



"Quello che tu erediti dai tuoi padri,
riguadagnatelo per possederlo."

J. W. Goethe

I MARINATI *di* COMACCHIO

Qualcuno che ti dice "Stai con me"



Prodotti ittici Selvatici Tradizionali
delle Valli di Comacchio
e del Delta del Po

"Solitamente ci si dà da fare per essere amati,
mentre la questione è che si fa perchè si è amati,
cioè si fa perchè si sa che cosa si è al mondo a fare.
E questo fa la differenza."

G. Cesana



Work and Services

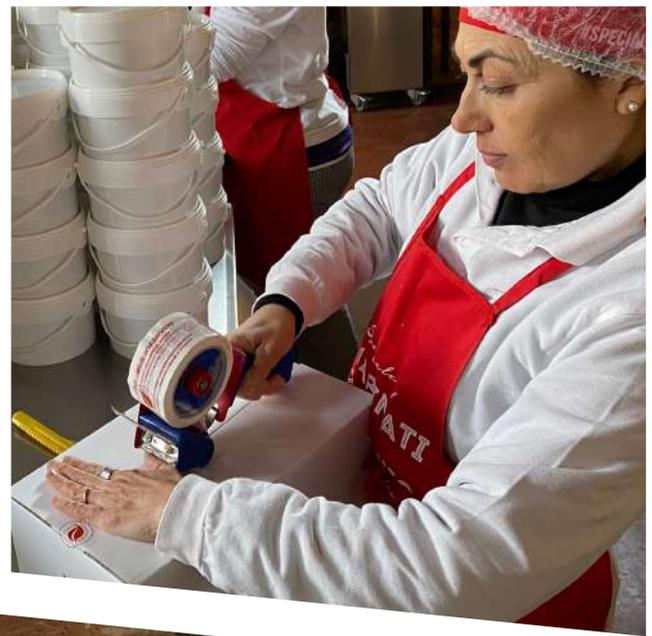
La Marinatura come occasione per accogliere

La cooperativa sociale 'Work and Services' nasce dal desiderio di educare al gusto del lavoro attraverso la bellezza della realtà.

La trasformazione dei prodotti ittici delle Valli di Comacchio avviene nella Sala dei Fuochi dell'Antica Manifattura dei Marinati, dove lavoriamo il pesce con una tecnica di trasformazione codificata sin dalla fine del Seicento nelle fabbriche dei pesci di Comacchio.

Viviamo la marinatura come occasione per accogliere chi incontriamo facendo esperienza che la vita è bella.

Qualcuno che ti dice 'Stai con me'





