



ProBleu

BLUE FISHING VESSEL PROJECT





IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
TECNICO AGRARIO - INFORMATICO - CHIMICO
PROFESSIONALE ALBERGHIERO
AZIENDA AGRARIA - CONVITTO ANNESSO

Progetto Pro Bleu Blue Fishing Vessel Project

Evento conclusivo

Un percorso di ricerca e sensibilizzazione sulla sostenibilità ambientale e sulla tutela delle risorse marine

Programma

Ore 10:30 - 12:00

Presentazione del progetto e dei risultati conseguiti dagli studenti;
Intervento di un rappresentante ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale);

Degustazione di ricette innovative preparate da docenti e studenti per valorizzare il pescato locale.

Lunedì 1 Dicembre 2025

Auditorium "Guido Buonocore"
Istituto "Calogero Amato Vetrano"
Sciaccia (AG)



EVENTO FINALE





MAREVIVO



IIS "CALOGERO AMATO VETRANO"
AGRARIO - ALBERGHIERO - INFORMATICO
AZIENDA AGRARIA
CONVITTO ANNESSO

Il Granchio blu in Sicilia

Sfida e opportunità

Un approccio multidisciplinare per una gestione sostenibile

Ore 10:00 Saluti istituzionali e introduzione

Nellina Librici
Dirigente Scolastico dell'Istituto "Calogero Amato Vetrano"

Elisabetta Balzi
European Commission
Head of Unit Healthy Ocean & Seas
Directorate General for Research & Innovation

Arturo Incerti
DG Mare (Commissione Europea)
European Network of Blue Schools e European
Maritime Day in My Country

Fabio Galluzzo
Presidente di Marevivo Sicilia (Moderatore)

Bernardo Moschella
Dirigente Ufficio IV dell'Ambito Territoriale di Agrigento

Giovanni Cucchiara
Direttore regionale dipartimento Pesca - Regione Sicilia

Giovanni Borsellino
Direttore Gal Pesca "Il sole e l'azzurro"

Ore 13:30 Degustazione

In sala Campari a cura dei docenti chef dell'Istituto "Calogero Amato Vetrano"

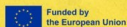
Venerdì 14 Marzo 2025 - ore 10:00

Auditorium "Guido Buonocore"
Istituto "Calogero Amato Vetrano"
Siacca (AG)



ProBleu

Blue Fishing Vessel Project



Funded by the European Union



Innovate UK



EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS



ProBleu



Funded by the European Union

Funded by the European Union



Innovate UK



EUROPEAN COMMISSION
FARM TO FORK
TRASPARENZA



CONVEGNO SUL GRANCHIO BLU





I PRODOTTI



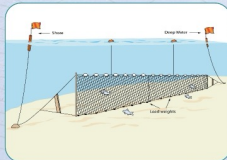
LE TECNICHE DI PESCA



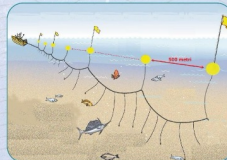
Pesca artigianale (palangaro, tramaglio, reti da posta, ecc.)

La pesca artigianale utilizza piccole imbarcazioni e attrezzi tradizionali calati vicino alla costa, spesso con basso impatto ambientale. Tra gli attrezzi più usati c'è il tramaglio, una rete formata da tre pannelli sovrapposti: due esterni a maglia più larga e uno interno più fine, che intrappola il pesce formando piccole sacche. Viene usato per catturare saraghi, pagelli, aragoste e orate.

Sono inoltre diffuse le reti a monofilo (gillnet), costituite da un unico pannello quasi invisibile in acqua, che arresta il pesce bloccandolo per le branchie. Queste reti sono usate anche per specie di fondale come nasello, triglie e cefalopodi. Completa il quadro il palangaro, una lunga lenza con molti ami. Si distingue in:



Palangaro di fondo: gli ami poggiano o restano molto vicini al fondale e permettono di pescare specie demersali come cernie, sparidi e razze. È molto usato dai pescatori artigianali del Canale di Sicilia.



Palangaro derivante: resta sospeso in superficie e segue la corrente grazie a galleggianti. È usato per specie pelagiche di grande taglia come pesce spada (*Xiphias gladius*) e tonni.

