

the

Discover Comacchio
Through The Senses

cook
book

2017/2018

THE COOK BOOK

Gruppo 2 | Discover Comacchio Through The Senses | 2017/2018

Istituto Comprensivo di Comacchio

Indice

La Manifattura dei Marinati e l'Arte della Marinatura	2
The Pickling Factory and the Art of Marination	5
LE NOSTRE RICETTE – OUR RECIPES	8
Risotto d'anguilla alla comacchiese	9
Comacchio-style eel risotto.....	10
Brodetto d'anguilla “a bec d'asan”	11
Comacchio-style eel soup (“bec d'asan”)	12
Mezzelune d'anguilla saltate con panna acida	13
Pasta crescents with eel filling and sour cream sauce	14
Anguilla ai ferri	15
Grilled eel	16
Brodetto d'anguilla con le verze	17
Eel soup with savoy cabbage	18
Biscotti di pasta frolla a forma di anguilla	19
Eel-shaped shortbread cookies	20

La Manifattura dei Marinati e l'Arte della Marinatura

Nella parte meridionale del delta del Po, la piccola cittadina di Comacchio è costruita su tredici piccole isole collegate da ponti. È così che si è guadagnata il soprannome di “**Piccola Venezia**”. Ma oltre a passeggiare tra gli splendidi canali sui cui si affacciano colorati palazzi, andare su e giù per i ponti ed ammirare il riflesso sull'acqua, scattando foto in ogni angolo, qui è possibile scoprire una delle tradizioni culinarie più antiche ed affascinanti: l'arte della marinatura dell'anguilla.

Grazie alla sua particolare posizione geografica, in cui acqua dolce e salata si incontrano, Comacchio ha alle spalle una lunga tradizione di pesca di differenti specie, tra cui l'anguilla, un pesce a forma di serpente proveniente dal Mar dei Sargassi. Data la limitata durata del periodo di pesca, da Ottobre a Dicembre, solo una parte delle anguille viene consumata fresca, mentre la restante doveva necessariamente essere conservata in modo da poter averne una scorta per il resto dell'anno. I Comacchiesi hanno perciò iniziato a marinare le anguille utilizzando una tecnica tutta loro, in modo da poter avere a disposizione un'importante riserva di grassi e proteine per tutto l'anno.

Il delta del Po ha ospitato le fabbriche per la marinatura delle anguille per secoli. Il centro di lavorazione più importante era la **Manifattura dei Marinati** a Comacchio, costruita nel 1904. Dal 2000 l'antica Manifattura dei Marinati si è trasformata in un museo. Il Parco del Delta del Po in Emilia Romagna, con la collaborazione del Comune di Comacchio, ha restaurato la vecchia fabbrica. Il Museo della Manifattura dei Marinati offre un quadro generale degli attrezzi utilizzati all'inizio del secolo scorso per la lavorazione dell'anguilla. Qui è possibile assistere al tradizionale ciclo di lavorazione dell'anguilla.

L'edificio della Manifattura dei Marinati è suddiviso in: “**Sala dei Fuochi**”, il cuore dell'intero complesso, con i suoi 12 camini, la “**Calata**”, dove si fermavano le barche piene di anguille e pesce, e la “**Sala degli Aceti**” che ospita botti e barili di vario tipo. Al piano di sopra c'è una sala dove è possibile guardare filmati che mostrano che aspetto avesse la città in passato e come fosse la vita nelle valli all'epoca. Alla fine del percorso, vi è il **negozio del museo**, specializzato in prodotti locali. All'ingresso e all'interno del Centro Visite Turistiche ci sono alcune “**marote o marutine**” che costituiscono un'importante eredità storica. Si tratta di speciali imbarcazioni utilizzate per il trasporto delle anguille. Come potete vedere, sono coperte di aperture e fessure sul fondo e sui lati, in modo da garantire il ricambio continuo dell'acqua e mantenere vive le anguille.