Sostenitore della

Biosfera Delta Po

uomo e natura insieme

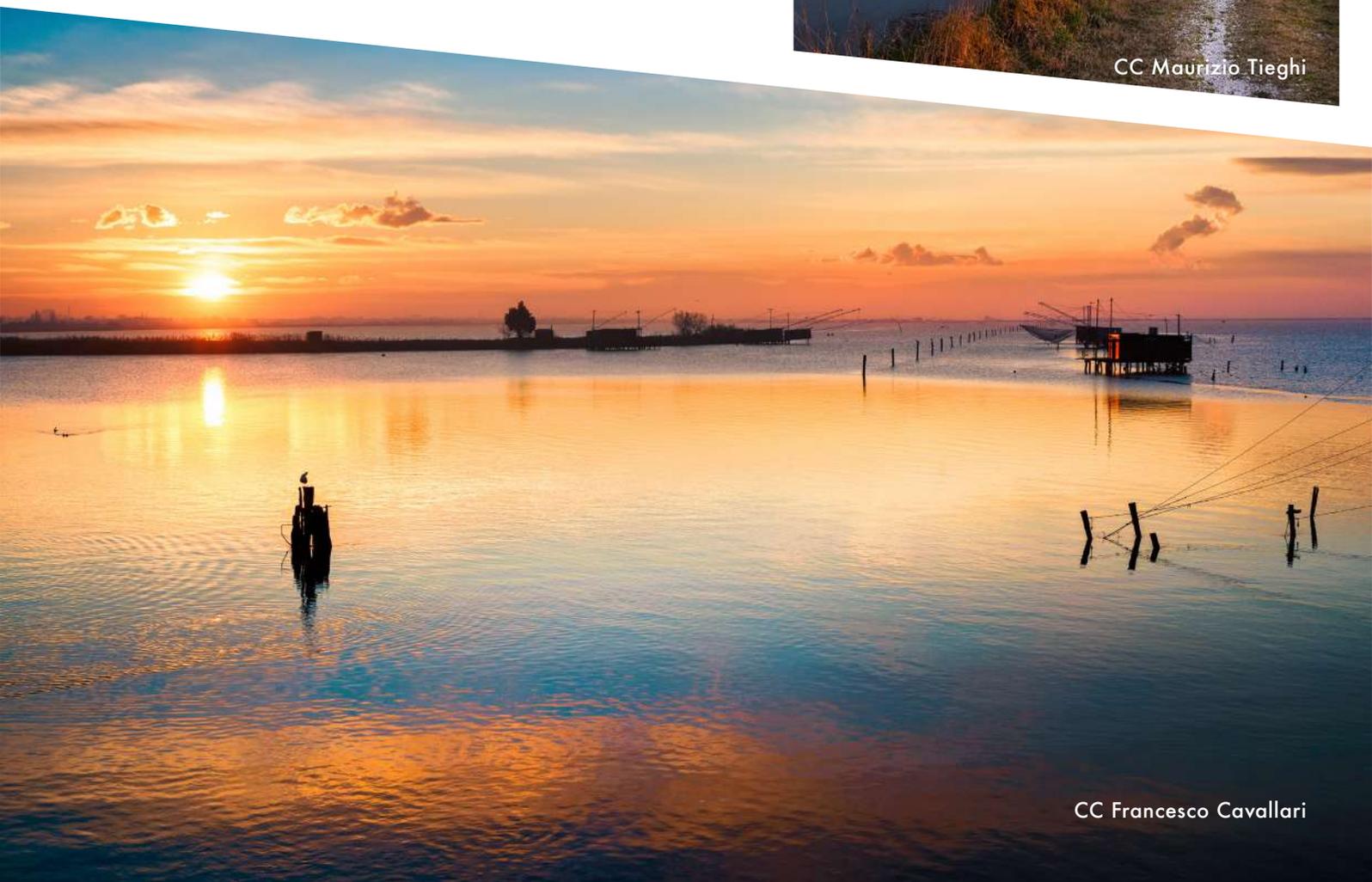
Il Delta del Po è riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità (Marrakech, 2.12.1999) e Riserva della Biosfera MAB (Parigi, 9.6.2015).

L'emblema "Sostenitore della Biosfera Delta Po - Uomo e Natura insieme" è un brand dell'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Delta del Po, concesso alla Work and Services scs poiché nelle sue attività di trasformazione ittica viene riconosciuto un impatto positivo sulla tutela e lo sviluppo sostenibile della riserva naturale Delta del Po.

www.biosferadeltapo.org



CC Maurizio Tieghi



CC Francesco Cavallari



Le Valli di Comacchio

L'uomo e la tradizione

Il territorio delle Valli di Comacchio rientra nella "Biosfera Delta del Po", patrimonio riconosciuto dall'UNESCO. Qui l'instancabile lavoro degli uomini custodisce da secoli una tradizione di gestione ambientale, di pesca e di trasformazione ittica unica e viva ancora oggi.

Le Valli di Comacchio sono la più grande zona umida tutelata in Italia, si tratta di un'area protetta di grande valenza naturalistica in cui l'elemento caratterizzante è l'acqua. È un paesaggio vario e mutevole: pinete e foreste allagate si alternano a zone umide d'acqua dolce e salmastra.

Il pescato delle Valli, la cui regina è l'anguilla, è selvatico e viene catturato ancora oggi come vuole la tradizione dei nostri Padri.

In quest'area ogni anno avviene la migrazione stagionale delle Anguille (*Anguilla anguilla*), che dal Mar dei Sargassi vi giungono per rimanervi fino a quando, raggiunta la maturità sessuale, vengono spinte dall'istinto a ritornare laddove sono nate per deporvi le uova e morire. Proprio in questo momento, nel periodo tardo-autunnale, quando si ha una concomitanza di tre fattori (buio di luna, vento di bora e alta marea), gli uomini delle Valli abbassano le chiese. La salinità dell'acqua aumenta e le anguille sono istintivamente spinte verso il mare aperto, ma prima devono passare attraverso il 'lavoriero'. Il lavoriero è un ingegnoso attrezzo da pesca tradizionale anticamente realizzato in canna palustre che consiste in un susseguirsi di camere concentriche nelle quali vengono catturate le anguille, il lavoriero però ha anche dei passaggi aperti che permettono a parte delle anguille di proseguire il loro viaggio, garantendone così la riproduzione e preservando la specie. Qui ha inizio la marinatura delle Anguille selvatiche.





