

La colatura di alici in cucina

Può essere usata 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 aggiunta alle specialità della cucina locale conferendo, grazie alla fantasia dei nostri cuochi, un tocco di unicità alla pietanza.

Linguine alla colatura



(Ricetta classica cetarese per 1-2 persone)

½ cucchiaino da cucina di colatura di alici, 1,5 cucchiaini di olio di oliva extra vergine, uno spicchio d'aglio (q.b.), peperoncino (q.b.), alcuni rametti di prezzemolo, 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 possono essere adattate in base all'esperienza diretta. La colatura, prodotto artigianale, non è standardizzata, e può presentare differenti livelli di salinità e carica aromatica. È preferibile utilizzare quantità inferiori e poi aggiungere il prodotto se ritenuto opportuno.



Associazione "Amici delle Alici"
c/o Pro Loco Cetara - Costa d'Amalfi
Corso Garibaldi, 15 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261593 - Cell. (presidente): 348 0134049
www.amicidellealici.it - info@amicidellealici.it



Presidio Slow Food



I produttori del Presidio



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
www.nettunocetara.it - info@nettunocetara.it

Ristoratori

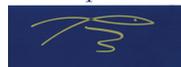


Piazza Cantone, 13 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. e fax 089 261828
www.lacianciola.it - info@lacianciola.it



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

SAN PIETRO



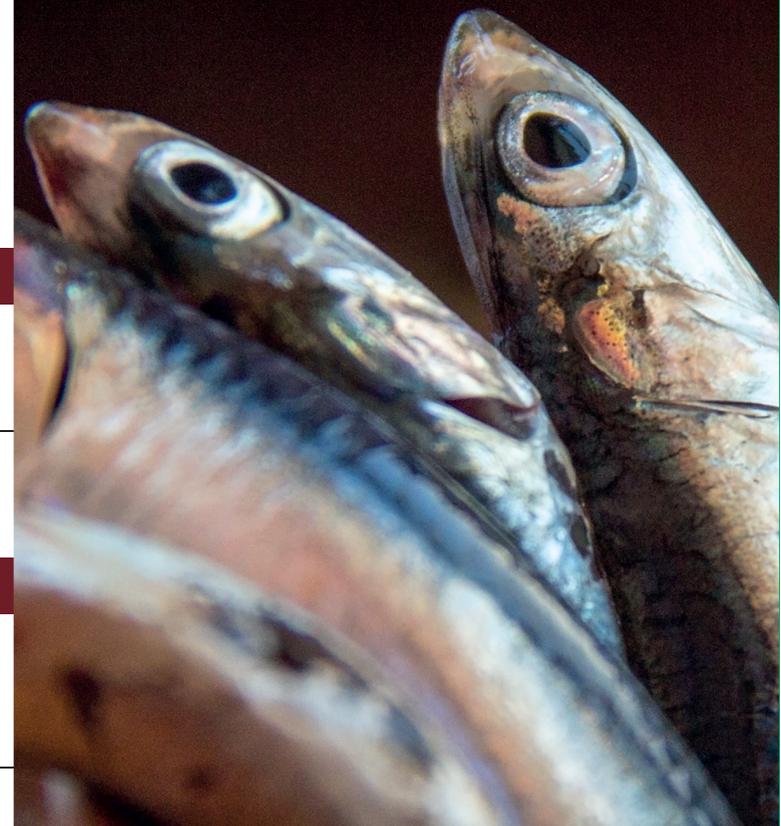
Piazza S. Francesco, 2 - 84010 Cetara (Sa)
Tel. 089 261091
www.sanpietroristorante.it
info@sanpietroristorante.it

Soggiornare a Cetara



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



La Colatura di alici è uno di quei prodotti gastronomici che risultano indissolubilmente legati a un luogo: Cetara un piccolo comune della Costa d'Amalfi, territorio dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. In questo borgo la pesca è ancor oggi un'attività economica e sociale di rilievo fondamentale. 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. La pesca delle alici, nel corso dei secoli, si è poi evoluta, e i cetaresi, pescatori esperti, si sono tramandati un tradizionale metodo di salatura delle alici. Fra la fine del XVIII e gli inizi del XIX secolo 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.

Nel Golfo di Salerno si pescavano e si pescano prelibate alici, materia prima con cui si dà luogo, ancora oggi, ad una fiorente attività di salagione: da essa deriva la produzione della Colatura d'alici di Cetara, nobile discendente del Garum romano, menzionato da Plinio, usato dal grande cuoco imperiale Apicio nei suoi banchetti.

Nella sua versione attuale la colatura differisce dal suo antenato e si presenta come un liquido ambrato, con aromi intensi, ottenuto dal processo di maturazione delle alici sotto sale, seguendo un procedimento tramandato di padre in figlio dai pescatori. Tutt'ora praticato in molte famiglie del borgo costiero se ne trova traccia nelle *Memorie su l'economia campestre e domestica*, un volume del 1818, autore P. Niccola Columella Onorati. Le alici (*Engraulis engrasiculos L.*) pescate con la tecnica del 'cianciolo', con utilizzo della lampara, nel mare antistante la provincia di Salerno, principalmente in primavera ed in estate, vengono sottoposte a decapitazione ed eviscerazione ('scapezzate') a mano, e sistemate a strati alterni con il sale in un apposito contenitore in legno, detto 'terzigno', poi sottoposto a pressione con dei pesi. Al termine del processo di maturazione (almeno 6-9 mesi), in genere agli inizi del mese di dicembre, l'ultima fase del processo consente la raccolta del liquido attraverso un apposito foro praticato sul fondo del contenitore con un attrezzo detto 'vriale'.

Il risultato finale è un liquido limpido di colore ambrato carico, quasi bruno-mogano, dal sapore deciso e corposo, un'eccezionale riserva di sapidità che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate. Tutto è pronto per condire il piatto forte delle feste natalizie (linguine, spaghetti) a partire dalla vigilia della festa dell'Immacolata.

Il prodotto attirò l'attenzione di Gualtiero Marchesi. Nel celebre volume 'Il codice Marchesi' il grande gastronomo inserisce un piatto con l'uso della colatura di alici di Cetara: *Insalata di spaghetti alle alici scappate*, dedicato al tema della leggerezza, probabilmente ispirato dal tradizionale spaghetti alla colatura, il piatto povero dei cetaresi.

Da tempo apprezzato in gastronomia grazie all'abilità dei ristoratori del territorio che lo utilizzano come ingrediente peculiare della cucina locale, ha poi varcato i confini regionali ed è ora usato da numerosi chef di chiara fama.

Dal 2003 Slow Food ha riconosciuto il *Presidio della Colatura Tradizionale di alici di Cetara*. Sono in corso le procedure per il riconoscimento della Dop.



Cetara, the country of anchovy colatura

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 Cetara anchovy colatura.

Anchovy colatura 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 *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.