IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

Al Villaggio dei Fiori di Spinea
Piazza Cortina

12-13-14 GIUGNO 2009

Confcommercio Ascom del Miranese

Venezi@ Opportunità
Azienda speciale Camera Commercio Venezia

AiC Associazione Italiana Celiachia Veneto

Città di Spinea

Fondazione della pesca di Chioggia

Città di Chioggia

VIENI A GUSTARE... IL PESCE, L'ARTE, LA CULTURA E LA CUCINA NELLA TRADIZIONE CHIOGGIOTTA...

INGRESSO LIBERO

DOMENICA SPETTACOLO DI FUOCHI D'ARTIFICIO

Per informazioni:
Confcommercio
Ascom del Miranese
tel. **041.5785511 (int. 4)**
Comune di Spinea
tel. **041.5071183**

CONFCOMMERCIO
ASCOM DEL MIRANESE

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE
4° edizione

Entusiasmo e allegria: questi sono alcuni dei sentimenti che uniscono le persone che collaborano per costruire un evento importante come la festa "IL VILLAGGIO DEL PESCATORE", giunta alla sua 4ª edizione.
E' nostra convinzione che creare delle manifestazioni dà l'opprtunità alla gente di trovarsi e di lavorare insieme con lo stesso obiettivo.
Nella città e nei suoi quartieri riteniamo abbia una funzione importantissima il "NEGOZIO SOTTO CASA", attorno al quale si svolge una vita di relazioni quotidiane indispensabile e nel quale si può trovare nel commerciante un interlocutore attento e sensibile.
La prova che questo tipo di iniziative favorisce l'aggragazione la troviamo nella partecipazione e collaborazione di commercianti e abitanti del Villaggio dei Fiori, che quest'anno è diventata ancora più convinta e numerosa.
Ci sembra doveroso ringraziare tutte le persone che con passione e generosità in questi mesi si sono incontrate, dedicando tempo sottratto alla propria famiglia, per organizzare al meglio questa manifestazione. Si ringraziano: l'Associazione Italiana Celiachia che con il nostro aiuto, curerà uno stand dedicato a quelle persone che soffrono di questa importante intolleranza alimentare, il Comune di Spinea che ha appoggiato fin dal primo momento gli obiettivi che ci eravamo posti; gli amici di "Fornase Insieme", che seguiranno l'organizzazione della cucina; i simpaticissimi amici della "Fondazione della Pesca" di Chioggia, dei quali potremmo apprezzare le capacità culinarie; la "Croce Gialla" di Spinea che garantirà durante i tre giorni di festa l'assistenza sanitaria di primo soccorso, per finire, un ringraziamento particolare va dato a Renato Rocco, che ha voluto e supportato questa manifestazione fin dalla 1° edizione, dando così la giusta importanza al proprio quartiere, interpretando quel concetto di voler bene alla propria città e di radicare coloro che vi abitano. Ricordiamo inoltre, senza poterle menzionare tutte, quelle aziende ed attività commerciali che in vari modi hanno reso possibile la realizzazione di questa iniziativa.

Non ci resta che invitarvi a venire a gustare…
Il pesce, l'arte, la cultura e la cucina
nella tradizione chioggiotta…
E augurarvi Buon Appetito e Buon Divertimento!

Il Direttore
Tiziana Molinari

Il Presidente
Ennio Gallo

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

PAVILEGNO

di Salvador Dalvano

PAVIMENTI IN LEGNO
FORNITURE - POSE - RESTAURI
PARQUET ARTISTICI E ANTICHI
PRODOTTI E ATTREZZATURE
PER IL SETTORE

Negozio e Uffici: Via delle Industrie, 20/B
Tel. 041.2374763 - Fax 041.5412041
SPINEA (VE)

E.S.A. ELETTRONICA

di Pugiotto Per. Ind. Pierluigi & C. S.a.s.

Via delle Industrie, 20/D
SPINEA (VE)
Tel. 041.998800 - Fax 041.998753
E-mail: info@esaelettronica.ve.it

Città di Spinea

L'ALLEGRIA E LA SIMPATIA PROTAGONISTE DELLA FESTA

Sono lieto di presentarvi la nuova edizione della festa "Il Villaggio del pescatore". L'occasione per stare in compagnia e gustare del buon pesce apre la stagione estiva della nostra bella Spinea. Sono contento che sia ancora una volta il Villaggio dei Fiori il luogo privilegiato dello svolgimento della festa.

Leggete il programma preparato dagli amici di Confcommercio - Ascom del Miranese e sicuramente troverete molte opportunità per uscire di casa e venire in piazza.

Un grazie va anche ai commercianti di Spinea e agli sponsor che collaborano per la buona riuscita della festa. Non mancate, vi aspetto tutti e vi saluto cordialmente.

Il Sindaco
Claudio Tessari

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

Pam

SUPERSTORE PAM
VIA DELLE INDUSTRIE
SPINEA - VE
Tel. 041.5413761

CENTRO SANOR
del Dott. Alessio Faggian
Fisioterapista - Osteopata

RIABILITAZIONE TRAUMATOLOGICA
ORTOPEDICO - SPORTIVA
OSTEOPATIA - MEDICINA NATURALE

Via delle Industrie, 20/E - Spinea (VE)
Tel. 041.5441469 - Cell. 347 4156599
Fax 041.5088641 - E-mail: centrosanor@gmail.com

ALFAUFFICIO s.r.l.

Assistenza e Vendita
Macchine per Ufficio

Via P. Molmenti, 54 - Mestre (VE)
Tel. 041.5318878 - Tel./Fax 041.5318877

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

VENERDI' 12 GIUGNO

Ore 18,00: Apertura manifestazione

Ore 19,00: Apertura stand gastronomico del pesce a cura della Fondazione della Pesca di Chioggia

Ore 21,00: Orchestra "MERI & ELISA" in concerto con musiche revival

Stand di:

- Sculture in legno del Maestro Gianni Cappon di Chioggia
- Panificio del "Vecio Moro" di Villan di Chioggia
- Libri sulle tradizioni chioggiotte e marinerie a cura della casa editrice "Il Leggio" di Chioggia (parte del ricavato verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica - O.N.L.U.S.)
- Associazione Italiana Celiachia

RICETTA

Gnocchi con cipolle, vongole veraci e radicchio di Chioggia

Ingredienti per 4 persone
600 gr. di gnocchi
500 gr. di vongole veraci
2 tacche di radicchio
3 spicchi d'aglio
2 cipolle bianche
2 bicchieri di vino secco
20 gr di pepe nero
20 gr. di sale fino
50 gr. di prezzemolo tritato
80 gr. d'olio extravergine

Mettere in padella e dorare cipolla, aglio e olio; aggiungere le vongole veraci. Bagnare col vino bianco e coprire. Quando le vongole saranno aperte, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Sgusciare tenendo da parte il liquido di cottura. In un'altra padella mettere cipolla affettata, olio e lasciar dorare un pochino. Aggiungere le vongole e parte del radicchio tagliato sottile (julienne), bagnare col vino bianco, evaporare un poco, versare l'acqua di cottura delle vongole veraci e la vellutata. Bollire 5/7 minuti. Cotti i gnocchi in abbondante acqua salata, versare nella pentola, amalgamare bene e spargere sopra il prezzemolo. Adagiare i gnocchi sui piatti guarniti con radicchio crudo di Chioggia tagliato sottile.

Costruzioni Pesce
è tutta un'altra casa
SPINEA / SCORZÈ (VE)

iN's mercato
La qualità al giusto prezzo

AUTOFFICINA
DRAGO
di Panzonato Fausto

RIPARAZIONI AUTO E VEICOLI COMMERCIALI

SPINEA (VE) - Via delle Industrie, 18/C - Tel. 041.994158
E-mail: autofficinadrago@libero.it

SABATO 13 GIUGNO

Ore 18,00: Presso Pasticceria Ceccato presentazione del libro "Storia Popolare di Chioggia" del prof. Sergio Ravagnan e del libro "Chioggia" del prof. Ruggero Donaggio

Ore 19,00: Apertura stand gastronomico del pesce a cura della Fondazione della Pesca di Chioggia

Ore 21,00: Grande spettacolo di Mirco Renier "MOLLEGGIATO 2" sosia di Celentano

Stand di:

- Sculture in legno del Maestro Gianni Cappon di Chioggia
- Panificio del "Vecio Moro" di Villan di Chioggia
- Libri sulle tradizioni chioggiotte e marinerie a cura della casa editrice "Il Leggio" di Chioggia (parte del ricavato verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica - O.N.L.U.S.)
- Associazione Italiana Celiachia

RICETTA

Bevarasse in cassopipa

Ingredienti
2 kg di vongole di mare
2 cipolle bianche di Chioggia di medie dimensioni
3 grossi spicchi d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1/4 di vino bianco secco
1/2 bicchiere d'olio evo
1 paio di cucchiai di pane grattugiato
pepe

Lasciate spurgare dalla sabbia le vongole in acqua con una manciata di sale grosso per almeno 4 o 5 ore poi sciacquatele molto bene. Affettare le cipolla e rosolarle nell'olio, aggiungere l'aglio schiacciato e il pane grattugiato . Dopo alcuni minuti aggiungere le vongole, il vino (possibilmente secco) ed il prezzemolo tritato finemente. sale q.b e abbondante pepe . Mescolare bene il tutto a fuoco vivo finché le vongole si aprono. Servire subito con dei crostoni di pane da inzuppare nel sughetto.

AiC Associazione Italiana Celiachia

Veneto

Cosa è la celiachia

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 400 mila, ma ne sono stati diagnosticati solo 35 mila. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo del 9%.
Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. Infatti l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni.
La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute.

Cosa è il glutine

Il glutine è una proteina contenuta in alcuni cereali: frumento, farro, orzo, segale. Seguire una dieta senza glutine significa evitare alimenti contenenti questi cereali e i loro derivati, come ad esempio il malto. Si possono utilizzare invece altri tipi di cereali: riso, mais, miglio, tapioca, soia ed altri.
Molte industrie alimentari hanno messo in commercio alimenti senza glutine sempre più gradevoli: farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende. La dieta del celiaco risulta così varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.

Il celiaco in società

Rispettare una dieta rigorosamente priva di glutine non è una cosa drammatica, ma certamente pone una serie di problemi psicologici e pratici con cui i celiaci e le loro famiglie devono fare i conti. Il veto ad alimenti comuni quali pane, pasta, biscotti, focacce e pizza comporta una educazione alimentare ed una consapevolezza cui molte persone non sono abituate.
L'inserimento dei celiaci in mense, feste e manifestazioni non è sempre facile o possibile: la "concessione" della dieta priva di glutine dipende largamente dalla sensibilità dei responsabili dei servizi di ristorazione collettiva.
Molti prodotti del commercio non possono essere utilizzati dai celiaci perché contengono o potrebbero contenere glutine, anche in minime tracce. E' necessario pertanto sensibilizzare le ditte produttrici a collaborare con l'Associazione Italiana Celiachia per l'elaborazione del Prontuario AIC degli alimenti.

La celiachia e il Villaggio del Pescatore

Per la prima volta, quest'anno, il Villaggio del Pescatore ospita uno stand completamente dedicato al senza glutine in collaborazione con AIC Veneto. Il cliente celiaco potrà così gustare i piatti disponibili senza timori: infatti nelle fasi di approviggionamento, stoccaggio, preparazione e somministrazione verranno poste le attenzioni che costituiscono la migliore pratica nota.

