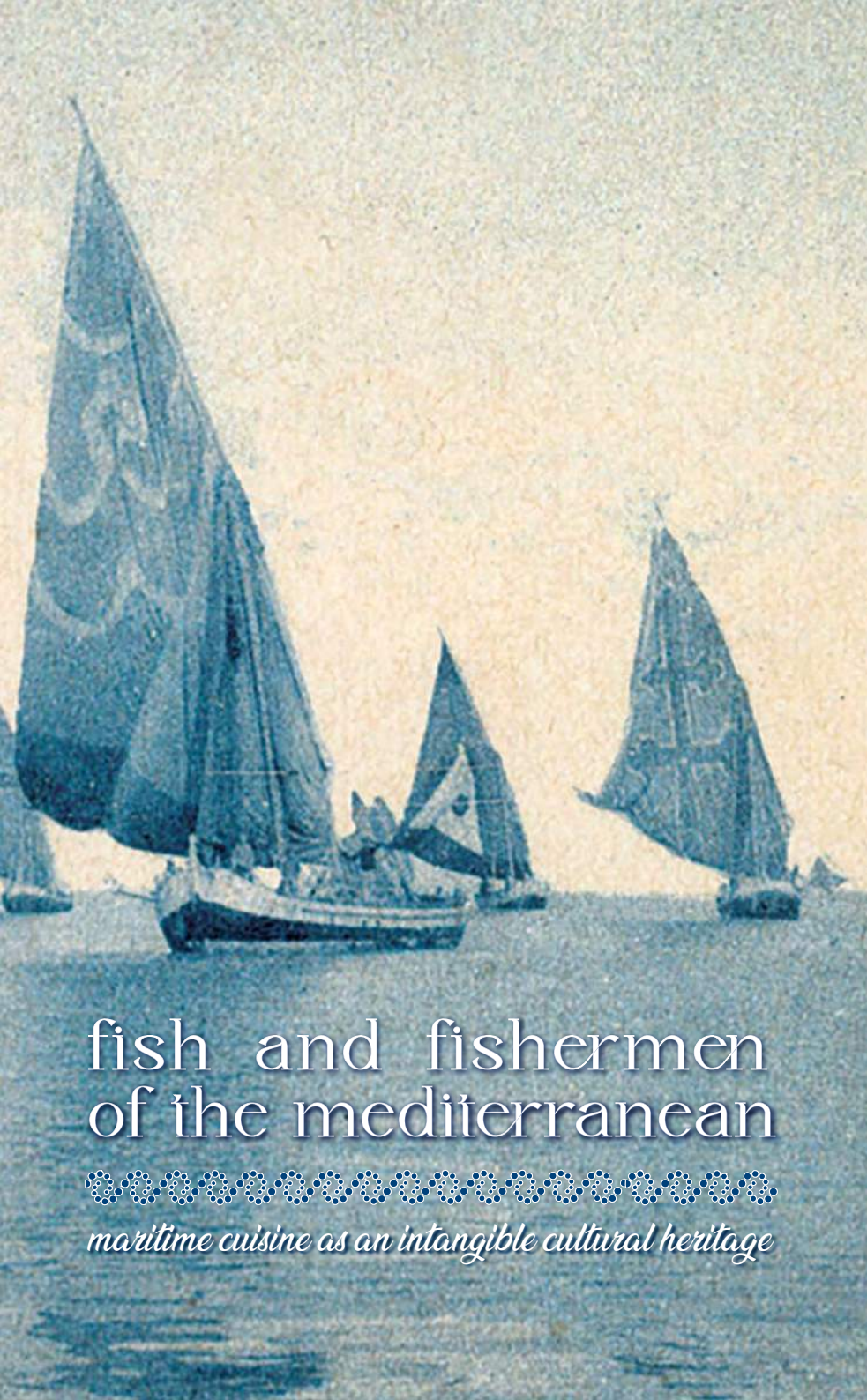


fish and fishermen of the mediterranean

maritime cuisine as an intangible cultural heritage

The 2003 UNESCO Convention on Intangible Cultural Heritage defends traditional cultural practices and expressions, emphasising the importance of their transmission and preservation.

Practices and knowledge related to food preparation are part of the peoples' culture as stated in the 2010 UNESCO Convention on Intangible Cultural Heritage in Eritrea.

Fish dishes occupy a large part of the tables in our homes and Mediterranean restaurants, as an everyday food and as an important tourism attraction. This traditional cuisine is the result of the various ways of catching, preserving, processing and cooking our fish, which constitutes one of the cultural elements of our Mediterranean identity. The gastronomy of our towns and cities is a sign of the different Mediterranean's cultural identities. The poor cuisine of our ancestors has been enriched with flavours, fragrances and colours thanks to the inventiveness and creativity of the seafaring people.

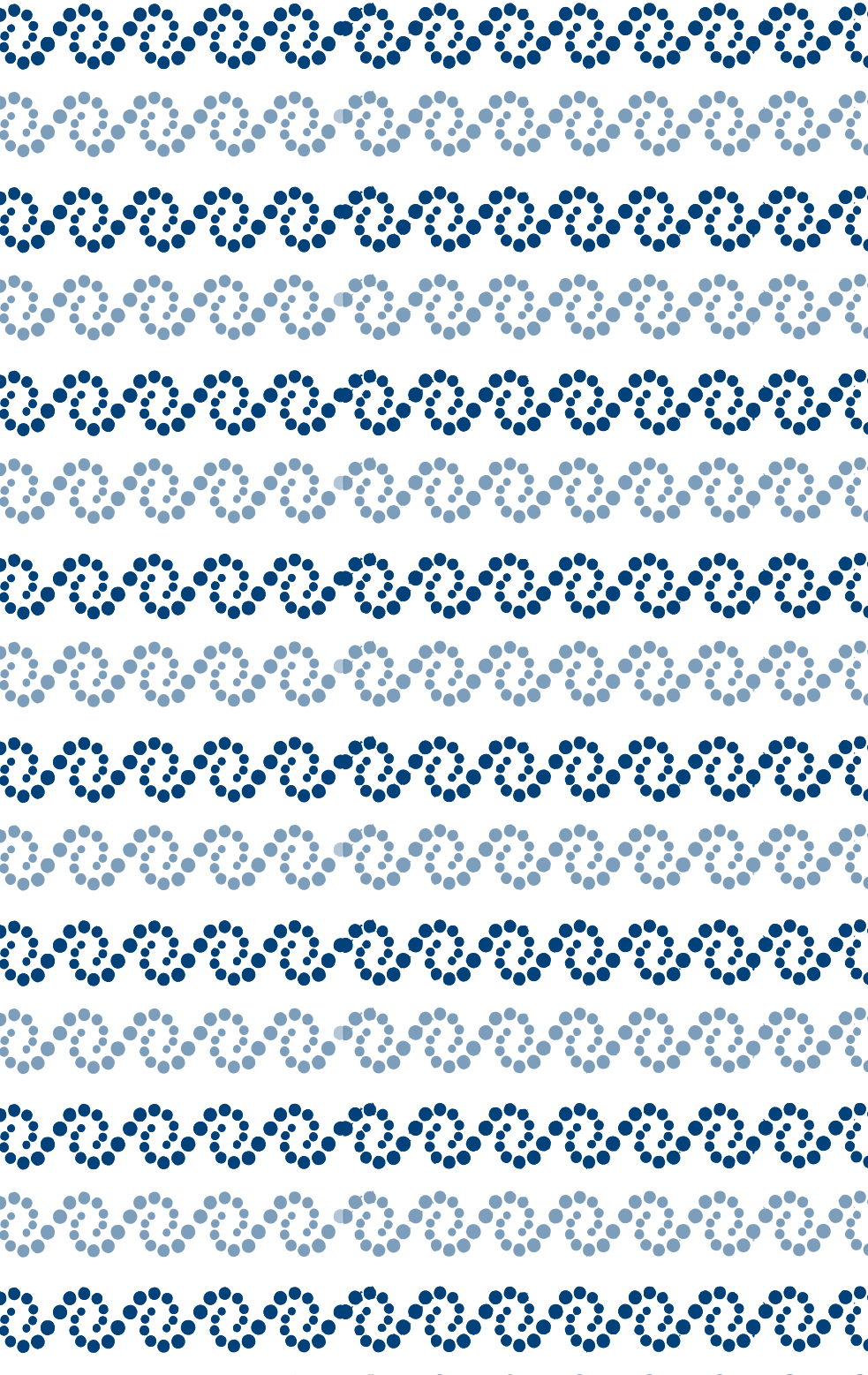
The savoir faire of gastronomic heritage should be part of the intangible cultural inventory of cultures. It is a living heritage that evolves over time, and from this comes the complexity of its management and maintenance.

Where there is still a strong sense of origins, food science applied in the kitchen develops along the paths of a history made up of the land resources, customs, social habits and economic conditions of people.

In the words of Claude Lévy Strauss "Cuisine is a language through which a society expresses itself" and it is therefore the AMMM's firm intention to highlight the common elements of the Mediterranean identity, made up of different local typicalities, talking about this cultural aspect as well.

This publication has been printed at the 28th Forum of the Mediterranean Maritime Museums Association (Associazione dei Musei Marittimi del Mediterraneo – AMMM), held in San Benedetto del Tronto from 4th to 7th October 2023.

To begin with, "Fish and fishermen of the Mediterranean Sea, the maritime cuisine as intangible cultural heritage" deals with fish broths, known as brodetto, brudet, brujet – according to the local dialects spoken at different latitudes in the Adriatic Sea, a dish common to many fishing towns, albeit with different execution modes. The book then offers further recipes typical of the Mediterranean basin in general.



CITTÀ DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Assessorato alla Cultura

AMMM

Associazione Musei Marittimi del Mediterraneo

Palazzo PIACENTINI ARCHIVIO STORICO COMUNALE

museo del mare

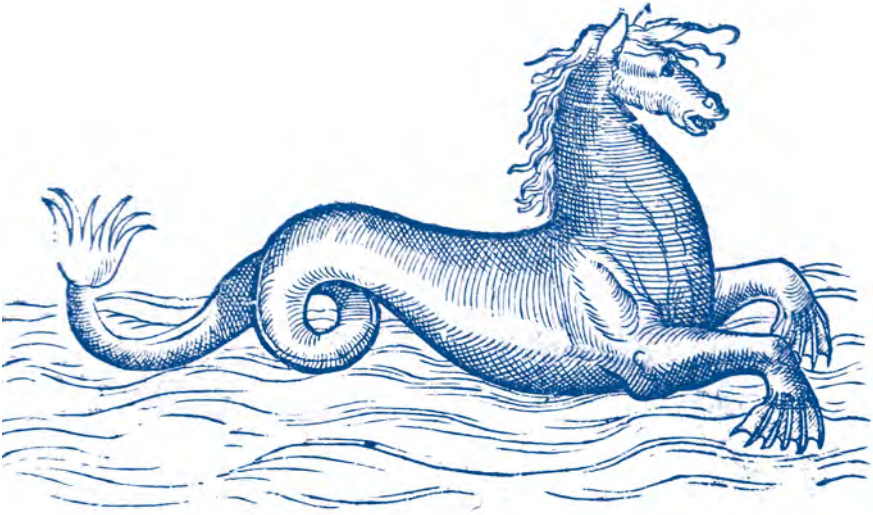
fish and fishermen of the mediterranean

maritime cuisine as an intangible cultural heritage

pesce e pescatori del mediterraneo

la cucina marittima come patrimonio culturale immateriale

a cura di
Giuseppe Merlini



La Convenzione Unesco del 2003 sul patrimonio culturale immateriale difende le pratiche e le espressioni culturali tradizionali, sottolineando l'importanza della loro trasmissione e salvaguardia.
Le pratiche e i saperi connessi alla preparazione del cibo sono parte della cultura dei popoli come stabilito nella Convenzione sul patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO tenutasi nel 2010 in Eritrea.
I piatti di pesce occupano gran parte delle tavole delle nostre case e dei ristoranti mediterranei, come opportunità di alimentazione quotidiana e importante attrattiva turistica. Questa cucina tradizionale è il risultato dei vari modi di pescare, conservare, trattare e cucinare il nostro pesce che costituisce uno degli elementi culturali della nostra identità mediterranea.
La gastronomia dei nostri paesi e delle nostre città è segno dell'identità delle diverse culture mediterranee. La cucina povera dei nostri progenitori ha saputo arricchirsi di sapori, profumi e colori grazie all'inventiva e alla creatività che sono proprie del popolo marinaro.
Il *savoir faire* del patrimonio gastronomico dovrebbe far parte dell'inventario culturale immateriale delle culture. È un patrimonio vivo che si evolve nel tempo, da qui la complessità della sua gestione e manutenzione.
Là dove è ancora forte il senso delle radici, la scienza alimentare applicata in cucina si sviluppa lungo i percorsi di una storia fatta di risorse del territorio, di costumi, abitudini sociali e condizioni economiche della gente.
Per dirla con le parole di Claude Lévy Strauss "La cucina è un linguaggio attraverso il quale una società si esprime" ed è dunque ferma intenzione evidenziare, anche in questo aspetto culturale, gli elementi comuni di una identità mediterranea, costituita dalle diverse tipicità locali.
La presente pubblicazione viene stampata in occasione del 28° forum della AMMM (Associazione dei Musei Marittimi del Mediterraneo) tenutosi a San Benedetto del Tronto dal 4 al 7 ottobre 2023.
"Pesce e pescatori del Mediterraneo, la cucina marittima come patrimonio culturale immateriale", è un lavoro collettaneo di tutti i rappresentanti dei musei del mare che hanno aderito. Tratta dapprima del brodetto, *brudet, brujet* – a seconda delle diverse latitudini dell'Adriatico perché piatto comune a tanti centri pescherecci seppur con esecuzioni e modalità diverse – per poi proporre alcune ricette caratteristiche del più generale contesto mediterraneo.

il signor Brodetto dell'Adriatico

Mister Adriatic Brodetto

Il brodetto esiste da quando esistono i pescatori. Questo apprezzato piatto marinaro ha infatti costituito per secoli il principale elemento, se non l'unico, del pasto dei pescatori. La sua origine, antica e popolare, deriva dall'abitudine della gente di mare di cucinare a bordo parte del loro pescato, quello che per varie ragioni non poteva essere venduto. Da una mescolanza di pesci, non di grandi dimensioni, ecco nascere il brodetto: in origine aveva come condimento indispensabile solo l'olio, ma nel corso del tempo si è aggiunta una sapiente dosatura di condimenti, con erbe, odori e spezie.

The "brodetto" fish broth has existed since fishermen have existed. Such a popular marine dish has indeed been the main, if not the only meal of the Fishermen for centuries. Its ancient and popular origin comes from the mariners' habit of cooking on board part of their catch, especially that which, for various reasons, could not be sold at the market. Thus the "brodetto" fish broth was born: a mixture of under-size fishes, seasoned just with olive oil at first, and then in time enriched with a skillful balance of further dressing ingredients, as herbs, and spices.

8 HTHM

Un tempo il mare Adriatico univa le sue sponde ed era via di comunicazione tra i popoli che su di esso si affacciano. Il commercio non conosceva confini: dalle nostre coste partivano ortaggi e frutta per la Dalmazia e i nostri pescatori andavano in cerca di migliori condizioni di pesca sui banchi del Quarnaro. Scambio di merci, mescolanza di uomini e di linguaggi. Al tempo delle paranze le condizioni di vita della gente di mare non vedeva differenze tra un luogo e l'altro dell'Adriatico, i comuni denominatori erano la fatica, molti rischi e miseria diffusa.

La fame, sempre in agguato dopo una stagione poco ventosa o eccessivamente cattiva, costringeva a non sprecare nulla. I pesci che durante la pescata si deterioravano e non potevano essere venduti venivano comunque utilizzati, cucinandoli a bordo con quel poco di condimento che si riusciva a rimediare. Nasce così il brodetto, termine che in Adriatico stava ad indicare il piatto che si cucinava in barca, in slavo brod, e così *brudet* e *brujet* sulla costa orientale, brodetto sulla costa occidentale. Diversi da un

There was a time when the Adriatic Sea would be a link between its two coasts and a communication channel for the people who lived along its shores.

Trade would know no borders: our territory would provide vegetables and fruit to Dalmatia and our fishermen would easily go looking for better fishing waters in the Kvarner Gulf. Goods exchange, melting pot for people and languages.