Le anguille adulte, al momento della loro migrazione verso il mare, venivano catturate nelle barriere chiamate **lavorieri**, posizionate vicino agli sbocchi sul mare. Queste barriere sono state progettate per catturare le anguille adulte al momento della loro migrazione e per permettere, al tempo stesso, l'ingresso di nuovi esemplari nelle valli. Le anguille venivano tenute in acqua all'interno di cesti di vimini, detti **bolaghe**, fino al momento in cui venivano portate all'interno della fabbrica per la lavorazione.

IL CICLO DI VITA DELL'ANGUILLA

L'anguilla è un pesce piuttosto singolare. Il suo nome scientifico è "Anguilla Vulgaris". L'anguilla comune vive in acqua dolce, ma per riprodursi ha bisogno di spostarsi nelle acque salate dell'Oceano Atlantico, in una zona chiamata Mar dei Sargassi. La discesa verso il mare, chiamata "**calata**", avviene in condizioni meteorologiche particolari, durante le notti buie e tempestose nei mesi di ottobre, novembre e dicembre, ed è in questo momento che è più semplice la loro cattura.

Le anguille appena nate, spinte dalla Corrente del Golfo, iniziano a migrare controcorrente verso l'acqua dolce, e durante questo periodo, noto come la "**montata**", vengono chiamate "anguille di vetro". Si fermano in questo ambiente per un periodo che va dai 6 ai 10 anni, diventando "anguille gialle". Qui si nutrono e crescono fino a trasformarsi in **anguille argentate** (o **argentine**). A questo punto iniziano a sentire lo stimolo di migrare verso l'Oceano per deporre le uova. Durante la migrazione, tra ottobre e dicembre, le "**argentine**" vengono catturate nei **lavorieri**, le speciali barriere a forma di "v", posizionate in prossimità degli sbocchi sul mare.

Dopo la cattura, in fabbrica le anguille venivano selezionate, tagliate e inserite in spiedi di ferro per poi essere cotte all'interno dei dodici camini davanti al fuoco alimentato a legna nella Sala dei Fuochi. Data la brevità del periodo di pesca, era tradizione marinare le anguille in aceto in modo che potessero mantenersi a lungo. In passato le anguille erano marinate all'interno di grandi barili di legno, detti **zangolini**; oggi le anguille marinate sono inscatolate, ma il processo della marinatura avviene tuttora nel rispetto delle tecniche tradizionali. La **salamoia classica** è fatta con aceto di vino bianco, sale marino di Cervia, acqua e foglie d'alloro. Il segreto del sapore dell'Anguilla Marinata di Comacchio risiede nella qualità delle anguille stesse e nell'uso esclusivo di legna di quercia.

Esistono 48 piatti differenti a base di anguilla nella tradizione comacchiese. Essi spaziano dal delicato risotto alla griglia in cui l'anguilla sprigiona tutto il suo inconfondibile sapore. Per le prime due settimane di ottobre ogni anno, Comacchio ospita la Sagra dell'Anguilla. Durante questo evento è possibile assaggiare le deliziose ricette preparate con l'anguilla ed altri pesci pescati localmente, ed al tempo stesso fare una visita guidata del centro storico della città a bordo di una storica "**batana**".

MARINATURA

Le anguille marinate sono tradizionalmente preparate in quattro fasi principali: il **taglio**, la **spiedatura**, la **cottura** e l'**inscatolamento**. Il „**taglio**“ indica l'operazione della decapitazione, del taglio in pezzi dell'anguilla e dell'incisione della stessa per facilitarne l'operazione di spiedatura.

La seconda fase consiste nell'**inspiedare** le anguille intere o in **morelli** (pezzi di circa 5 cm) su lunghi spiedi di ferro. La **cottura** è la fase più importante dell'intera produzione: l'arte del governare il fuoco e gli spiedi influisce su tutto il processo. L'**inscatolamento** consiste nella pesatura e nella marinatura delle anguille cotte in aceto, sale e acqua. Grazie a questo metodo di lavorazione le anguille mantengono intatte tutte le loro caratteristiche ed il sapore per diversi mesi.

