

I prelibati molluschi in conchiglia

dal 3 al 30 maggio 2010



E' da presumere che i molluschi marini abbiano sempre fatto parte della dieta umana: tutti i popoli che vivono presso il mare - anche i più primitivi - li raccolgono per mangiarli. In molti paesi si usa allevare i mitili, o cozze (gen. *Mytilus*) nelle acque salmastre ponendoli su ruvide funi alle quali il mollusco si attacca col bisso, mentre le ostriche (*Ostrea*) vengono allevate su fondali sassosi. Altri molluschi bivalvi che dimorano nei fondali marini sabbiosi sono oggetto di pesca molto attiva mediante reti a strascico: vongole (*Venus gallina* e specie affini), cappe sante (*Pecten jacobaeus*), canestrelli (*Spondylus*), cappe lunghe (*Solen* ed *Ensis*) giungono in abbondanza sui nostri mercati,

Carpaccio di tonno e frutti di mare in salsa alle noci e avocado	CHF 26.00
Noci di capesante dorate su letto di porri gratinati all'arancia	CHF 36.00
Linguine di Gragnano al ragù di frutti di mare (vongole, cozze e fasolari) e pomodori datterini	CHF 26.50
Lasagnette allo scorfano e vongole con pinoli	CHF 27.50
Cozze alla marinara con pomodoro e crostoni di pane	CHF 24.00
Coda di rospo alla padella e frutti di mare	CHF 43.00

CURIOSANDO QUA E LÀ.....

Considerati fin dall'antichità tra i cibi più desiderati e temuti, i molluschi in conchiglia sono oggi particolarmente apprezzati dai consumatori per le loro proprietà nutrizionali e per i benefici che comporta il loro consumo