



ALICI SOTTO SALE DEL GOLFO DI GAETA



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Gaeta, Fondi, Sperlonga

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le alici, appartenenti alla specie *Engraulis encrasicolus* L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa laziale e delle isole pontine ed in inverno si stanziano tra i 100 e i 150 metri di profondità. Presentano un corpo affusolato con ventre rotondeggiante, dorso di colore azzurro-verdastro e fianchi e ventre argentei. La particolarità di questo prodotto sta nel sistema di conservazione sotto sale per alcuni mesi, che permette l'ottenimento di un prodotto particolarmente gustoso e particolarmente saporito e di lunga conservazione. Le alici sotto sale del Golfo di Gaeta sono filetti di pesce di colore variabile dal rosa al marrone chiaro, rivestiti parzialmente con la pelle argentata del pesce e di consistenza compatta e morbida.

METODO DI PRODUZIONE La cattura delle alici avviene perlopiù nelle ore notturne con le tradizionali reti a circuizione ("ciancio" o "lampara") ed il traino pelagico (reti trainate nella colonna d'acqua). La pesca si concentra in due periodi dell'anno: marzo-giugno, ottimale per la maturazione del prodotto, grazie alle alte temperature e settembre-novembre, quando il pesce raggiunge le dimensioni maggiori e la carne è più tenera. Le alici, private della testa e delle interiora, subiscono una pre-salatura (trattamento di spurgo), finalizzata ad asciugare i liquidi in eccesso, eseguita secondo il se-

guente procedimento: salatura a secco con sale marino grosso per 24 h al massimo o salatura in salamoia al 10% per 24-48 ore. Segue poi la salatura vera e propria che avviene disponendo le alici sul lato o verticalmente all'interno di un contenitore di vetro o coccio. Ogni strato di pesce viene interrotto con uno di sale. Completata tale operazione, la maturazione avviene negli stessi contenitori di vetro o coccio provvisti di un disco di legno di faggio alimentare come tappo su cui poggia un peso di 2 kg circa. La maturazione si effettua in locali in cui sia possibile tenere la temperatura costante (20-25°C) per un periodo di 40-90 giorni. Il sale deve consentire una lenta maturazione delle carni e il controllo delle fermentazioni. La pressione esercitata sulle alici dai pesi deve permettere la formazione del liquido di estrazione.

CENNI STORICI Il pescato del tratto di Mar Tirreno compreso tra le Isole di Ponza e Ventotene e la costa era considerato di grande pregio fin dall'antichità: trasportato nottetempo da corrieri a cavallo sull'Appia, apriva l'asta del pesce nella Roma imperiale. È tuttora rinomato grazie ad una cucina tipica legata al mare che è una delle principali attrattive del litorale pontino. La tecnica di conservazione sotto sale delle alici risale ai Romani che, grazie alla salatura, conservavano il pesce per tutto l'inverno in caratteristici cocchi, nei quali il prodotto, delicato, veniva disposto a raggiera e compattato. Ricordata negli antichi Statuti della città, la preparazione salata è confermata in un lavoro del 1890, di Domenico Giordano, dal titolo "Ittiologia del Golfo di Gaeta". Per la città fortificata di Gaeta le alici sotto sale costituivano una riserva strategica durante i numerosi assedi cui la città è stata sottoposta dai Saraceni nel corso dei secoli.



PUNTARELLE CON LE ALICI

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di catalogna (puntarelle), 50 g di alici sotto sale, 1 ciuffetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio sbucciati, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe.

Procedimento: staccare le foglie dal capo centrale della puntarella, quindi privare delle fibre sottili superficiali aiutandosi con il coltello. Tagliare i cespi a listarelle sottili e metterle a bagno per circa 1 ora in acqua fresca in modo che si arricciano. Schiacciare in un contenitore a parte l'aglio e metà delle alici, precedentemente dissalate con acqua. Diluire la preparazione con 3 cucchiaini di aceto e 3 di olio, salare, pepare ed amalgamare il tutto. Scolare bene le puntarelle e condirle con il composto ottenuto. Completare con un pizzico di prezzemolo.