Il Parco del Delta del Po in Emilia Romagna supervisiona il processo della marinatura delle anguille con i metodi più tradizionali ed autentici, garantiti dal disciplinare **del Presidio Slow Food**.

Il prodotto, una volta scolato, è pronto per l'uso e può essere servito per l'aperitivo e come antipasto. È eccellente accompagnato dal gusto secco di un vino del Bosco Eliceo, tipico delle zone del Delta del Po.

The Pickling Factory and the Art of Marination

In the southern part of the Po Delta, the small town of Comacchio is built on thirteen small islands connected by bridges. That is how it got the nickname 'Little Venice'. But besides strolling along the charming canals bordered with colourful houses, walking up the bridges reflecting in the water and taking pictures at every corner, here you can discover one of the most fascinating ancient culinary traditions in Italy: **the art of marinated eels**.

Due to its peculiar geographical position, where fresh and marine water meet, Comacchio developed a fishing tradition of different species, among which eels, serpent-like fish from the Sargasso Sea. Since the fishing season is limited to the months from October to December, only part of the eels were consumed fresh while the rest needed to be preserved in order to have food for the rest of the year. Locals in Comacchio started to marinate eels with their own technique, in order to have an important source of fat and proteins available all year long.

The Po Delta has been home to eel-marinating factories for centuries. The most important processing centre in Comacchio was the **Manifattura dei Marinati**, the **Pickling Factory**, built in 1904. Since 2000 the former Pickling Factory is converted into a museum. The Emilia-Romagna Po Delta Park, with the collaboration of the Municipality of Comacchio, has renovated the old factory. The **Manifattura dei Marinati Museum** offers an overview of the tools that were used in the beginning of the last century for the processing of eel. Here you can watch the complete former processing cycle of the eel.

The Pickling Factory is composed by: "**Sala dei fuochi**" (**Fire Room**), the heart of the complex, with its twelve chimneys, "**Calata**" (the **Descent**), where they stop boats full of eels and fish and "**Sala degli aceti**" (**Vinegars Room**) which houses various types of barrels.

Upstairs, there is a room where you can watch videos showing what the town looked like and life in the valleys in the past. At the end there is the museum shop, specialized in typical local products. At the entrance and inside the Visitor Centre there are a few "**maròte or marutine**" which are a true historical heritage, they are special boats used to transport the eels. As you can see they are covered with holes and slits on the bottom and on the sides, a special systems for changing the water to keep the eels alive.

While swimming towards the sea, hundreds of eels get caught in the so called "**lavorieri**", particular barriers, designed to capture adult fish at the time of their migration, while allowing at the same time the entry into the valley of new specimens. From here they are

first selected and then kept alive in big baskets plunged in water (called *bolaghe*) until they were brought to the factory for processing.

EEL LIFE CYCLE

The eel is a singular fish. Its scientific name is *Anguilla Vulgaris*. The common eel lives in freshwater but to reproduce it needs to go to the saline water of the Atlantic Ocean, in an area called the Sargasso Sea. This descent to the sea, which is called the “*calata*”, takes place chiefly on dark, stormy nights during the months of October, November and December, and it’s then that the catch is easier and more abundant. New-born eels, carried by the Gulf Stream, start to migrate upstream towards freshwater, and during this period, which is called the “*montata*”, they are called “**glass eels**” or *elvers*. They remain in this environment for a variable number of years as “**yellow eels**” (6-10 years). Here they feed and grow until they change into “**silver eels**”. At that point they feel the stimulus to migrate to the Ocean for spawning. During migration, between October and December, silver eels are caught in the “*lavorieri*”, special v-shaped barriers.

After the catch, at the factory the eels were selected, cut, threaded onto iron spits and cooked over a wooden fire with a dozen fireplaces, in the “Fire Room”.

Given the very limited fishing period, it was traditional to marinate them in vinegar so that they could keep for longer. In the past the eel was pickled in large wooden barrels (*zangolini*); nowadays the marinated eel is canned, but the marination still follows traditional techniques.

The classic marinade is made from white wine vinegar, *Cervia sea salt*, water and bay leaves. The secret of the flavour of the Marinated Eel in Comacchio is in the quality of the “wild valley eels” themselves, and the oak wood coals.

There are 48 different eel dishes that range from a delicate risotto to the grill where the eel releases all its peculiar flavour. For the first two weekends of October every year, Comacchio celebrates their annual **Eel Festival, Sagra dell’Anguilla**. The main feature of this event is the chance to taste the delicious recipes prepared, with eel and other fish caught locally, by the fishermen themselves, as well as taking guided visits around historical centre of Comacchio aboard the traditional boats called “batane.”

MARINATION

Marinated eels are traditionally prepared in four main phases: **cutting, spitting, cooking** and **packaging**.

"**Cutting**" indicated the operation of decapitating and cutting the eel into pieces and incising it to ease spitting. The second phase consists of impaling the eels -entire or in **morelli** (pieces)- on a long **iron spit**. **Cooking** is the most important phase of the whole production: the art of managing the fire and the spit affects the entire process. **Packaging** consists of weighing and pickling the cooked eels in vinegar, salt and water.

Thanks to this processing method eels keep all their flavour intact for several months.

The Emilia Romagna region's **Po Delta Park** now oversees the eel pickling process with the most authentic traditional method, guaranteed by the production specifications of the **Slow Food Presidia**. The product, once drained, is ready for use and can be served at cocktails and as an appetizer. It is excellent accompanied by the dry taste of the wine from Bosco Eliceo, typical of the sandy land of the Delta.

our



Discover Comacchio
Through The Senses

recipes

RISOTTO D'ANGUILLA ALLA COMACCHIESE

INGREDIENTI: Per 4 portate

1 kg anguille
450 g di riso
50 g di burro
mezza cipolla
due coste di sedano
due carote
150 g di parmigiano grattugiato
un cucchiaio di conserva di pomodoro (concentrato di pomodoro)
un cucchiaio di olio d'oliva

PROCEDIMENTO:

In un tegame sufficientemente capiente, rosolare nell'olio la cipolla e il sedano tritati finemente. Aggiungere il riso e farlo tostare.

Aggiungere l'anguilla pulita, spellata e tagliata a tocchetti e precedentemente bollita per 30



minuti. Iniziare a cuocere aggiungendo brodo vegetale (o brodo di anguilla) poco alla volta. A metà cottura unire il concentrato di pomodoro. A fine cottura (per un totale di circa 20 minuti), togliere dal fuoco e mantecare con burro e parmigiano.

COMACCHIO-STYLE EEL RISOTTO



INGREDIENTS: Per 4 servings

- 1 kg eel
- 450 g Rice
- 50 g butter
- ½ onion
- 2 stalks celery
- 2 carrots
- 150 g grated Parmigiano Reggiano cheese
- 1 tablespoon tomato paste (tomato purée)
- 1 tablespoon olive oil

PREPARATION:

In a pan with a drizzle of olive oil, lightly brown the finely chopped onion and celery. Add the rice, toast well, and then mix in the eel previously cleaned, skinned and cut into small chunks and boiled for about 30 minutes. Continue cooking the rice, adding when necessary the cooking liquid from the eel. Stir in the tomato paste about half-way through cooking and finally, off the heat, cream with butter and cheese and serve immediately.

