

La Colatura di alici in cucina



È un condimento peculiare che può essere usato per insaporire, al posto del sale, con il suo inconfondibile aroma, primi piatti e verdure fresche o lessate (patate, scarole, broccoli ecc.). In molti casi viene aggiunto alle specialità della cucina locale conferendo, grazie alla fantasia dei nostri cuochi, un tocco di unicità alla pietanza.

Linguine alla colatura

Ricetta classica cetarese – porzione per una persona

spicchio d'aglio (q.b.), peperoncino (q.b.), alcuni rametti di prezzemolo, ½ cucchiaino da cucina di colatura, 1,5 cucchiaini di olio di oliva extra vergine, ½ cucchiaino da cucina di acqua di cottura. Amalgamare il tutto, a crudo, in un'insalatiera, aggiungendo poi le linguine cotte al dente in acqua senza sale.

N.B. Le quantità proposte devono essere adattate sulla base dell'esperienza diretta. La colatura, prodotto artigianale, non è standardizzato, e può presentare differenti livelli di salinità e carica aromatica. È preferibile utilizzare quantità inferiori e poi aggiungere se ritenuto opportuno.



Cetara, fronte del mare



Associazione "Amici delle Alici"

c/o Pro Loco Cetara - Costa d'Amalfi

Corso Garibaldi, 15

84010 Cetara (Sa)

Tel. 089 261593

Cell. (presidente): 320 3263509

www.amicidellealici.it

info@amicidellealici.it



Comune di Cetara
Provincia di Salerno



La Colatura di alici
di Cetara è un



Presidio Slow Food

Produttori



Via Nofilo, 25 - 84080 Pellezzano (Sa)
Tel. 089 566347 - Fax 089 567058
www.iasa.it - iasasrl@tin.it



Corso Umberto I, 64 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261147
nettuno.cetara@virgilio.it

Ristoratori



LA CIANCIOLA

Piazza Cantone, 13 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. e fax 089 261828
www.lacianciola.it - info@lacianciola.it



AL CONVENTO

Piazza S. Francesco, 16 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261039 - www.alconvento.net
info@alconvento.net



SAN PIETRO

Piazza S. Francesco, 2 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261091
www.sanpietroristorante.it
info@sanpietroristorante.it

Soggiornare a Cetara



CE.TOUR sas

Piazza Martiri Ungheresi, 59
84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261042 - Fax 089 261977
www.cetour.it - info@cetour.it

«... le famiglie cetaresi, devote a questa antica tradizione, dalle alici mature sanno ricavare la Colatura, delizia di molti palati, ma non per tutti»



Cetara,
un paese
un prodotto:
la "Colatura di alici"

Cetara

il paese della Colatura di alici



Il borgo marinaro di Cetara è noto non soltanto per le sue bellezze ambientali ed architettoniche nello scenario della Costa d'Amalfi, dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, ma anche per la preponderanza di un'attività economica: la pesca. Da sempre gli abitanti di Cetara, il cui toponimo deriva probabilmente da cetarii (luogo di pescatori) o da cetarium (luogo nel quale si esegue la lavorazione dei pesci), hanno praticato quella che è una delle più antiche attività dell'uomo. Fonti storiche fanno risalire l'origine del borgo al secolo VIII d.C.

La **pesca delle alici** risulta, nel corso dei secoli, l'attività più diffusa fra gli abitanti di Cetara. I Cetaresi, pescatori esperti, si tramandano di generazione in generazione un tradizionale metodo di salatura delle alici. Fra la fine del XVIII e gli inizi del XIX secolo i cetaresi furono protagonisti della colonizzazione della Costa Settentrionale dell'Africa. Per la loro abilità di pescatori e di conoscitori dei metodi di salagione del pesce azzurro, il governo francese dell'epoca incentivò il trasferimento dei campani e dei cetaresi, soprattutto verso l'Algeria, dove furono brillanti armatori ed industriali nel settore della conservazione dei prodotti ittici.

