
I laghi di Ganzirri

Nella riviera Nord di Messina, si trovano i laghi salmastri di Ganzirri e Faro. Essi sono messi in comunicazione con il mare aperto per mezzo di canali d'alimentazione e sono tradizionalmente utilizzati per l'allevamento dei Mitili. Il lago di Ganzirri, chiamato comunemente Pantano grande è di origine marina, creatosi a seguito di insabbiamento. Identica origine viene riconosciuta anche al vicino lago di Faro presso Capo Peloro chiamato comunemente Pantano piccolo, perchè risulta di dimensioni minori. Quest'ultimo è in comunicazione con il mare tramite due canali: il primo sfocia nelle acque dello Stretto presso la chiesa di Torre Faro, l'altro lungo la costa tirrenica in contrada "Torre bianca". In entrambi i laghi la fauna è molto varia e tra le specie che popolano queste acque citiamo: cefali, branzini, orate, anguille, gamberetti, ghiozzi e vari tipi di crostacei. La posizione geografica particolare dei laghi, ne ha fatto un luogo di sosta per uccelli migratori che si fermano da queste parti durante le migrazioni primaverili e autunnali. A Ganzirri si possono ammirare Aironi, Cormorani, Fenicotteri ed anche qualche Falco di palude assieme al Nibbio bruno.

Le prenotazioni devono essere effettuate entro il 03-03-2006 e comunque fino al raggiungimento del numero massimo di 25 persone. Il prezzo per i soci ed i loro familiari è di 20 euro. Per gli ospiti non soci il costo è di 25 euro.



Cena a tema e approfondimento culinario sono un'idea dell'associazione eno-gastronomica

Na.sa.ta. - Natura Sapienza Tavola

I Sapori del mio Sud

www.isaporidelmiosud.it

info-nasata@hotmail.it

cena a tema:

Fantasia di cozze, vongole e acciughe



Ristorante

La Conchiglia

di Stefano Alfano

via Pantano n.72 - Ganzirri (Me)

tel.090391160

10 marzo 2006

Menù

Proposto dallo chef Giuseppe Spadaro

Antipasto

*Cozze alla marinara
Impepata di cozze
Cozze ad olivo
Cocktail di mitili
Suppli alle cozze*

Primo piatto

*Riccioli alla pugliese
Risotto alla scogliera*

Secondo piatto

*Acciughe "allinguate"
Acciughe a beccafico
Acciughe al gratin*

Contorno

Patate prezzemolate

Dessert

Sorbetto agli agrumi di Sicilia

- Vino bianco di Sicilia

- Amato o caffè'

*- Dolci offerti dalla
"Pasticceria Arena"*

Le cozze o mitili



La cozza è un animale filtratore che si nutre di plancton e particelle organiche in sospensione. Il mitilo vive attaccato alle rocce o a substrati duri per mezzo del bisso, quel filamento o ciuffetto che vediamo uscire lateralmente dalle valve dell'animale; questa struttura filamentosa gli impedisce di venir spazzato via dalle forti mareggiate. La cozza vive in golfi e vicino alla costa in aggregati molto numerosi. È comune in Mediterraneo, Mar Nero e in Oceano Atlantico. I mitili sono allevati e solo in piccola parte sono pescati su banchi naturali; le tecniche di allevamento cambiano in relazione all'ambiente dove si opera: acque lagunari, stagni, aree di mare protetto e mare aperto. Il valore nutrizionale varia con le stagioni: come la vongola, il mitilo è ricco di zinco, (distribuito nel nostro corpo in tutti i tessuti in particolare nei muscoli e nelle ossa), ferro e magnesio, indispensabili per la formazione delle ossa, per l'attività nervosa e muscolare.

Le vongole



La vongola vive infossata nei fondali sabbiosi o sabbio-fangosi della costa, in genere fino a 12 m di profondità, lasciando sporgere solamente i sifoni, organi che gli servono per filtrare l'acqua ricca di sostanze organiche in sospensione. La vongola viene pescata in modo professionale dalle vongolere: queste barche hanno una draga idraulica o turbosoffiante che penetra per qualche centimetro nel fondo sabbioso e, strascicando, cattura tutti gli organismi presenti in quel tratto di sabbia. L'avanzamento della draga è facilitato da un getto d'acqua che sospende il sedimento man mano accumulato, mentre le vongole rimangono all'interno della griglia di metallo a forma di parallelepipedo.

Le acciughe o alici



L'acciuga è un pesce pelagico di piccole dimensioni e costituisce uno dei maggiori rappresentanti del pesce azzurro. È una specie dalle abitudini gregarie migratorie; si muove in branchi molto numerosi che si avvicinano alle coste nelle stagioni calde, attirati dalla presenza di plancton di cui si nutrono. Il pigmento che ricopre il corpo, coperto da squame iridescenti, dà all'insieme del branco una luce azzurro-argentea caratteristica. Si adatta bene a sbalzi di salinità dell'acqua e per questo spesso la troviamo anche nelle lagune, negli stagni salmastri o negli estuari. La pesca avviene tutto l'anno con sciabiche da terra, con reti da posta, ma soprattutto con reti da traino pelagiche dette "volanti" e con particolari reti a circuizione chiamate "ciancioli" e "lampare": quando i banchi di alici si radunano sotto le luci proiettate dalle barche sulla superficie del mare, ha inizio la manovra di accerchiamento. La pesca è molto abbondante soprattutto nel periodo della posa delle uova, che nel Mediterraneo avviene fra maggio e settembre. L'alice, ed il pesce azzurro in genere, è un alimento adatto a soddisfare le esigenze di tutta la famiglia, dai più piccoli ai più anziani, sia per il valore nutrizionale che per le sue carni gustose. L'alice è considerata un pesce semigrasso, oltre all'apporto di proteine di elevata qualità, presenta una particolare composizione dei grassi, ricca di acidi grassi insaturi, fra i quali ve ne sono alcuni capaci di ridurre il livello del colesterolo nel sangue; una dieta ricca di questo tipo di alimenti allontana il rischio di malattie cardiovascolari.