BRODETTO D'ANGUILLA “A BEC D'ASAN”



INGREDIENTI: Per 4 portate

3 anguille da circa 150-200 g l'una
una cipolla (dello stesso peso delle anguille)
un bicchiere d'aceto
40 g di concentrato di pomodoro
qb sale fino
qb pepe
qb olio d'oliva

PROCEDIMENTO:

Pulire l'anguilla dalle interiora, tagliarla quasi completamente, ottenendo pezzi da 5 cm cadauno. In un tegame, rosolare in poco olio la cipolla tagliata a fette, successivamente aggiungere l'anguilla, l'aceto e un po' d'acqua (abbastanza da ricoprire l'anguilla), salare, pepare, unire il concentrato di pomodoro e lasciar cuocere il tutto. Non bisogna mai mescolare, si può muovere la carreruola utilizzando i manici, ma non bisogna mescolare.

Servire l'anguilla a becco d'asino calda accompagnandola con polenta morbida.

COMACCHIO-STYLE EEL SOUP (BEC D'ASAN)



INGREDIENTS: Per 4 servings

- 3 eel (150 g - 200 g each)
- 450 g – 600 g onion (the same amount of the eel)
- 1 glass wine vinegar
- 40 g tomato paste
- Salt to taste
- Pepper to taste
- olive oil to taste

PREPARATION:

Clean, skin and cut the eels into small chunks (about 5 cm each). In a pan with a drizzle of olive oil, lightly brown the chopped onion. Add the eels, the vinegar and a little water (the right amount to cover the eels). Continue cooking it, adding salt, pepper and the tomato paste. Don't stir the stew until turning off the heat. Serve immediately with creamy polenta.

MEZZELUNE DI ANGUILLA SALTATE CON PANNA ACIDA



INGREDIENTI:

- 350 g farina
- ½ cucchiaino di sale
- 3 uova battute
- anguilla *a bec d'asan* frullata per il ripieno

PROCEDIMENTO:

Per il ripieno delle mezzelune frullare l'anguilla precedentemente preparata seguendo la ricetta dell'anguilla *a bec d'asan*. In una terrina aggiungere la farina, il sale e le uova in modo da ottenere un impasto soffice ed elastico. Modellare l'impasto in modo da formare una sfera e tagliarla a metà. Su una superficie ben infarinata, stendere la pasta con un mattarello (oppure con la macchina per la pasta). Ricavare dei cerchi utilizzando un coppapasta. Disporre un po' di ripieno al centro di ogni cerchio, inumidire i bordi e richiudere i cerchi in modo da formare delle mezzelune. Far bollire una pentola con abbondante acqua salata ed aggiungere le mezzelune. Cuocerle per 2-3 minuti, o fino ad una cottura al dente. Scolarle utilizzando una schiumarola e servirle la pasta con panna acida (ottenuta mischiando della panna fresca con dello yogurt magro).

PASTA CRESCENTS WITH EEL FILLING AND SOUR CREAM SAUCE



INGREDIENTS:

- 350 g pasta flour (plus extra for dusting)
- ½ tablespoon salt
- 3 eggs, beaten
- Comacchio-style eel soup (bec d'asan) as pasta filling

PREPARATION:

For the filling mash the eel previously cooked following the eel soup (bec d'asan) recipe.

Toss the flour with the salt in a bowl and work in enough egg to make a soft, pliable dough. Form into a ball. Cut the dough in half. On a well-floured surface, roll the dough with a rolling pin (or use a pasta-maker). Cut out circles of the dough with a pastry cutter. Place a little filling on one side of each circle, wet the edge, and close to make a half moon. Bring a large pan of salted water to the boil and add the crescents. Cook for 2-3 minutes, or until they are *al dente*. Remove with a slotted spoon. Serve the pasta in serving bowls topped with the sour cream sauce (single cream with low-fat yoghurt).

ANGUILLA AI FERRI



PROCEDIMENTO:

Su una tavoletta di legno, l'anguilla viva va pestata con il "*pisten*" in 3 parti: la prima a 5 cm dalla testa; la seconda a metà; la terza da 1 a 3 cm dalla coda.

È necessario aver cura di rompere la lisca per evitare che, a contatto con il fuoco, si attorcigli su se stessa, rendendo difficoltosa la cottura.

