

# ANGUILLA MARINATA DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla marinata del Delta del Po.



## La storia

L'anguilla è un pesce che si trova abbondante in tutta la zona del delta del Po, viene pescato durante tutto l'anno e lavorato da alcune aziende specializzate.

La tecnologia di conservazione dei prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino risale agli antichi greci, ed è stata poi ripresa a partire dal Medioevo. In tutta la zona lagunare veneta, la tradizione culinaria è strettamente connessa con la fauna ittica, da sempre colonna portante dell'economia e del sistema alimentare dell'area. A prescindere dalle testimonianze degli estimatori locali, si evidenzia che la prima struttura "industriale" per la preparazione di prodotti ittici marinati del delta veneto fu la ditta Regnoli, fondata nel 1861 ed ancor oggi in attività.

## Descrizione del prodotto

Il prodotto "anguilla marinata del Delta del Po" è una semiconserva di anguille (*Anguilla anguilla*) cotte tramite arrostitura, marinate e commercializzate in lattina.

L'anguilla ha un corpo allungato a forma di serpente, con la bocca provvista di minuscoli denti. La pinna dorsale è continua con la caudale e l'anale, mentre le pinne pettorali sono molto corte e tonde. La pelle, viscida, produce abbondante sostanza

mucosa. Il colore è bruno, verdastro, talora grigio scuro; il ventre è bianco o giallastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi. La migrazione al mare per la riproduzione, detta catadroma, avviene in inverno, tra ottobre e gennaio; gli individui maturi sono detti anguille argentine. Per l'anguilla delle valli venete è presunto il centro di riproduzione nel Mar dei Sargassi, al largo delle Bermuda; le larve, chiamate "leptocefali", sono trasportate dalla corrente del Golfo fino alle coste europee, dove completano la metamorfosi e risalgono le foci dei fiumi. A questo stadio, i soggetti sono trasparenti e noti col nome di "ceche". Non si esclude che nel Mediterraneo vi siano altri centri di riproduzione.

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età e le femmine misurano almeno 40 cm ed hanno 9-20 anni.

Il differenziamento sessuale ha inizio quando le anguille raggiungono una lunghezza di circa 14-18 cm.

## Processo di produzione

Le anguille vengono dapprima decapitate e, se di grandi dimensioni, tagliate per venir infilate negli appositi spiedi, così da assumere la caratteristica forma a "S" in funzione della pezzatura e del taglio. Segue l'arrostitura in forni a piastre. Successivamente il prodotto, tolto dagli spiedi, viene depositato in cassettoni di plastica per il raffreddamento. Le anguille così preparate e distinte per pezzatura sono poi confezionate in lattine di varia capienza, riempite e rabboccate con salamoia costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale. Dopo alcuni giorni di maturazione il prodotto viene commercializzato.

## Usi

L'uso di questo prodotto marinato è quello classico dell'antipasto di pesce, del piatto freddo per insalate e dell'aperitivo.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori nella zona del delta. L'anguilla "marinata del Delta del Po" è un prodotto tipico delle ricorrenze natalizie, si trova dunque facilmente in commercio 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.