PER OGNI PESCA LA PROPRIA RICETTA



PESCA CON IL CIANCIOLO

- Sarde a chiappa e a beccafico
- Polpette di sarde affogate
- Sarde in agrodolce
- Tortino di sarde
- Sarde fritte
- Pasta con le sarde
- Alici marinate
- Alici fritte
- Polpette di alici
- Sgombro in court-bouillon con olio e limone
- Sgombro alla mediterranea con cipolle, capperi, uvetta e pomodorini
- Sgombro marinato agli agrumi di Sicilia e gratinato

PESCA A STRASCICO

- Frittura di paranza
- Girella di spatola con paté di olive nere e pomodori secchi

PESCA ARTIGIANALE

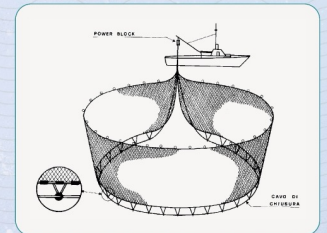
- Caponata di pesce spada e melanzane
- Pagliuzze di pesce spada marinato agli agrumi
- Carpaccio di pesce spada con pesto verde all'aceto balsamico e granella di mandorle
- Sandwich di pesce spada
- Tartare di tonno con crudité di ortaggi
- Insalata di tonno alla catalana

LE TECNICHE DI PESCA



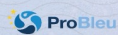
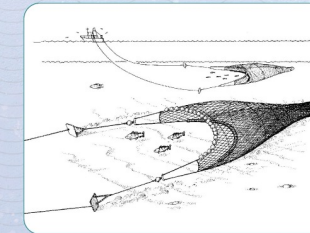
Pesca con il Cianciolo

La pesca a circuizione, detta localmente cianciolo, utilizza una grande rete calata in mare per circondare interi banchi di pesce che nuotano vicino alla superficie. Una volta chiusa alla base, la rete trattiene il pesce che viene issato a bordo. È una tecnica molto diffusa a Sciacca per la pesca del pesce azzurro, in particolare sardine (*Sardina pilchardus*) e alici (*Engraulis encrasicolus*).



Pesca a strascico

La pesca a strascico utilizza una rete trainata sul fondale da barche di media o grande dimensione. L'apertura della rete, mantenuta da pesi e divergenti, raccoglie le specie che vivono sul fondo marino. È molto diffusa nelle marinerie Siciliane e mira alla cattura di pesci e crostacei come nasello (*Merluccius merluccius*), triglia di fango (*Mullus barbatus*), gambero rosa (*Parapaneaus longirostris*) e gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea*).



I PRODOTTI



LE RICETTE

Tartare di tonno agli agrumi



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g tonno abbattuto
- 2 limoni (succo + poca scorza grattugiata)
- 1 arancia (succo + scorza)
- Qualche foglia di menta fresca
- 2-3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Semi di sesamo tostati (facoltativi, per finitura)
- 1 manciata di rucola
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

1 Preparare il tonno

- Taglia il tonno abbattuto a piccoli cubetti (tartare a coltello).
- Trasferiscilo in una ciotola e conservalo in frigorifero.

2 Preparare il condimento agli agrumi

- Grattugia un po' di scorza di limone e arancia (solo la parte colorata).
- Spremi il limone e mezza arancia.
- Mescola, con una frusta creando una emulsione, il succo con: 2-3 cucchiaini di olio extravergine, un pizzico di sale e pepe, 4-5 foglie di menta tritate finemente.

3 Condire la tartare

- Versa metà del condimento sul tonno e mescola con delicatezza.
- Lascia insaporire in frigo 10 minuti (non di più, per non "cuocere" la carne).
- Aggiungi altra salsa solo se necessario.

4 Impiattamento

- Disponi un letto di rucola sui piatti.
- Con un coppapasta, forma la tartare di tonno sopra la rucola.
- Completa con un filo della salsa agli agrumi che ti è rimasta, ricordati prima che devi ri-emulsionarla.