Immagine di un lavoriero da pesca in canna palustre, Valli di Comacchio - CC Vanni Lazzari
immagine ritagliata

La storica Azienda Valli

La Manifattura dei Marinati

L'ex "Azienda Valli Comunali di Comacchio" ha svolto le sue funzioni in tre ambiti fondamentali: pesca e coltura ittica; vigilanza contro la pesca di frodo; amministrazione e commercializzazione del pescato.

Dal 1933 l'Azienda ha gestito anche la fabbrica per la marinatura del pesce (oggi Manifattura dei Marinati), attività svolta in precedenza da una miriade di privati.

La lavorazione dell'anguilla e dell'acquadella si è protratta per oltre sessant'anni nei locali della Manifattura. L'istituzione nel 2005 dell'odierno Laboratorio dell'Anguilla Marinata tradizionale delle Valli di Comacchio proprio qui dove storicamente è stato, consente la continuazione della più tradizionale lavorazione della Città dei Trepponti.

Gli spazi della lavorazione

Il ciclo di lavorazione dell'anguilla marinata si sviluppava un tempo in tutti gli spazi della Manifattura.

Tutto iniziava nella Calata, area di approdo per le barche, poi si passava nella Sala dei Fuochi con i dodici camini per la cottura delle anguille. La Sala degli Aceti con tini e grandi botti era dedicata alla conservazione delle salamoie, la Friggitoria alla cottura delle acquadelle e nella Falegnameria si costruivano tutti gli strumenti necessari per la pesca e la lavorazione, dalle bolaghe in vimini alle marotte.



Ingresso dell'Azienda Valli - anni '50



Donne al lavoro nella Sala Fuochi - anni '50
fonte istituto Luce



L'industria dei
marinati più antica
che dà il prodotto
più famoso e più
ricercato



Sophia Loren con l'Anguilla Marinata di Comacchio durante le riprese di "La donna del fiume" regia di Mario Soldati - 1954 _ foto di Federico Patellani

La Manifattura dei Marinati

Ecomuseo, centro visite e stabilimento di produzione

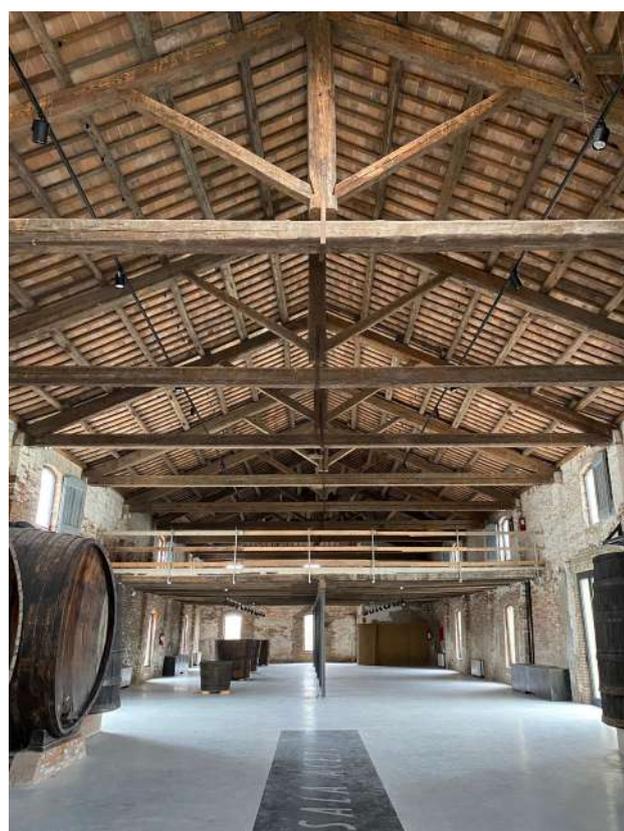
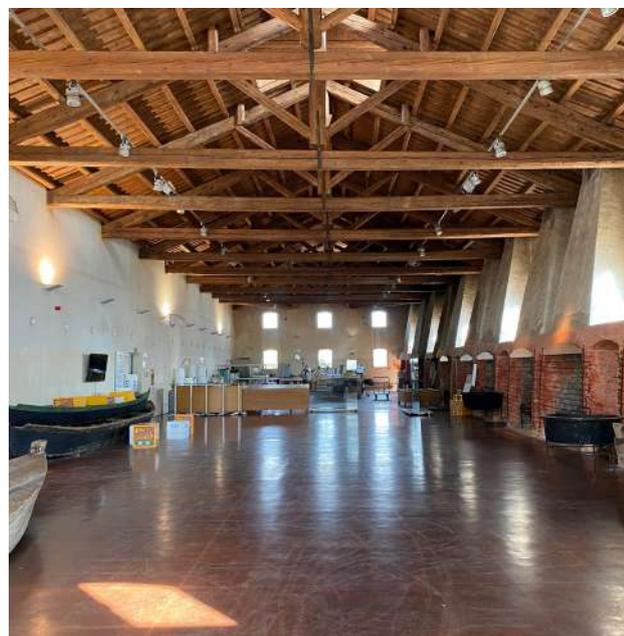
La Manifattura dei Marinati dal 2004 è una museo/laboratorio, infatti all'interno del percorso museale fatto di barche, attrezzature, documentari e interviste è attivo il laboratorio di produzione ittica.