Nella prima metà del Novecento le acque pescose del Golfo di Salerno erano solcate da una flotta di oltre 20 Lampare cetaresi che catturavano consistenti quantità di alici prelibate, per dar luogo ad una fiorente attività di salagione. Cetara rappresentava quindi nel Golfo di Salerno la marineria più consistente.

Questa esperienza ed intraprendenza si è trasferita, a partire dagli anni Settanta, nel settore della pesca vagantiva

del **Tonno**. Oggi Cetara è sede della più importante flotta tonniera del Tirreno impegnata nella pesca del prezioso tonno rosso, prevalentemente destinato all'esportazione verso i mercati asiatici. Ma permane radicata nella storia e tradizione locale l'attività di pesca delle alici, destinate soprattutto alla produzione della Colatura d'alici di Cetara.

Come dimostrano autorevoli ricerche (si vedano al riguardo gli studi del professor Ezio Falcone – Centro di Cultura e Storia Amalfitana) la **Colatura d'alici di Cetara** è il nobile discendente del GARUM romano, menzionato da Plinio, usato dal grande cuoco imperiale Apicio che faceva grande uso di questa salsa nel preparare i suoi banchetti.

Nella sua versione attuale la Colatura d'alici differisce dal suo antenato: il *Garum* era una salsa di pesce cremosa ottenuta dalla macerazione di strati alternati di pesci piccoli e interi (probabilmente alici), e grandi pesci tagliati a pezzetti (forse sgombri o tonni), con strati di erbe aromatiche tritate, il tutto ricoperto da sale grosso (NICO VALERIO, *La tavola degli antichi*).

La Colatura d'alici è un liquido ambrato ottenuto dal processo di maturazione delle alici sotto sale, seguendo un antico procedimento tramandato di padre in figlio dai pescatori di Cetara, tutt'ora praticato in molte famiglie del borgo costiero.

Regole semplici e tempi precisi. La materia prima di partenza è costituita dalle Alici o Acciughe (*Engraulis encrasicolus* L.) pescate con la tecnica del 'cianciolo' (con utilizzo della lampara) **esclusivamente nel Golfo di Salerno** nel periodo primaverile, da fine marzo a inizio

luglio. In questo periodo, per effetto delle peculiari condizioni delle acque del Golfo e della fase del ciclo vitale del pesce, le alici presentano un basso contenuto di grassi e sono particolarmente adatte al processo di salagione. Le acciughe, appena pescate, vengono sottoposte a decapitazione ed eviscerazione ('scapezzate') a mano, e sistemate – con la classica tecnica 'testa-coda' a strati alterni di sale ed alici - in un apposito contenitore in legno di rovere, il TERZIGNO (un terzo di una botte). Completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco in legno (detto tompagno), sul quale si collocano dei pesi (pietre marine).

Per effetto della pressatura e della maturazione delle acciughe, un liquido comincia ad affiorare in superficie; mentre nel normale processo di conservazione delle alici viene prelevato ed eliminato, nella produzione della colatura ne costituisce l'elemento base. Raccolto progressivamente, viene conservato e sottoposto ad un procedimento naturale di concentrazione con esposizione alla fonte di luce diretta del sole estivo.

Al termine del processo di maturazione delle alici (circa 4 - 5 mesi), in genere fra la fine del mese di ottobre e gli inizi di novembre, tutto è pronto per l'ultima fase del processo: il li-



quido raccolto e conservato viene versato nuovamente nel terzigno ove le acciughe erano rimaste in maturazione. Attraversando lentamente i vari strati (colando), ne raccoglie il meglio delle caratteristiche organolettiche, fino ad essere recuperato, attraverso un apposito foro praticato nel terzigno con un attrezzo detto 'vriale', e trasferito in altro recipiente.

Il risultato finale è un distillato limpido di colore ambrato carico (quasi bruno-mogano), dal sapore deciso e corposo, una eccezionale riserva di sapidità che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate.

