

COLATURA DI ALICI DI CETARA

Differenti tecniche di estrazione e influenza della temperatura sulla produzione di istamina

Angelo Citro, Massimo D'Antonio, Giovanni Bruno
 Servizio Veterinario ASL SA1

L'Azienda Sanitaria Locale "Salerno1", ASL SA 1 comprende anche l'area geografica della costiera amalfitana, territorio ricco di tradizioni agroalimentari e di veri e propri giacimenti gastronomici.

In questo articolo ci occupiamo della "Colatura di Cetara". Il Comune di Cetara è conosciuto da sempre per essere un borgo di pescatori, famoso per la flotta dedita alla pesca del Tonno, ma anche e soprattutto per la produzione di "alici salate".

Le alici salate venivano prodotte per essere conservate per i mesi invernali oppure quando la pesca era scarsa. Queste venivano mantenute nel caratteristico "terzigno" (piccola botte in legno, foto 1) oppure in vasetti di terracotta smaltata all'interno.

La tradizione della conservazione delle alici salate si è perpetuata fino ai giorni nostri, anzi, è diventata una vera fonte economica in quanto si è accresciuta tanto da far sorgere delle piccole e medie imprese artigianali sia sul territorio comunale sia in quello immediatamente confinante.

Dalle alici salate veniva estratto la cosiddetta "colatura di alici" prodotto di nicchia legato al territorio di Cetara e comunque di cittadini cetaresi stabilitesi in comuni vicini.

La "Colatura di alici di Cetara", dunque, è il liquido che deriva dall'estrazione (colatura) più o meno spinta delle alici salate mature. Trattasi di una soluzione salina di colore giallo ambrato e in alcuni casi, quasi di mogano chiaro, profumo pungente di salsedine sapore piacevole di pesce conservato a base salata, commercializzato in bottiglie di vetro di varie dimensioni (125 ml, 250 ml ecc.). La "colatura" si conserva in bottiglie di vetro chiuse a temperatura ambiente, una volta aperta in frigo o in luogo fresco al buio senza tappo con sopra un rametto di origano.

La "colatura" è molto più conosciuta all'estero che in Italia, gli asiatici in generale e i giapponesi in particolare sono dei grandi conoscitori e appassionati di questo prodotto che ben si sposa alla

loro cultura gastronomica. Simile alla "colatura" sono il "Nuoc Mam" vietnamita e il "Nam Plaa" thailandese che sono oggi condimenti familiari in Europa; il loro forte, caratteristico odore è stato per molto tempo considerato ripugnante, che non evoca profumi o aromi idilliaci tant'è che veniva paragonato dai coloniali francesi in Indocina come odore «Di ragazzina che si lava poco» [11].



Foto 1. Terzigno con bottiglia di colatura.

Riferimenti normativi

La colatura è un prodotto tipico italiano che rientra nell'elenco previsto dall'articolo 8 del Decreto legislativo 173/98 e dal successivo Decreto Ministeriale applicativo n. 350 del 08.09.99 e aggiornato con Decreto Ministeriale 19.06.07; rientra altresì nel Reg. CE 2073/05 Capitolo 1.26, *Criteri di sicurezza alimentare, prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuto da specie ittiche associate con un tenore elevato di istamina* ($n = 9$ $c = 2$ $m = 200\text{mg/kg}$ $M = 400\text{ mg/Kg}$).

Storia

Secondo molti storici la "colatura" deriverebbe dal "garum" e dal *liquamen* dei romani e di questi sono giunte fino a noi numerose ricette; tutte utilizzavano come materie prime pesci più o meno grassi con le loro interiora con l'aggiunta di sale e spezie, poi messi al sole per tempi oscillanti dai venti trenta giorni fino a mesi e si otteneva una salsa liquida o semisolida molto forte da coprire ogni altro sapore.

Le origini della "Colatura" si fanno risalire a un episodio specifico accaduto intorno al XIII secolo a opera dei monaci Cisticercensi dell'Antica Canonica di San Pietro a Tuzolo, sull'omonimo colle vicino ad Amalfi. I monaci salavano le alici pescate tra maggio e agosto in botti le cui doghe, scollate dal tempo, non erano più adatte a tenere il vino. Le botti (terzigni) venivano sistemate su coppie di travi in legno poste parallelamente, murate a mezzo metro di altezza dal pavimento dette "mbuosti".

Man mano che il sale maturava le alici faceva perdere loro il restante liquido che "colava" attraverso le fessure delle botti e inondava il locale di un profumo forte e piacevole e i monaci pensarono bene di usarlo sulle verdure cotte come broccoli, patate etc.

Un'altra versione che fa riferimento sempre agli stessi

monaci nello stesso periodo parla di un battello che stava trasportando "terzigni" di alici salate per mare e dopo una burrasca, quando il cuoco scese nelle stive per prendere un po' di acciughe salate da utilizzare in cucina fu colpito dal profumo intenso che si sprigionava dal liquido che "colava" dalle doghe allentate dai movimenti della burrasca.

In ambedue le versioni la scoperta della colatura di alici fu divulgata dai monaci ai pescatori che applicarono delle modifiche nella lavorazione utilizzando per alcune produzioni anche una sorta di "cappuccio" per avere una migliore filtrazione.

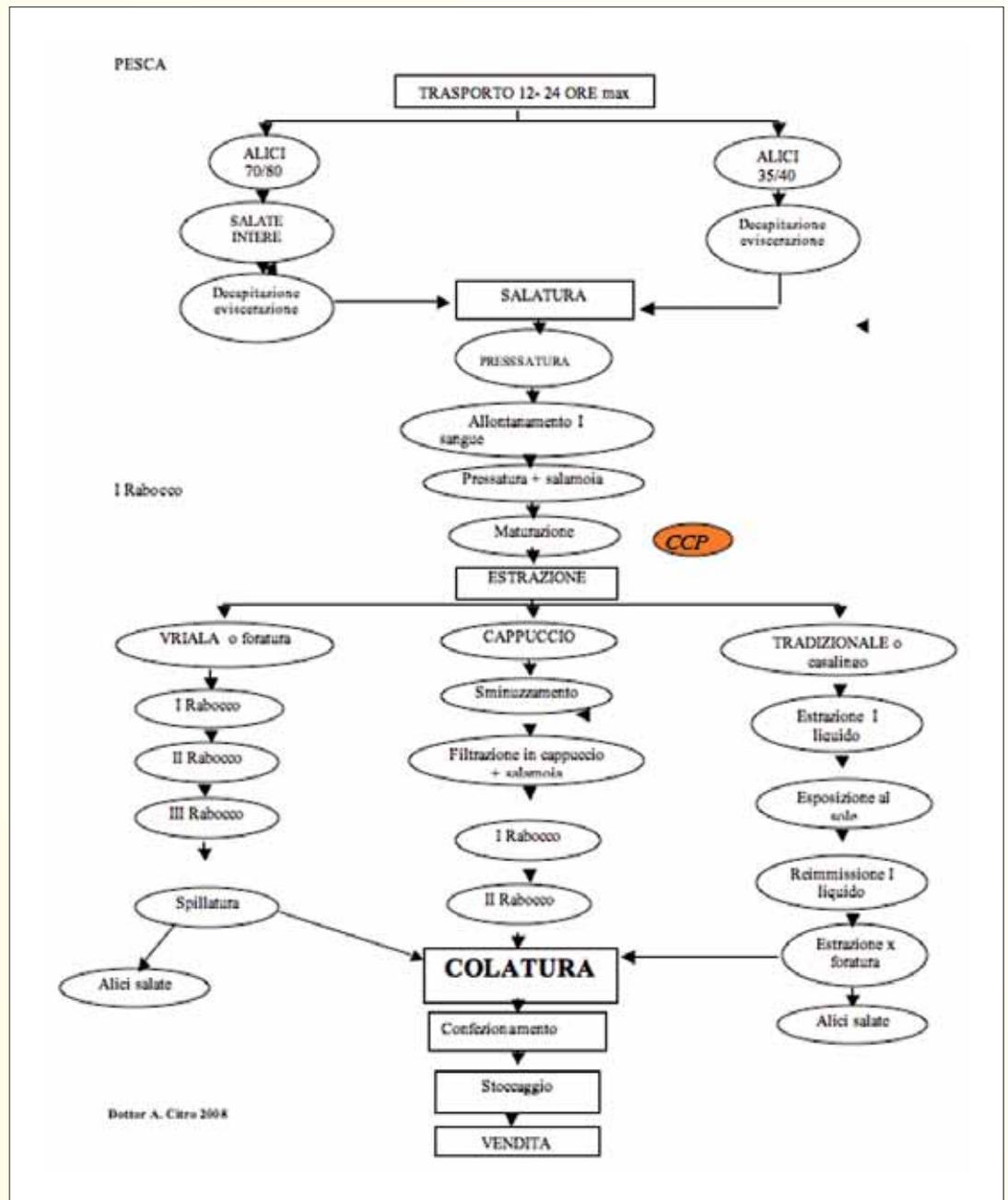


Figura 1. Colatura delle alici di Cetrara (A. Citro, 2008).