Back in time, when paranzas were still the most popular fishing boats, sea-faring people would share the same living conditions on both sides of the Adriatic: i.e. a hard and risky life and widespread poverty. Families could afford no waste: famine was always lurking, especially after really bad or not enough windy seasons. All the fish that was not good for selling was cooked on the boat, flavoured with the few ingredients available on board. This is how the brodetto originated; the name was taken from the word "boat", brod in Croatia, brudet along the Eastern coast, and brodetto in Italian. Although they change from region

porto all'altro, da regione a regione, sono accomunati dall'appartenenza alla cultura marinara adriatica, ancora poco conosciuta ai più, tant'è che non c'è vocabolario della lingua italiana che abbia correttamente definito il brodetto.
Nè nel greco nè nel latino è da ricercare la matrice della parola "brodetto", ma probabilmente dalla lingua parlata in gran parte della costa orientale in particolare quella slava.
In questo "intimo" golfo di Venezia ogni piccola comunità di pescatori ha apportato il suo sapere, la sua cultura, il suo cibo.
I sambenedettesi da sempre legati al mare (come testimoniato tra l'altro dall'unica figura, un crostaceo, rinvenuta nel pavimento della villa di età romana scoperto di recente nell'antico incasato del Paese alto di San Benedetto del Tronto) a partire dalla seconda metà del settecento, con l'arrivo delle paranze, traggono sempre più il loro sostentamento dall'attività della pesca: nasce di conseguenza una vera e propria cucina del pesce di cui il brodetto è quella che più di ogni altra sa raccontare la storia e l'evoluzione

to region, and from one harbour to another, all the brodettos share a common root into the marine tradition of the Adriatic, a tradition not much widespread though. In fact the word brodetto is not even properly explained in any Italian dictionary yet. The paternity of the word does not belong to Greek or Latin; on the contrary it comes from a language spoken all along the Eastern coast of the Adriatic Sea, with a Slavic matrix. In the cosy Venetian Gulf, every little fishermen community has given its contribution to traditional marine knowledge, culture and food. San Benedetto inhabitants have always been intertwined with the sea, as also witnessed in the only human figure depicted on the pavement of a Roman villa dug in the historical city centre, Paese Alto. It is only since the second half of the Eighteenth century though that they have started using paranzas as fishing boats, making the fishing activity their primary source of income. A food tradition has naturally followed and so the brodetto has been created and has represented the history and

delle condizioni di vita marinare. A bordo si usava una mistura di acqua e aceto detta "masa" che serviva sia per conservare l'acqua da bere, sia per disinfettare piccole ferite ed è finita anche nella cucina del pesce a bordo. Con un po' di cipolla, "masa" e pesce nasce la conosciuta "lattarella", antesignana del brodetto. Le condizioni di vita migliorano e si intensificano gli scambi di materie prime soprattutto con i contadini e compaiono nel brodetto oltre alla cipolla anche il peperone verde e i pomodori poco più che acerbi. Il brodetto non si cucina più solo in barca con il pesce scartato ma entra nella cucina di casa, si affina, e ogni famiglia ne personalizza una sua versione. Molteplici diventano le varietà di pesce che vengono usate ma sempre, diremmo oggi, di "pesce povero".

Non si trovano ricette scritte (la più antica si legge su una guida della città di San Benedetto del Tronto edita nel 1966, e in "Ricette di Osterie d'Italia" del 2001, a diffusione nazionale edita da Slow Food) perché nate in ambito dove la tradizione orale è certamente il solo modo di trasferire

progress of the conditions of life at sea ever since. The original recipe is founded on the so called "masa", a mix of water and vinegar, used both to preserve drinkable water on board and to disinfect little injuries, which ended up as basic ingredient for the on-board meals. The forerunner of the brodetto was just made up of little onion, fish and "masa", and was called lattarella. As living conditions improved, goods exchange with local farmers added further ingredients to the original recipe, such as green peppers and tomatoes. The brodetto is no longer just an on-board meal; it enters home kitchens and every families refines it, creating their own personal version. They may add further fish types, still "common fish" only. Examples of written old recipes can be found only in a city guide book, issued by the municipality of San Benedetto del Tronto in 1966, and in "Ricette di Osterie d'Italia" ("Recipes from Italian Inns"), a book issued by the Slow Food Association in 2001, and sold in the whole country. Otherwise traditional recipes have

il "saper fare". Oggi ogni ristorante propone il suo brodetto. Ogni famiglia marinara ha la sua ricetta personale ma pochi ingredienti essenziali le accomunano tutte: cipolla, peperone, pomodoro verde, aceto di vino bianco e pane raffermo o tostato per accompagnare il piatto. Piatto ideale da gustare in compagnia di amici, bevendoci del buon vino pecorino delle nostre colline, di fronte al nostro mare, respirandone la salsedine felici di sapere che fra non molto l'Adriatico tornerà ad essere solo una via di comunicazione con l'altra sponda vissuta da gente appartenente alla stessa nostra civiltà marinara.

only been passed on orally, as any other family know-how techniques. Nowadays every restaurant offers its own special brodetto; while every fisherman family cherishes their own secret recipe. Still, they all use some basics ingredients, as onion, peppers, green tomatoes, white wine vinegar, and stale or roasted bread on the side. Nothing feels better than enjoying your brodetto with friends and a tasty local wine, breathing salty air in front of the sea. The brodetto can change the Adriatic Sea from a communication channel into a common ground connecting the inhabitants of both its shores.

Luigi (Gigi) Anelli

Brodetto - Brudet - Brujet
storie di pesci di un mare socchiuso

Il brodetto, la ricetta più nota dell'Adriatico, cosi chiamata da Rimini a Termoli, o *brudet* a Sibenik, *brujet* in altri porti della Croazia, viene rivendicato come originario da ogni villaggio e città del medio Adriatico. Come Ercole nella mitologia classica: è nato in mille luoghi, uguale a se stesso e ovunque un po' diverso.
Ma questo eterno migrare di un gruppo di pesci cotti va preso da un altro lato della sua identità; quello della classificazione scientifica. Se il brodetto fosse un cetaceo, una nobile balena o un astuto delfino, diremmo che dobbiamo assegnarlo ad un ordine, una famiglia, una specie, un gruppo. Così facciamo per questo piatto - pesce al plurale.

Ordine: Peninsulare. Il brodetto appartiene all'ordine dei piatti di un certo numero di pesci misti, di non grandi dimensioni, cotti in un liquido piccante o saporito con erbe, odori e spezie. Questo ordine è sparso in tutti i *Mediterranei* del mondo e nel *Mediterraneo* originale: mari delimitati da terre, sparsi di isole e penisole, dove si naviga per molte latitudini quasi a vista. Al contrario delle popolazioni insediate di fronte agli sterminati oceani, con la cucina dei pesci che si orienta a preparazioni miste. Zuppe di vari pesci come il caciucco nel Tirreno, Ho Mok Talè nello Stretto di Malacca, Lolo nelle isole della Polinesia, la Boulaibasse a Marsiglia e il brodetto nel piccolo e tempestoso Adriatico.

Famiglia: Adriatica. I pesci dell'Adriatico sembrano essere più sapidi di quelli di altri mari. Forse per la scarsa circolazione di acqua con l'esterno, forse per i bassi fondali. I piatti misti vengono bene. Pesci come le mazzoline sono più frequenti (o lo erano).

Specie: Medioadriatica. Un brodo che non è un brodo.

La Ricetta

Non esiste una ricetta codificata del brodetto, ma molte variazioni sul tema. Ci fu e c'è, anche se meno frequente, un brodetto di barca, fatto con i pesci qualsiasi che erano a disposizione. Ci fu un brodetto di famiglia che sopravvive in alcune famiglie. Più rigoroso nella ricerca di specie di pesci appropriati. C'è un brodetto di ristorante che ha inserito scampi o "panocchie", vongole o cozze, assolutamente introvabili nelle ricette più tradizionali. Ma la soddisfazione del visitatore di San Benedetto vale bene una novità poco saggia.
I pesci del brodetto, dodici come gli apostoli o quanti siano, sono divisi in due gruppi:

quelli di carni sode che rilasciano umori		quelli di carni morbide che acquisiscono il brodo del brodetto
coda di rospo	ragno	busbana o merluzzo
mazzolina	triglia	razza chiodata
vocca in capo	seppie	palombo
scorfano	polpi	gattuccio

Brodetti di San Benedetto del Tronto

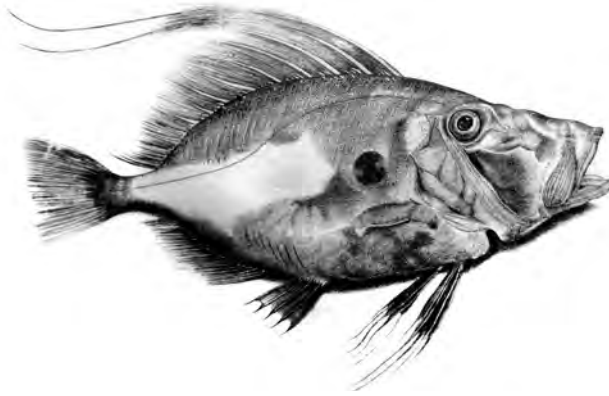
Brodetto di barca - Pentola larga e semi profonda che veniva pulita solo sommariamente di proposito. Un tempo, prima delle tecnologie di cucina a bordo, occasione di pasto caldo con liquido - intingolo che si consumava al freddo del mare aperto. Cipolla, pomodoro, peperone: vegetali che possono durare per giorni, maturare al vento e al sole marino, quindi utilizzabili nella navigazione. L'aceto che a bordo aveva un ruolo importante, perché si consumava come bevanda detta *masa* o acetella: un po' di aceto, stemperato in acqua abbondante. Dicono i filologi della tradizione orale, in parte anche inventori immaginifici di quella tradizione medesima, che non si trattava di vero aceto, ma di vino acetato. Non ci sono prove o controprove. Storici ricercatori di archivi trovano tracce di scambi con i contadini, una storia d'interrelazione tra mondo rurale e mondo del mare resa ancor più vera dalle diverse raffigurazioni del carro dei buoi sulla spiaggia accanto alla poppa della barca tirata a secco.

Brodetto di casa - Ognuno ha la sua ricetta, ognuno pensa che sia quella legittima della tradizione di barca. Ma tra le quattro mura domestiche delle case basse di un tempo, il brodetto passa tra più mani femminili e per di più in case non solo di pescatori. Il carattere distintivo del brodetto di San Benedetto è l'aceto, di vino bianco. Qui la selezione dei pesci si fa più rigorosa e nascono canoni più precisi. Ma a quelle donne va chiesto perdono, perché in ogni caso la ricetta rimane orale e personale. La ricetta prevede pomodoro verde, verde e rosso in variante, cipolla, aceto bianco, acqua, peperone a corno rosso e verde, seppia e polpo, coda di rospo, vocca in capo, mazzolina, scorfano, rana pescatrice, triglie, palombo a fette, gattuccio, razza occhiata, merluzzo o busbana.

Brodetto di ristorante - Il brodetto cade nell'incontro fatale con il turismo. Si aggiungono elementi estranei, decisi dal cuoco. Entrano "panocchie", scampi, perfino gamberi. Per altri vongole e persino cozze. L'aceto si annacqua. Varianti forse servili, ma che vanno comunque registrate.

Gino Troli

L'originalità della ricetta sambenedettese sta nell'uso dell'aceto, del peperone e dei pomodori verdi. Il piatto richiede un particolare metodo di cottura, con i vari tipi di pesci messi nella pentola in rigorosa successione, partendo da quelli a carne più dura, come la seppia e la coda di rospo. È vietato mescolare. Nella cucina sambenedettese il Brodetto è considerato il piatto della tradizione e della convivialità. All'interno del patrimonio immateriale al brodetto viene riconosciuta una certa sacralità anche nella lingua dialettale. Recita un vecchio motto: *Pezzèssa bbenedétte mmènze a lu vròde de lu vredètte* (Che tu possa essere benedetto in mezzo al brodo del brodetto).
Anticamente il brodetto veniva consumato con i vicciàte (buccellati), ciambelle di pasta di pane secco non lievitato con semi di anice.



Preparazione:
Su un tegame dal fondo spesso e non tanto alto soffriggete della cipolla, fate cuocere le seppie e i polipetti bagnando con aceto di vino e vino bianco sino a cottura. Aggiungere i peperoni verdi e i pomodori ancora acerbi e fate cuocere per alcuni minuti disponete poi il pesce, quello grosso tagliato a tranci, aggiungete un po' d'acqua (meglio del brodo di pesce) e fate cuocere coperto sino a cottura del pesce. Lasciate riposare alcune ore prima di consumarlo accompagnato da fette di pane raffermo o tostato.

In a pan, medium-high and with a thick bottom, stir some onion, then add cuttlefish and little octopuses and sprinkle with wine vinegar and white wine until the fish is done. Then add green peppers and unripe tomatoes and let it all cook for a few minutes. Afterwards gently place the remaining fishes (the big ones must be cut in pieces) add some water (or better, fish broth) and let it cook on a low flame until all the fishes are done. Let the fish broth rest for some hours before serving it sided by sliced stale bread.

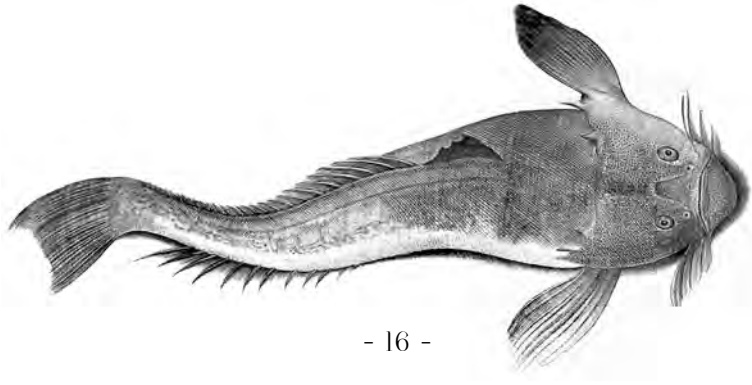
Lia Sciarra

lu vredétte pè dèce persò

3 chéle de pèsce:

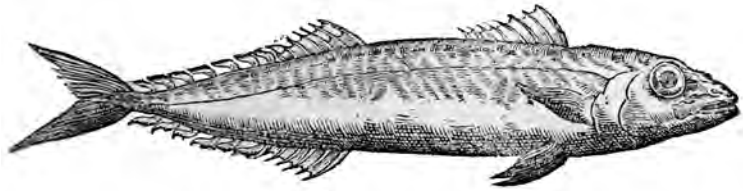
sècce, felbétte, ragne, scarpéne (ròsce, nere, de fonne) vòcche 'ncape, mazzeléne, sgommére, sóre, ròspe, palómme, risciùle de scòjie, ucchiatèlle, mórmere.
3 peperó, 3 premadòre quasce cèrve,'na cepòlla bbianghe, fiètte de pa' refatte, nu bbicchire de vé bbianghe sécche, 2 bbicchire de cète bbianghe, òje de jéve, nu cucchiare de sale. Timbe pe' preparà e pe' còce: 2 òre, ppió lu stà.

Reccapèta bbè tótte lu pèsce, levèteje le panze, i spenéje de le gròppe, le scarze, le scaje e tótte i spé. Sciacquèteje bbè, scicchèteje e tajète a pizze



chejie ppiù grusce. 'Nghe nu tìjame bbille larghe facète sfréje a ccéche-a-ccéche na cepòlla bianghe tretate féna-féne 'nghe na tazze d'òje.Mettète i pizze de fólbe e de sècce, facèteje fa mmeccò, mettète lu vé e facète còce pe' 'n quarte d'òre. Mò mettète nu bicchire de cète, facètelu svapurà e dapù mettète i peperò, le premadòre a pizze, nu ramarule d'acque e facète còce pe' n'atre 10 menóte. A stu pónte mettète tótte lu pèsce stevènnelu bbè, cuprètelu 'nghe l'acque e facète còce pe' n'atre 10-15 menóte sènza mestecallu, ma ugne tante ggerènne lu tijame. Na vòte che lu vredètte jè cutte, svetètelu 'nghe na curticiane de còcce e facètecelu sta, mije se pe'mènza jirnate, dapù rescallètelu e magnetelu 'nghe le fiètte de pa' refatte.

Francesca Mascaretti



La Trabaccolara

Dal Brodetto alla Trabaccolara il passo è breve, all'interno di una cucina popolare povera ma creativa. Tanto creativa che durante la Grande Guerra – a causa del divieto di pesca in Adriatico perché divenuto campo di battaglia – il brodetto si faceva senza pesce, ma con i sassi. Nel fondo di base, costituito da olio con cipolla, peperoni, pomodoro verde e poco peperoncino messi a soffriggere, si versava come sempre aceto diluito. Poi si aggiungevano sassi porosi scaricati dal mare, come i cosiddetti *ciutte arenicce*, altrimenti detti *còchene o cochele*, che in cottura rilasciavano il salmastro necessario ad evocare il pesce assente. Ed è proprio per lo stato di interdizione alla pesca che riprende il flusso migratorio di marinai sambenedettesi verso l'alto Tirreno. A San Benedetto del Tronto i pescatori lasciano il brodetto, a Viareggio si inventano la Trabaccolara che prende il nome dal Trabaccolo come gli ufficiali di porto chiamavano le nostre Lancette e Papagnotti. È un sugo di pesce bianco preparato con l'invenduto: dai pezzi sotto misura, pesci spezzati e tutto quello che il mercato scartava. Un tempo si utilizzava per condire gli spaghetti oggi è usato anche per altri tipi di pasta. La Trabaccolara, come altre ricette "povere", nel corso del tempo ha acquisito una propria dignità diventando, oggi, uno dei piatti più ricercati di tutta la Versilia.

SPAGHETTI ALLA TRABACCOLARA

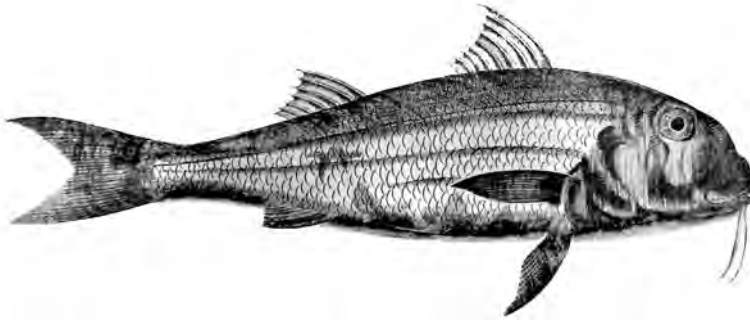
Marzia Lombardi

Ingredienti per 4 persone:

800 grammi di pesce misto sfilettato (galinella, nasello, triglia, soglioline, branzino, orata, scorfano e altro). Aglio, prezzemolo, pomodori maturi, sale, pepe, olio extravergine di oliva, vino bianco. E naturalmente gli spaghetti.

Procedimento:

Mettere in una padella l'olio, l'aglio e il prezzemolo tritato. Aggiungere i pomodori freschi tagliati a pezzetti. Sfumare con vino bianco. Aggiungere il pesce sfilettato e tagliato a pezzetti. Cuocere. Salare e pepare. Cuocere gli spaghetti al dente. Finire di cuocerli nel sugo preparato a parte, aggiungendo un po' d'acqua di cottura della pasta. Impiattare e portare a tavola.



