolverate di grana grattugiato aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura delle vongole fino a ottenere una leggera crema. Servite guarnendo con vongole con guscio, prezzemolo tritato e un abbondante grattugiata di tartufo della pineta.

Sogliole di laguna con saore di cipolla e Radicchio di Chioggia IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 12 soglioline di laguna, 5 cipolle bianche grosse, olio di oliva q.b., 1 bicchiere aceto di vino bianco, sale e pepe q. b., pinoli 10 gr, uvetta sultanina disidratata gr 10, 1 rosa di radicchio di Chioggia.

PROCEDIMENTO: pulire la cipolla, lavarla e tagliarla a filetti, farla appassire in padella con olio, sale, pepe e aceto per circa 20 minuti a fuoco lento. Alla fine aggiungere i pinoli e l'uvetta precedentemente rinvenire in acqua, il radicchio di Chioggia tagliato a filetti. Sfilettare le soglioline ottenendo i 4 filetti, lavarli, asciugarli, passarli velocemente in padella antiaderente già calda per un minuto, salarli, adagiarli su un piatto, e ricoprirli con la cipolla ed il radicchio di Chioggia, guarnire con scorza di limone e crostini di pane caldo.

Pastiera di Riso del Delta del Po IGP con Radicchio di Chioggia IGP e tartufo della pineta

INGREDIENTI PER LA FROLLA: farina 00 200 gr, farina di riso del Delta 50 gr, zucchero 125 gr, burro 125 gr, 1 uovo intero, 1 tuorlo d'uovo; PER LA MARMELLATA DI RADICCHIO: filetti di radicchio di Chioggia 300 gr, zucchero semolato 150 gr; PER LA FARCIA: riso del Delta 150 gr, latte 400 gr, ricotta di pecora 100 gr, vaniglia in polvere, buccia d'arancia grattugiata, miele del Delta q.b.

PROCEDIMENTO: preparare la frolla mescolando le farine, il burro, lo zucchero, le uova, la vaniglia, la buccia di limone. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo; farlo riposare in frigo per mezz'ora. Preparare la marmellata facendo bollire il radicchio a filetti con lo zucchero, portandolo a densità desiderata, quindi farla raffreddare. Preparare la farcia cuocendo il riso con il latte, la vaniglia, la buccia d'arancia e lo zucchero, per venticinque minuti. Far raffreddare, poi aggiungervi la ricotta, il miele e la scorza d'arancia. A parte, stendere la frolla dello spessore di 10 millimetri e metterla in uno stampo da crostata, bucherellarla, stenderci nel fondo la marmellata di radicchio e ricoprire con il riso fino al bordo della torta. Guarnire con strisce di pasta intrecciate e cuocerla al forno per 40 minuti a 180 gradi. Sforarla, farla raffreddare e gelatinarla con scaglie di tartufo del Delta del Po.



COMUNE DI PORTO VIRO (ROVIGO)
Sede municipale di Piazza della Repubblica, 23
tel +39 0426 325711 fax +39 0426 633342
segreteria@comune.portoviro.ro.it
www.comune.portoviro.ro.it



Città di Porto Viro

Porto Viro

B&B

bella da vedere buona da gustare

SERIZI, NELLA COMUNICAZIONE, S.p.A.
info@serizi.comunicazione.eu - www.serizi.comunicazione.eu

SNC



www.veneto.to

Progetto misura 313 az.4 "incentivazione delle attività turistiche - informazione"
Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013, Asse 4 - Leader
Organismo responsabile dell'informazione: COMUNE DI PORTO VIRO
Autorità di Gestione designata per l'esecuzione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi Settore Primario