Descrizione delle metodiche di lavorazione

Le alici appena pescate, desquamate, decapitate ed eviscerate vengono poste con la classica tecnica testa coda a strati alterni di sale e alici e con l'ausilio di un collare (in teflon o legno), largo quanto il fusto e alto circa 25 centimetri, vengono depositati strati di sale e alici oltre il bordo. Completata questa fase il contenitore viene coperto con un disco di legno o teflon su cui si posizionano pesi proporzionati all'altezza delle alici nel contenitore e al materiale che compone il contenitore stesso, circa 50 kg all'inizio del processo poi si riduce il "carico" man mano che va avanti la maturazione fino a scendere intorno ai 15- 20kg.

La maturazione dura dai 4 ai 6 mesi a secondo delle dimensioni delle alici e della temperatura di conservazione.

L'estrazione può avvenire con tre metodi: a) della "vriala" o foratura, b) del "cappuccio", C) "tradizionale casalingo" (figura 1).

La resa in colatura da un fusto di circa 120 kg di alici più sale è di circa 10 - 12 litri.

Prima salatura (increspatura - desquamazione)

Le alici appena pescate vengono portate presso le ditte per la lavorazione entro 12 - 18 ore, e immerse in vasche di acciaio inox con salamoia (15° Bè c.a.) fredda, in alcuni casi anche con ghiaccio, dove sostano per minimo 2 ore massimo 12 ore per la desquamazione e il rassodamento.

Decapitazione ed eviscerazione (scapezzamento)

Le alici più piccole pari a numero 70/80 per kg vengono salate intere per circa 15 giorni e poi una volta rassodate vengono decapitate ed eviscerate. Le alici migliori hanno una pezzatura di circa 25 gr pari a 38/40 alici per kg.

Seconda salatura

Le alici sono poste a strati direzione testa coda con aggiunta di sale grosso fino a riempire il fusto un po' oltre il bordo con l'aiuto di collari in teflon o legno.

Pressatura

Sul contenitore viene posto un coperchio in legno o teflon con peso di circa 50 kg per 2 mesi (fusti da 120 kg) e poi "carico" più leggero 15/20 kg per il resto del periodo; i pesi sugli altri contenitori di alici salate saranno proporzionalmente più piccoli e varrà la stessa procedura.

Eliminazione sangue

Dopo aver eliminato il sangue si procede a un rabbocco di salamoia.

Maturazione

Il periodo oscilla dai 4 ai 6 mesi, dipende dalle dimensioni delle alici e dalla temperatura di conservazione, se necessario si aggiunge altra salamoia.

Estrazione

L'estrazione può avvenire con tre metodi:

a) vriala

I contenitori vengono portati in un ambiente separato e sollevati

da terra per circa un metro e con una specie di trapano a mano "vriala" si pratica un forellino a 4 - 5 centimetri dal fondo del contenitore, o direttamente sul fondo stesso (foto 2); si lascia defluire "colare". Il primo liquido ancora torbido viene rimesso all'interno del contenitore, tale operazione viene ripetuta fino a quando il liquido uscirà goccia a goccia, limpido. Se non si pressa molto, le alici possono essere utilizzate sfilettate sott'olio ovviamente la resa in colatura sarà inferiore. Questa è la tecnica più antica dove le alici mature vengono spremute fino a che non cola più nulla, vengono "disidratate" per schiacciamento/compressione;

b) cappuccio

Le alici salate mature vengono sminuzzate con un bastone o con



Foto 2. Foratura dei "terzigni".



Foto 3. Cappucci per la produzione della colatura.

	Giugno 2007	Luglio 2007	T°C	Agosto 2007	T°C	Settembre 2007	T°C	Ottobre 2007	Novembre 2007	Dicembre 2007
I	87	91	24,5	171	25,7	157	24,6	237*		
D 6	47	37	26,8	68	27,8	431	24,6	400	452*	
D 7	47	41	26,8	53	27,8	385	24,6	377	407*	
N 8	30	35	28,6	32	28,8	167	27,1	302	318	412*
N 9	31	36	28,6	43	28,8	217	27,1	231	348	487*

(*) Temperature medie.