La Manifattura racconta la vita degli uomini di Valle, la lavorazione dell'anguilla e la tradizione manifatturiera della città lagunare che è possibile vedere ancora oggi all'opera.

Oggi la Manifattura dei Marinati si articola su oltre milleseicento metri: presenta la Sala dei Fuochi, il cuore dell'intero complesso, in cui sono conservati dodici camini intervallati da nicchie, in cui avveniva, e avviene tutt'oggi la lavorazione dell'"Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio". La Calata o Fossa, dove approdavano le barche colme di anguilla e pesci destinati alla marinatura. Da poco restaurata e presto accessibile è la Sala degli Aceti: con i grandi tini e le botti.

Il Museo della Manifattura è un laboratorio di trasformazione dei prodotti ittici del territorio e da ottobre a dicembre si può assistere alla cottura delle anguille negli antichi camini a legna. Oltre all'anguilla marinata che è un Presidio Slow Food, vi si producono acciughe marinate pescate nelle Valli comacchiesi, inoltre a marchio "i Marinati di Comacchio" si trasformano tutto l'anno pesci del Mare Adriatico pescati nel Delta del Po (Alici marinate - *Alici per gli amici* e Sarde marinate - *S'arde in compagnia*).

All'interno della Sala Fuochi è possibile organizzare **degustazioni** di marinati per gruppi, previa prenotazione presso il Centro Visite della Manifattura: 0533 81742 (orari museo).





Manifattura in Festa

La Festa dei Pesci Marinati

In occasione del ponte del 25 aprile, ogni anno il Museo della Manifattura si trasforma in un luogo vivo e pulsante in cui incontrare le tradizioni gastronomiche locali, la lavorazione storica dell'anguilla ma soprattutto le persone che vivono la Manifattura.

La Festa è nata nel 2016 "per dire Grazie", nella consapevolezza che il vero valore di ogni intrapresa umana sorge da una gratitudine.

La Sagra in Manifattura

Ogni anno per tre fine settimana Comacchio festeggia l'anguilla. L'ultimo weekend di settembre e i primi due di ottobre la città si popola di stand gastronomici, mercati ed eventi per tenere viva una tradizione che gastronomica che è la storia di questo territorio.

Durante la Sagra, in Manifattura è possibile visitare l'ecomuseo e stabilimento produttivo e degustare marinati e anguilla all'interno della Sala dei Fuochi.



QUINTA EDIZIONE

"IL CORAGGIO DI DIRE IO"

FESTA

dei pesci

MARINATI

P'esce di casa

19, 20 GIUGNO 2021

MANIFATTURA DEI MARINATI

CORSO MAZZINI 200

COMACCHIO

STAND GASTRONOMICO
MERCATINO

LABORATORI PER BAMBINI - VISITE GUIDATE
CONCERTI



 [imarinatidicomacchio](https://www.facebook.com/imarinatidicomacchio) 

www.imarinatidicomacchio.it



Prodotti Selvatici delle Valli

Tradizionali di Comacchio

ANGUILLA MARINATA 15

peso sgocciolato 0,2 kg 17

peso sgocciolato 0,5 kg 18

peso sgocciolato 1,0 kg 19

ACCIUGA MARINATA 20

peso sgocciolato 0,2 kg 21

peso sgocciolato 0,5 kg 22

peso sgocciolato 1,0 kg 23

ANGUILLA AFFUMICATA 24

ACQUADELLA MARINATA 26



Anguilla Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio - Presidio Slow Food

L'anguilla selvatica (*Anguilla anguilla*), presidio Slow Food, è la specialità ittica tipica di Comacchio.

Proprio in queste Valli avviene la migrazione stagionale di questa specie che qui tradizionalmente viene pescata, lavorata e cucinata, infatti la lavorazione dell'anguilla avviene esclusivamente nel periodo tardo autunnale, in concomitanza con le migrazioni del pesce.

Dal sapore inconfondibile, lo storico simbolo alimentare comacchiese viene ancora oggi trasformato con il metodo di un tempo.

