

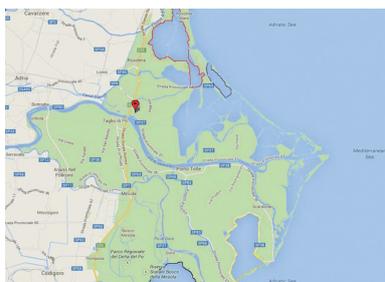
Dal Parco naturale del Delta

L'Acquaviva: i frutti di mare



Il Delta del Po, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO per il suo interesse storico e naturalistico, è una terra stupenda, caratterizzata da un paesaggio dolce, emozionante, dove la natura regna incontrastata ed in cui il fascino della foce del fiume stupisce e cattura. Ed è proprio in quest'area naturalistica unica in Europa che è nata e si è sviluppata L'Acquaviva Srl, azienda simbolo di un'alleanza tra uomo e natura dove questi "camminano" insieme.

Ubicata a Porto Viro, L'Acquaviva è nata sulla base di una lunga e collaudata esperienza nel settore ittico dei fondatori, occupandosi di selezionare, produrre e commercializzare tutti i tipi di molluschi bivalvi eduli; in particolare, le vongole vereci allevate nelle lagune del Delta e le cozze allevate nel mar Adriatico, tra cui quelle della sacca di Scardovari



L'Acquaviva è a Porto Viro nel Delta del Po.

(prodotto a marchio Dop). Lo stabilimento è situato vicino ai luoghi di pesca e di produzione, quindi in un punto strategico sia per la valorizzazione dei prodotti del Delta — che hanno un'ottima immagine e positivi riscontri da parte dei consumatori — sia perché rispetta lo straordinario ambiente deltizio, tra i luoghi più belli ed affascinanti d'Italia.

Alcune cooperative di pescatori delle lagune del Delta del Po hanno sviluppato un progetto per la realizzazione di una filiera certificata, adottando un disciplinare di produzione coinvolgendo in partnership L'Acquaviva, permettendo così per i molluschi, dopo la depurazione e il confezionamento, la commercializzazione con la garanzia ai consumatori del controllo dell'intera filiera.

Questo metodo operativo è fondamentale, sapendo che il timore più grande dei consumatori che acquistano i molluschi è che siano contaminati, il che sarebbe anche possibile senza una seria ed accurata depurazione e il controllo biologico del prodotto pronto per il commercio. Il modello di allevamento scelto e preteso da L'Acquaviva si realizza senza incidere sulle risorse naturali, un allevamento sostenibile nelle lagune del Delta del Po, racchiuse nella riserva naturale. L'obiettivo dell'azienda di Porto Viro è quello di

conservare la certificazione dei suoi prodotti attestata da un ente terzo indipendente e finalizzata ad assicurare al mercato ed ai consumatori le migliori caratteristiche qualitative e organolettiche del prodotto stesso. Il marchio di certificazione apposto sull'etichetta dei prodotti diventa strumento di comunicazione e promozione del valore aggiunto e dei fattori differenziati che sono offerti dal prodotto certificato, a partire dal metodo di allevamento nelle acque del Delta, alla raccolta ed alla selezione del prodotto migliore cui seguono la depurazione, i controlli ed il confezionamento del prodotto. L'Acquaviva è attualmente al top sul mercato italiano: infatti è tra le prime aziende del suo settore certificata in tutte le fasi di lavorazione.

I prodotti certificati, tutti di ottima qualità, ad ulteriore garanzia dei consumatori sono trattati e distribuiti mediante confezionamento sottovuoto, precotto, congelato e in latta; i prodotti presentano il guscio.

Visitate il sito:

www.l-acquaviva.it



Nota

In foto, i fenicotteri nel Delta del Po.

PRONTISSIMA

*La Cozza
già pulita
Certificata
raccolta in
acque marine
controllate
pronta e
garantita
da chi
la seleziona e
la distribuisce.*



Spaghetti con le vongole veraci

Ingredienti per 4 persone

• g 350 di spaghetti • kg 1 di vongole veraci • g 80 di olio extravergine di oliva • g 150 di vino bianco secco • 4 spicchi di aglio • sale • pepe o peperoncino (facoltativi)

Procedimento

Tritare l'aglio e il peperoncino. Scaldare bene una padella di 28 cm, versarvi l'olio e l'aglio (e il peperoncino se piace), soffriggere per 20 secondi, quindi unire le vongole, coprire e cuocere a fuoco medio-alto per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto, quando le vongole sono aperte, sfumare col vino, farlo evaporare e spegnere. Buttare la pasta e sgusciare i $\frac{3}{4}$ delle vongole rimettendo nel sugo il mollusco e gettando le conchiglie. Quando la pasta è quasi pronta, riaccendere il fuoco sotto al sugo, scolarla mantenendo in una pentolino dell'acqua di cottura, unirli al sugo insieme a un mestolo di acqua di cottura, far evaporare il liquido in eccesso mescolando in continuazione per farla insaporire. Quando la densità è giusta e la pasta è cotta, regolare di pepe e servire. Per avere un sugo più denso si può mescolare un cucchiaino di maizena in mezzo bicchiere di acqua, e unirlo al sugo mentre si fa insaporire la pasta. In questo modo l'amido della maizena farà addensare il sugo di cottura. Si potrà quindi, volendo, limitare l'olio ad un cucchiaino a testa (dimezzando le quantità).



