



ALICI MARINATE

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Fondi, Sperlonga, Gaeta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le Alici marinate sono preparate con le alici della specie *Engraulis encrasicolus* L, pescate nel tratto di mar Tirreno che bagna la costa laziale da San Felice Circeo a Minturno fino anche a Capo Miseno in Campania. I filetti delle alici, sottoposte al processo di marinatura, assumono colore biancastro e consistenza compatta. Il sapore è sapido e leggermente acidulo. La conservazione avviene sott'olio con aggiunta di peperoncino e prezzemolo.

METODO DI PRODUZIONE La cattura delle alici avviene nella maggior parte dei casi nelle ore notturne con l'impiego delle tradizionali reti a circuizione ("ciancialo" o "lampara") ed il traino pelagico (ovvero le reti trainate nella colonna d'acqua). Il periodo di pesca va dal mese di marzo al mese di settembre, periodo in cui le alici hanno raggiunto la maturità sessuale e le dimensioni corporee idonee per la pesca: lunghezza massima di 20 cm. Il prodotto fresco, giunto presso lo stabilimento di lavorazione, entro 24 ore dalla pesca, deve essere pulito attraverso l'asportazione delle viscere, della testa e delle spine e successivamente lavato con una soluzione di acqua e sale.

Terminato il lavaggio si procede con la marinatura in soluzione di aceto e sale per 24 ore, mantenendo il prodotto in vasche di acciaio.

io. A questo punto le alici possono essere asciugate, ponendole su stenditoi in acciaio per 24 ore, in cella a 15°C. Al terzo giorno le alici marinate ed asciutte vengono condite con prezzemolo e peperoncino, invasettate e conservate sott'olio extravergine di oliva.

CENNI STORICI Ricordata negli antichi Statuti della città di Gaeta, la preparazione delle Alici marinate trova conferma in un lavoro del 1890, di Domenico Giordano, dal titolo "Ittiologia del Golfo di Gaeta" in cui si parla di "alice in bianco" riconducibile al colore che la carne di alici assume col passaggio in aceto e sale. La tecnica di conservazione in esame è molto antica e risale ai tempi dei Greci che ricorrevano alla marinatura e alla salatura del pesce per conservare il prodotto più a lungo.

Ancora oggi alla occupazione primaria della pesca si affianca la tradizionale lavorazione della marinatura che, come nei tempi passati, viene affidata in prevalenza alle donne. La grande ricchezza del prodotto fresco nel mare di Gaeta è abbondantemente documentata da fonti di ogni tipo ed epoca, una fra tutte la Statistica del Regno di Napoli del 1811, voluta dal Murat, in cui si dice che in Gaeta si mangia tutto di mare, in particolare si mangiano acciughe e sardine delle quali si è molto accresciuto il commercio in Gaeta. La pescosità del golfo di Gaeta, inoltre, è nota sin dall'antichità tanto che in una veduta prospettica di Gaeta, di Mola e di Castel Novo, del 1578, di J. Hoefnagel, si mostra la grande quantità di pescherecci al largo di queste città.