L'anguilla appena pescata giunge in Manifattura dove viene lavata, selezionata, tagliata in morelli, spiedata manualmente e cotta negli antichi camini alimentati a legna. Il prodotto viene quindi pesato, inscatolato e immerso nella tradizionale salamoia di aceto di vino bianco, sale marino integrale di Cervia e alloro.







Anguilla Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio - Presidio Slow Food



Presidio Slow Food®

0,550 Kg

Peso Netto

0,200 Kg

Peso Sgocciolato

I Presidi sono progettati di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Prodotto	anguilla selvatica (anguilla anguilla)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	cotta allo spiedo e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	0,550 Kg
Peso sgocciolato	0,200 Kg
Durata di conservazione	9 mesi
Ingredienti	anguilla selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +4°C ÷ +6°C



Anguilla Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio - Presidio Slow Food



Presidio Slow Food®

0,820 Kg

Peso Netto

0,500 Kg

Peso Sgocciolato



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Prodotto	anguilla selvatica (anguilla anguilla)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	cotta allo spiedo e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	0,820 Kg
Peso sgocciolato	0,500 Kg
Durata di conservazione	9 mesi
Ingredienti	anguilla selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +4°C ÷ +6°C



Anguilla Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio - Presidio Slow Food

1,590 Kg

Peso Netto

1,000 Kg

Peso Sgocciolato



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Prodotto	anguilla selvatica (anguilla anguilla)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	cotta allo spiedo e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	1,590 Kg
Peso sgocciolato	1,000 Kg
Durata di conservazione	9 mesi
Ingredienti	anguilla selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +4°C ÷ +6°C



Acciuga Fritta e Marinata

Specialità delle Valli di Comacchio

L'acciuga di valle (*Engraulis encrasicolus*) è piccola e meno grassa di quella cresciuta in mare, è una specie ittica pelagica che vive lontano dai fondali e che in tempi recenti ha raggiunto una considerevole presenza nelle Valli di Comacchio.

L'acciuga marinata delle Valli di Comacchio nasce dalla tradizione alimentare comacchiese. Il prodotto fresco appena pescato con l'attrezzo da pesca tradizionale, il lavoriero, viene trasportato vivo alla Manifattura dei Marinati, dove viene lavato, infarinato, fritto con olio di semi di girasole e poi lasciato riposare a bassa temperatura per un'intera giornata. Successivamente viene minuziosamente selezionato e inserito nella latta serigrafata. Una volta pesato viene aggiunta la salamoia composta da aceto, acqua e sale marino integrale di Cervia.





Acciuga Fritta e Marinata

Specialità delle Valli di Comacchio



0,550 Kg

Peso Netto

0,200 Kg

Peso Sgocciolato

Prodotto	acciuga selvatica (<i>engraulis encrasicolus</i>)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	infarinata, fritta e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	0,550 Kg
Peso sgocciolato	0,200 Kg
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	acciuga selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di frumento (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +8°C



Acciuga Fritta e Marinata

Specialità delle Valli di Comacchio



0,940 Kg

Peso Netto

0,530 Kg

Peso Sgocciolato

Prodotto	acciuga selvatica (<i>engraulis encrasicolus</i>)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	infarinata, fritta e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	0,940 Kg
Peso sgocciolato	0,530 Kg
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	acciuga selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di frumento (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +8°C



Acciuga Fritta e Marinata

Specialità delle Valli di Comacchio

2,12 kg

Peso Netto

1,00 kg

Peso Sgocciolato



Prodotto	acciuga selvatica (engraulis encrasicolus)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	infarinata, fritta e marinata in latta
Confezione	secchiello in polipropilene
Peso netto	2,12 Kg
Peso sgocciolato	1,00 Kg
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	acciuga selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di frumento (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +8°C



Anguilla Affumicata

Selvatica delle Valli di Comacchio

L'anguilla selvatica (*Anguilla anguilla*) è la specialità ittica tipica di Comacchio. Dal 2019 l'anguilla viene proposta anche nella versione affumicata: confezionata in tranci da circa un etto l'uno può essere consumata a tagliata a fette sottili come antipasto o per guarnire e insaporire primi e secondi piatti.

Il gusto deciso dell'affumicatura arricchisce il sapore dell'anguilla, che in questa versione può essere lavorata in diversi periodi dell'anno, sia nel periodo tardo-autunnale, sia nel periodo pasquale.

L'anguilla selvatica appena pescata nelle Valli di Comacchio giunge in Manifattura dove viene selezionata, eviscerata, sfilettata manualmente, salata con sale marino integrale di Cervia e affumicata con fumo di faggio.





