



FASOLARO

tutto il sapore del mare • all the sea flavour

Fasolaro (Callista Chione)

Il Fasolaro è un mollusco bivalve appartenente alla famiglia dei Veneridi, che cresce, in Italia, soprattutto nell'area del Nord dell'Adriatico tra Chioggia ed il Golfo di Trieste in acque profonde, lontano dalla costa in fondali sabbiosi. È esclusivamente un prodotto di pesca. Ha una conchiglia ovale, spessa e lucida dal colore bruno-rossiccio, bruno-rosso e internamente biancastra e lucida. Vivendo al largo, in acque più salate, i fasolari hanno carni in media più saporite rispetto a quelle di altri molluschi.

Viene consumato sia crudo sia cucinato in un'ampia gamma di preparazioni che ne valorizzano il gusto. Ha un gusto e una consistenza unici e molto caratteristici.



The smooth *Callista* is a bivalve mollusc of the Veneridae family that grows in Italy, particularly in the northern Adriatic between Chioggia and the Gulf of Trieste. It inhabits sandy bottoms, in deep waters far from the coast. It is exclusively a fished, not farmed product. It has a thick, shiny, oval shell that ranges in colour from reddish-brown to pinkish-brown and has a shiny whitish interior. As it lives off the coast, in saltier waters, the flesh of smooth *Callista* is, on average, tastier than that of other molluscs.

Smooth *Callista* are eaten either raw or cooked in a huge range of recipes that enhance their unique and very distinctive flavour and texture.



L' "Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico Soc. Coop.", è una O.P. riconosciuta dallo Stato e si occupa della gestione e della pesca del Fasolario "Callista Chione",

L'O.P. Fasolari è costituita da 63 soci, le cui 71 imbarcazioni da pesca rappresentano il 100% delle imprese del Nord Adriatico dedite alla pesca al fasolario. I soci sono suddivisi tra i compartimenti di Chioggia (21), di Venezia (20) e di Monfalcone (22), per un totale di circa 200 operatori.

L'organizzazione nel 2007 ha ottenuto la certificazione di prodotto e la certificazione e rintracciabilità di filiera secondo la norma UNI EN ISO 22005.

Nell'ambito della valorizzazione commerciale del prodotto, l'O.P. Fasolari si pone i seguenti obiettivi:

- migliorare la conoscenza dei fasolari e della loro produzione, storia, lavorazione, trasformazione e cucina
- valorizzare i fasolari e creare prodotti a base di fasolari ad alto valore aggiunto per migliorarne la facilità d'uso, aumentarne la destinazione gastronomica e facilitarne l'export
- promuovere i fasolari e i prodotti a base di fasolari nei circuiti della ristorazione e della distribuzione di alta gamma per farlo conoscere e utilizzare da un target utile a meglio valorizzarli e promuoverli

ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
 I FASOLARI

The Organizzazione di Produttori della Pesca dei Fasolari dell'Alto Adriatico Soc. Coop. or O.P. Fasolari, is a producer's organisation recognised by the Italian State that deals with the management and fishing of smooth *Callista* (Callista Chione). It has 63 members whose 71 fishing boats represent all the companies in the northern Adriatic dedicated to smooth *Callista* fishing; members are divided into the districts of Chioggia (21), Venice (20) and Monfalcone (22), amounting to a total of about 200 operators.

In 2007, the organisation obtained product certification and supply-chain certification and traceability, compliant to UNI EN ISO 22005 standards.

To promote sales of smooth *Callista*, the organisation has set itself the goal of:

- improving knowledge of smooth *Callista* and their production, history, processing and use in cooking;
- promoting smooth *Callista* and developing clam-based products with great added value, in order to improve ease of use, increase use in gastronomy and facilitate exports;
- promoting smooth *Callista* and clam-based products in catering circles and the advanced retail distribution sector so they become better-known and used by a target group that can best exalt and champion them.



Faso: una novità facile e gustosa

Per valorizzare e gustare al meglio il fasolaro l'O.P. I Fasolari, grazie al sostegno del MIPAAFT in collaborazione con il Dipartimento di Fisica dell'Università di Parma ed Eurofishmarket, ha promosso un progetto denominato FASO – il fasolaro pronto all'uso - grazie al quale sono stati realizzati e industrializzati procedimenti per linee di prodotti a base di fasolari pronti all'uso con formule innovative ed adatte al gusto e alle esigenze dello chef professionista e del consumatore di oggi. Le linee attualmente di produzione comprendono i Fasolari crudi abbattuti “ready to cook” ed i Fasolari precotti “ready to eat”



**ITALIAN
PRODUCT**

Faso: something new, easy and tasty

To promote smooth *Callista* and ensure they are enjoyed at their best, the O.P. I Fasolari, thanks also to the support of MIPAAFT in collaboration with the Department of Physics of the University of Parma and Eurofishmarket, has developed a project called FASO - the ready-to-use smooth *Callista*. Thanks to this, procedures for product lines using ready-to-use smooth *Callista* have been created and developed, with innovative formulas designed to meet the tastes and needs of professional chefs and modern consumers. The lines currently in production include “ready-to-cook” frozen raw smooth *Callista* and “ready-to-eat” pre-cooked smooth *Callista*.

fasolari crudi “ready-to-cook” raw smooth Callista



I fasolari vengono sgusciati e lavorati. La loro polpa viene poi sottoposta a un processo di abbattimento a basse temperature e confezionata, diventando così “pronta per l'uso”. L'abbattimento consente anche un importante prolungamento della shelf life del prodotto e anche il suo consumo tal quale una volta scongelato.

The smooth *Callista* are shelled and processed and their flesh is then subjected to a process of blast-freezing at low temperatures. They are subsequently packed and are thus “ready-to-use”. Blast freezing also ensures the product's shelf life is significantly extended and that it tastes just as good once defrosted.

fasolari precotti “ready-to-eat” pre-cooked smooth Callista



I fasolari sono sgusciati freschi, lavorati, imbustati e cotti a bassa temperatura. Terminato il processo termico è abbattuto a bassissime temperature per poi essere conservato a -20°C. Il prodotto ottenuto è un fasolaro cotto ma tenero come se fosse crudo, con il tipico profumo di mare. Subito utilizzabile per qualsiasi ricetta e così pronto anche a essere consumato tal quale una volta scongelato.

The smooth *Callista* are shelled when fresh, processed, packed and cooked at a low temperature. Once cooked, they are blast-frozen at very low temperatures and then stored at -20°C. The product obtained is cooked, but is as soft and tender as if it were raw, with the typical fragrance of the sea. The smooth *Callista* can be used straight away in any recipe, but are also ready to eat once defrosted.

ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI

I FASOLARI



ITALIAN
PRODUCT



Via Maestri del Lavoro 50
30015 Chioggia (VE) Italy-Tel. 041 403317
www.fasolari.it - info@fasolari.it



Manifestazione svolta nell'ambito
del Piano di produzione e
commercializzazione annualità
2019 con il contributo di
Event held as part of the
Production and Marketing Plan for
2019 with the contribution of

mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo