

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 tonniere del Tirreno impegnata nella pesca del prezioso tonno rosso, prevalentemente destinato all'esportazione verso i mercati asiatici. Ma permane radicata nella zona 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 liquido 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.