Anguilla Affumicata

Selvatica delle Valli di Comacchio



Prodotto	anguilla selvatica (anguilla anguilla)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzatura da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	affumicata con fumo di faggio
Confezione	busta sottovuoto - busta in cartone stampata
Peso netto	trancio di peso variabile indicativamente 100-150 gr (specificato sul retro della confezione)
Ingredienti	anguilla selvatica, sale marino integrale di Cervia, fumo da legno di faggio
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +4°C ÷ +6°C



Acquadella Fritta e Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio

L'acquadella (*Atherina boyeri*) è un pesce con un ciclo vitale che ben si concilia con gli ambienti instabili, tanto che la sua pesca e la sua lavorazione rientrano nella tradizione locale della marinatura.

La lavorazione delle acquadelle è la medesima delle acciughe: il prodotto fresco appena pescato con l'attrezzo da pesca tradizionale, il lavoriero, viene trasportato vivo alla Manifattura dei Marinati, dove viene lavato, infarinato, fritto con olio di semi di girasole e poi lasciato riposare a bassa temperatura per un'intera giornata. Successivamente viene minuziosamente selezionato e inserito nella latta serigrafata. Una volta pesato viene aggiunta la salamoia composta da aceto, acqua e sale marino integrale di Cervia.

Negli ultimi anni la pesca di questa specie nelle Valli di Comacchio si è notevolmente ridotta, tanto da sospendere temporaneamente la produzione di questo prodotto marinato.





Prodotto al momento non disponibile

Acquadella Fritta e Marinata

Tradizionale delle Valli di Comacchio



0,950 Kg

Peso Netto

0,500 Kg

Peso Sgocciolato

Prodotto	acquadella selvatica (<i>Atherina boyeri</i>)
Provenienza	fonte Cites W, comprensorio Valli di Comacchio
Attrezzo da pesca	lavoriero da pesca
Cottura	infarinata, fritta e marinata in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata
Peso netto	0,950 Kg
Peso sgocciolato	0,500 Kg
Durata di conservazione	8 mesi
Ingredienti	acquadella selvatica, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di frumento (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +8°C



Prodotti del Mar Adriatico

Selvatici dell'area del Delta del Po

ALICI PER GLI AMICI 29

peso sgocciolato 180 g 31

peso sgocciolato 100 g 32

peso sgocciolato 1 kg 33

S'ARDE IN COMPAGNIA 34

peso sgocciolato 180 g 36

peso sgocciolato 1 kg 37

P'ESCE DI CASA 38

peso sgocciolato 180 g 39

peso sgocciolato 1 kg 40



Alici Marinate

Alici per gli amici

Le "alici per gli amici" sono alici italiane, pescate e trasformate a Comacchio e lavorate manualmente ad una ad una secondo un preciso disciplinare che riprende la tradizione storica comacchiese della marinatura del pescato.

Le alici, dopo essere state pescate nel Mar Adriatico (FAO 37.2.1), nell'area del Delta del Po, vengono portate nel laboratorio della Manifattura dei Marinati di Comacchio, dove ancora freschissime vengono lavate, selezionate e spinare manualmente. I filetti ottenuti vengono poi nuovamente lavati e, una volta scolati dall'acqua, immersi in aceto e sale, dove marinano per una notte intera. Il giorno successivo vengono scolati dalla salamoia e inscatolati nelle latte serigrafate in cui viene inserito l'olio di semi di girasole.



alici per gli amici

Per gli amici si scelgono alici speciali.
Speciale è chi le lavora ad una ad una.
Speciale è la ricetta utilizzata
dall'antica tradizione di mare.
Speciale è chi invitate a gustarle con voi.