LE RICETTE

Sarde a Beccafico



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 480 g di filetti di sarde con la coda
- 150 g di pancarrè (meglio se raffermo)
- 2 limoni (uno per succo e scorza, uno a spicchi)
- 1 arancia (solo succo e scorza)
- 30 g di uva passa (ammollata 10 minuti in acqua tiepida)
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 30 g di grana grattugiato
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 4 foglie di alloro
- 1 cipolla bianca
- Sale, pepe e origano (q.b.)
- Olio EVO

PROCEDIMENTO

1 Preparare il ripieno

- Trita finemente il prezzemolo.
- Trita o sbriciola il pancarrè fino a ottenere briciole fini.
- In una padella scalda un filo d'olio EVO e fai appassire la cipolla tritata finemente.
- In una bacinella unisci: le briciole di pancarrè, i pinoli, l'uva passa scolata, il prezzemolo, il succo e un po' di scorza di limone e arancia, i semi di finocchio, l'origano, il grana grattugiato, la cipolla appassita, sale e pepe.
- Mescola per 2-3 minuti, finché il composto risulta profumato e amalgamato.

2 Preparare le sarde

- Disponi i filetti di sarde aperti, con la pelle verso il basso e la coda verso l'alto.
- Metti un cucchiaino abbondante di ripieno su ogni sardina.
- Arrotola ogni filetto partendo dalla parte della testa verso la coda, lasciando quest'ultima rivolta verso l'alto (tipica forma "a beccafico").
- Tra un involtino e l'altro inserisci un petalo di cipolla e una foglia di alloro.
- In una ciotola mescola 5 cucchiaini di olio EVO, 2 cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e pepe.
- Versa il condimento sulle sarde.
- Cuoci in forno a 175 °C per 8-10 minuti.
- Servi le sarde a beccafico tiepide oppure a temperatura ambiente, accompagnate



LE RICETTE

Spatola in Agrodolce



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di spatola filettata
- 150 g di semola rimacinata
- Olio di semi per friggere (q.b.)
- 1 cipolla bianca
- 1 cucchiaino di capperi dissalati
- 2 cucchiaini di zucchero
- 60 g di olive verdi denocciolate, tagliate a metà nel senso della lunghezza
- 4 cucchiaini di aceto bianco
- Sale (q.b.)

PROCEDIMENTO

1 Preparare il pesce

- Taglia i filetti di spatola in pezzi lunghi 5-6 cm e tamponali con carta assorbente per asciugarli bene.
- Passali leggermente nella semola rimacinata, eliminando l'eccesso.
- Scalda abbondante olio di semi in una padella.
- Friggi la spatola, pochi pezzi alla volta, finché non diventa dorata e croccante.
- Scolala su carta assorbente.

2 Preparare il condimento agrodolce

- Affetta finemente la cipolla a julienne.
- In una padella versa un filo di olio extravergine d'oliva.
- Fai appassire la cipolla a fuoco dolce per 7-8 minuti, aggiungendo dell'acqua.
- Aggiungi capperi e olive.
- Unisci lo zucchero e fallo sciogliere.
- Versa l'aceto bianco e fai evaporare leggermente per ottenere l'agrodolce.
- Aggiusta di sale e pepe.

3 Impiattamento

- Disponi la spatola fritta in una pirofila.
- Copri-la uniformemente con il condimento agrodolce caldo.
- Lascia riposare almeno 30 minuti (meglio un paio d'ore: l'agrodolce si assesta).
- Servi la spatola in agrodolce tiepida o a temperatura ambiente.



I PRODOTTI



LE RICETTE

Caponata di melanzane e pesce spada

PROCEDIMENTO

1 Cuocere il pesce spada

- Taglia il pesce spada a cubetti.
- In una padella con un filo di olio EVO, rosolalo velocemente per 2-3 minuti: deve restare morbido. Tienilo da parte.

2 Preparare le melanzane

- Taglia le melanzane a cubetti regolari.
- Mettili in un colino con un po' di sale per 30 minuti, poi asciugali.
- Friggili in olio di semi caldo finché non diventano ben dorati.
- Friggi la spatola, pochi pezzi alla volta, finché non diventa dorata e croccante.
- Scolali su carta assorbente.

