

### Agriturismo La Barena

In particolare nel 1928 viene costruito il primo fabbricato rurale e nel 1993 inizia l'attività di Agriturismo a suggello del lavoro di quattro generazioni. L'azienda si caratterizza per produzioni di qualità, pratica l'acquicoltura, alleva animali di bassa corte e coltiva ortaggi di stagione. Le specialità della cucina sono i piatti a base di pesce. L'agriturismo pratica la vendita diretta di ortaggi di stagione e pesce fresco e organizza attività didattiche, culturali e ricreative.



Piatto tipico del territorio  
Risotto de gò (ghiozzo).

#### Curiosità

Il periodo migliore per gustare questo piatto è il tardo autunno inverno, quando, con le basse maree, i pescatori vanno nelle "barene" a busi de gò (le tane che questi pesci scavano nel fango). La tecnica consiste nell'infilare le braccia nei due fori d'entrata che i gò scavano nel fango della barena, afferrando con le mani i pesci che vi si trovano. Il gò veniva cotto direttamente in barca dai pescatori, in quanto molto rapido da preparare.

#### La ricetta

Pulire e lavare i gò e cuocerli nel brodo per 15 minuti. Togliarli dal brodo e diliscarli. Tenere le carni a parte. In una casseruola, preparare la base del classico risotto e procedere alla cottura con il brodo di gò ottenuto precedentemente. A due terzi della cottura aggiungere la polpa di gò, quindi terminare la cottura.

Contatti Agriturismo La  
Barena  
Via Lio Maggiore, 21 – Jesolo

[www.agriturismo-labarena.it](http://www.agriturismo-labarena.it)

[info@agriturismo-labarena.it](mailto:info@agriturismo-labarena.it)