Si pratica poi una piccola incisione all'altezza della testa, togliendo le interiora.

Dopo averla lavata e salata, si mette sulla graticola. Va consumata con polenta calda appena fatta.

GRILLED EEL



PREPARATION:

On a wooden board, beat the eel with the meat tenderizer in 3 zones: the first 5 centimetres around the head, in the middle body and about 1 - 3 centimetres around the tail.

Practice a small incision near the head of the eel for removing the entrails, wash and salt it, then put it on the grill and cook. Watch out for the bones: in contact with the fire they tend to twist on themselves, making the eel difficult to cook; just break the bones to prevent it.

The grilled eel is great with hot polenta.

BRODETTO D'ANGUILLA CON LE VERZE



INGREDIENTI:

- 4 foglie di verza
- 1 anguilla
- 1 cipolla
- 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare l'anguilla in tocchetti da circa 5-6 cm ciascuno, lavare la verza e scottarla leggermente aggiungendo un bicchiere d'acqua. Far rosolare la cipolla precedentemente tagliata in un tegame con un filo d'olio. Metterne da parte una piccola quantità per dopo. Coprire il fondo del tegame con 2 foglie di verza ed aggiungere l'anguilla, ricoprirla con la cipolla ed aggiungere sale e pepe. Con la verza rimasta coprire l'anguilla e lasciar cuocere con il coperchio su fiamma gentile. Spegnerne il fuoco e servire immediatamente con della polenta abbrustolita.

EEL SOUP WITH SAVOY CABBAGE



INGREDIENTS:

- 4 savoy cabbage leaves
- 1 eel
- 1 onion
- 3-4 tablespoons olive oil
- salt and pepper to taste

PREPARATION:

Clean and cut the eel into small chunks (5-6 cm each), wash the cabbage and lightly cook it adding a glass of water. In a pan with a drizzle of olive oil, lightly brown the chopped onion and keep a small amount for later. Fill the bottom of the pan using 2 cabbage leaves then add the eel and cover it with the onion, adding salt and pepper. Cover the eel using the remaining cabbage, put the lid on and let it simmer over a gentle heat. Then turn off the heat and serve immediately with hot grilled polenta.

BISCOTTI DI PASTA FROLLA A FORMA DI ANGUILLA



INGREDIENTI:

1 kg di farina 00

500 g di zucchero semolato

500 g di burro

scorza di un limone grattugiato

5 tuorli

3 uova intere

gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO:

Disporre la farina a fontana, mettere il burro morbido (a temperatura ambiente) a fiocchetti, la scorza del limone grattugiata, lo zucchero e al centro della fontana mettere i tuorli e le uova. Sbattere le uova con una forchetta e iniziare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per circa 10 minuti. Formare delle piccole anguille. Tagliare dei pezzetti di pasta, dar loro una forma cilindrica sottile, avvolgerli su se stessi e con le gocce di cioccolato fare gli occhi.

Cuocere in forno a 180 °C per circa 10/15 minuti.

EEL-SHAPED SHORTBREAD COOKIES



INGREDIENTS:

- 1 kg plain flour for pastry
- 500 g caster sugar
- 500 g butter
- 1 grated lemon zest
- 5 egg yolks
- 3 whole eggs
- chocolate chips

PREPARATION:

Make a well in the centre of the flour, add the softened butter (room temperature), the grated lemon zest, and the sugar. Put the whole eggs and the yolks at the centre of the well and beat them with a fork. Knead the dough until smooth. Wrap dough in cling film before putting it in the fridge for about 10 minutes. Heat the oven to 180°C.

Cut the dough into smaller pieces, then roll them out into a tube shape. Start rolling the dough from one side to the other, making an eel-shape. Put the chocolate chips to make the eyes.

Bake in the oven for 10-15 minutes, or until pale golden-brown. Set aside to cool on a wire rack.

the cook book

Gruppo 2 | Discover Comacchio Through The Senses | 2017/2018

Istituto Comprensivo di Comacchio