Agli inizi di dicembre la Colatura di alici è pronta per condire il piatto forte delle feste natalizie. È quasi un rituale antico: ogni famiglia se la procura per condire gli spaghetti o le linguine, immancabili nelle cene vigiliari. Una tradizione vera, molto sentita, che ogni anno ricorda ai cetaresi la propria storia di popolo marinaro della Costiera Amalfitana.

Apprezzato in gastronomia, è da alcuni anni finalmente valorizzato ed utilizzato quale ingrediente peculiare della cucina locale. Questo tipico e genuino condimento, unico nel suo genere, ha ricevuto un suo primo riconoscimento. La Colatura d'Alici di Cetara è inserita nello speciale elenco, elaborato dal Ministero per le politiche agricole (D.M. 18.7.2000), dei prodotti agroalimentari tradizionali da tutelare e da salvaguardare. Dal 2003 Slow Food ha istituito il presidio delle Colatura Tradizionale di alici di Cetara.

La nostra associazione, che aggrega oltre 50 soci fra i quali i ristoratori locali riuniti nella Confraternita del Pesce azzurro, la Pro Loco, i produttori del settore, storici, giornalisti, gastronomi, ha lo scopo precipuo di valorizzare e salvaguardare il prodotto Alici e Colatura d'alici di Cetara.

In sintonia con gli Enti Locali (Comune di Cetara, Comunità Montana Penisola Amalfitana, Provincia di Salerno) e con altre associazioni (Pro Loco, Confraternita del Pesce Azzurro, Slow Food) l'associazione promuoverà l'avvio delle procedure per il riconoscimento delle forme di tutela previste dai Regolamenti CEE.



Cetara

the country of "Colatura" of anchovies



The fishermen's village of Cetara is famous not only for its environmental and architectural beauties in the context of the Amalfi coast, declared by the UNESCO a World Heritage site, but also for the preponderance of an economic activity: fishing.

Over the centuries, anchovy fishing has been the most widespread activity among Cetara's inhabitants. The "Cetaresi", expert fishermen, hand on a traditional salting method of anchovies from generation to generation. Between the end of the XVIII and the beginnings of the XIX century the "Cetaresi" were protagonists of the colonization of the Northern Coast of Africa.

Today the anchovy fishing remains ingrained in the local history and tradition, destined above all for the production of Colatura of anchovies of Cetara.

The Colatura of anchovies is an amber liquid obtained by the process of maturation of anchovies under salt, following an ancient method handed on from father to son by Cetara fishermen, up till now practiced by many families of the coastal village.

This flavorful sauce can be used for dressing fresh or boiled vegetables like chard, borage, escarole, broccoli and potatoes and also for livening up pasta and fish dishes. Product of an age-old sailors' tradition, it is similar to the Roman garum and obtained from the aging of salted anchovies during a long and labor-intensive process. The anchovies used are caught with a cianciolo (a kind of surrounding net) in the Gulf of Salerno from the end of March to the beginning of July, this being the period in which the fish have a low fat content. Once scapezzate (decapitated and gutted by hand) and laid head-to-tail in alternating layers with salt in a terzigno, an oak container, they are then covered with the tompagno, a wooden disk on which are laid stones from the sea.

After different months, generally between the end of October and the beginning of November, the concentrated liquid is poured back into the terzigno. After it has worked its way down through the various layers (hence the name colatura, or percolating), absorbing all the best flavors and aromas, it's collected from a hole at the base of the container with an instrument called a vriale, and transferred to another container. The final result is a translucent extract, with an amber color so deep it's almost mahogany, and a distinctive and full-bodied flavor. A traditional custom calls for every family to use some for dressing spaghetti and linguine during Christmas Eve dinner, a much-loved ritual which helps remind the people of Cetara of their seafaring history. The Presidium intends to ensure a future for this traditional product and create a protocol to define the characteristics of the classic production method.