BRODETTO ALLA PESARESE

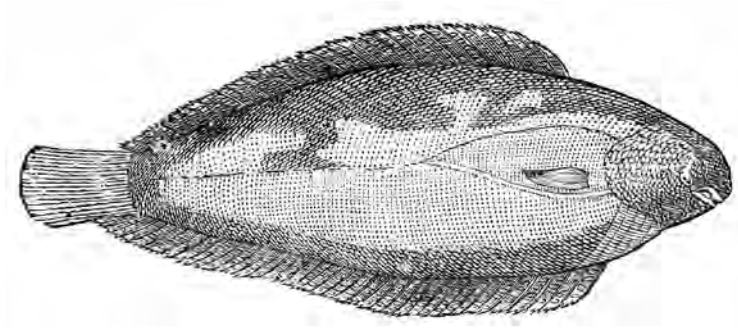
Maria Lucia De Nicolò - Museo della Marineria di Pesaro

Ingredienti per 6 persone:

kg 1,5 pesce assortito, possibilmente della stessa pezzatura (molte qualità di pesce, almeno dieci: seppie, triglie, palombo, rospo, cannocchie, scorfano, mazzola, scampi grossi, piccole spigole, sogliole, merluzzi) 1 cipolla, ½ bicchiere di aceto bianco, 50 gr. di concentrato di pomodoro, 4 cucchiai olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b., fette di pane abbrustolito.

Preparazione:

In una grande casseruola versare dell'abbondante olio d'oliva, in cui si farà soffriggere della cipolla tritata finemente, unendo poi concentrato di pomodoro, sale e pepe. Lasciare insaporire a fuoco lento. Aggiungere i pesci, precedentemente puliti, avendo cura di adagiare nel tegame prima le seppie e poi le cannocchie, che devono cuocere un quarto d'ora abbondante a fuoco lento e a tegame coperto. Unire il resto del pesce, con l'accortezza di lasciare per ultimi i merluzzi e le sogliole; versare acqua e aceto, aggiustare di sale e pepe. Cuocere a fuoco allegro ma non eccessivamente alto per 15-20 minuti in modo che il pesce si cuocia senza disfarsi. Il sugo dovrà risultare piuttosto denso. A cottura ultimata, servire caldo con fette di pane abbrustolito.



BRODETTO ALLA TRIESTINA

Andrea Bonifacio - Museo del Mare di Trieste

La base del brodetto sono pesci piccoli e poco pregiati, circa 250 grammi a persona, accompagnati da crostacei e molluschi.
Puliti i pesci, i crostacei e i molluschi, infarinarli e friggerli nell'olio in una padella. Appena fritti vanno scolati e posati su carta assorbente.
In una pentola (possibilmente di terracotta), si fa rosolate nell'olio uno spicchio d'aglio. Lo spicchio va tolto quando è dorato e a quel punto si aggiunge dell'acqua e il pesce, i mitili e i molluschi, iniziando dai pezzi più grossi e in funzione dei loro tempi di cottura.
Quindi si aggiunge il sugo di pomodoro, prezzemolo, pepe e sale. La pentola va coperta e lasciata su fuoco lento controllando di tanto in tanto se occorre aggiungere acqua .
Dieci minuti prima di spegnere il fuoco, si versa il vino bianco e lo si lascia sfumare senza coperchio. Si lascia quindi riposare il brodetto un paio d'ore, che verrà riscaldato prima di essere impiattato. Prima di versarvi il brodetto, sul fondo dei piatti vanno sistemate delle fette di polenta.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg o più di pesce a piacere di piccola taglia (scarpena, coda di rospo, tracina, gronco, lucerna ecc.), qualche "*canocia*" (pannocchia di mare) o scampo, seppie, calamari, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 tazzina di farina di frumento, 1 bicchiere di vino bianco, poca salsa di pomodoro, prezzemolo (facoltativo), olio extravergine d'oliva, sale e pepe a piacere.

Brodetto alla Triestina (fish soup)

The base of the brodetto are small and not very valuable fishes, about 250 grams per person, accompanied by crustaceans and molluscs.
Once the fish, crustaceans and molluscs have been cleaned, the freshly floured fishes are fried in oil in a pan. Once fried, drain and place on absorbent paper.
In a pot (preferably terracotta), brown a clove of garlic in the oil. The segment should be removed when it is golden and at that point add some water and the fish, mussels and molluscs, starting with the largest pieces and depending on their cooking times. Then the tomato sauce, parsley, pepper and salt are added. The pot should be covered

and left on a low heat, checking from time to time; add water needed. Ten minutes before turning off the heat, pour in the white wine and let it evaporate without a lid. The coup is then left to rest for a couple of hours, and will be heated before being served on the plates. Before pouring the soup, place slices of polenta on the plates bottom.

Ingredients for 4 people:

1 kg or more of small-sized fish of your choice (scarpen, monkfish, weever, conger, tubfish etc.), some "*canocia*" (sea cob) or scampi, cuttlefish, squid
1 onion, 1 clove of garlic, 1 cup of wheat flour, 1 glass of white wine, some tomato sauce, parsley (optional), extra virgin olive oil, salt and pepper to taste.

BRUDET DEL QUARNERO (KVARNER)

Vida Perinčić

Ingredienti:

Diversi tipi di pesci come il gattuccio, il piccolo squalo, l'anguilla, lo scorfano rosso, la spigola, gli scampi, le conchiglie.
Cipolla, aglio, salsa di pomodoro, 2dl di vino bianco, olio d'oliva, alloro, rosmarino, prezzemolo.

Preparazione:

Tagliare il pesce a pezzi grossi, infarinarlo e friggerlo nell'olio, quindi metterlo da parte.
In una padella larga (preferibilmente pesante di metallo scuro) mettete l'olio d'oliva e fate soffriggere la cipolla tagliata a pezzetti fini finché non si ammorbidisce. Aggiungete sale e aglio tagliato a pezzetti, l'alloro, il rosmarino e poi la salsa di pomodoro. Quando la salsa sarà pronta (l'olio si separerà in superficie) aggiungere il vino, far bollire e poi mettere in padella i pezzi di pesce. Cuocere per circa 10-15 minuti, senza mescolare, basta scuotere la padella di tanto in tanto. Per la rifinitura spargere del prezzemolo tritato fine e lasciare raffreddare un po'. Servire con polenta di mais.

Sastojci:

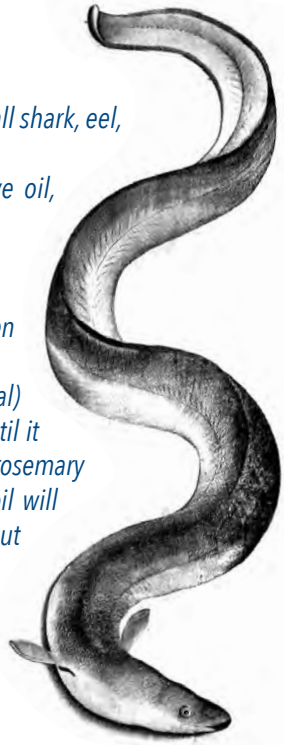
Razne vrste riba kao mačke, škarpine, ugor, pas, lubin (brancin), škamp, školjka, kapula, češnjak, umak od rajčice, 2 dl bijelog vina, maslinovo ulje, lovor, ružmarin, peršin.

Priprema:

Ribu narezati na veće komade, uvaljati u brašno i ispržiti na ulju i ostaviti sa strane.
U velikoj posudi (najbolje da je teška, metalna, crna) na maslinovom ulju dinstati sitno narezanu kapulu dok ne omekša. Posoliti, dodati usitnjeni češnjak, lovor, ružmarin i umak od rajčice (pasata, ili ako je koncentrat malo razrijeđen vodom). Kad se napravi umak na način da se ulje odvaja od rajčice, dodati vino da zavre i ispari alkohol i zatim dodati komade ribe. Ne miješati već samo protresti posudu dok se kuha. Jelo bi trebalo biti gotovo za 10 do 15- minuta. Na kraju posipati sjeckani peršin. Poslužiti s palentom od kukuruznog griza.

Ingredients:
Different sorts of fish like small-spotted catshark, small shark, eel, red scorpionfish, sea bass, scampi, shell.
Onion, Garlic, Tomato sauce, 2 dl white wine, Olive oil, Laurel, rosemary, parsley

Preparation:
Cut fish in large pieces, roll in flour and fry in oil, then put a side.
In a large pan (preferably heavy made of dark metal) put olive oil and fry onion cut in fine small pieces until it softens. Add salt and garlic cut in small pieces, laurel, rosemary and then tomato sauce. When the sauce is ready (oil will separate on the surface) add wine, boil and then put the pieces of fish in the pan. Cook for about 10 to 15 minutes, not stir, just shake the pan occasionally. For the finishing spread some fine cut parsley and leave to cool a bit. Serve with polenta made of corn grits.



RICETTA DEL BRODETTO CROATO "BRUDET OD RIBE"

Anton Toni Cehic

Ingredienti per 4 persone:

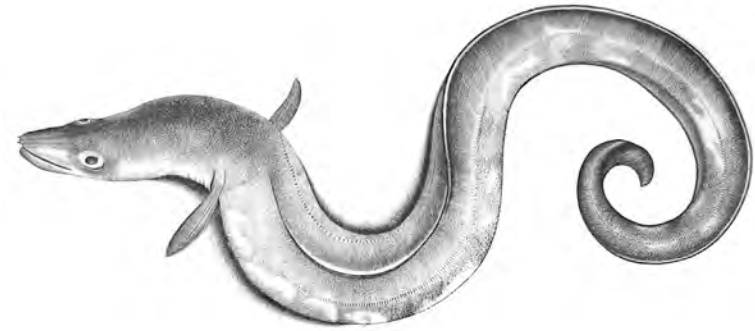
1 kg di pesce di vario tipo - 2 cucchiai di farina 00 - 1,5 di di olio d'oliva - 2 cipolle - 4/5 spicchi d'aglio - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - 2 cucchiai di aceto di vino - Prezzemolo - Sale e pepe.

Preparazione:

Pulite i pesci, lavateli e asciugateli. Quelli più grandi tagliateli a pezzi. Tritare la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Diluite il concentrato di pomodoro in poca acqua tiepida. All'aceto di vino unite due cucchiai d'acqua. Salate il pesce, infarinatelo e friggetelo da ambedue i lati. Sullo stesso olio rosolate la cipolla, aggiungete il pomodoro e aglio. Stufate il tutto per qualche minuto. Versate l'aceto di vino e quando il contenuto inizia a bollire, incorporate il pesce, pepate e cospargete di prezzemolo. Lasciate cuocere il tutto senza rimestare. Servite il brodetto di pesce con polenta.

Consigli:

1. Il brodetto può essere preparato sia con pesce bianco che con quello azzurro, oppure con la combinazione dei due. Si può usare il grongo, la palamita, il rombo, il tonno oppure lo sgombro. È ottimo anche il brodetto di molluschi (calamari, polpi o moscardini) in tal caso il condimento deve essere più forte.
2. Il pesce deve essere infarinato prima della frittura per evitare che sgretoli.
3. Scuotere ogni tanto la casseruola in cui si cuoce il brodetto aiutandosi con i manici ma non rimestarlo.



RICETTA DEL BRODETTO CROATO "BRUDET S PALENTU"

Anton Toni Cehic

Ingredienti per 4 persone:

1,8 / 2 kg di scampi, razza, rospo e scarpetta - 500 gr di cipolla - 180 gr d olio - 5 spicchi d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 0,20 cc di aceto di vino - 200 gr di pomodoro fresco pelato - Pepe e sale a piacere.

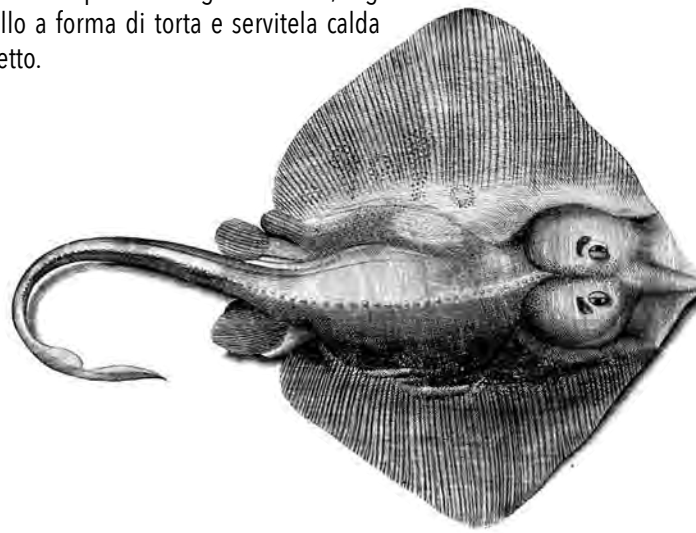
Preparazione:

Tagliate il pesce pulito così che ogni ospite riceva un pezzo per ogni qualità di pesce. Salate il pesce, infarinatelo leggermente e poi friggetelo in poco olio in modo che si formi una crosta. Rosolate nell'olio la cipolla tagliata a dischi e aggiungetevi i pomodori pelati e tagliati, prezzemolo e aglio tritati, aceto, spezie e aggiungete ancora, se occorre, del brodo di pesce o acqua. Coprite e fate cuocere, finché non diventi tutto tenero. Aggiungete alla salsa saporita e preparata in questo modo il pesce, coprite e cuocete

lentamente per circa mezz'ora. Il brodetto deve essere di densità media, di buon sapore, un po' acido e di colore rosato.

Preparazione della polenta:

1,5 l di acqua - 650 gr di farina di granoturco gialla - Sale a piacere. Versate in un paiolo speciale di ghisa o di rame, che si appende sopra la brace o si mette sul gas, dell'acqua salata, che farete bollire, poi buttate sempre mescolando la farina e fate cuocere per un'ora. Versate la polenta così preparata in una terrina o in una forma da torta, livellatela bene e poi versatela su un piatto di legno rotondo, tagliatela col coltello a forma di torta e servitela calda col brodetto.



RICETTA DI UN BRODETTO DI SEBENICO

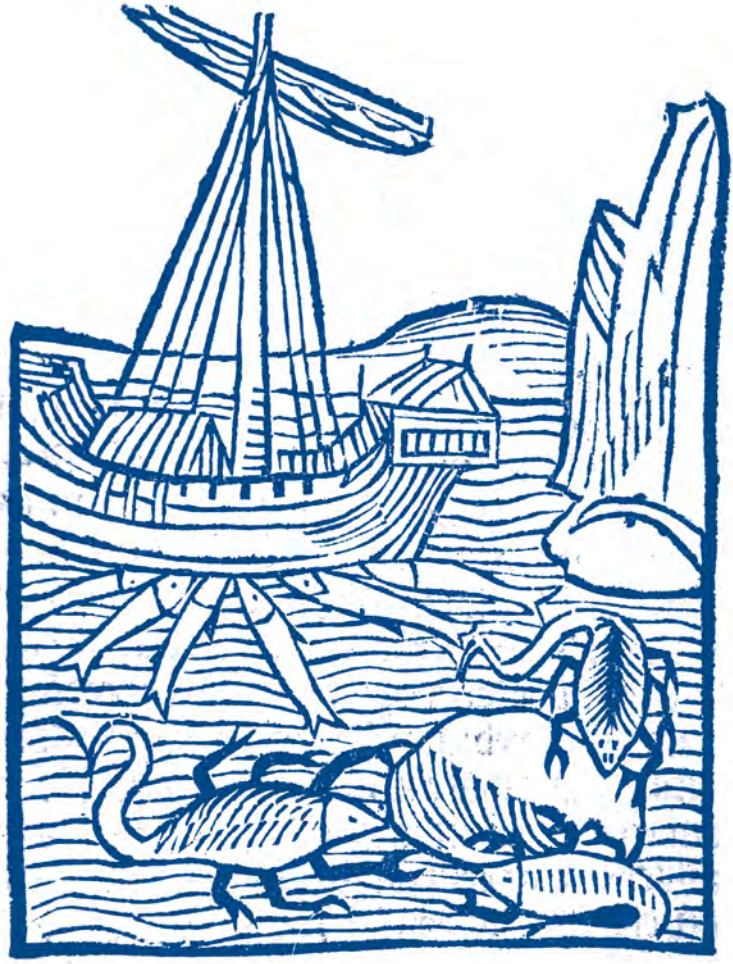
Brodetto (a Sibenik si dice brudet) è uno dei più vecchi e preferiti cibi dalmati. Per la sua preparazione (per quattro persone) servono 1,6 kg di pesci misti (rana pescatrice, grongo, pesce ragno, scampo), 2,5 dag di cipolla, 1,50 di olio d'oliva, 20 dag di pomodori, 0,40 l di vino bianco, sale e una foglia d'alloro. La cipolla si taglia a piccole mezzelune, si aggiunge l'olio e si arrostisce fino ad ottenere il colore d'oro vecchio. Il pesce lavato si taglia a piccoli pezzetti, si mette nel recipiente e si aggiungono vino e acqua. Si aggiungono poi i pomodori, la foglia d'alloro e sale. Tutto questo si cuoce a fuoco forte fino a bollitura, con graduale diminuzione di calore. Si procede con la cottura per 40 minuti circa.

altre ricette

further recipes

Navighiamo idealmente dal Mar Adriatico al più generale scenario del Mar Mediterraneo con alcuni piatti della tradizione marinara. La cucina di mare ripercorrere rotte, tradizioni e costumi del passato e crea le giuste connessioni con il presente.
Il "mare in mezzo alle terre" unisce coste opposte, amalgama saperi, gusti e odori mantenendone al contempo integre peculiarità e sfumature.
Il Mediterraneo è il mare della bellezza storica e della ininterrotta cultura della cucina marinaresca.

