

SARDINE E ALICI MARINATE DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sardine e alici marinate del Delta del Po, sardine e alici marinate del delta veneto.



trasformati alimentari. Del resto la tecnologia di conservazione di prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino ha origini molto antiche e in tutta la zona costiera veneziana e rodigina ha una tradizione secolare. Nella zona di Ariano Polesine è ancora oggi attiva la ditta Regnoli che è stata la prima struttura "industriale" attiva, risale al 1861, nella preparazione di prodotti ittici marinati.

Descrizione del prodotto

Le alici o acciughe (*Engraulis encrasicolus*) e le sardine (*Sardina pilchardus*) sono pesci di piccole dimensioni (massimo 15-20 cm) dal corpo affusolato e colorito azzurrognolo, verdastro o grigiastro. Si differenziano tra loro per alcuni aspetti morfologici, per habitat e stili di vita leggermente differenti e per diverse proprietà gustative.

"Sardine e alici marinate del Delta del Po" è una semiconserva di sardine e di alici provenienti dalla pesca locale, marinate e commercializzate immerse in salamoia o sott'olio in diversi formati e contenitori (vasi di vetro, vaschette di plastica, fusti vari).

Processo di produzione

I pesci vengono pescati con reti a strascico sia sottocosta che al largo, una volta catturati vengono subito posti in casse di polistirolo e ricoperti con scaglie di ghiaccio.

Il prodotto perviene perciò fresco in casse direttamente dai porti pescherecci alle aziende di trasformazione. Il pesce viene dapprima ammollato in acqua fredda; le sardine vengono decapitate e filettate a macchina mentre le alici, più delicate, vengono sottoposte manualmente e a tali operazioni. Si provvede quindi al lavaggio, che precede la fase della marinatura. Questa è eseguita tramite immersione in salamoia, costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale, per un periodo di 24-48 ore, durante il quale il prodotto viene di tanto in tanto mescolato. Al termine della marinatura i filetti assumono la caratteristica colorazione bianca, vengono dunque confezionati, prevalentemente sott'olio, e quindi commercializzati.

Usi

Ricco di fosforo e vitamine questo pesce si adatta a quasi tutti i tipi di dieta. La versione marinata, più calorica e grassa, trova impiego soprattutto nella preparazione di salse e sughi.

Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile nella zona del delta durante tutto l'anno presso rivenditori e dettaglianti.

Territorio interessato alla produzione

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



La storia

Le alici e le sardine sono due specie ittiche molto abbondanti nell'alto Adriatico e fanno, da sempre, parte dell'alimentazione delle popolazioni stanziate lungo le coste venete. Apprezzate per il gusto particolare e per la facilità di preparazione sono consumate sia fresche che per la preparazione di