Informazioni e approfondimenti

Per informazioni ed approfondimenti potete visitare il sito internet www.celiachia.it, il sito regionale veneto.celiachia.it o telefonare alla segreteria regionale allo 049-880.880.2

DOMENICA 14 GIUGNO

Ore 17,00: Rappresentazione degli antichi mestieri medievali Chioggiotti

Ore 18,00: Dimostrazione balli medievali con musici e trampolieri

Ore 19,00: Apertura stand gastronomico del pesce a cura della Fondazione della Pesca di Chioggia

Ore 21,00: Spettacolo di cabaret del duo "Bricola e Regina"

Ore 23,00: Grande conclusione con fuochi pirotecnici voluti dai commercianti del Villaggio dei Fiori

Stand di:

- Sculture in legno del Maestro Gianni Cappon di Chioggia
- Panificio del "Vecio Moro" di Villan di Chioggia
- Libri sulle tradizioni chioggiotte e marinerie a cura della casa editrice "Il Leggio" di Chioggia (parte del ricavato verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica - O.N.L.U.S.)
- Associazione Italiana Celiachia

FUTURA
IMPIANTI s.n.c.

RISCALDAMENTO A PAVIMENTO
IMPIANTI TERMO-IDRAULICI
CONDIZIONAMENTO - GAS
CIVILI ED INDUSTRIALI

FUTURA IMPIANTI di TONIOLO A. & C. s.n.c.
SPINEA (VE) - Via Trento, 12 - Tel./Fax 041.997334
E-mail: futura.impiant@tin.it

Officina Marcon

AUTORIZZATO FIAT

di Marcon Massimo & Bozzato Luigi s.n.c.

SPINEA (VE) - Via del Commercio, 12 - Tel. e Fax **041.994034**
E-mail: **info@officinamarcon.it**

VENETA FLEX S.N.C.
di Carraro Paride e Delfi
venetaflexsnc@alice.it

Vendita e Produzione:
- Materassi a Molle
- Lattice - Cuscini
- Arredo Casa
- Tendaggi
- Interni ed Esterni

PARIDE *349 5245471* - **DELFI** *349 8681842*

Via Rivelli, 35
Tel./Fax 049 5809687
BOJON (Venezia)

Viale Viareggio, 23
Tel./Fax 041 990395
SPINEA (Venezia)

VENITE A PROVARE I NUOVI PRODOTTI IN
BIOGREEN MEMORI

LA MARCILIANA

La Marciliana, antica nave destinata al piccolo commercio, detta magna quando raggiungeva tonnellaggi considerevoli, è il simbolo della manifestazione e ne da il nome. Costruita prevalentemente nei cantieri medievali della nostra città, divenne sinonimo del coraggio e dello spirito di adattamento dei nostri marinai. Centinaia di marciliane percorsero l'Adriatico ed il Mediterraneo orientale per tutto il medioevo sino alla fine del 700.

I MUSICI

I costumi indossati dal gruppo sono frutto di una rigorosa ricerca iconografica condotta da un chioggiotto su pitture del XIV° secolo, che ha portato a realizzare dei disegni preparatori che hanno preso vita in una nota sartoria di Venezia grazie alla maestria del maestro Nicolao. L'Atelier è noto per aver realizzato tra i tanti i costumi dello sceneggiato TV Marco Polo e quelli del film Farinelli, nomination all'Oscar.

ANTICHI MESTIERI

Nella Clugia del Trecento all'epoca contava 15.000 abitanti e occupava centinaia di persone nei cantieri nella costruzione delle marciliane, navi perlopiù dedite alla navigazione sottocosta e dei burchi che venivano impiegati nella navigazione fluviale, città in cui ferveva una attività artigianale che girava attorno al commercio del sale

I falegnami specializzati, o "squerarioli", erano impiegati nella realizzazione degli scafi, mentre marangoni e i calafati con stoppa e pece ne curavano la manutenzione.

Remai , costruttori di alberi, cordai filavano la canapa e provvedevano allestimento delle gomene e delle manovre. Velai tagliavano e cucivano le vele.

Il fabbro o"pestafero" realizzava le ferramenta e le chiodature.

Fornai preparavano il "biscotto", pane che era adatto alla lunga conservazione a bordo delle navi.