With some dishes of the marine tradition we ideally sail from the Adriatic Sea to the wider scenario of the Mediterranean Sea.
The sea cuisine reminisces routes, traditions and customs of the past while creating the right connections to the present times.
"The sea surrounded by lands" links opposite shores, it blends know-hows, flavours and aromas while keeping all of their peculiarities and nuances intact.
The Mediterranean is the sea of the historical beauty and of the uninterrupted culture of marine cuisine.



AQUESTA ÉS UNA RECEPTA CEDIDA PER JORDI TRESSERRAS JUAN

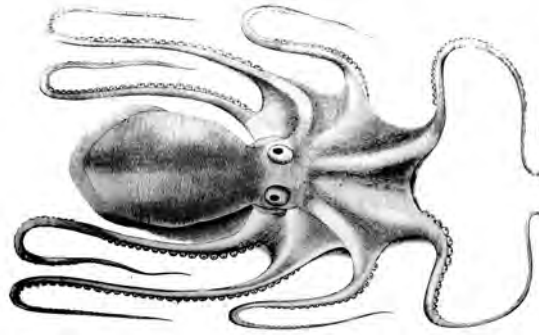
Elvira Mata i Enrich - Associazione Musei Marittimi del Mediterraneo, Barcellona

Jordi Tresserras és expert en gestió de patrimoni cultural i turisme cultural i creatiu, Doctor en Geografía e Historia de la Universitat de Barcelona, Professor del Programa de Gestió Cultural de la Universitat de Barcelona i Director de LABPATC, Laboratori de Patrimoni Cultural, Creativitat i Turisme Cultural, i de IBERTUR És President de ICOMOS España. Ha format part de la Xarxa de Museus Marítims de la Costa Catalana.

En Jordi està treballant en la recuperació de receptes tradicionals. Receptes d'abans, moltes d'elles perdudes, però que podem reviure. Ara està tancant el llibre de la gastronomia de Castelldefels i les Costes del Garraf. Un llegat gastronòmic poc conegut i gens valorat, però que reflecteixen una història recent vinculada a un territori singular. El seu pare va néixer a la platja de Castelldefels. Els seus avis paterns, eren originaris de Vinaròs i Peníscola, però vinculats a la Barceloneta des de mitjans del segle XIX amb una nissaga familiar dedicada a la navegació de cabotatge i a la pesca.

"Allipebre de polp al caduf" a la manera de Felip Juan Serrano – Cuiner de bord de la barca de bou "Rosita"

La pesca del pop al caduf era un art de pesca artesanal realitzat amb embarcacions d'arts menors. El meu avi els pescava amb un bussi. S'utilitzen també els mots d'alcaduf o catúfol per designar el recipient de fang (que ara pot ser també de plàstic) que té una boca d'entrada i un petit forat a l'altre extrem. No cal carnada, el polp s'hi amaga i en aixecar el caduf no surt ja que tendeix a protegir el cau.



L'art es cala i es deixaven dos o tres dies. El meu avi no li calia mirar per saber si hi havia pop o no ja que ho detectava pel pes. Per treure'ls es posaven unes gotetes de lleixiu i després tornava a deixar el caduf al mateix lloc.

Ingredients:

1 pop apallissat (ara es pot congelar prèviament i s'evita estovar-lo), 2 grans d'all, 3 nyores, 1 cullerada gran de pebre vermell, 1-2 bitxos, 3-4 patates, oli d'oliva, aigua.

Preparació i cocció:

En una cassola de ferro colat amb oli calent es fregeixen els alls picats, les nyores trossejades sense llavors i el bitxo. S'hi posa un cullerada gran de pebre vermell, es remena i es posa una mica d'aigua per evitar que es cremi. S'hi afegeixen les patates pelades i esqueixades perquè deixin millor el midó i el pop tallat a trossos. S'hi aboca aigua sense arribar a cobrir la cassola. Llavors es tapa i es posa a foc fort i es deixa entre 20 i 25 minuts des de que comenci a bullir. S'hi posa la sal i es tasta per veure el gust picant per si cal afegir més. L'allipebre no ha de quedar líquid però com deia el mon iaio s'ha de poder sucar pa.

Questa è una ricetta fornita da Jordi Tresserras Juan

Jordi Tresserras è un esperto in gestione del patrimonio culturale e turismo culturale e creativo, dottorato in Geografia e Storia presso l'Università di Barcellona, professore del Programma di Gestione Culturale presso l'Università di Barcellona e Direttore di LABPATC, Laboratorio di Patrimonio Culturale, Creatività e Turismo Culturale e di IBERTUR. È Presidente di ICOMOS España. Ha fatto parte della Rete dei Musei Marittimi della Costa Catalana.

Jordi sta lavorando nel recupero delle ricette tradizionali della Catalogna. Ricette del passato, molte delle quali perdute, ma che possiamo far rivivere. Adesso sta chiudendo il libro sulla gastronomia di Castelldefels e delle Costes del Garraf. Un patrimonio gastronomico poco conosciuto e poco apprezzato, ma che riflette una storia recente legata ad un territorio singolare. Suo padre è nato sulla spiaggia di Castelldefels, i suoi nonni paterni erano originari di Vinaròs e Peñíscola, ma legati al quartiere della Barceloneta dalla metà del XIX secolo con un lignaggio familiare dedicato alla navigazione costiera e alla pesca.

"Allipebre di polpo in caduf" alla maniera di Felip Juan Serrano – Cucina a bordo della barca-buoi "Rosita".

La pesca del polpo al caduf era un'arte di pesca artigianale praticata con le barche di arti minori. Il mio nonno li pescava con il bussi (piccola barca a vela latina). Si usano anche le parole d'alcaduf o catúfol per designare il contenitore di argilla (che oggi può essere anche di plàstica). Ha una bocca d'ingresso e un piccolo buco all'altra estremità. Non c'è bisogno di esca, il polpo si nasconde e quando si solleva il caduf non esce perché tende a proteggere la tana.
Il caduf si cala e si lascia due o tre giorni. Mio nonno non aveva più bisogno di guardare all'interno per sapere se c'era o no il polpo, lo sapeva dal peso. Per staccare i polpi metteva qualche goccia di candeggina e poi lasciava di nuovo il caduf nello stesso posto.

Ingredienti:

1 polpo pastellato (ora si può precongelare ed evitare di ammorbidirlo), 2 spicchi d'aglio, 3 nyori, 1 cucchiaio grande di peperoncino, 1-2 peperoncini piccanti, 3-4 patate, olio d'oliva, acqua.

Preparazione e cottura:

In una padella di ferro con olio caldo, fate soffriggere l'aglio tritato, il peperone nyoris tagliato e senza semi e i peperoncini piccanti. Aggiungere un cucchiaio grande di peperoncino, sì mescola e si aggiunge un po' d'acqua per evitare che si bruci.

Aggiungere le patate pelate e sminuzzate in modo che lascino meglio l'amido e il polpo tagliato a pezzi. Poi versare l'acqua senza coprire la padella. Quindi viene coperta e si mette a fuoco forte e si lascia tra 20 e 25 minuti da quando comincia a boliire. Aggiungere sale e assaggiare per sentire il gusto se giusto o meno. L'allipebre non deve essere liquido, ma come diceva mio nonno deve essere in grado di "succhiare il pane".

This is a recipe provided by Jordi Tresserras Juan

Jordi Tresserras is an expert in cultural heritage management and cultural and creative tourism, PhD in Geography and History from the University of Barcelona, Professor of the Cultural Management Program at the University of Barcelona and Director of LABPATC, Laboratory of Cultural Heritage, Creativity and Tourism Cultural, and of IBERTUR He is President of ICOMOS España.

It has been part of the Network of Maritime Museums of the Catalan Coast. Jordi is working on the recovery of traditional recipes. Recipes from the past, many of them lost, but which we can revive. Now he is closing the book on the gastronomy of Castelldefels and the Costes del Garraf. A little-known and under-appreciated gastronomic legacy, but which reflect a recent history linked to a singular territory. His father was born on the beach of Castelldefels. His paternal grandparents, they were originally from Vinaròs and Peñíscola, but linked to Barceloneta neighborhood since the middle of the 19th century with a family lineage dedicated to coastal shipping and fishing.

"Allipebre of octopus al caduf" in the manner of Felip Juan Serrano – Cook on board the "Rosita" boat

Octopus al caduf fishing was an artisanal fishing technique carried out with small crafts. My grandfather fished them with a bussi (small latin sail boat). The words alcaduf or catúfol are also used to designate the mud container (which can now also be made of plastic) that has an inlet and a small hole at the other end. There is no need for bait, the octopus hides and does not come out when the cocoon is raised as it tends to protect the burrow

The art is silent and was left for two or three days. My grandfather didn't need to look to know if there was octopus or not because he could tell by the weight. To remove them, they put a few drops of bleach and then left the caduf again in the same place

Ingredients:

1 battered octopus (now it can be pre-frozen and avoid softening it), 2 cloves of garlic, 3 nyoris, 1 large spoonful of red pepper, 1-2 chillies, 3-4 potatoes, olive oil, Water.

Preparation and cooking:

In an iron pan with hot oil, fry the chopped garlic, the diced nyoris without seeds and the chilli. Add a large spoonful of red pepper, stir and add some water to keep it from burning. Add the peeled and sliced potatoes so that they leave the starch better and the octopus cut into pieces. We pour some wàter into without covering the pan. Then it is covered and put on high heat and left for 20 to 25 minutes from the time it starts to boil. Add the salt and taste to see how spicy it is in case you need to add more. L'allipebre (garlic and pepper) should not be liquid, but as my grandfather used to say, it should be able to soak bread.

TRANCIO DI TONNO AL FIORE DI FINOCCHIO SELVATICO

Franco Cossutta - Museo della pesca del litorale triestino

Piatto tipico del Litorale triestino.

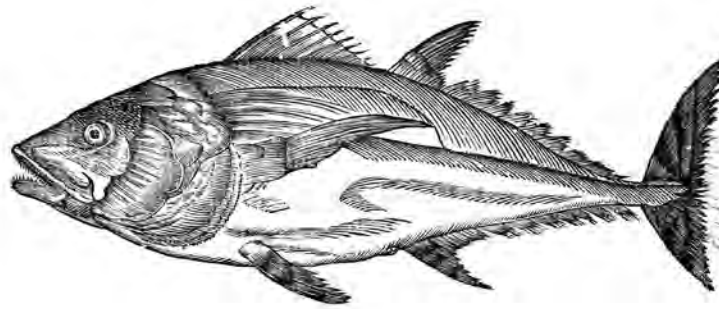
Preparazione:

Un trancio di tonno rosso fresco lo poniamo sulla padella calda. La cottura sarà di circa 1 minuto per lato, quando vedrete la superficie a contatto con la padella scurirsi fino a raggiungere quasi metà del trancio, sarà ora di girarlo. Passato circa un altro minuto di cottura sull'altra superficie, possiamo definirlo pronto.
Una volta raggiunta una cottura desiderata, togliamolo dalla padella e appoggiamolo sul piatto. Aggiungiamo olio d'oliva extravergine, sale e fiori di finocchio selvatico.

The typical dish of Trieste Littoral is slice of tuna cooked or grilled by adding the flower of wild fennel.

Preparation:

Put a slice of fresh bluefin tuna in a hot frying – pan and cook for about 1 minute per side. When the surface in contact with the frying - pan is becoming more dark and reach nearly half of slice, is time to turn it. After about 1 minute of cooking, the slice is considered to be ready and place it on a dish and add extra virgin olive oil , salt and flower of wild fennel.



CAPPON MAGRO "RICETTA TIPICA DELLA CUCINA GENOVESE"

Valeria Magliano - Galata Museo del Mare di Genova

https://www.mangiareinliguria.it/ricette-tipiche-liguri/secondi/cappon-magro

Il "Cappon Magro" (in sostanza un'insalata fatta con tantissimi ingredienti) non solo rappresenta nella gastronomia ligure uno dei piatti più ricchi, più colorati e più gustosi ma è anche avvolto di mistero e fascino perché con origini storiche non certe.
Ecco alcune delle versioni sulle origini di questo piatto:

- il cibo dei rematori delle "galere" che conteneva galletta, fave, castagne, olio, funghi secchi e baccalà;
- il cibo dei servitori che mettevano insieme gli avanzi dei pranzi dei ricchi;
- il cibo dei marinai che avevano la necessità di integrare la loro alimentazione con verdure durante la navigazione;
- il cibo dei nobili che, nato nel '500 dalle mani di abili cuochi, sembra fosse chiamato "Biscotto Farcito" perché, in mezzo a fette biscottate inumidite con un pò di aceto e acqua, venivano posti a strati pesci, verdure e ortaggi lessi alternati con salsa verde e decorazione finale di olive nere.

Come vedete un dato eclatante di questo piatto è che viene tramandato tutto e il contrario di tutto (da cibo dei poveri a cibo invece fatto apposta per i ricchi); in questo è il fascino, il mistero e la bellezza di questo piatto storico genovese.
Per la derivazione del nome "Cappon Magro" ci sono due interpretazioni diverse: può derivare dall'utilizzo del pesce Cappone; oppure può derivare dal fatto che, essendo all'epoca considerato un piatto povero (le verdure ed il pesce erano considerati ingredienti poveri) si contrapponeva in questo modo al "grasso e opulento" Cappone (gallo castrato) consumato a Natale.
Si narra che questo piatto rappresentasse per le mogli dei naviganti di Camogli (bellissima cittadina del Levante genovese prolifica di Comandanti marittimi e di gente di mare) un modo affettuoso per farsi ricordare e desiderare dai propri mariti proprio perché era un piatto che si conservava e veniva consumato durante i lunghi periodi di navigazione.

Ingredienti per 4 persone:

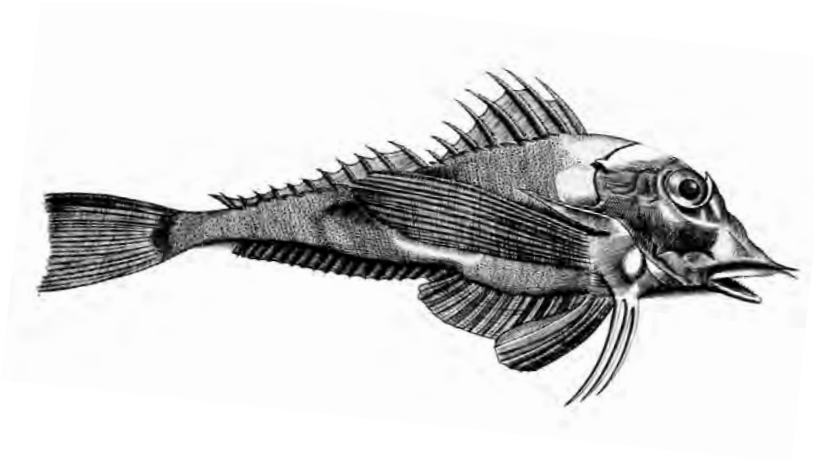
1 gambo di sedano, 2 etti di fagiolini (cornetti) belli teneri, 2 etti di patate; 2 etti di carote, 1 rapa rossa, gallette genovesi (o fette di pane), 1 filetto di pesce Cappone o Branzino, gamberi, muscoli, vongole, 2 uova sode, olio d'oliva, aceto e sale q.b.

Per la salsa verde:

prezzemolo, acciughe salate, capperi, aglio, olio d'oliva, aceto e sale q.b.

Preparazione e Storia del Cappon Magro di Francesco Gardella

Tagliare a pezzetti e fare bollire separatamente (hanno tempi di cottura diversi): la gamba di sedano, i fagiolini (cornetti), le patate, le carote e un filetto di pesce Cappone oppure di Branzino. Condire il tutto, sempre tenendoli separati, con sale, un goccio di olio d'oliva e aceto.
Prendere 4 contenitori a forma di grande bicchiere: mettere in ciascun contenitore sul fondo la "galletta genovese" imbevuta di poco aceto (tenete presente che la galletta essendo collocata in fondo al bicchiere assorbirà gradatamente l'aceto con cui avete condito le verdure – chi non dispone di "galletta genovese" può collocare in fondo al bicchiere una piccola fetta di pane).
Posare poi successivamente sopra la galletta a strati una alla volta tutte le verdure, il pesce e fettine di rapa rossa e chiudere il bicchiere con una fetta di pane anch'essa imbevuta con un po' di aceto (l'aceto nella tradizione di questa ricetta è importante perché consentiva la conservazione in un



periodo in cui non esisteva ancora la refrigerazione).
Lasciare per 24 ore il contenuto sotto la pressione di un piccolo peso. Dopo avere capovolto il bicchiere e averne fatto scivolare fuori il contenuto, presentare il piatto spalmando sul bordo e sopra il contenuto stesso la salsa verde che avrete preparato poco prima di servire tritando: prezzemolo, acciughe salate, capperi, aglio con aggiunta di aceto, olio e sale.
Decorare in ultimo con un gambero la parte superiore e mettere intorno, dopo averli aperti, muscoli (cozze), vongole e ½ uovo sodo in modo da ottenere un piatto che oltre ad essere saporito è anche molto bello a vedersi.

CAPPON MAGRO (SEAFOOD AND VEGETABLE SALAD)

A much-loved Italian fish appetizer typically found in the city of Genoa.

Food History

The recipe for cappon magro is one of the most elaborate and interesting recipes from Liguria. It is fairly old as well. Served only on the tables of families of fishermen on Christmas Day, this sort of seafood salad probably gets its name from cappone (capon in Italian.) Traditionally on Christmas, wealthy families in Italy serve capon for lunch and this seafood dish can be considered a fisherman's substitute.
The rich ingredients and elegant presentation of this dish today, however, dates back to the Baroque period when the personal chefs of rich families in Genoa made the dish richer, serving it on days of magro, or the days the Catholic Church said that meat should not be eaten.

Ingredients for 4 people:

4 crispy bread crouton, 1 Clove of garlic, 50 ml vinegar, 1 cauliflower, 200 g green beans, 2 potato, 2 carrot, 2 Stalks of celery, 1 beet, 2 artichoke, 2 black salsify, 800 g sea bass, 1 lobster, 10 prawn, 6 oyster, 100 g mushroom.

