



UOVA DI PESCE SPADA DELL'ISOLA DI PONZA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Isola di Ponza

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le uova di pesce spada sono conservate sott'olio e possono essere utilizzate come un gustoso ingrediente di molti piatti tradizionali: soprattutto come condimento sulla pasta; "A pezzell" ovvero uova di pesce spada sbriciolate, condite con olio, prezzemolo, uova, pepe; o condite con olio, sale, limone, pepe e peperoncino

Ci sono tre tipi di uova che si possono distinguere dalle dimensioni e dal colore:

- l'uovo acerbo è molto "stretto" e piccolo; presenta colore scuro quasi grigio;
- l'uovo "a giusto punto" è di medie dimensioni e ha colore baige, panna
- l'uovo maturo, ovvero uova che sono pronte per essere rilasciate dal pesce ed essere fecondate, che sono grandi, di colore rosa intenso e sono particolarmente grasse.

Le uova di pesce spada si caratterizzano per un sapore intenso che richiama il sapore del mare.

METODO DI PRODUZIONE Il periodo di produzione delle uova da pesce spada è legato al periodo di migrazione e riproduzione del pesce spada, che avviene nel periodo estivo. La femmina depone fino a 800.000 uova pelagiche di meno di 2 mm di grandezza. Con la cattura del pesce spada attraverso la tecnica della palamite (detta "coffa" in dialetto ponzese) che prevede la preparazione e allestimento di tanti fili di n nylon (lenza) a cui sono appesi grandi ami. Una volta recuperate le uova del pesce spada queste subiscono una lavorazione abbastanza lunga che ha inizio con la bollitura in abbondante acqua salata. La salamoia è composta da 70 grammi di sale/kg di prodotto in 6 litri di acqua.

La bollitura avviene per almeno 2 ore e mezzo durante la quale deve essere asportata la schiuma che si forma in superficie in modo da eliminare tutte le impurità. Terminata la cottura si procede con l'abbattimento, il raffreddamento e l'asciugatura delle uova. Si separano le uova dalla tessuto, abbastanza spesso, dove serve da contenimento delle uova stesse. A questo punto le uova si mettono nei barattoli e si aggiunge olio extravergine di oliva (chiarificato ovvero più leggero) o olio di semi.

CENNI STORICI Le uova di pesce spada sono storicamente prodotte sull'Isola di Ponza da almeno 100 anni. Era il piatto povero, ma molto nutriente, per quelle famiglie che non potevano permettersi di comprare la carne. Era soprattutto il piatto dei pescatori e di che si dedicava a lavorare la terra.

La signora Assunta Scarpati, personaggio verace, popolarissima a Ponza e nota ristoratrice ai più, che ha ereditato dal padre "maestro di bolentino e traina inventore del piombo guardiano", una passione quasi religiosa per il pesce in cucina e ci racconta come in passato veniva utilizzate le uova di pesce spada: "La preparazione delle uova di pesce spada era semplice: venivano conservate con la salagione, in dialetto detto "uarittone", e cucinate con la bollitura in acqua abbondante. Ma il consumo doveva essere fatto il prima possibile anche perché le uova di pesce potevano a deteriorarsi in breve tempo. Ma verso la seconda metà del '900, si è trovato il modo di conservare le uova di pesce per tempi più o meno lunghi grazie all'uso dell'olio. Ciò ha reso possibile la conservazione del prodotto in barattoli di vetro e la commercializzazione presso i ristoranti e negozi locali".