3 Preparare il fondo della caponata

- Affetta la cipolla a julienne e taglia il sedano a mezza rondelle.
- In una padella o casseruola capiente, fai appassire la cipolla in un filo d'olio EVO.
- Aggiungi il sedano e un mestolino d'acqua; cuoci per 5 minuti.
- Unisci olive e capperi.
- Aggiungi il concentrato di pomodoro e scioglilo con un altro mestolino d'acqua.
- Unisci lo zucchero e fallo sciogliere.
- Versa l'aceto bianco e fai evaporare leggermente per ottenere l'agrodolce; prosegui la cottura finché tutto è ben amalgamato, poi spegni il fuoco.
- Aggiusta di sale e pepe e aromatizza con le foglie di basilico.

4 Assemblare la caponata

- Aggiungi al fondo della caponata le melanzane fritte.
- Unisci il pesce spada cotto e qualche foglia di menta fresca spezzata con le mani.
- Mescola con delicatezza.
- Lascia riposare almeno un'ora; meglio ancora servirla tiepida o a temperatura ambiente.



LE RICETTE

Frittura di paranza

PROCEDIMENTO

1 Pulizia del pesce

- Sciacqua bene totani, merluzzetti e gamberi sotto acqua fredda.
- Asciugali molto bene con carta assorbente: è fondamentale per ottenere una frittura croccante.

2 Infarinatura

- Metti la semola rimacinata in una ciotola.
- Passa nella semola totani, merluzzetti e gamberi, scuotendo l'eccesso.
- La semola, rispetto alla farina, conferisce maggiore croccantezza e non inzuppa.

3 Frittura

- Porta l'olio a 180°C. Se non hai un termometro, immergi un pizzico di semola: deve sfrigolare subito senza bruciare.
- Friggi il pesce in piccole quantità alla volta per mantenere costante la temperatura dell'olio.
- Totani: 2-3 minuti
- Gamberi: 1-2 minuti
- Merluzzetti: 3-4 minuti (finché risultano dorati)

4 Scolatura

- Lascia asciugare su carta assorbente senza sovrapporre i pezzi.

5 Condimento e servizio

- Lascia asciugare su carta assorbente senza sovrapporre i pezzi.
- Servi subito, magari accompagnando con spicchi di limone.



LE RICETTE

Polpette di alici affogate

PROCEDIMENTO

1 Preparare l'impasto delle polpette

- Trita finemente le alici con il coltello
- Sbriciola il pancarrè fino a ottenere briciole fini (se serve, leggermente inumidito e poi strizzato).
- In una ciotola unisci: alici tritate, pancarrè, uova, prezzemolo tritato, pinoli, uva passa ben strizzata, grana, sale e pepe.
- Mescola fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Se risultasse troppo morbido, aggiungi altro pancarrè sbriciolato.

2 Formare e rosolare le polpette

- Con le mani leggermente inumidite forma polpette grandi come una noce
- Scalda un giro d'olio EVO in una padella larga.
- Rosola le polpette per 3-4 minuti, girandole delicatamente finché risultano dorate.
- Scolale e disponile su un vassoio con carta assorbente.

3 Preparare il sugo "affogato"

- Nella stessa padella aggiungi un filo d'olio se necessario.
- Fai soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente.
- Unisci il concentrato di pomodoro, i pelati passati e mezzo bicchiere d'acqua. Mescola bene.
- Cuoci 10-15 minuti a fuoco basso, aggiustando di sale e pepe.

4 Affogare le polpette

- Sistema le polpette nel sugo, disponendole senza sovrapporre.
- Copri con un coperchio e cuoci 7-8 minuti a fuoco basso, muovendo la padella di tanto in tanto per non romperle.
- Il sugo deve restringersi e avvolgere le polpette.
- Servi le polpette di alici affogate ben calde, con il loro sugo e una spolverata di prezzemolo tritato





Network of
European
Blue Schools

CERTIFICATE

proudly presented to
I.I.S.S. "Calogero Amato Vetrano"
for receiving the status of
European Blue School
for the project
BLUE FISHING VESSEL
in the school year 2024/2025

Serial number | 2024-2025/814

This certificate is granted by the EU4Ocean Coalition, Funded by the European Commission, DG Maritime Affairs and Fisheries



EUROPEAN BLUE SCHOOL





GRAZIE