Preziosa era l'acqua, che veniva raccolta nei pozzi alla "veneta", magistralmente eseguiti dai muratori , mentre abili scalpellini realizzavano belle vere da pozzo.

Nella ruota il ceramista e il vasaio faceva prendere forma all'argilla, per ricavarne dei recipienti per trasportare cibi e liquidi.

Il decoratore dipingeva le murate e le insegne delle navi, mentre nelle casse da mar finemente decorate erano raccolte le vesti da viaggio.

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

IL VILLAGGIO DEL
PESCATORE®

Dr. Luca De Marchi
Medico Veterinario
Domicili, appuntamenti ed urgenze
Tel: 349 1035870
Ambulatori Veterinari:
Spinea (VE) "Villaggio dei Fiori" V.le Viareggio 30/a
Ph/fax: 041/5411813
Perarolo di Vigonza (PD) Via A. Diaz 136
Ph/fax: 049/8934638

Bar-Pizzeria Verdi
CUCINA CASALINGA
Ricevitoria on line computerizzata
si gioca anche domenica mattina
P.zza Taormina, 8 - Villaggio dei Fiori - Spinea
Tel. 041.990483 - *Chiuso il giovedì*

Gstyle
Annalisa Guarino
CELL. 331.2707701
Abbigliamento Donna
Viale Viareggio, 73 - Spinea (VE)
Tel. 041.2370979 - Fax 041.5413188
e-mail: gstyle.a@libero.it

Panificio Pasticceria
AI FIORI
Di Moscalchin Stefano
Viale Viareggio 67, Spinea

Zenit SRL
Servizi per l'azienda
MUNARETTO ENZO
Viale Viareggio, 107 - SPINEA (VE)
Tel. 041.5410467 - Fax 041.5088389
E-mail: zenit@zenitstudio.it

Elettro Luce
di Marcato & C. s.n.c.
Vendita materiale elettrico e riparazione
Installazione di antifurti - Automazioni citofonia e impianti
Via Gioberti, 8/A - Spinea
Tel. 041.5410442

BuenaVista OTTICA
SPINEA - VILLAGGIO dei FIORI - Viale SANREMO 42/D - VENEZIA
tel. 041.997018 buenavistaottica@gmail.com

SALONE ROCCO
per appuntamento
PIAZZA CORTINA
SPINEA - TEL. 041.994739

LAVAsole
lavanderia
self service ad acqua
catena lavapiù
Villaggio dei Fiori
Viale Viareggio, 75 - Spinea

i colori del villaggio
di Virna Pulliero
CARTOLERIA IDEE REGALO
NUOVA GESTIONE
V.LE VIAREGGIO, 103 - SPINEA

Bar dei Fiori
COCUZZA SNC
VIALE VIAREGGIO, 77 - SPINEA
TEL. 041.997663

AUTOSCUOLE - AGENZIA
ZARA
CENTRO PROFESSIONALE PATENTI SUPERIORI
P.zza Cortina - Spinea - Tel. 041.5086696

Salone Simonetta
di De Martino Simonetta
Piazza Cortina, 13
Spinea (VE)
Tel. 041.998165

TABACCHERIA RIV. n. 13
FRANCESCHI ANNIE
Viale San Remo, 26 - Spinea
Tel. 041.5411519

EDICOLA - CARTOLERIA - BIGIOTTERIA - GIOCATTOLI
JOLLY ITALIA

VIALE VIAREGGIO, 36/B - SPINEA - TEL. 041.999144

FUOCHI D'ARTIFICIO

voluti dai commercianti
del Villaggio dei Fiori

ABBIGLIAMENTO PRONTO MODA
Negozio Cinese
V.LE S.REMO, 16/A
SPINEA

ITTICA F.LLI CONTE S.N.C.
via Matteotti, 10
Spinea
tel. 041.5411121

CASA ROSSA
di Pierobon Anna
abbigliamento uomo
donna
taglie forti
V.le Viareggio, 22 - Spinea
tel. 041.5410432

