

LATTERINI MARINATI DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Latterini marinati del Delta del Po, acquadelle marine del delta veneto, frittura marinata del delta veneto.



La storia

I latterini sono pesci di dimensioni contenute, molto diffusi nella zona del delta del Po e della laguna veneta in generale, mentre durante l'inverno si spostano verso il mare per evitare le basse temperature delle acque lagunari. Si pescano con particolari reti da posta chiamate "rè da anguele" o con la "volega", tipica rete a borsa sostenuta da una pertica, che si usa dalla barca. Sono da sempre pescati in quantità notevoli e apprezzati per il loro sapore e per la facilità di impiego, vengono spesso

fritti. Nella zona del Delta polesano è antica tradizione la preparazione in marinatura di questi pesci. La ditta Regnoli è la prima struttura "industriale" per la preparazione di questo, come di altri prodotti marinati nella zona, creata addirittura nel 1861 ed è ancora oggi in attività.

Descrizione del prodotto

I "latterini marinati del Delta del Po" sono una semiconserva di pesciolini della specie latterino (*Atherina boyeri*) provenienti dalla pesca locale, fritti, marinati e commercializzati in lattina.

Il latterino presenta corpo slanciato, con testa piccola e muso appuntito, bocca media, terminale, obliqua; occhio grande. Il colore è grigio-verdastro con puntini neri sul dorso, ventre biancastro, fianchi attraversati da una linea argentata longitudinale. La lunghezza è mediamente di 5-10 cm, fino ad un massimo di 13 cm.

Processo di produzione

Il prodotto perviene fresco in casse direttamente dai porti pescherecci locali. Le casse vengono disposte in posizione leggermente inclinata per un breve periodo allo scopo di completare lo sgrondo dell'acqua in eccesso, poi vengono avviate al reparto frittura. La fase di frittura viene svolta nel modo classico che prevede, dopo l'infarinatura e la sbattitura, la friggitura vera e propria con immersione del prodotto in bagno d'olio bollente. Successivamente il prodotto fritto viene raccolto in apposite cassette per il raffreddamento.

Segue la fase di confezionamento in lattina, dove viene aggiunta la salamoia (soluzione acquosa di aceto e sale). Prima della chiusura definitiva il prodotto deve completare l'assorbimento che si conclude con il rabbocco delle lattine; viene poi stoccato in apposita cella e dopo alcuni giorni è pronto per la vendita.

Usi

L'uso dei "latterini marinati del Delta del Po" è quello classico che va dall'antipasto di pesce, al piatto freddo per insalate e all'aperitivo.

Reperibilità

Presso i rivenditori nella zona del delta, venduti soprattutto nel periodo autunno-invernale con punte massime nel periodo che va dalla festa dell'Immacolata al Capodanno.

Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.