Alici per gli amici
"UT LAETIFICET COR"
perchè il cuore ne sia allietato





Alici Marinate

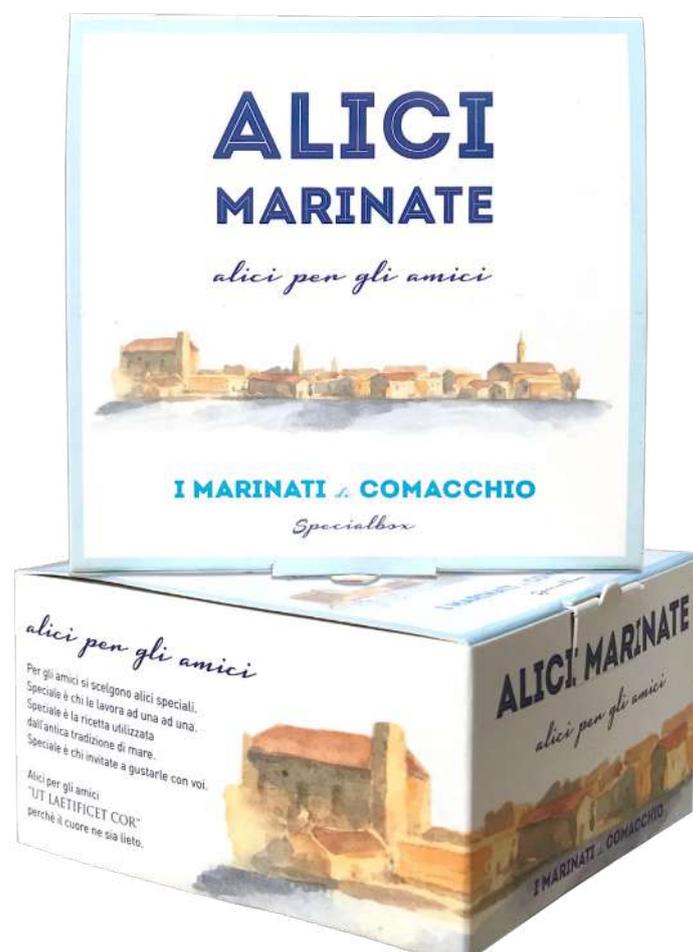
Alici per gli amici

350 g

Peso Netto

180 g

Peso Sgocciolato



Prodotto	alici di mare (<i>engraulis encrasicolus</i>)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzatura da pesca	reti da traino
Cottura	marinate in aceto
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata - tappo salvafreschezza
Peso netto	350 g
Peso sgocciolato	180 g
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	alici, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Alici Marinate

Alici per gli amici

200 g

Peso Netto

100 g

Peso Sgocciolato



Prodotto	alici di mare (<i>engraulis encrasicolus</i>)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzo da pesca	reti da traino
Cottura	marinate in aceto
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata
Peso netto	200 g
Peso sgocciolato	100 g
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	alici, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Alici Marinate

Alici per gli amici

1,90 kg

Peso Netto

1,00 kg

Peso Sgocciolato



Prodotto	alici di mare (<i>engraulis encrasicolus</i>)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzatura da pesca	reti da traino
Cottura	marinate in aceto
Confezione	secchiello in polipropilene
Peso netto	1,9 kg
Peso sgocciolato	1 kg
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	alici, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Sarde Fritte e Marinate

S'arde in compagnia

Le "S'arde in compagnia" sono sarde pescate e trasformate a Comacchio e lavorate manualmente ad una ad una secondo un preciso disciplinare che riprende la tradizione storica comacchiese della marinatura del pescato.

Le sarde vengono pescate esclusivamente nell'Alto Adriatico, nell'area del Delta del Po, zona FAO 37.2.1 e seguono un processo di trasformazione simile a quello delle acciughe e delle acquadelle marinate.

Appena pescate vengono trasportate nel laboratorio della Manifattura dei Marinati dove vengono eviscerate manualmente, lavate in acqua corrente, infarinate, fritte in olio di semi di girasole e poi lasciate riposare a bassa temperatura per un'intera giornata. Infine vengono posizionate manualmente nelle latte serigrafate, immerse nella salamoia di aceto di vino bianco, acqua, sale marino integrale di Cervia e alloro.



S'arde in compagnia

In compagnia si gustano sarde speciali.
In compagnia si lavorano ad una ad una
secondo l'antica tradizione di mare.
Arde il cuore in compagnia.

S'arde in compagnia
"UT LAETIFICET COR"
perchè il cuore ne sia allietato





Sarde Fritte e Marinate

S'arde in compagnia

350 g

Peso Netto

180 g

Peso Sgocciolato



Prodotto	sarde di mare (sardina pilchardus)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzatura da pesca	reti da traino
Cottura	fritte e marinate in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata - tappo salvafreschezza
Peso netto	350 g
Peso sgocciolato	180 g
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	sarde, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di grano tenero (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Sarde Fritte e Marinate

S'arde in compagnia

2,03 kg

Peso Netto

1,00 kg

Peso Sgocciolato



Prodotto	sarde di mare (sardina pilchardus)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzo da pesca	reti da traino
Cottura	fritte e marinate in latta
Confezione	secchiello in polipropilene
Peso netto	2,03 kg
Peso sgocciolato	1 kg
Durata di conservazione	6 mesi
Ingredienti	sarde, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di grano tenero (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Acquadelle Marinate

P'esce di casa

Le Acquadelle Marinate - "P'esce di casa" sono acquadelle pescate e trasformate a Comacchio e lavorate manualmente ad una ad una secondo un preciso disciplinare che riprende la tradizione storica comacchiese della marinatura del pescato.

