Riso e ostriche rosa, sul Delta del Po le eccellenze vengono dall'acqua

Nel Parco Regionale Veneto del Delta del Po fra ville, passeggiate e tour in bici e in barca è possibile scoprire i prodotti tipici del luogo. Come i chicchi della famiglia Moretto e i molluschi francesi de La Perla

di **Maria Carniglia**

16 settembre 2021 | 11:18

La **protagonista è l'acqua, ma anche** la storia, l'arte, l'ambiente incontaminato ed **i prodotti tipici.** Siamo nel **Parco Regionale Veneto del Delta del Po** dove gli spunti per un tour o una vacanza sono veramente tantissimi: percorsi tra valli e lagune, tour in bici e in barca, passeggiate nei boschi, itinerari tra i tesori artistici e archeologici. Tra natura, musei, resti di antiche civiltà, ristoranti tipici e produttori locali **quello che emerge è il rapporto dell'uomo con l'elemento acquatico** e le popolazioni che si sono succedute in laguna. Visitare i produttori locali consente di immergersi in storie e tradizioni, scoprendo caratteristiche, segreti di chi vive il territorio e riesce a trasmettere la passione di mestieri che si tramandano da anni.

1/4

Sfoglia la gallery

Il riso della famiglia Moretto

Il riso della famiglia Moretto: 46 ettari per produzioni classiche e gluten free

È il caso della **famiglia Moretto** da quasi 30 anni impegnata nella **produzione di riso.** L'azienda di Porto Tolle comprende ben 72 ettari di cui 46 ettari per il riso e il resto dedicati alla coltivazione di cereali. Il raccolto annuale si aggira sui 3.500 quintali. «Ci guida una grande passione - spiega **Elisa Moretto** - **Negli anni l'azienda classica si è evoluta e trasformata** per creare un prodotto nuovo. Abbiamo sviluppato le **nuove idee regalo con i nostri prodotti**, partendo dalla matassa di tessuto, con l'obiettivo di dare un valore aggiunto a tutto il nostro territorio dando nuova vita anche agli scarti della natura». Dal classico riso Baldo e Carnaroli ai Risotti Gluten Free, dai Biscotti gluten free fino al pane e alla Birra di Riso, i prodotti dell'azienda sono tutti di alta qualità.

«**Dal 2019 siamo Fattoria Didattica** - aggiunge Moretto - Accogliamo i ragazzi delle scuole ma anche i gruppi organizzati. **La nostra azienda ha un'economia circolare** e mette a disposizione gli scarti della produzione per gli animali».

Elisa Moretto, da 30 anni la sua famiglia si occupa della coltivazione del riso

L'ostrica rosa "francese" del Delta del Po

Dal bianco del riso al rosa dell'**Ostrica Speciale Tarbouriech** è ancora l'acqua a condurci lungo una storia che sa ancora di passione, sfida e impegno. L'azienda in questione si chiama **La Perla del Delta e Alessio Greguoldo è il titolare.** Alessio alcuni anni fa lascia la coltivazione dei mitili per avventurarsi lungo una nuova strada. «Conobbi Florent Tarbouriech e le sue ostriche rosa - racconta Greguoldo - e decisi, con il suo aiuto, di **lanciare in Italia l'allevamento di queste ostriche così speciali**. Una vera e propria sfida, fatta di anni di esperimenti e test».

Alessio Greguoldo, nel 2016 ha avviato l'allevamento di ostriche rosa

Le **ostriche rosa**, molto apprezzate in Francia, dove sono allevate nella laguna di Thau, **hanno trovato un habitat ideale sul delta del Po** in quella fascia lagunare incontaminata denominata Sacca degli Scardovari. L'azienda nasce nel 2016 e oggi ha sei dipendenti. Il 95% della produzione viene distribuito in Italia e il resto a Dubai. «**Si tratta di un sistema di allevamento unico in Italia** - aggiunge Greguoldo - Creiamo una sistemazione in verticale e utilizziamo impianti bio. Il posizionamento è molto lento». La **tecnica di allevamento** consiste nell'**incollare a mano le ostriche lungo una corda immersa nell'acqua** e collegata a un argano che, innalzandole e calandole, riproduce l'effetto delle maree atlantiche. «Grazie all'acqua e all'esposizione giornaliera al sole - conclude Greguoldo - l'ostrica si irrobustisce e la sua conchiglia assume il caratteristico **colore rosato grazie anche agli effetti dei raggi del sole** durante la fase di esposizione naturale all'aria». Per quanto concerne il gusto, l'Ostrica Rosa è meno salata rispetto a quella di mare: il muscolo è croccante e carnoso con un aroma eccezionalmente dolce che può differenziarsi in base alla stagione.

© Riproduzione riservata