

Flaneur in Bologna

the hedonistic diary of a born-again Bolognese

A fish bar, a paranza wrap and a mayor

Posted on October 6, 2016 by marinayogina

Sorry summer lovers out there, but I love autumn. The air gets crispier, the mind hosts a whole lot of new projects and so does my town. Via del Pratello was bright and colorful on tuesday evening, with a new place officially opening that simultaneously greeted the new season and looked back at the last, warmer season. L'amo (<http://fishbarlamo.com/manifesto-fish-bar-lamo.html>) (literally "The hook" but also sounding as "I love him/her/it") is the latest in a little invasion of fish bars filling the principal hot spots of Bologna's nightlife. **What's new about L'amo is a certain flair for sustainable food** (as you can read on its manifesto (<http://fishbarlamo.com/manifesto-fish-bar-lamo.html>)), combined with a gourmet touch: the brainchild of Eurofishmarket, a little agency specializing on information and teaching on the fish economy, and with a menu supervised by local star-chef **Marcello Leoni** (<https://www.facebook.com/marcello.leoni.98>), this little "café-à-poisson" aims to promote the less popular types of fish, those that are often neglected in favor of the most famous ones. And this both to honor the local product and to save money, with an eye on old traditions and forgotten recipes.

**ALLA SCOPERTA DEI PESCI DIMENTICATI:
LA PALAMITA**

a cura di Giulio Tagliaro

Una rubrica pratica, rivolta a tutti i consumatori e agli appassionati di pesce che vogliono impostare qualche trucco utile ad acquistare i prodotti ittici in modo consapevole e conoscere quanti e quali specie ittiche alternative a quella più conosciuta esistono nei nostri mari. Sono tutte specie ittiche del nostro Mar Mediterraneo dal profilo nutrizionale e sensoriale interessante. In questo modo il risparmio e la qualità saranno garantiti... buona spesa!

Nome: PALAMITA

Perché provarlo: perché oggi in quasi tutte le peschierie e ristoranti c'è il tonno a pinne gialle che non è un prodotto ittico neppure ma che negli ultimi anni è diventato il "tonno" di riferimento per il nostro mercato. La Palamita fa parte della stessa famiglia del tonno rosso ad anche del pinno giallo ma rispetto ai suddetti è meno conosciuta e dunque meno ricercata. Pescato, sarebbe una ottima alternativa per gli

del portafoglio e del mercato nazionale. Lo trovate al "Fish Bar L'amo".

Come riconoscerlo: Bocca ampia che supera per la larghezza il margine posteriore dell'occhio. Colorazione blu acciaio sul dorso e sulla parte superiore dei fianchi, argentea sulla parte inferiore dei fianchi e sul ventre, con 5-10 linee scure oblique che dal dorso si dirigono in avanti.

soprattutto nei mesi invernali o primaverili ma marcosso 25cm larghezza*

- **Valore delle carni:** gustosa, ricca di acidi grassi polinsaturi, di colore grigio-brunastro.
- **Valori nutrizionali:** (valori per 100g): Proteine 23,1 (g), Grassi 9,4 (g), Carboidrati 177 (g). Fonte: INRAN



In etichetta non deve mai mancare:

- **Denominazione commerciale:** PALAMITA
- **Provenienza:** Mediterraneo: specie comune. Atlantico: specie comune presente
- **Pescato o allevato:** questa specie può essere solo pescata

* La taglia minima è la misura indicata per legge al di sotto della quale la specie in oggetto non può essere pescata e commercializzata

Salva Ricorda

(<https://tasteofbologna.wordpress.com/2016/10/06/a-fish-bar-a-paranza-wrap-and-a-mayor/schermata-2016-10-06-alle-10-49-29/>)



(<https://tasteofbologna.wordpress.com/2016/10/06/a-fish-bar-a-paranza-wrap-and-a-mayor/schermata-2016-10-06-alle-10-49-09/>)

So what are we going to taste in the form of tapas and little street food plates at L'amo? **Let's say that "Tub gurnard" is the only entry whose english translation I found on wordreference.com. As for the others (moscardini, palamita, tracima, molo), you will have to come and found for yourself, and should you become really curious, you can cross the street and attend to one of the webinars on fish economy education that Eurofishmarket regularly organizes, in this curious blend of food and web-education.**

I don't know exactly what I was enjoying in my little paper wrap of fried little fish (we call it paranza down here), but **it tasted delicious and everyone seemed rather pleased. By anyone, I mean even the mayor:** I don't know if he was intrigued by the project or attracted by the tempting smell (or rather, like the elderly barman on the neighboring "social bar" said, he just happens to always always pass by on his way home), but Virginio Merola (<http://www.virginioemerola.it>) spent a great deal of time at the opening, thus attracting a rather different, less "radical/post-student" bunch of people to the standard, relaxed crowd that animates Via del Pratello every night of the week. Oh dear... first step of gentrification?!

About these ads (<https://wordpress.com/about-these-ads/>)

<p>Anna Field</p> <p>30 €</p> <p>Ordina ora</p>	<p>-20%</p>
---	-------------

□ Posted in Dolce vita, Eating & Drinking Tagged economy, fish, Street food, via del pratello, virginio merola