STUDIO TERMOTECNICO
STENO GIUSEPPE
GEOM ZABEO
VIA POZZUOLI, 13B - SPINEA
TEL. 041.992757 - FAx 041.5086266

OTTICA LANA
V.le Viareggio, 48/A - tel. 041.997180
Villaggio dei Fiori - Spinea

I VIAGGI DEL DRAGHILLO
AGENZIA VIAGGI
V.LE VIAREGGIO, 57
SPINEA - TEL. 041.5412143

EMOZIONI
INTIMO UOMO - DONNA - BAMBINO
ABBIGLIAMENTO MARE - TIMBO
JALOE
V.LE VIAREGGIO, 101/A
SPINEA - TEL. 041-998881

PASTICCERIA
Ceccato
VIALE VIAREGGIO, 43/A
SPINEA - TEL. 041.991436

LORENZO E VALTER
FRUTTA E VERDURA
V.LE VIAREGGIO, 34
SPINEA - TEL. 041.5410451

VENETA FLEX S.N.C.
di Carraro Paride e Delfi
Viale Viareggio, 23/A - Spinea
Tel. e Fax 041.990395

GELATO AMICO
Specialità
Semifreddi e Torte Gelato
V.le Sanremo, 20/a - Spinea - Tel. 041.994063

OREFICERIA OROLOGERIA
Fedalto
SPINEA (VE) TEL. 991455
SPINEA
Piazza Cortina
Tel. 041.991455

FARMACIA
Dr. FABRO
VIALE VIAREGGIO, 42B
SPINEA - TEL. 041.5410240

BAR SPORT
TRATTORIA
DA GELINDO
VIALE SAN REMO, 48
SPINEA
TEL. 041.990370

RICETTA

Calamari ripieni

Ingredienti per 4 persone
8 calamari di media grandezza
500 gr. di pane grattugiato
500 gr. di pomodori pelati
1 bicchiere di vino bianco
80 gr. d'olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di sale
prezzemolo tritato q.b.

Procedimento
Togliere le teste dei calamari e pulirli; con le teste fare un trito con aglio, olio, prezzemolo, sale, pepe e pane grattugiato. Versare l'impasto così ottenuto in un sacco da pasticcere e poi nei calamari; chiuderli con degli stuzzicadenti. Una volta finito, mettere i calamari in una pentola con olio e aglio, far soffriggere leggermente, bagnare con il vino bianco, aggiungere poi il pomodoro, mescolare di tanto in tanto, facendo cucinare per circa 20 minuti.

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

ANOÈ GIUSEPPE
E FIGLI S.N.C.

MOVIMENTO TERRA
FOGNATURE - ACQUEDOTTO
ILLUMINAZIONE PUBBLICA
ASFALTATURE E
PAVIMENTAZIONI IN PAVES

Sede legale e uffici amministrativi:
CHIRIGNAGO (VE) - VIA ASSEGGIANO, 368/2
TEL. E TELEFAX 041.990002

VIVAI PIANTE
ornamentali e da frutto

TOSO LORIS
progettazione e realizzazione giardini

Spinea - Via Rossignago, 82
Tel. 041.994845 - Fax 041.5087807
e-mail: info@vivaitoso.it
www.vivaitoso.it

Rosa Vivaldi
fioraie

Spinea 041 54 10 222

COSTRUZIONI FRANCESCHI

ESPERIENZA E QUALITÀ AL SERVIZIO DEL CLIENTE

SPINEA VENEZIA

CARROZZERIA TRIESTE s.r.l.
Via delle Industrie nr.18/G - 30038 Spinea (VE)
tel. 041 99 43 52 fax. 041 50 88 312

FIAT autorizzata

carr.nuovatrieste@libero.it

Carrozzeria Trieste

Agostino 335 5704186 Carraro
Paolo 335 7360222 Paccagnella
Renato 335 5704185 Zamengo

europlastica.net srl

Persiane avvolgibili
PVC - Alluminio - Acciaio
Finestre PVC

Via E. de Filippo, 80 - Spinea (VE)
Tel. 041.998222 - 041.994164 - Fax 041.998775
www.europlastica.net - E-mail: info@europlastica.net

RICETTA

Sardelle in saor

Ingredienti per 4 persone
800 gr. di sardelle
150 gr. di cipolle bianche
farina bianca
1/2 lt. di aceto di vino bianco
1/2 lt. di vino bianco
1 lt. di olio di oliva
sale e pepe

Procedimento
Pulite le sardelle, privatele di testa ed interiora, lavatele e asciugatele. Passatele nella farina e friggetele in olio ben caldo. Le sgocciolerete dopo averle dorate da ambo i lati. In una pentola a parte fate cuocere la cipolla bianca tagliata sottile con olio, vino bianco e aceto per circa 20 min. Spegnete e fate raffreddare. In un recipiente di ceramica, disponete le sardelle a strati, bagnate ogni strato con cucchiaiate di marinata sino ad esaurimento degli ingredienti. Potete consumare le sardelle in saor (in carpione) da 24 ore sino a 7-8 giorni dopo la preparazione.

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

AGENZIA
IMMOBILIARE
CASA

Via Roma, 143 - Spinea
Tel. 041.990242 - 5410133

ascom servizi s.r.l.

Mirano - Via Firenze, 12 Tel. 041-5785511
Noale - Via Ca' Matta, 4 Tel. 041-5800655
Spinea - Via Roma, 149 Tel. 041-990984

ELABORAZIONE CONTABILITA'
ELABORAZIONE LIBRI PAGA
PRATICHE AMMINISTRATIVE
SPORTELLO NUOVA IMPRESA

Gemini srl
tecniche ecologiche
SISTEMA QUALITA' CERTIFICATI
UNI EN ISO 9001:2000 - 14001:2004

VENEZIA-MARGHERA - Via dell'Elettricità, 5/D
Tel. 041.926222 (6 linee r.a.) - Fax 041.926507
www.geminiglobal.it
e-mail: info@geminiglobal.it

RICETTA

Sugoli

1 chilo e mezzo di uva fragola
4 cucchiai colmi di farina
6 o 7 cucchiai di zucchero
1 stecca di cannella (facoltativa)

Preparazione

Lavate molto bene l'uva cambiando più volte l'acqua, sgranatela e mettetela a cuocere in una pentola con la stecca di cannella senza aggiungere acqua. Quando l'uva sarà ben sfatta passatela con il passapomodoro. Pesate il succo ottenuto e calcolate per ogni quarto di liquido l'aggiunta di un cucchiaio colmo di farina e quasi 2 di zucchero (dipende dalla dolcezza dell'uva). In una pentola a misura versate zucchero e farina e pian piano il succo mescolando senza lasciare grumi. Mettete sul fuoco e fate cuocere finché il composto si addensa come fosse una crema.
Lasciare raffreddare.
I sugoli si servono in piccole coppette.

IL VILLAGGIO DEL PESCATORE®

TUTTO CALCIO
SPINEA (VE)

elledishop Novità in elettronica...
-Strumenti per il monitoraggio ambientale
(professionali e amatoriali)
-Kit di montaggio di elettronica
-Illuminazione a Led
-Energia solare (per piccoli impianti fotovoltaici)
-Kit e telecamere per videosorveglianza
-...e tutte le novità per l'appassionato di elettronica
elledishop di Bordon Daniele
Siamo a Spinea (VE) V.le Viareggio, 95
per info 3929621738 info@elledishop.it

È il mio turno
Staff
Vedovat
DISTRIBUZIO
ALBAREDO (T

in collaborazione con: Sale e Pepe GROUP

Il catering perfetto

Sale e Pepe GASTRONOMIA

Party PLANNER

Congress PLANNER

Servizio Clienti 800-74.55.22

www.saleepepe.it

Con l'acquisto di almeno 4 porzioni di pesce allo stand gastronomico della "Festa del Pescatore", riceverete un Buono Sconto di € 5,00* da utilizzare nella Gastronomia "Sale e Pepe" di Mirano (Ve).

*Buono valido per una spesa di almeno € 50,00 non cumulabile.