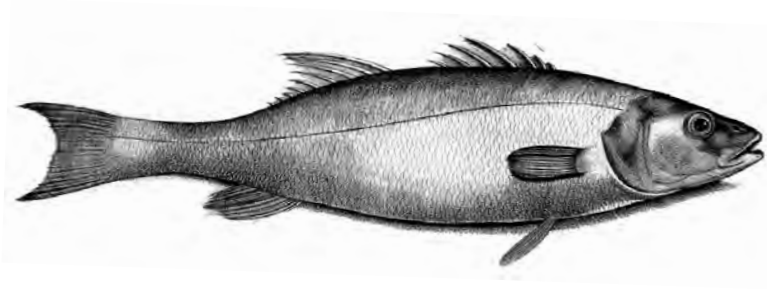
For the sauce:

1 Sprig of parsley, 1 bread roll, 1 Clove of garlic, 4 salted anchovy, 150 ml extra virgin olive oil, 1 lemon, salt, 4 hard-boiled eggs, 15 g caper

Preparation:

For the sauce, fill a bowl half with water and the other half with vinegar. Add the bread roll without its crust and let soak. Chop half the anchovy fillets, 1 clove garlic, yolks of 2 hard-boiled eggs, capers and parsley.

Remove the bread from the bowl and squeeze well. Combine bread with the chopped mixture and pass everything through a sieve. Slowly add 1 cup of oil, whisking as you go.
Boil in salted water the cauliflower, French beans, celery, and carrots. Separately boil the potatoes, black salsify, beetroot and artichokes, trimmed and cut in half.
Clean the fish and boil it. Separately, boil the lobster and the langoustines. Cut the fish into pieces, shell and slice up the lobster and the langoustines and toss with olive oil, lemon juice and salt.
On the serving plate, arrange the croutons, rubbed with garlic. Then drizzle a little acidulated water and olive oil on top.
Arrange in alternate layers the vegetables, fish, half medallions of lobster and half langoustines. Drizzle a little sauce on top.
Finish off with more lobster, langoustines, anchovies, remaining 2 hard-boiled eggs and mushrooms. Pour over the remaining sauce and decorate the edges of the plate with the oysters, open and detached from the shell. Serve warm.



BAGNUN DI ACCIUGHE

Anna Dentoni - Promotori Musei del mare

Il bagnun di acciughe, chiamato in dialetto *bagnun de ancioe* è una ricetta semplice e gustosa, nata a Riva Trigoso, piccolo paese in riva al mare nella costa levante delle Liguria. Un piatto di terra e di mare che si può servire come antipasto caldo, come primo piatto o come secondo.
L'origine di questa zuppa dei marinai risale al XIX secolo, quando a bordo dei leudi si mettevano insieme le acciughe fresche, appena pescate, i pomodori e le cipolle e gallette del marinaio, il pane secco dei naviganti.

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di acciughe, 4 pomodori maturi, olio d'oliva qb, mezza cipolla bianca, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe qb, 4 gallette del Marinaio oppure crostini di pane.

Procedimento:

Rosolare in un tegame la cipolla e l'aglio tritati con l'olio di oliva.
Aggiungere i pomodori, dopo averli tagliati a pezzi grossolani e senza semi. Far cuocere rimescolando per 10 minuti. Aggiungere una parte del vino bianco e lasciar sfumare per 5 minuti. Aggiungere ora le acciughe ripiegate su stesse e aggiungere vino, sale, pepe e prezzemolo. Mescolare delicatamente. Cuocere per 5-6 minuti, a seconda della dimensione delle acciughe. Sistemare le gallette nelle fondine e aggiungere il bagnun di acciughe. Gustare caldo e buon appetito!

Bagnun of anchovies

Anchovy bagnun, called bagnun de ancioe in dialect, is a simple and tasty recipe, made in Riva Trigoso, a small town close to the sea on the eastern coast of Liguria. A dish of land and sea that can be served as a hot appetizer, as a first course or as a second course.
The origin of this sailors' soup dates back to the 19th century, when fresh anchovies, tomatoes, onions and the so called "gallette del marinaio", the dry bread of sailors, were put together on board the typical Ligurian boat leudo.

Ingredients for 4 people:

400 gr anchovies washed and cleaned, 4 ripe tomatoes, olive oil to taste, half white onion, 1 clove Garlic, 1 tbsp chopped parsley, half a glass dry white wine, salt pepper to taste, 4 gallette del Marinaio or croutons.

Hot to proceed

In a pan slightly fry the chopped onion and garlic with the olive oil. Add tomatoes, cut into pieces and without seeds. Cook stirring for 10 minutes. Add half the white wine and let it evaporate for 5 minutes. Add the anchovies folded over themselves and add wine, salt, pepper and parsley. Mix gently.

Cook for 5-6 minutes, depending on the size of the anchovies. Arrange the biscuits in the bowls and add the anchovy bagnun. Best when hot… Enjoy your meal!

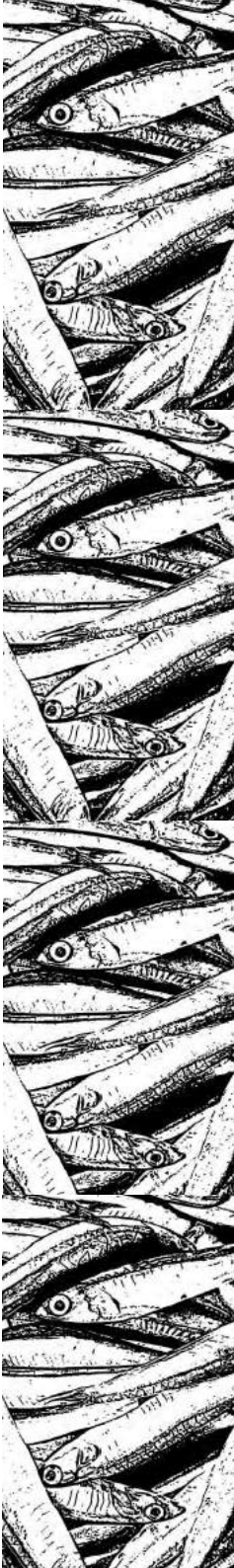
ACCIUGHE RIPIENE ALLA GENOVESE

Maria Paola Profumo - Associazione Musei Marittimi del Mediterraneo, Genova

Pulire le acciughe privandole della testa, delle interiora e della lisca. Fare questa operazione facendo attenzione a non dividere le parti. Sciacquarle e lasciarle scolare sopra ad un tagliere inclinato.

In una ciotola mettere il latte con la mollica del panino raffermo e lasciare che si assorba. Tritare aglio e prezzemolo e farli rosolare in un padellino con i filetti d'acciughe e l'olio extravergine. Calcolando alla fine 4 pezzi ciascuno, bisognerà tenere 32 acciughe (16 + 16). Le 3 che avanzano andranno tritate insieme alla mollica ben strizzata dal latte in eccesso. Ora unire tutti gli ingredienti insieme a 1 uovo, il parmigiano, la maggiorana e un pizzico di sale. Amalgamare e lasciare riposare 10 minuti in modo che si rassodi.

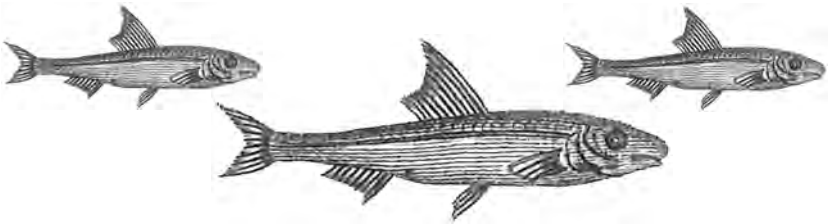
Prelevare un cucchiaino di ripieno e fare un piccolo strato su ogni acciuga aperta a libro. Fare aderire bene premendo con il palmo della mano, coprire con l'altra metà, passare le acciughe nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e lasciarle riposare un poco. Volendo si possono anche lasciare con solo il ripieno senza accoppiarle, praticamente con solo una base di acciuga. Cuocere al forno (~20') o friggere in padella.



Stuffed anchovies Genovese style

In a bowl put the milk with the breadcrumbs of the stale sandwich and let it absorb. Chop the garlic and parsley and brown them in a pan with the anchovy fillets and extra virgin olive oil. Calculating in the end 4 pieces each, you will need to keep 32 anchovies (16 + 16). The 3 leftovers will be chopped together with the breadcrumbs squeezed out of the excess milk. Now combine all the ingredients together with 1 egg, the Parmesan, the marjoram and a pinch of salt. Mix and leave to rest for 10 minutes to firm up.

Take a teaspoon of stuffing and make a small layer on each anchovy open like a book. Make it adhere well by pressing with the palm of your hand, cover with the other half, dip the anchovies in the beaten egg, then in the breadcrumbs and let them rest for a while. If desired, they can also be left with only the filling without pairing them, practically with only an anchovy base.
Bake (~20') or pan fry.



ANXOVES

Lurdes Boix Llonch, Mariona Font - Museo de la Anchoa y de la Sal – L'Escala

La vila de l'Escala és famosa a Catalunya per la salaó d'anxoves i de sardines, amb una tradició ininterrompuda, que va des del segle XVI fins a l'actualitat, sense oblidar que al jaciment arqueològic greco-romà d'Empúries, al municipi de l'Escala, es van trobar les restes d'una factoria de salaó del segle I dC, on a més de salar el peix feien salses com el gàrum. Avui el filet d'anxova confitada (conservada en sal) forma part de l'alta gastronomia i de mil tapes diferents de nova creació, però en el passat formava part de la cuina tradicional popular dels pescadors. El Museu de l'Anxova i de la Sal de l'Escala, inaugurat l'any 2006, mostra aquest patrimoni únic al país. L'anxova es pot menjar fresca o confitada (conservada en sal). Tant d'una

manera com de l'altra, prèviament s'ha de treure el cap i la tripa perquè amarguen. L'anxova fresca es pot fregir en oli d'oliva i també es pot menjar amb arròs o amb patates, amb un sofregit d'all i tomata. L'anxova fresca també es pot preparar en amb vinagre i s'anomena seitó.
Pel que fa l'anxova confitada, prèviament s'ha de dessalar una hora en un recipient en aigua i després es renta a raig d'aixeta, es treu l'espina i els filets es serveixen en oli d'oliva. Aquí van dues receptes, una amb anxova confitada i l'altra amb anxova fresca.

Pa amb tomata amb anxoves

A Catalunya és tradicional de sucar el pa amb una varietat de tomates anomenades de "penjar" perquè es penjaven dels rebosts i es conservaven tot l'hivern. És una tomata petita, de pell prima i molt sucosa. Quan el pa es tornava sec, una manera d'aprofitar-lo era sucar-lo amb tomata, afegir una mica de sal i oli d'oliva i acompanyar els embotits, els formatges i, també, els filets d'anxova. Als pobles de mar era habitual menjar-lo per a esmorzar o a mitja tarda . A la tardor, el pa amb tomata amb anxoves s'acompanyava de raïm.

Arròs amb anxova fresca (per 6 persones):

Es pica al morter una cabeça d'alls pelats i es barreja amb 6 tomates naturals triturades. Es posa a fregir amb oli d'oliva tot junt en una cassola. Quan el sofregit és fet, s'hi barreja l'arròs sense aigua, per rossejar-lo. Es va remenant i quan l'arròs és rossejat, s'hi tira aigua calenta i es deixa coure l'arròs. Quan l'arròs és cuit es col·loquen les anxoves amb all i julivert tallat petit a sobre. Al cap d'uns minuts, quan l'anxova és cuita apaguem el foc i ja està llest per servir.

La località dell'Escala è famosa in Catalogna per la salatura delle acciughe e delle sardine, con una tradizione ininterrotta che risale dal XVI secolo ai giorni nostri, senza dimenticare che nel sito archeologico greco-romano di Empúries, nel Comune di l'Escala, sono stati rinvenuti i resti di una fabbrica di salatura del I secolo d.C., dove, oltre a salare il pesce, si preparavano salse come il garum. Oggi il filetto di acciughe condite (conservate sotto sale) fa parte dell'alta cucina e di mille tapas diverse di nuova creazione, ma in passato faceva parte della cucina tradizionale popolare dei pescatori. Il Museo dell'Acciuga e del Sale dell'Escala, inaugurato nel 2006, espone questo patrimonio unico nel paese.

Le acciughe possono essere consumate fresche oppure condite (conservate sotto sale). In ogni caso, è necessario eliminare prima la testa e le interiora altrimenti diventano amare. Le acciughe fresche possono essere fritte in olio d'oliva e possono essere consumate anche con riso o patate, con una salsa di aglio e pomodoro. Le acciughe fresche si possono preparare anche con l'aceto e si chiamano alici.
Per quanto riguarda le acciughe condite, vanno prima dissalate per un'ora in un recipiente d'acqua e poi lavate sotto l'acqua corrente, private della spina e servite i filetti sott'olio. Ecco due ricette, una con le acciughe condite e l'altra con le acciughe fresche.

Pane al pomodoro con acciughe:

In Catalogna è tradizione inzuppare il pane con una varietà di pomodori chiamati "de penjar" perché venivano appesi alle dispense e conservati per tutto l'inverno. È un pomodoro piccolo, dalla buccia sottile e molto succoso. Quando il pane diventava asciutto, un modo per approfittarne era inzupparlo con il pomodoro, aggiungere un po' di sale e olio e accompagnare i salumi, i formaggi e anche i filetti di acciughe. Nelle località di mare era uso consumarlo a colazione o a metà pomeriggio. In autunno il pane con pomodoro e acciughe veniva accompagnato dall'uva.

Riso con acciughe fresche (per 6 persone):

Una testa d'aglio sbucciata viene pestata in un mortaio e mescolata con 6 pomodori naturali schiacciati. Si frigge con olio d'oliva il tutto in una casseruola. A cottura ultimata unire il riso senza acqua, per farlo dorare. Si mescola e quando il riso è dorato si aggiunge acqua calda e si lascia cuocere il riso. Quando il riso sarà cotto, mettete sopra le acciughe con l'aglio e il prezzemolo tritato. Dopo qualche minuto, quando l'acciuga sarà cotta, spegnete il fuoco ed è pronta da servire.

Fresh and candied anchovies:

The town of L'Escala is famous in Catalonia for salting anchovies and sardines, with an uninterrupted tradition that dates from the 16th century to the present day, without forgetting that at the Greco-Roman archaeological site of Empúries, in the municipality of L'Escala, the remains of a salting factory from the 1st century AD were found, where, in addition to salting fish, they made sauces such as garum. Today the candied anchovy fillet (preserved in salt) is part of haute cuisine and a thousand different tapas of

new creation, but in the past, it was part of the popular traditional cuisine of fishermen. The Anchovy and Salt Museum in L'Escala, opened in 2006, displays this unique heritage in the country.
Anchovies can be eaten fresh or candied (preserved in salt). Either way, the head and guts must be removed beforehand because they become bitter. Fresh anchovies can be fried in olive oil and can also be eaten with rice or potatoes, with a garlic and tomato sauce. Fresh anchovy can also be prepared with vinegar.
As for the candied anchovies, they must first be desalted for an hour in a container of water and then washed under running water, the thorn is removed, and the fillets are served in olive oil. Here are two recipes, one with candied anchovies and the other with fresh anchovies.

Bread with tomato with anchovies:

In Catalonia it is traditional to soak bread with a variety of tomatoes called "de penjar" because they were hung from pantries and preserved all winter. It is a small, thin-skinned, and very juicy tomato. When the bread became dry, one way to take advantage of it was to soak it with tomato, add a little salt and olive oil and accompany the cold cuts, cheeses, and the anchovy fillets. In the seaside towns it was common to eat it for breakfast or mid-afternoon. In autumn, bread with tomato and anchovies was accompanied by grapes.

Rice with fresh anchovies (for 6 people):

A head of peeled garlic is crushed in a mortar and mixed with 6 crushed natural tomatoes. It is fried with olive oil all together in a saucepan. When the stir-fry is done, mix in the rice without water, to brown it. It is stirred and when the rice is browned, hot water is added, and the rice is left to cook. When the rice is cooked, place the anchovies with garlic and chopped parsley on top. After a few minutes, when the anchovy is cooked, turn off the heat and it is ready to serve.

BAKALAR NA MORNARSKI (ILI NA BILO) DEL QUARNERO

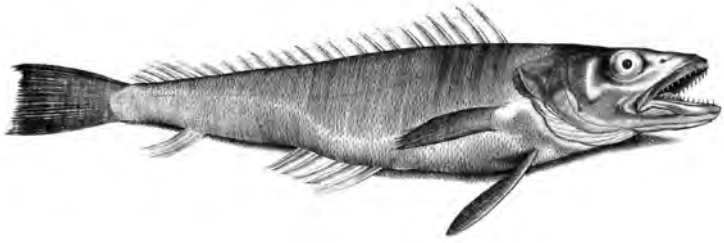
Vida Perinčić

Sastojci:

Bakalar (svježi, zaleđeni ili osušeni koji se prethodno treba termički obraditi da omekša), Kapula, Češnjak, Umak od rajčice, Maslinovo ulje, Lovor, ružmarin, peršin, Krumpir.

Priprema:

Na ulju dinstati sitno izrezanu kapulu da omekša, preko nje posložiti u jednom sloju oljušteni krumpir, narezan na ploške, dodati začine (lovorov list, ružmarin, sol i papar u zrnu) i preko toga posložiti red bakalara. Zatim red krumpira i tako redom. Na vrhu treba biti red krumpira. Sve zaliti vodom s malo razmućenog umaka od rajčice (1-2 žlice) tako da sve bude prekriveno vodom. Pokriti i kuhati bez miješanje, samo povremeno potresti posudu. Kad krumpir omekša, jelo je kuhano. Ostaviti da se malo ohladi i poslužiti.



