

PESCE AZZURRO DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesce azzurro, alice e sarda, sardela, sardon, sardèa.



La storia

Il pesce azzurro comprende essenzialmente due specie ittiche: le alicie e le sarde. Entrambe queste razze vivono lungo la costa, nelle zone delle bocche di porto, nella laguna veneta ma sono presenti abbondantemente in mare aperto. Fin dai tempi dei primi insediamenti umani questi pesci sono stati pescati abbondantemente nella zona a largo del Delta del Po e vengono pescati oggi seguendo rigide disposizioni normative che definiscono quantità di pescato e metodologie da attuare. Costituiscono infatti uno dei componenti principali di reddito delle marinerie e sono parte fondamentale della tradizione culinaria locale.

Descrizione del prodotto

Le alicie (*Engraulis encrasicolus*) e le sarde (*Sardina pilchardus*), sono pesci di dimensioni ridotte che presentano corpo allungato e snello, ma si differenziano per alcune caratteristiche fisiche.

Le alicie, chiamate anche acciughe, dal corpo affusolato, il ventre liscio e arrotondato, presentano un'unica pinna dorsale situata a metà circa del corpo il quale è di colore azzurro-verdastro nel dorso e argenteo sui fianchi e sul ventre. La lunghezza media è di 11-12 cm e negli individui mediterranei arriva ad un massimo di 18-20 cm. Si ciba di plancton animale, piccoli crostacei e larve di molluschi. La riproduzione avviene da aprile a novembre, in prossimità della costa e le uova emesse sono numerosissime e galleggianti.

Le sarde sono l'unica specie appartenente al genere *Sardina* presente nel Mediterraneo. È un pesce di piccole dimensioni, dal corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente, coperto di grosse squame. Il muso presenta mascelle di dimensioni diseguali con quella inferiore leggermente prominente. L'unica pinna dorsale è situata circa a metà del corpo, molto avanzata rispetto alla pinna anale. La colorazione è azzurro-verdastro sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre. Possono essere presenti alcune macchiette nerastre lungo ogni fianco. La lunghezza massima degli individui mediterranei è di 18-20 cm, quella media di 15 cm. La durata della vita è di circa otto anni. La sardina vive in autunno e inverno a profondità maggiori, mentre è più vicina alla costa nel restante periodo dell'anno.

Processo di produzione

La pesca del "pesce azzurro del Delta del Po" è sottoposta a rigidi limiti quantitativi del pescato. La campagna di pesca è giornaliera ed è effettuata durante tutto l'anno. Le imbarcazioni impiegate hanno modeste dimensioni, e conseguentemente anche la rete impiegata per la pesca a strascico è di dimensioni contenute, per questo motivo il pesce rimane integro e viene sbarcato ancora con le squame.

Appena pescato, il prodotto viene posto all'interno di cassette in polistirolo e subito ghiacciato. È commercializzato fresco o viene avviato alle industrie di trasformazione.

Usi

Il pesce azzurro contiene considerevoli quantità di fosforo e vitamine e, essendo un pesce magro, è adatto per quasi tutte le diete. Viene consumato fritto, arrosto o nella tipica ricetta veneta in "saor" con marinatura in abbondante cipolla. È molto apprezzato per il suo gusto delicato ma saporito.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile fresco presso tutti i mercati ittici della zona durante tutto l'anno, anche se in quantità superiori in primavera e in estate.

Territorio interessato alla produzione

Tratto di mare antistante il Delta del Po in comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.

