

LE AZIENDE
INFORMANO

L'Acquaviva

C'è un luogo situato all'interno del delta del Po dov'è nata un'alleanza tra uomo e natura e dove questi camminano insieme. Nell'aria profumi di liquirizia e rosmarino, nell'acqua i frutti del mare.

Queste sono le lagune del delta del Po dove L'Acquaviva si è insediata per la valorizzazione dei prodotti lacustri.

L'Acquaviva è nata sulla base di una lunga e collaudata esperienza nel settore ittico, si occupa di selezione, produzione e commercializzazione di tutti i tipi di molluschi bivaldi eduli, in particolare delle vongole veraci allevate nelle lagune del delta e delle cozze allevate nel Mar Adriatico tra cui quelle 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.

I frutti
del
mare

Alcune cooperative consorziate della laguna di Caleri hanno 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 preteso da **L'Acquaviva** si realizza senza incidere sulle risorse naturali, praticando un allevamento sostenibile nelle lagune del delta del Po, racchiuse nella riserva naturale.

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 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 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 e contatto con i distributori:
info@l-acquaviva.it

LE AZIENDE
INFORMANO

Spaghetti con le vongole

Ingredienti e dosi per 4 persone:
280 g di spaghetti,
1 kg di veraci vongolissima,
1 bicchiere di olio extravergine di oliva,
2 spicchi d'aglio,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
sale e pepe di mulinello.

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 sabbiolina. 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.



Caffè Veneto
 Albarella
 Ristorante - Pizzeria

QUI SERVIAMO

VONGOLISSIMA

*La Verace della
 Laguna di Caleri
 Certificata*



CERTIFICATO N. P502 - CERTIFICATO N. P503

A FIANCO:
 esempio
 di comunicazione
 inserito in
 vari menù