Merluzzo alla marinara o in bianco

Ingredienti:

Merluzzo (fresco, congelato o essiccato e in tal caso trattato termicamente per ammorbidirlo), cipolla, aglio, salsa di pomodoro, olio d'oliva, alloro, rosmarino, prezzemolo, patata.

Preparazione:

Friggere la cipolla tagliata a pezzetti finché non si ammorbidisce. Disporre uno strato di patate ammucchiate e tagliate a fette. Aggiungete la foglia di alloro, il rosmarino, sale e pepe e adagiate sopra lo strato di fettine di

merluzzo. Coprire con uno strato di patate e così via. Terminare con uno strato di patate. Versare sopra un po' d'acqua mescolata con un cucchiaio o due di salsa di pomodoro fino a coprire l'ultimo strato di patate e lasciare cuocere. Non mescolare ma agitare di tanto in tanto. Il piatto è pronto quando le patate si saranno ammorbidite. Per la rifinitura spargere del prezzemolo tritato fine e lasciare raffreddare un po'.

Cod sailor style or in white

Ingredients:

Cod (fresh, frozen or dried and in that case, heat treated to soften), Onion, Garlic, Tomato sauce, Olive oil, Laurel, rosemary, parsley, Potato.

Preparation:

Fry onion chopped in small pieces until it softens. Put a layer of potato piled and cut in slices. Add laurel leaf, rosemary, salt and pepper and put the layer of cod slices over it. Cover with a layer of potato and so on. Finish with a layer of potato. Poor over some water mixed with a spoon or two of tomato sauce to cover the last layer of potato and leave to cook. Do not stir just shake occasionally. The dish is ready when potato softens. For the finishing spread some fine cut parsley and leave to cool a bit.

KVARNERSKI ŠKAMPI NA BUZARU

Tea Perinčić - Maritime and History Museum of the Croatian Littoral Rijeka

Sastojci:

Škampi (ako nema dovoljno dodati i školjke : dagnje, vongole), Češnjak, Maslinovo ulje, Peršin, Bijelo vino, Prošek, Umak od rajčice ili 2 svježe rajčice

Priprema:

Na zagrijanom maslinovom ulju popržiti škampe, pa dodati i školjke. Kad se školjke otvore, dodati sjeckani češnjak i pola nasjeckanog peršina. Kad se osjeti miris češnjaka, zaliti s vinom i prošekom i pustiti da ishlapi alkohol (nekoliko minuta da kuha). Dodati umak od rajčica (2-3 žice, ne više) ili dvije sitno nasjeckane rajčice, posoliti i popapriti. Ako želite više umaka, onda zalijte ribljim temeljcem i ostavite da se sve skuha na laganoj vatri desetak

minuta. Ako želite da je umak gust, mogu se dodati krušne mrvice, ali one često preuzmu okus. Na kraju posipati s preostalim nasjeckanim peršinom. Jelo se služi uz kruh jer je ovdje umak najvažniji.
Kvarnerski škamp je specifična vrsta za koju se smatra da je jednaka nordijskom (norveškom) i zadržava se u dubinama Kvarnerskog zaljeva, podno Velebita i oko otočića Jabuka, Palagruža i Blitvenica, a ima ga i u Istri. Obitava u muljevitom dnu na dubini od 50 do 500 metara gdje se temperatura morske vode ne diže iznad 8 stupnjeva. Kvarnerski škamp blijedo je narančaste boje i po tome se razlikuje od uvoznih. Zbog velikog izlova u posljednjih dvadesetak godina, ali i podizanja temperature mora, škamp je sve riđeđi ulov na Jadranu.

Gamberi del Quarnero sul buzar

Ingredienti:

Gamberetti (se non bastano aggiungere i crostacei: cozze, vongole), aglio, olio d'oliva, prezzemolo, vino bianco, prosecco, salsa di pomodoro oppure 2 pomodorini freschi.

***Preparazione**:*

Friggere i gamberi in olio d'oliva riscaldato, quindi aggiungere le vongole. Quando i gusci si apriranno, aggiungere l'aglio tritato e metà del prezzemolo tritato. Quando si sentirà il profumo dell'aglio, versare il vino e il prosecco e lasciare evaporare l'alcool (cuocere per qualche minuto). Aggiungere la salsa di pomodoro (2-3 fili, non di più) o due pomodori tritati finemente, sale e pepe. Se volete più salsa, versateci sopra il brodo di pesce e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per dieci minuti. Se si vuole che la salsa risulti densa si può aggiungere del pangrattato, ma spesso prende il sopravvento sul sapore. Alla fine cospargere con il restante prezzemolo tritato.
Il piatto viene servito con il pane perché qui la salsa è la più importante.
Il gambero del Quarnero è una specie particolare considerata uguale al gambero nordico (norvegese) e viene allevato nelle profondità del Golfo del Quarnero, ai piedi del Velebit e attorno agli isolotti di Jabuka, Palagruž e Blitvenica, e si trova anche in Istria. Vive sui fondali fangosi a una profondità compresa tra 50 e 500 metri, dove la temperatura dell'acqua di mare non supera gli 8 gradi. I gamberetti del Quarnero sono di colore arancione chiaro e si differenziano dai gamberetti importati. A causa della grande cattura degli ultimi vent'anni e dell'innalzamento della temperatura del mare, i gamberi sono una pesca sempre più rara nell'Adriatico.

Kvarner shrimp on buzara

Ingredients:

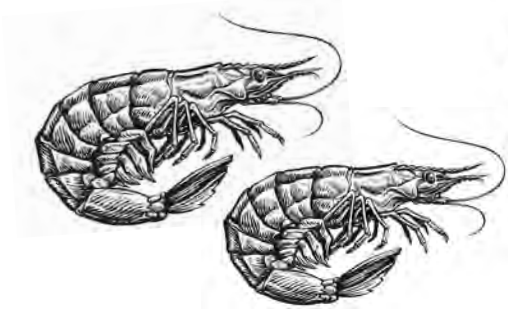
Shrimp (if there is not enough, add shellfish: mussels, vongole), Garlic, Olive oil, Parsley, White wine, Prosecco, Tomato sauce or 2 fresh tomatoes.

Preparation:

Fry the shrimp in heated olive oil, then add the clams. When the shells open, add chopped garlic and half of chopped parsley. When you can smell the garlic, pour wine and prosecco and let the alcohol evaporate (cook for a few minutes). Add tomato sauce (2-3 strings, no more) or two finely chopped tomatoes, salt and pepper. If you want more sauce, then pour over the fish stock and let everything cook on low heat for ten minutes. If you want the sauce to be thick, breadcrumbs can be added, but they often take over the flavor. At the end, sprinkle with the remaining chopped parsley.

The dish is served with bread because the sauce is the most important here.

The Kvarner shrimp is a specific species that is considered to be the same as the Nordic (Norwegian) shrimp and is kept in the depths of the Kvarner Gulf, at the foot of Velebit and around the islets of Jabuka, Palagruž and Blitvenica, and it is also found in Istria. It lives in the muddy bottom at a depth of 50 to 500 meters where the temperature of the sea water does not rise above 8 degrees. Kvarner shrimp is pale orange in color and differs from imported shrimp. Due to the large catch in the last twenty years, as well as the rising sea temperature, shrimp is an increasingly rare catch in the Adriatic.



CRIKVENIŠKE RUPICE

Tea Rosić - Museo di Crikvenica

Sastojci:

Srdela (pištać), Češnjak, Peršin, Kukuruzno brašno, Ulje.

Priprema:

Ribu očistiti, oprati te pustiti da se ocijedi. U posebnu posudu staviti ribu, dodati sitno nasjeckani češnjak, peršin, sol, papar, maslinovo ulje, kukuruzno brašno. Sve zajedno izmješati, rukom zahvatiti 5-6 srdelica te ih stisnuti da ostanu slijepljene u kuglicu. Tako pripremljene srdelice nekoliko minuta pržiti u zagirjanom ulju, dok ne dobiju zlatnožutu boju. Odložiti na papir da se ocijedi višak ulja i poslužiti s povrćem, krumpirom i salatom.

Ovo je autohtono crikveniško jelo koje podsjeća na bogatu tradiciju ribarenja. S obzirom na to da su iznimno ukusne i kad se ohlade, žene su ih često pripremale muževima kad bi odlazili na more, a prema kazivanjima, njihova je veličina odgovarala veličini ženske šake.

Crikveniške rupice (polpette di pesce)

Ingredienti:

Piccolo pesce azzurro, aglio, prezzemolo, farina di mais, olio.

Preparazione:

Pulite e lavate i pesci e lasciateli scolare. Mettete il pesce in una pentola a parte e aggiungete l'aglio tritato finemente, il prezzemolo, il sale, il pepe, l'olio d'oliva e la maizena. Mescolare il tutto e poi prendere 5 o 6 pesci e formarne delle palline nel pugno. Questi vengono poi fritti in olio bollente per diversi minuti finché non saranno dorati. Lasciate riposare un po' su un foglio di carta per scolare l'olio e servire con verdure, patate e insalata.

Questo è un piatto locale della zona di Crikvenica, nella parte settentrionale della costa croata e un ricordo della tradizione della pesca della zona. La rupice è deliziosa anche quando fa freddo e le donne del posto preparavano questo piatto per i loro mariti quando partivano per il mare. Secondo la tradizione le palle avevano le dimensioni del pugno di una donna.

Crikveniške rupice (fish balls)

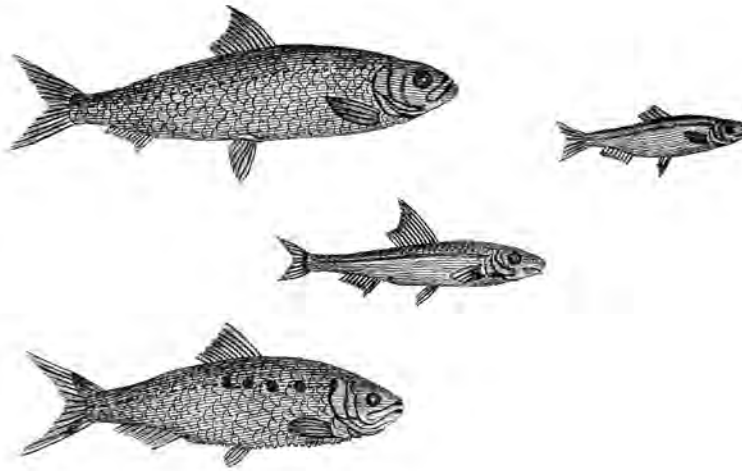
Ingridients:

Small oily fish, Garlic, Parsley, Corn flour, Oil.

Preparation:

Clean and wash the fish and let them drain. Put the fish in a separate pot and add the finely chopped garlic, parsley, salt, pepper, olive oil and corn flour. Mix all together and then take 5 or 6 fish and form balls with them in your fist. These are then fried in hot oil for several minutes until they are golden brown. Leave them to rest a bit on a paper to drain oil and serve with vegetables, potatos and salad.

This is a local dish from the area of Crikvenica in the northern part of Croatian coastline and a reminder of the area's fishing tradition. Rupice taste delicious even when cold and local women used to prepar this dish for their husbands for when they set out to sea. According to tradition, the balls were the size of a woman's fist.



RUMBAC U ULJU

Jelena Dunato Creski muzej

1 kg očišćenog rumbaca (bez glave), 80 g soli, 80 ml vinskog octa, lovorov list, papar u zrnu, suncokretovo ulje.

Ribu, sol, ocat, lovor i papar staviti u posudu i naliti vode da prekrije ribu. Poklopiti i kuhati sat vremena. Kuhanu ribu izvaditi iz vode i pustiti da se ocijedi. Zatim je očistiti od kostiju i posložiti prvo na papirnati ručnik, a onda na rešetku da se dobro osuši. Kad je riba suha, složiti u tegle i zaliti uljem tako da između fileta nema zraka.

Tonno in olio

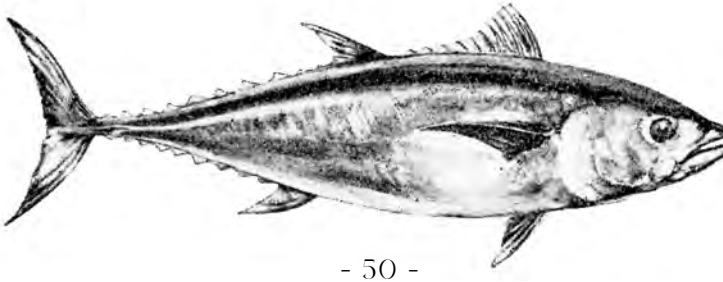
1 kg di tonno eviscerato (senza testa), 80 g di sale, 80 ml di aceto di vino, alloro, pepe in grani, olio di semi di girasole.

Mettere il pesce, il sale, l'aceto, l'alloro e il pepe in una pentola e aggiungere acqua sufficiente a coprire il pesce. Coprire e cuocere per un'ora. Togliere il pesce cotto dall'acqua e lasciarlo scolare. Quindi togliere le lische e metterlo prima su un tovagliolo di carta e poi su una rastrelliera per farlo asciugare bene. Quando il pesce è asciutto, metterlo in barattoli e coprirlo con olio in modo che non ci sia aria tra i filetti.

Bullet tuna in oil:

1 kg of gutted bullet tuna (without head), 80 g salt, 80 ml wine vinegar , bay leaf, peppercorn, sunflower oil.

Put the fish, salt, vinegar, bay leaf and pepper in a pot and add enough water to cover the fish. Cover and cook for an hour. Remove the cooked fish from the water and let it drain. Then remove the bones and place it first on a paper towel, and then on a wire rack to dry well. When the fish is dry, put it in jars and cover with oil so that there is no air between the fillets.



PEDOCI A LA SCOTADEO (cozze alla scottadito)

Andrea Bonifacio - Museo del Mare di Trieste

Trieste è una città ricca di contaminazioni, di influenze da parte di popoli di origine mitteleuropea, balcanica e mediterranea. I piatti della sua cucina tipica non sono quindi solo a base di pesce, anzi sono molte le specialità a base di altri ingredienti quale ad esempio la carne di maiale. I piatti di pesce possono essere inclusi nel novero della tradizione veneziana, coerentemente con la vicinanza storica e geografica tra le due città. Quindi in entrambe troviamo ad esempio il baccalà mantecato o i sardoni in savor, a base di alici infarinate, fritte e marinate con le cipolle. Di seguito una ricetta la cui tipicità triestina consiste tuttavia in leggere varianti di piatti piuttosto comuni a molte altre città di mare del Mediterraneo. Come accade un po' a tutte le tradizioni "locali" di città marittime dove il contatto con diversi "altrove" è parte della loro identità.

Le cozze vengono cucinate con aglio, prezzemolo e pangrattato.
I mitili vano puliti dalle barbe e lavati con abbondante acqua corrente, per far spurgare l'eventuale sabbia. Le cozze vanno quindi messe a cucinare in una pentola, a fuoco molto lento finché tutte le valve saranno aperte. Nel frattempo, va appassito nell'olio extravergine di oliva qualche spicchio d'aglio in una grande padella. Si aggiungono quindi le cozze (con il guscio) e poi il liquido di cottura facendo attenzione a scartare eventuali residui di sabbia. Mescolare di tanto in tanto. Aggiungere pane grattugiato e prezzemolo.

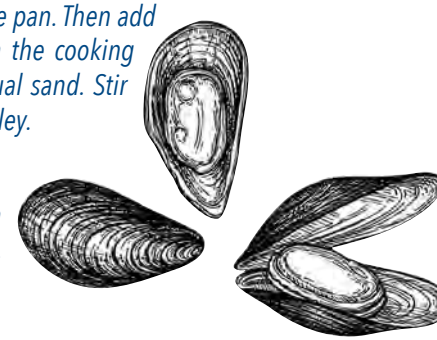
Ingredienti per 4 persone:

2 kg di cozze, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva q.b., pane grattugiato, pepe q.b., prezzemolo q.b.

Trieste is a city of melting-pot and influences from peoples of Central European, Balkan and Mediterranean origin. Typical local food isn't based on fish only: there are many specialties based on other ingredients such as pork meat. Fish dishes can be included in the Venetian tradition and the historical and geographical proximity between the two cities explain it. In both we find, for instance, creamed cod or sardines "in savor", made with floured and fried anchovies, marinated with onions. Below is one recipe whose typical Triestine nature consists of slight variations of dishes quite common in many other Mediterranean coastal cities. As happens to all the "local" traditions of maritime cities where contact with different "elsewhere" is part of their identity.

Pedoci a la scotadeo (burned finger mussels)

The mussels are cooked with garlic, parsley and breadcrumbs. The mussels should be cleaned of the beards and washed with plenty of running water to remove any sand. The mussels are then put to cook in a saucepan over a very low heat until all the shells are open. Meanwhile, wither a few cloves of garlic in extra virgin olive oil in a large pan. Then add the mussels (with the shells) and then the cooking liquid, taking care to discard any residual sand. Stir occasionally. Add breadcrumbs and parsley.



Ingredients for 4 people:

2 kg of mussels, 2 cloves of garlic, extra virgin olive oil to taste, Breadcrumbs, Pepper as needed, Parsley to taste.

KOROTANE PO BETINSKU

Mirela Bilić - Muzej betinske drvene brodogradnje (Betina, Croatia)

Jednostavan, stari recept za pripremu školjaka. Na ovaj način mogu se pripremiti i škampi ili druge rakovice.
Potrebno je: školjke (korotane), luk (češnjak), maslinovo ulje.

Školjke se očiste od trave i nečistoća i lagano operu. U posudu u kojoj ćemo ih pripremati ulijemo maslinovo ulje da pokrije dno, dodamo malo sitno nasjeckanog ili nagnječenog luka i lagano užutimo (samo da luk pusti miris) i odmah dodamo školjke. Poklopimo i stavimo kuhati dok se školjke ne otvore. Kad su se otvorile spremne su za jelo. Uslast!