L'ACQUAVIVA
i frutti di mare

L'Aquaviva è anche:



• Tartufi



• Cappelunghe o Cannolicchi



• Capesante



• Murici spinosi o bulli



• Vongole lupini



• Ostriche



• Ricci



• Fasolari

PUNTO VENDITA A "KM 0" PRESSO LA SEDE DI PORTO VIRO (ROVIGO)

VONGOLISSIMA

*La Verace
Italiana
Certificata
nasce in un
parco
naturale
è garantita
da chi
la alleva
e da chi
la seleziona*



 **L'ACQUAVIVA**
I FRUTTI DI MARE

L'Acquaviva: fruits of the sea

Declared World Heritage by UNESCO for its historical and natural interest, the Po Delta park is a land characterized by an amazing beautiful landscape. Here nature reigns at its highest and the charme of the mouth of the river amazes and captures for its beauty. In this unique environment L'Acquaviva was founded and developed, establishing an alliance between man and nature. L'Acquaviva Srl, headquartered in Porto Viro (Rovigo, Italy), was created on the basis of a consolidated experience in fish, taking care of the selection, production and selling activities of all kinds of edible bivalve molluscs. In particular "vongole veraci" (clams) are reared in the lagoons of the Delta and mussels are farmed in the Adriatic Sea including those of Scardovari PDO product. The plant is located close to the fishing spots and production, in a strategic point for the development of products in the Delta. All this enabled L'Acquaviva to gain an excellent reputation and positive feedback from customers, as it respects the rare environment of the Delta, which is one of the most beautiful and fascinating naturalistic areas in Italy. Some consortia groups in the lagoon of Caleri have developed a project for the setting of a certified supply chain by adopting a product specification, also involving L'Acquaviva partnerships and allowing a complete production chain for molluscs. After purification, control and packaging activities, the molluscs are put on the market in total safety for the consumer. This way of processing is crucial to the business as consumers often worry for contamination risks in the products. This happens when there is a lack of attention in the purification and biological control procedures. On the contrary, L'Acquaviva provides a totally safe and guaranteed product. Farm models demanded by L'Acquaviva is achieved without impacting on the environment, as it operates a sustainable farming in the lagoons of the Po Delta. The company's goal is to preserve the labelling of its products which are certified by an independent third party and aimed at ensuring the market and consumers with the best quality and the best organoleptic characteristics. The certification mark on the product label is an instrument of communication and promotion of the added value and differentiated factors that are offered by certified product. From the farming methods in the waters of the Po Delta, the company provides a selection of the best products that follow treatment, control and packaging operations. L'Acquaviva is currently at the top of the Italian market. As a matter of fact it is the first certified fish company at all stages of processing. Its certified products, all of excellent quality, are fully guaranteed to consumers by a processing and distribution method through vacuum packaging. They are put on the market pre-cooked, frozen and in tins, and they all have a shell.

>> Link: www.l-acquaviva.it

Spaghetti with clams

Ingredients for 4

• g 350 di spaghetti • kg 1 genuine clams • g 80 extravirgin olive oil • g 150 dry white wine • 4 cloves of garlic • salt • pepper or chilli pepper (as you like)

Proceedings

Chop up the garlic and the chilli pepper. Heat up a pan (diameter cm 28), pour in olive oil, garlic and chilli pepper. Fry over low heat for about 20 seconds, add the clams, then cover and keep cooking at a medium-high flame for 2-3 minutes. Keep stirring every now and again. When the clams are open simmer with the wine until reduced and turn off the heat. Put the pasta into boiling water and remove the $\frac{3}{4}$ of the clam shells putting the molluscs into the sauce and throw away the shells. When the pasta is almost cooked refire the sauce. Then drain the pasta saving a small pan of cooking water. Mix the spaghetti to the sauce adding a spoonful of water and keep blending. When you get the right consistency and the pasta is cooked, add pepper as you please and serve. To get a thicker sauce you may add a little spoon of corn flour in half glass of water, in this way the corn starch will thicken the gravy. You may also halve the quantity of olive oil to one tablespoon per person.

