



## TRIPPA DI MARE DELL'ISOLA DI PONZA

### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina: Isola di Ponza.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La trippa di mare dell'Isola di Ponza si ricava dal così detto 5° quarto del pesce, ovvero dello stomaco. Ricavata dai pesci di maggiore dimensione come ad esempio il pesce spada, la cernia, la ricciola e la rana pescatrice (detta anche coda di rospo) viene cucinata e insaporita con vari aromi naturali.

Si presenta di colore grigiastro e aspetto spugnoso e particolarmente saporita. Risulta essere ricca in Vitamina B12 e fibre.

**METODO DI PRODUZIONE** Per ottenere una gustosa trippa di mare trippa di mare dell'Isola di Ponza si prediligono i pesci di maggiore dimensione come ad esempio il pesce spada, la ricciola e la rana pescatrice (detta anche coda di rospo). La trippa di questi pesci viene recuperata dai pescatori locali che, al termine delle operazioni di pesca, procedono con la fase di pulizia ed eviscerazione del pesce. Dopo una breve fase di stoccaggio si procede con un accurato lavaggio in acqua corrente fresca e alla cottura in abbondante acqua bollente per 20 minuti circa con aggiunta di alloro, aceto, vino, carote, rosmarino e tanta cipolla. Terminata la bollitura la trippa viene fatta riposare e raffreddare per qualche minuto e ritagliata e strisce più o meno grandi. Segue una seconda cottura in una padella abbastanza capiente, con olio extravergine di oliva, pomodoro, cipolla e rosmarino. La cottura in padella avviene in 5/10 minuti.

**CENNI STORICI** La trippa di mare è un piatto tradizionale della cucina ponzese che ancora oggi trova particolare apprezzamento non solo dagli abitanti locali ma anche dei turisti frequentatori dell'Isola. In passato era considerato uno scarto del pesce e non trovava interesse da parte del consumatore, ma i pescatori che non avevano un gran che di cui sfamarsi, visto che tutto il loro pescato era destinato alla vendita, lo tenevano per se e lo cucinavano attraverso una semplice bollitura in acqua. Oggi invece l'acqua di bollitura viene arricchita e insaporita con vari aromi naturali e condita con il pomodoro.