Cozze alla Betina

Semplice da preparare è una vecchia ricetta per cucinare le cozze. Questo metodo può essere utilizzato anche per preparare gamberi o altri frutti di mare. Avrai bisogno di: cozze (pulite e lavate), aglio, olio d'oliva.

Pulisci le cozze, rimuovendo erba o impurità, e sciacquale delicatamente. In una pentola, versa abbastanza olio d'oliva da coprire il fondo, aggiungi un po' di aglio tritato o schiacciato e soffriggila leggermente (solo fino a quando l'aglio rilascia il suo aroma). Aggiungi immediatamente le cozze. Copri e cuoci finché le cozze si aprono. Una volta aperte, sono pronte da mangiare. Buon appetito!

Mussels Betina style

Simple, old recipe for cooking mussels. This method can also be used for preparing shrimp or other shellfish.
You will need: mussels (cleaned and scrubbed), garlic, olive oil.

Clean the mussels, removing any grass or impurities, and rinse them gently. In a cooking pot, pour enough olive oil to cover the bottom, add some finely chopped or crushed onions, and lightly sauté (just until the onions release their aroma). Immediately add the mussels. Cover and cook until the mussels open up. Once they have opened, they are ready to eat. Enjoy!

CRNI RIŽOT

Danijela Đukić - Museum and gallery Tivat

Sastojci:

1 kg sipe, 5-6 ožica (žlica) maslinovog ulja, 25 dkg čipule (luka, najbolje škalonja), 1 dl bijelog vina, 40 dkg oriza (riže), 4 špice česna (češnja češnjaka), 2-3 dl riblje juhe ili temeljca od povrća, Kocka maslaca, Mala balica petrusina (vezica peršina), Sol, papar.

Prirpema:

Sipe očistiti (sačuvati kesicu sa crnilom) i izrezati ih na trake. Luk poprigati (popržiti) na ulju, pa kada zažuti dodati sjeckani česan, a nakon minut priganja i sipu. Šufigati (pirjati) nekoliko minuta, posoliti pa usuti vino i nastaviti sa kuhanjem pet minuta. Doliti malo tople riblje juhe i nastaviti kuhanje. Kada je skoro gotova, sipi dodati oriz, promiješati i naliti juhom da oriz ogrezne. Napola kuhanom orizu dodati crnilo i rižot dokuhati dolivajući riblju juhu po potrebi. Pred kraj kuhanja popariti i dodati kocku maslaca. Rižot na kraju posuti petrusinom.

Posluživanje:

Poslužiti vruće. Posebno servirati domaći gratani slani sir.

Risotto nero

Ingredienti:

1kg di seppie, 5-6 cucchiai di olio d'oliva, 1dl vino bianco, 400g di riso, 4 spicchi d'aglio, 2-3 dl brodo di pesci o dado vegetale, 1 cubetto di burro, mazzetto di prezzemolo, sale, pepe.

Preparazione:

Pulite le seppie (conservate il sacchetto con il nero) e tagliatele a listarelle. Fate soffriggere la cipolla nell'olio e, quando sarà diventata gialla, aggiungete l'aglio tritato e dopo un minuto aggiungete le seppie. Fate rosolare (saltare) per qualche minuto, salate, poi sfumate con il vino e continuate la cottura per cinque minuti. Aggiungete un po' di brodo di pesce tiepido e continuate la cottura. Quando sarà quasi pronto, aggiungete il riso nella padella, mescolate e versate la zuppa per far inzuppare il riso. Aggiungete al riso semicotto, il riso nero e portate a cottura il risotto aggiungendo brodo di pesce quanto basta. Verso fine cottura pepare e aggiungere un cubetto di burro. Alla fine cospargere il risotto con il prezzemolo.

Black risotto

Ingredients:

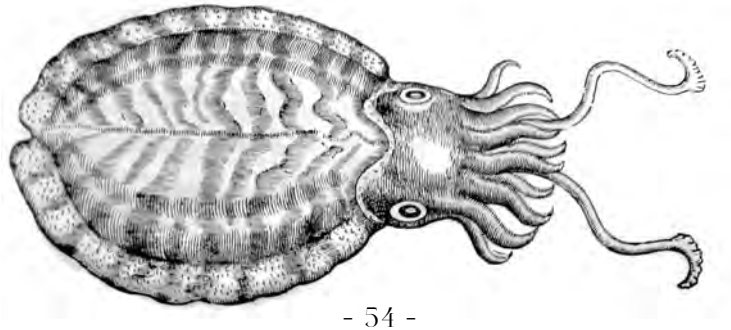
1 kg cuttlefish, 5-6 tablespoons of olive oil, 250 g of onion, preferably shallots, 1 dl of white wine, 400 g rice, 4 cloves of garlic, 2-3 dl of fish or vegetable broth, 1 cube of butter, Small bunch of parsley, Salt, pepper.

Preparation:

Clean the cuttlefish (save the ink) and cut them into strips. Fry the onion in oil, and when it turns yellow add chopped garlic and after a minute add the cuttlefish. Sauté for a few minutes, add salt, then pour in the wine and continue cooking for five minutes. Add a little wram fish broth and continue cooking. When it is almost done, add the rice to the pan, stir and add the remaining broth. Add ink to the half-cooked rice and cook the risotto, adding fish broth as needed. Near the end of cooking, season with pepper and add a cube of butter. Sprinkle the risotto with parsley at the end.

Serving:

Serve hot, with homemade grated salty cheese.



I "MONFETTINI" IN BRODO DI SEPPIA

Davide Gnola - Mudeo della marineria di Cesenatico

I "monfettini" sono una tradizionale pasta fresca fatta a mano tipica della Romagna, che qui vengono cucinati in un brodo di seppia (ma naturalmente vanno bene anche altri tipi di brodo di pesce).

Ingredienti:

1 spicchio di aglio, prezzemolo qb, mezza cipolla, 8 hg di seppie, 1 cucchiaio di concentrato o passata di pomodoro, 2 uova, 200 g di farina, vino bianco per sfumare, 1 litro di acqua o di brodo di pesce.

Impastare le uova e la farina, dandole la forma di un panetto, e poi tagliarla a fette sempre più piccole per creare dei chicchi di forma irregolare grandi non più di mezzo centimetro, lasciandoli poi asciugare.

Preparare il brodo iniziando con un soffritto di aglio e cipolla tritati, e aggiungere poi la seppia pulita e tagliata a piccoli cubetti, farla rosolare un attimo ed unire sale, prezzemolo e un po' di peperoncino. Sfumare con il vino, e poi unire il concentrato o la passata di pomodoro. Versare a questo punto l'acqua calda (o un brodo di pesce preparato in precedenza) e lasciare bollire a fuoco lento per circa un'ora. Infine, versare i monfettini e farli cuocere per qualche minuto, mescolando perchè non si attacchino tra loro.

The "monfettini" in cuttlefish broth

"Monfettini" are a traditional handmade pasta typical of Romagna, which in this recipe are cooked in a cuttlefish broth (but of course other types of fish broth are also fine).

Ingredients:

1 clove of garlic, Parsley as needed, Half onion, 8 hg of cuttlefish, 1 tablespoon of tomato paste or puree, 2 eggs, 200 g of flour, white wine, 1 liter of water or fish broth.

Knead the eggs and flour, giving it the shape of a loaf, and then cut it into smaller slices to create irregularly shaped grains no more than half a centimeter in size, then leaving them to dry.

Prepare the broth starting with a sauté of chopped garlic and onion, and then add the cleaned cuttlefish cut into small cubes, brown it for a moment and add salt, parsley and a little chilli. Deglaze with the wine, and then add the tomato. At this point, pour in the hot water (or a previously prepared fish broth) and leave to boil over a low heat for about an hour. Finally, pour in the monfettini and cook for a few minutes, stirring to prevent them from sticking together.

COCARROIS DOLÇOS AMB EIX

Albert Forés i Gómez Museu Marítim de Mallorca

Temps de preparació: 2 hores i 30 minuts

Racions: entre 20 i 25

Ingredients:

1 kg de farina, 200 grms de saïm, 1 ulleraqda de sucre, 1 taronja sucada, 1 manat d'espinacs, 1 tassa, de café, d'oli, 1 all, 1 cabdell d'enciam, 1 manat de julivert, 750 grs de musola, Pebre bo i sal

Preparació:

Mesclau el sucre, el suc de taronja, l'oli i el saïm. Abocau-hi la farina a poc a poc, afegint-hi una mica de suc de taronja. Heu d'aconseguir una massa elàstica que no s'aferri a les mans.
Deixau repossar la massa
Rentau les verdures i les escorreu, afeguiu-hi l'all juntament amb el julivert i mesclau-ho tot.
Tallau la mussola a daus, trempau-la amb oli, sal i pebre bord. Un cop trempada es mescla amb al verdura.
Feu pilotes per fer els cocarrois. Aprimeu les pilotes i estirau-les. Possau el farcit a l'interior, procurant que hagi per tot arreu. Un cop escampat tanqueu la massa en forma de lluna, fent pessic per seguellar-la, a la vegada que es dona la tradicional decoració del cocarroi.
Enforneu els cocarrois a 170-180 graus, durant 30 minuts o fins que veieu que la pasta té un color daurat.

Il Cocarroi é come un calzone tipico delle Isole Baleari. Anche se ora si possono mangiare tutto l'anno, erano tipici della Pasqua. Queste preparazioni, dolci o salate, si trovano in tutto il Mediterraneo: dalla Turchia e Grecia al Maghreb, dall'Italia alla Corsica.

Tempo di preparazione: *2 ore e 30 minuti*

Porzioni: *tra 20 e 25*

Ingredienti:

1 kg di farina, 200 grammi di strutto (saim), un cucchiaio di zucchero, 1 arancia spremuta, 1 mazzetto di spinaci, 1 tazza di caffè di olio, 1 aglio, 1 cespo di lattuga, 1 mazzetto di prezzemolo, 750 grammi di palombo (mustelus mustelus), pepe e sale.

Preparazione

1. *Mescolare lo zucchero, il succo d'arancia, l'olio e lo strutto. Versare la farina poco a poco, aggiungendo un po' di succo d'arancia. Dovresti ottenere una massa elàstica che non si attacchi alle mani.*
2. *Lasciare riposare l'impasto.*
3. *Lavare le verdure e scolatele, aggiungere l'aglio insieme al prezzemolo e mescolare il tutto.*
4. *Tagliate il palombo a dadi, aggiungere un bel getto d''olio, sale e pepe. Una volta inzuppato mescolare con le verdure.*
5. *Con l'impasto della farina formare delle palline per realizzare i cocarrois. Assottigliare le palline e allungarle e mettere il ripieno di palombo e verdure assicurandosi che sia ovunque. Una volta steso chiudere il impasto in forma di luna, pizzicandolo per sigillarlo. Per finire daremo la decorazione tradizionale dei cocarroi.*
6. *Cuocere nel forno i cocarrois a 170-180 gradi, per 30 minuti o finché si vede la pasta con un colore dorato.*

Sweet cocarrois with shaft

Preparation time: *2 hours and 30 minutes*

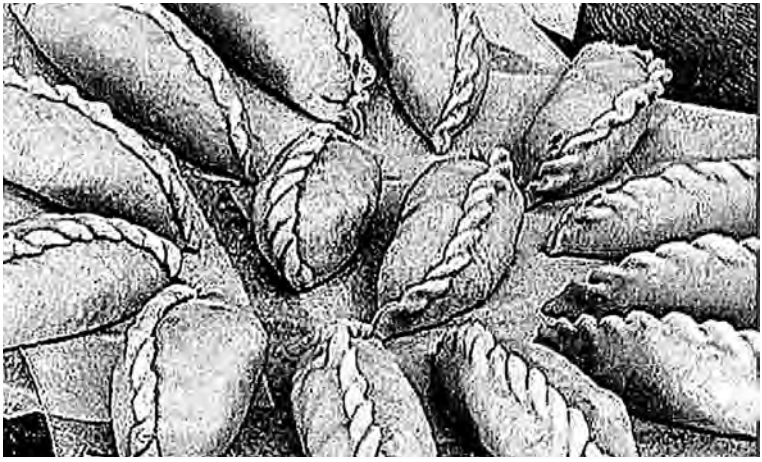
Servings: *between 20 and 25*

Ingredients:

1 kg of flour, 200 grams of lard, 1 teaspoon of sugar, 1 squeezed orange, 1 bunch of spinach, 1 cup, coffee, oil, 1 garlic, 1 head of lettuce, 1 bunch of parsley, 750 grams of musola, Good pepper and salt

Preparation:

Mix the sugar, orange juice, oil and lard. Pour in the flour little by little, adding a little orange juice. You should get an elastic mass that does not stick to your hands. Leave the dough to rest.
Wash the vegetables and drain them, add the garlic together with the parsley and mix everything.
Cut the owl into cubes, soak it in oil, salt and pepper. Once soaked, it is mixed with the vegetables.
Make balls to make the cocarrois. Squeeze the balls and stretch them. Place the filling inside, making sure it is everywhere. Once spread, close the mass in the shape of a moon, pinching to seal it, at the same time as the traditional decoration of the cockerel.
Bake the cocarrois at 170-180 degrees, for 30 minutes or until you see that the pasta has a golden color.



RECEPTI IZ "KUĆE O BATANI"
LE RICETTE DELLA "CASA DELLA BATANA "

Tamara Nikolić Đerić - Ecomuseum House of batana Rovigno

El bonbucòn ga piàs a doûti!
Dobar zalogaj svima godi!
Il buon boccone piace a tuttti !

NAREÎDULE LÎSE

Vrijeme i način ulova:

Nanare su maleni morski puževi koji žive priljubljeni uz morske stijene. Mogu se brati tijekom cijele godine duž rovinjske obale i obližnjim otocima, a posebno u vrijeme oseke. Prilikom branja, potrudite se brati one najveće! Sastojci za 4 osobe: 2 kg nanara maslinovo ulje, sol, papar.

Pripremanje:

Operite nanare i stavite ih u kipuću vodu, te kuhajte 5-8 minuta. Potom njihovo meso pomoću šivače igle izvadite iz njihovih kućica. Nekada su tu radnju najčešće vršila djeca sjedeći za kuhinjskim stolom. Nanare se mogu jesti bez dodataka, netom izvađene iz kućica nakon kuhanja ili začinjene maslinovim uljem, uz dodatak soli i papra.

Periodo e modo di pesca:

Queste piccole chiocciole marine sono attaccate alle rocce e si possono raccogliere durante tutto l'anno lungo la costa e soprattutto sulle scogliere delle isole, in particolare nelle ore di secca. Fate attenzione a raccogliere quelle più grosse!

Ingredienti per 4 persone:

2 kg di neriti, olio d'oliva, sale, pepe.

Preparazione:

Lavarle e metterle nell'acqua bollente a cuocere dai 5 agli 8 minuti. Poi estrarle con un ago dal loro guscio. Di solito questa operazione veniva

fatta dai bambini, seduti attorno al tavolo da cucina. Si possono gustare al naturale, appena estratte dal guscio, oppure condite con olio d'oliva, sale e pepe.

Time and method of catching:

Nanara are small sea snails that live close to sea rocks. They can be harvested throughout the year along the Rovinj coast and nearby islands, especially at low tide. When picking, try to pick the biggest ones!

Ingredients for 4 people:

2 kg of nanar olive oil, salt, pepper.

Preparation:

Wash the sea snails and put them in boiling water and cook for 5-8 minutes. Then use a sewing needle to remove their flesh from their houses. In the past, this action was most often done by children sitting at the kitchen table. Sea snails can be eaten without additives, just taken out of the houses after cooking or seasoned with olive oil, with the addition of salt and pepper.

GRANSÌVULE RÒSTE

Vrijeme i način ulova:
Rakovice su se tradicionalno lovile u travnju i svibnju, a za njihov ulov koristi se poseban alat - rov. "grànpa".
Sastojci za 4 osobe: 3 kg svježih rakovica.

Pripremanje:
Rovinjci su rakovice tradicionalno pekli gotovo posvuda: na kućnim ognjištima, u "spacima" ili u prirodi - na obalnim i otočkim stijenama. Objed s rakovicama bio je neizbježan na blagdan Sv. Marka 25. travnja, kada su obitelji i družine tradicionalno odlazile na izlete u prirodu. Tada bi se na zemljanom tlu ili stijenama zapalila vatra od suhih grančica vinove loze u koju bi se bacalo rakovice, a potom čekalo da se vatra pretvori u pepeo i ugljen. Nakon što bi rakovicama nagorile noge i počeo se razdvajati njihov oklop od tijela, hrana je bila zgotovljena. Rakovice bi se u žaru tražile zelenim granama. Svaki bi član obitelji ili družine svoju rakovicu otvorio i očistio sam (i pritom neizbježno opekao prste!), a oni odrasli u jelu su uživali uz čašu dobre malvazije. Ukoliko se odlučite za ovaj tradicionalni način pripreme rakovica, svakako pazite na okoliš i na prste!

Periodo e modo di pesca:

Le "gransìvule" tradizionalmente si pescavano nei mesi di aprile e maggio con un arnese di ferro (rov. "grànpa").

Ingredienti per 4 persone:

3 kg di grancevole.

Preparazione:

I Rovignesi usavano arrostire le grancevole pressoché dappertutto: sui "fugulièri" di casa, negli "spaci", lungo la costa e sulle isole. Era poi tradizione delle famiglie rovignesi arrostire grancevole durante le scampagnate per la festa di S. Marco, il 25 aprile. Si accendeva un grande fuoco con tralci secchi di vite, si buttavano sopra le grancevole e si aspettava finché la legna non si trasformasse in brace e cenere. Quando le grancevole perdevano le chele abbrustolite e il carapace si staccava, avevano raggiunto il loro grado di cottura. Con un ramo verde si cercavano le grancevole tra la cenere, ognuno ne prendeva una, l'apriva e la puliva (scottandosi le dita!), gustandola con

un buon bicchiere di malvasia. Se sceglierete questo tradizionale metodo di preparazione delle grancevole fate attenzione all'ambiente e alle dita!

Time and method of catching:

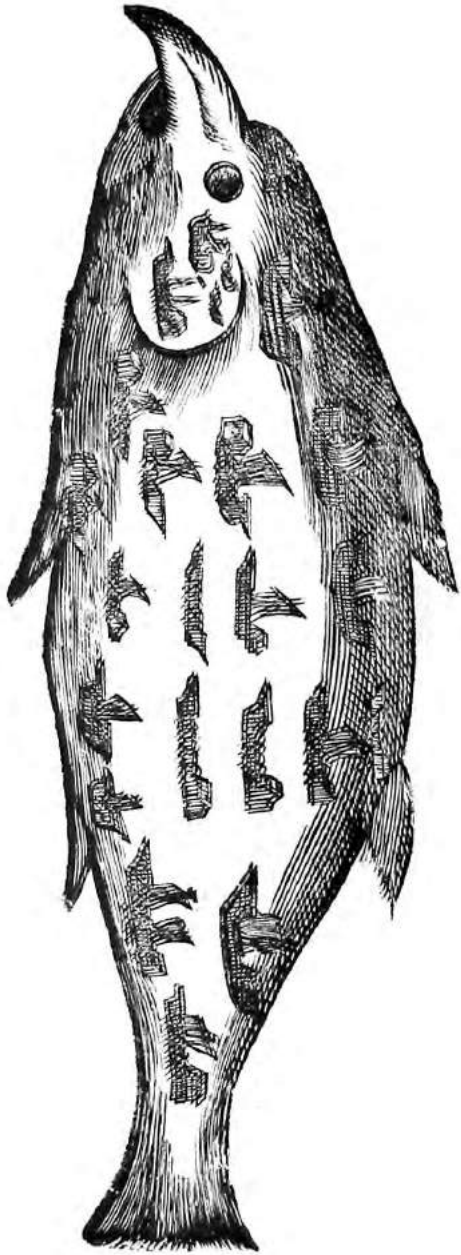
Crabs were traditionally caught in April and May, and a special tool was used for their catch - "grànpa".

Ingredients for 4 people:
3 kg of fresh crabs.

Preparation:

The people of Rovinj traditionally grilled crabs almost everywhere: on home fireplaces or in nature - on coastal and island rocks. A meal with crabs was inevitable on the feast of St. Mark on April 25, when families and groups traditionally went on picnics. Then a fire of dry vine branches would be lit on the ground or rocks crabs were thrown in ashes and coal.
After the crabs' legs were burnt and their shells began to separate from the flesh, the food was ready. People used green branches to find the crabs in the ashes (and inevitably burnt their fingers in the process!), and adults enjoyed the meal with a glass of good Malvasia. If you decide to use this traditional way of preparing crabs, be sure to take care of the environment and your fingers!

(Recipes by Sergio and Marisa Ferrara, Ecomuseum House of batana)



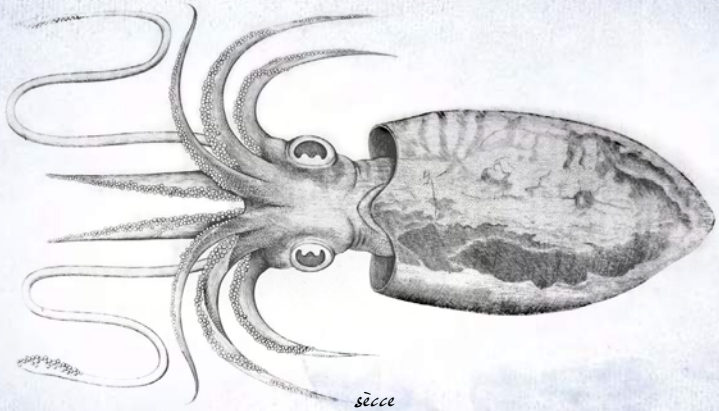
Finito di stampare nel mese di settembre 2023 • Fast Edit - Acquaviva Picena

pesce e pescatori del mediterraneo

la cucina marittima come patrimonio culturale immateriale

In allegato le stampe dei dodici pesci
del brodetto sambenedettese

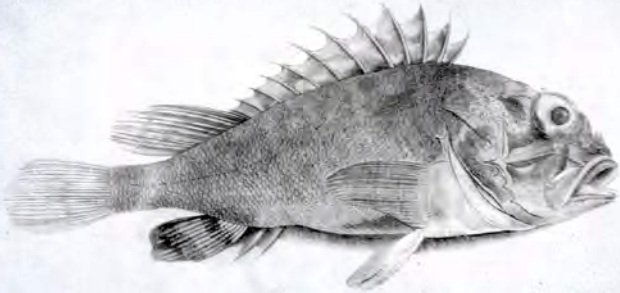
1



sècce

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

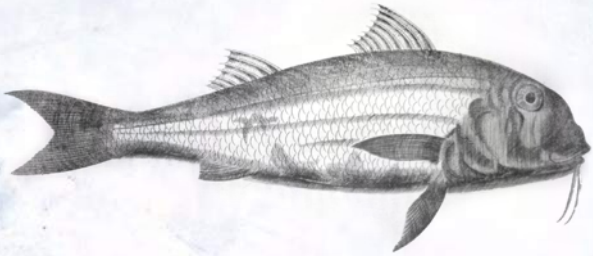
2



scarpéne

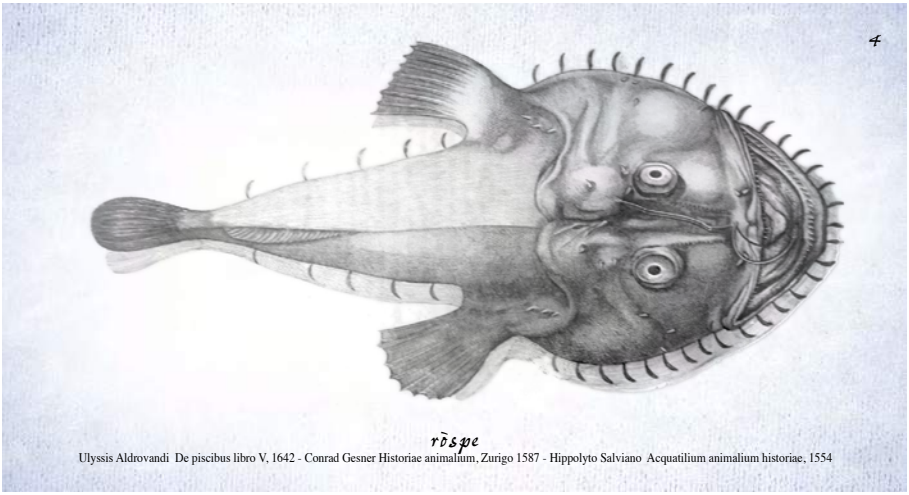
Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

3



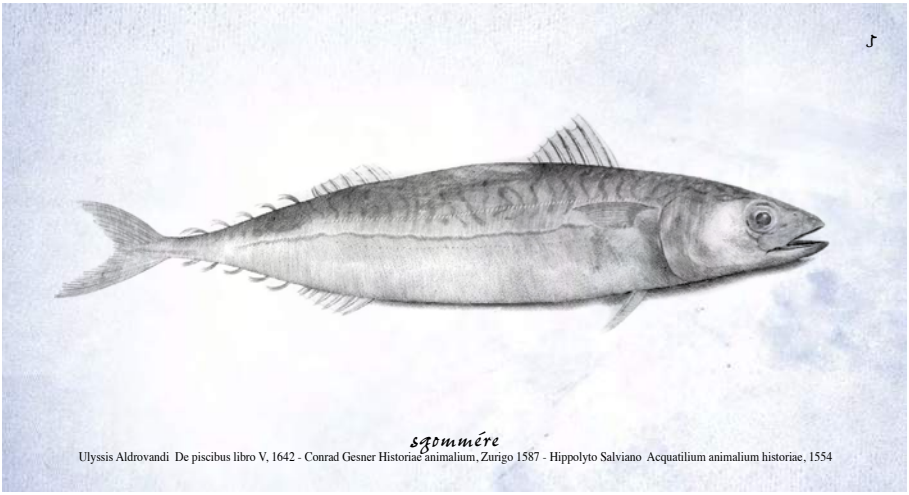
risciùle

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554



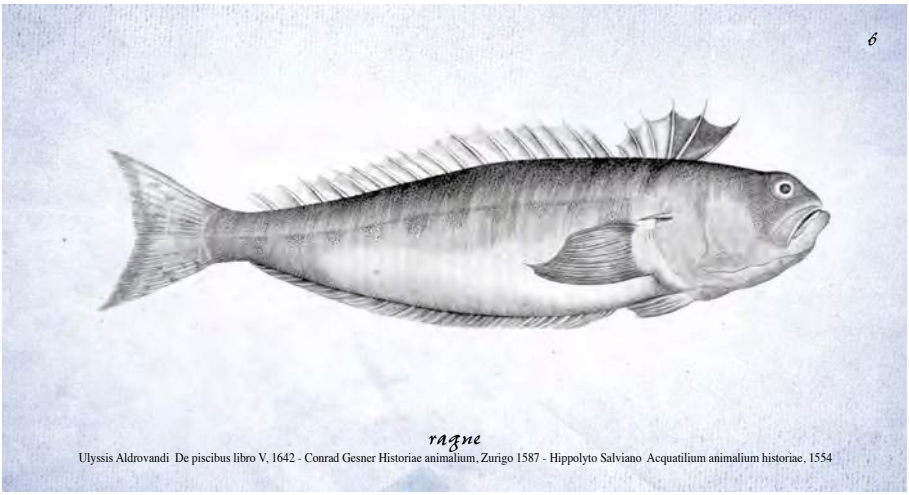
rõspe

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554



sgommére

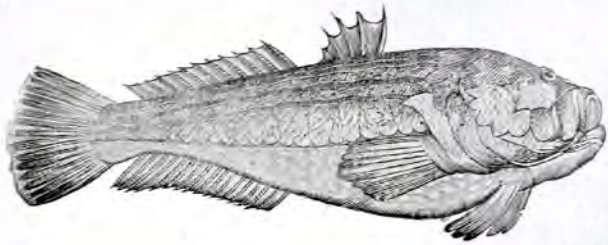
Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554



ragne

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

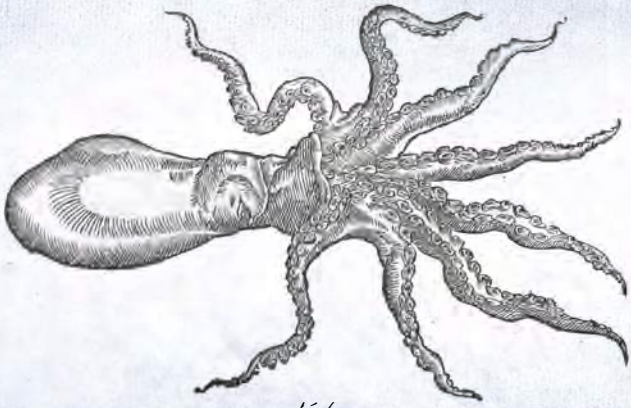
7



vōcche 'ncape

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

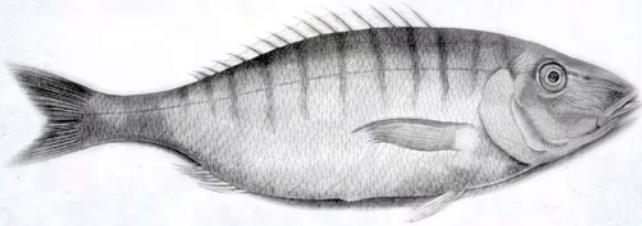
8



fórbe

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

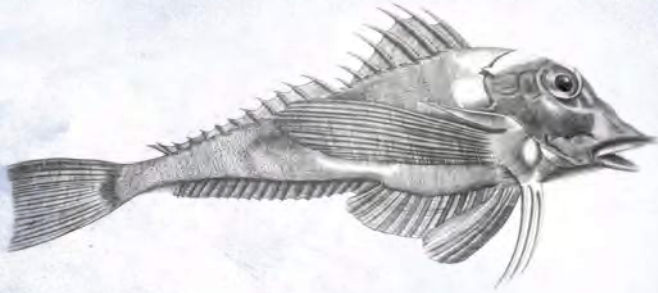
9



mórmere

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

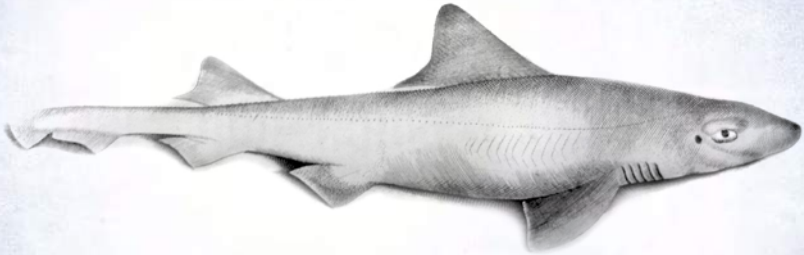
10



mazzoléne

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

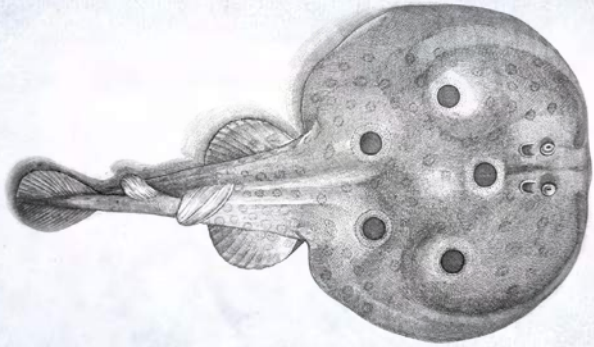
11

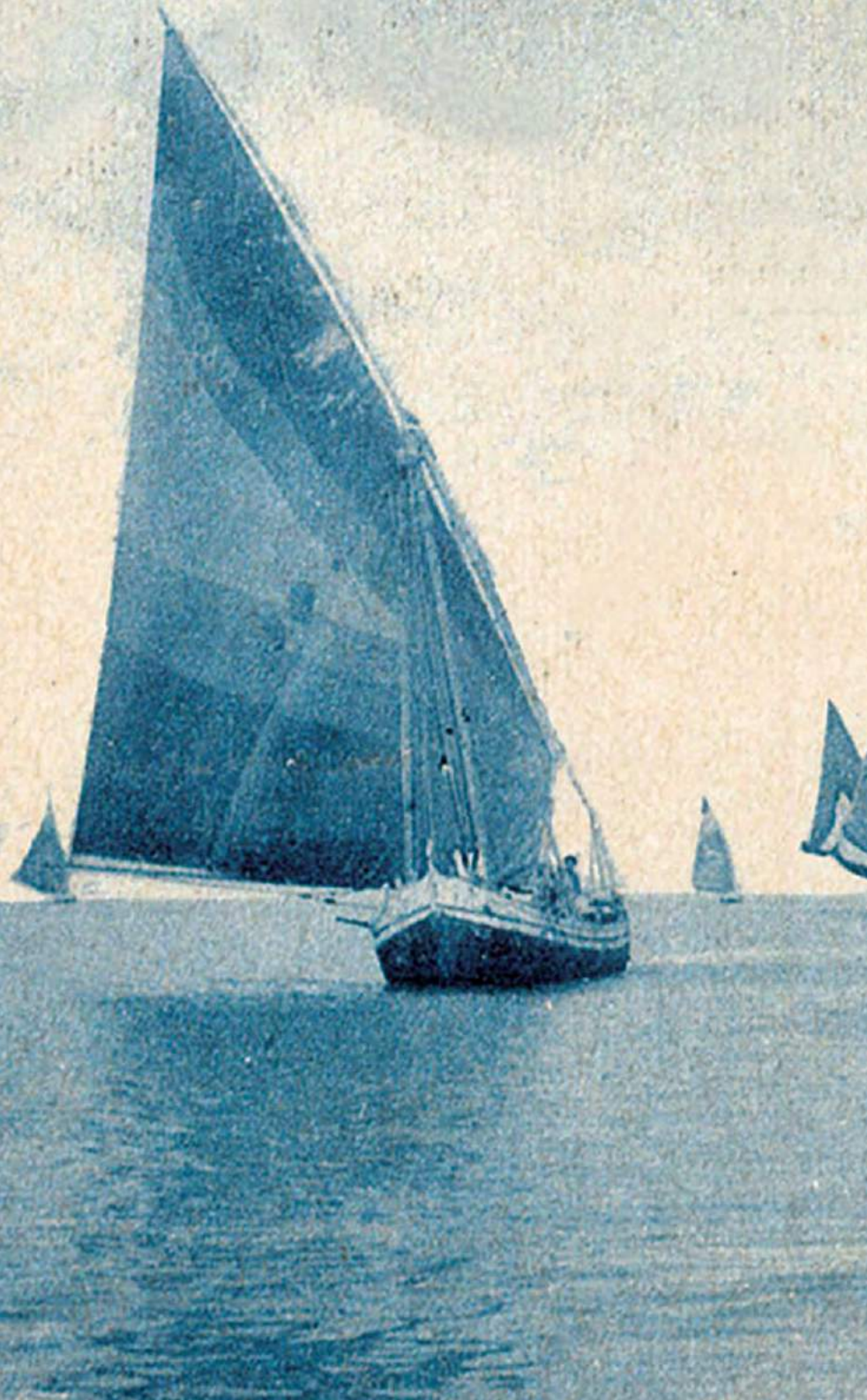


palómme

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554

12



ucchiatèlle

Ulyssis Aldrovandi De piscibus libro V, 1642 - Conrad Gesner Historiae animalium, Zurigo 1587 - Hippolyto Salviano Acquatilium animalium historiae, 1554