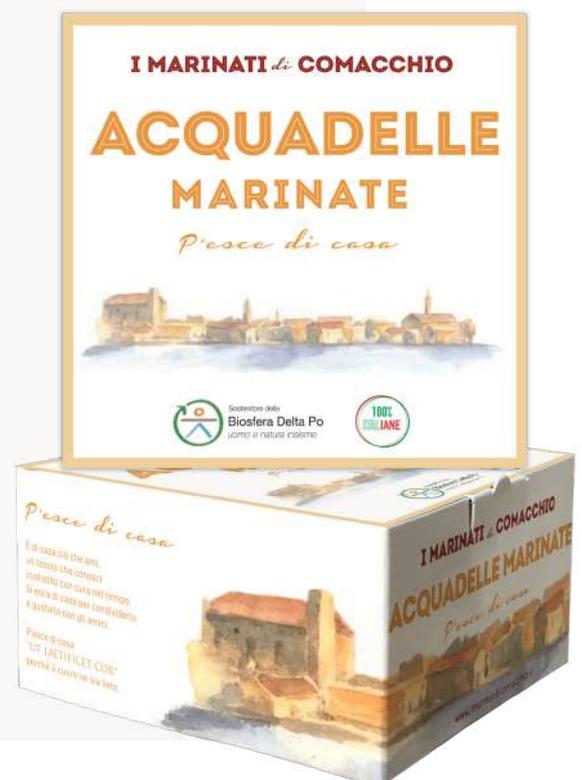
Le acquadelle vengono pescate esclusivamente nell'Alto Adriatico, nell'area del Delta del Po, zona FAO 37.2.1 e seguono un processo di trasformazione simile a quello delle acciughe e delle acquadelle marinate tradizionali delle Valli.

Appena pescate vengono trasportate nel laboratorio della Manifattura dei Marinati dove vengono lavate, pulite, infarinate, fritte in olio di semi di girasole e poi lasciate riposare a bassa temperatura per un'intera giornata. Infine vengono posizionate manualmente nelle latte serigrafate, immerse nella salamoia di aceto di vino bianco, acqua, sale marino integrale di Cervia e alloro.

P'esce di casa

È di casa ciò che ami,
un tesoro che conosci
custodito con cura nel tempo.
Si esce di casa per condividerlo
e gustarlo con gli amici.

P'esce di casa
"UT LAETIFICET COR"
perchè il cuore ne sia allietato





Acquadelle Marinate

P'esce di casa

350 g

Peso Netto

180 g

Peso Sgocciolato



Prodotto	acquadelle di mare (<i>Atherina</i> spp.)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzo da pesca	reti da imbrocco
Cottura	fritte e marinate in latta
Confezione	latta serigrafata in banda stagnata - scatola stampata - tappo salvafreschezza
Peso netto	350 g
Peso sgocciolato	180 g
Durata di conservazione	8 mesi
Ingredienti	acquadelle fritte, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di grano tenero (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro. può contenere tracce
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +6°C



Acquadelle Marinate

2,03 kg

Peso Netto

1,00 kg

Peso Sgocciolato



Prodotto	acquadelle (latterini) di mare (atherina spp.)
Provenienza	Mar Adriatico - area del Delta del Po - FAO 37.2.1.
Attrezzo da pesca	reti da imbrocco
Cottura	fritte e marinate
Confezione	secchiello in polipropilene
Peso netto	2,03 kg
Peso sgocciolato	1 kg
Durata di conservazione	8 mesi
Ingredienti	latterini, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), farina di grano tenero (contiene GLUTINE), olio di semi di girasole, sale marino integrale di Cervia, alloro
Metodo di conservazione	conservare in frigorifero: +2°C ÷ +4°C



Work and Services scs

Sede legale

Via del Pozzo, 16

44022 San Giuseppe di Comacchio (FE)

tel. 0533 381715

imarinatidicomacchio@gmail.com

per ordini: commerciale@imarinatidicomacchio.it

pec: workandservices@pec.confcooperative.it

codice SDI: M5UXCR1

Stabilimento di Produzione

Manifattura dei Marinati

Corso Mazzini, 200

44022 Comacchio (FE)

la **im**anifattura
dei **im**arinati

Centro Visite - Ecomuseo

Manifattura dei Marinati

Corso Mazzini, 200

44022 Comacchio (FE)

tel. 0533 81742



 imarinatidicomacchio 

www.imarinatidicomacchio.it