

LE AZIENDE INFORMANO



L'Acquaviva

L'Acquaviva srl, ha sede a **Porto Viro (Rovigo)**, nel **delta del Po** ed è nata sulla base di una lunga e collaudata esperienza nel settore ittico, si occupa di allevamento, pesca e commercializzazione di tutti i tipi di prodotti ittici, in particolare delle vongole veraci e delle cozze di Scardovari. 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, uno dei luoghi naturali più belli e affascinanti d'Italia.

AL.ME.CE. (Allevatori Pescatori del Parco del Delta) ha sviluppato un progetto per la realizzazione di una filiera certificata adottando un disciplinare di produzione e l'aver coinvolto in partnership **L'Acquaviva** permette di completare la filiera poiché i molluschi, dopo la depurazione, i controlli e il confezionamento, possono essere commercializzati nella totale sicurezza dei consumatori. Questo metodo operativo

è fondamentale, sapendo che il timore più grande dei consumatori che si avvicinano ai molluschi è che siano contaminati, il che sarebbe anche possibile senza una seria e accurata depurazione e il controllo biologico del prodotto pronto per il commercio. Il modello d'allevamento adottato da **L'Acquaviva** si realizza poi senza incidere sulle risorse naturali, praticando un allevamento sostenibile nella laguna del delta del Po, racchiusa nella riserva naturale e affiancata da un interessante e ricco giardino botanico. L'obiettivo dell'azienda è quello di conservare la certificazione volontaria dei suoi prodotti attestata da un ente terzo indipendente, finalizzata ad assicurare al mercato e ai consumatori le migliori caratteristiche qualitative del prodotto stesso. Il marchio di certificazione apposto sull'etichetta del prodotto diventa strumento di comunicazione e promozione del suo valore aggiunto e dei fattori differenziati che sono offerti dal prodotto certificato.

Dal metodo di allevamento nelle acque del Delta, alla raccolta e alla selezione del prodotto migliore cui segue la depurazione, i controlli e il confezionamento del prodotto, **L'Acquaviva è attualmente al top del mercato italiano**: è, infatti, la prima azienda certificata in tutte le fasi di lavorazione. I prodotti certificati, tutti di ottima qualità, a ulteriore garanzia dei consumatori sono trattati e distribuiti mediante insacchettamento anche sotto vuoto.

PER MAGGIORI
INFORMAZIONI:
www.acquaviva.it

Punto vendita aperto al pubblico!

LE AZIENDE
INFORMANO

Spaghetti con Vongole Acquaviva

Ingredienti:**400 g di spaghetti di semola di grano duro.****600 g di vongole fresche****Acquaviva.****Olio E.V.O.****2 spicchi d'aglio.****1 bicchiere di vino bianco per sfumare.****Prezzemolo tritato.****Sale e pepe qb.**

Lascia le vongole, ancora chiuse, sotto acqua corrente per un po' di tempo, poi, ben risciacquate, mettile in una pentola bassa con 2 cucchiaini d'acqua e un po' di olio e lasciale fin che si aprono.

Quando risultano aperte togliete e mettile in un altro recipiente lasciandole raffreddare. Prendi un altro tegame, mettilo sulla fiamma con il resto dell'olio, aggiungi l'aglio tritato e fallo rosolare senza che prenda colore (quando inizia a imbrunire, levalo e gettalo), sala e aggiungi il liquido di cottura delle vongole, dopo averlo filtrato, per impedire il passaggio di eventuale sabbolina. Fa addensare il tutto per 20-25 minuti, tenendo mescolato ogni tanto con un cucchiaino di legno. Quando il sugo risulta

addensato, unisci le vongole gettando metà delle valve (ma è bene che nella pasta ci siano poi delle vongole con la propria valva, anche tutte, se piace), e controlla e aggiusta l'insaporimento, aggiungendo una macinata di pepe e il prezzemolo tritato.

Nel frattempo fa cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolali al dente e falli saltare nel sugo alle vongole già pronto, mandando in tavola la pasta ben calda su piatti caldi.

NB: Se piace, puoi aggiungere all'aglio tritato messo a rosolare anche due pomodori maturi, liberati di pelle e semi e così avrai una pasta dalle tonalità sul rosso.



Pizza "Sapori di Mare"

Ingredienti per la farcitura:**60 g di Vongole fresche veraci e cozze Acquaviva.****Base con trito di prezzemolo, aglio, pomodoro e cozze.****Olio E.V.O.****Pomodori datterino.****Decorazione con Radicchio Trevigiano.****Farcitura di fondo:**

Stendere a specchio sulla pizza la farcitura di fondo, aggiungendoci poi sopra vongole veraci e cozze. Alcuni pomodori datterino padellati con olio extravergine d'oliva, aglio e basilico con mezzo cucchiaino di pesto d'acciuga. Decorare con del radicchio trevigiano, prima fatto appassire.

Impasto:

Impasto con metodo biga - peso del panetto 250 gr. La biga: metodo indiretto. La biga al contrario è un preimpasto molto duro, lasciato riposare per 18/24/48 ore al fine di raccogliere il più possibile batteri lattici e acetici dando così una qualità superiore alla pizza, in termini di sviluppo in volume, gusto, leggerezza e digeribilità.

SONO DISPONIBILI ANCHE QUESTI PRODOTTI:



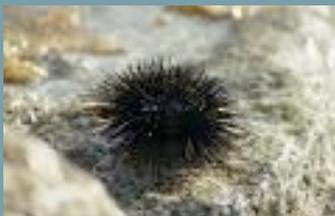
tartufi



vongole lupini



lumachine



ricci



capesante



bulli



ostriche



cannelli