Tabella 1. Valori di istamina nelle alici salate e nella colatura mg/kg.

le mani direttamente nel contenitore e poi si mettono nei cappucci di stoffa (foto 3) in locali freschi, ombreggiati, al riparo da polvere e da animali indesiderati. Per facilitare l'estrazione si aggiunge salamoia satura; la colatura si rimette nel cappuccio fino a quando fuoriesce limpida. Questa è invece la tecnica più recente con cui si ottiene una resa maggiore e lo sminuzzamento delle alici fa sì che vengano sbriciolate anche le lisce dove secondo alcuni produttori si concentra il profumo, il colore della colatura risulterà più scuro.

c) tradizionale - casalingo

Qualche famiglia di cetaresi ha mantenuto la tradizione di salare le alici in casa in contenitori di terracotta smaltati. Dopo due mesi circa dalla salatura viene asportato il liquido che fuoriesce dalla bocca del contenitore è messo in un fiasco di vetro ed esposto al sole diretto con un rametto di origano come tappo per alcuni mesi, alla fine si rimette nel recipiente con le alici salate, dopo un po', con una "vriala" si estrae una piccola quantità sufficiente per condire la pasta nella Vigilia delle feste natalizie.

Materiali e metodi

Su indicazione del Servizio Veterinario della ASL SA/1, nel periodo maggio/ giugno 2007, sono stati preparati cinque contenitori di alici salate di circa 5 kg (alici + sale) da tre differenti ditte e identificati rispettivamente con le lettere I, D(6-7), N(8-9). La prima ditta (I) ha utilizzato il metodo dell'estrazione denominato della "vriala", le altre due (D) ed (N) hanno utilizzato la tecnica denominata "del cappuccio". I cinque contenitori, contrassegnati da etichetta riportanti gli estremi della prova, sono rimasti a maturare presso le rispettive ditte e gli OSA hanno registrato la temperatura dei locali giornalmente.

Ogni mese si sono prelevati circa 250 grammi di alici salate da ogni campione e inviati al laboratorio di Chimica dell'Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Napoli e al laboratorio di chimica degli alimenti dell'Istituto Sperimentale Zooprofilattico sezione di Portici, in contenitori refrigerati. La colatura è stata analizzata appena estratta poi ogni tre mesi per 6 volte.

La percentuale di sale della salamoia oscillava tra il 26 ed il 27%. La colatura della ditta "I" è stata ottenuta a ottobre (5 mesi), quella della ditta "D" a novembre (6 mesi) e quella della ditta "N" a dicembre (7 mesi).

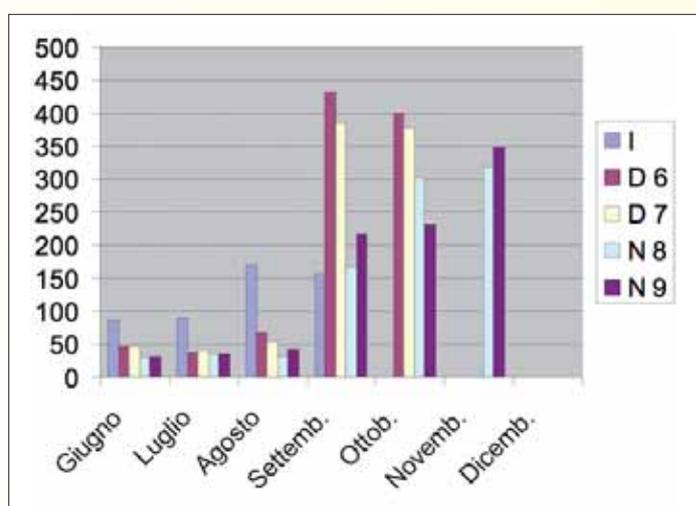


Grafico 1. Valori di istamina in alici salate e colatura mg/kg.

Risultati

L'estrazione della "colatura" è avvenuta con il metodo della "vriala" per il campione I e del "cappuccio" per i campioni D6, D7, N8, N9. Ben quattro campioni sui cinque analizzati hanno evidenziato un tenore in istamina superiore ai limiti di legge (D6, D7, N8, N9) (tabella 1, grafico 1).

Conclusioni

Da una sperimentazione effettuata su lotti di colatura provenienti da diverse ditte (Atti XVIII Convegno AIVI Giugno 2008) è emerso come il principale pericolo connesso a questa lavorazione sia rappresentato dall'istamina. Il processo tecnologico tradizionale non sembra garantire il mantenimento di concentrazioni di istamina a livelli inferiori ai limiti imposti dalla normativa vigente. È opportuna una standardizzazione della tecnologia che si realizzi nella scelta di materia prima freschissima e nel controllo di alcuni parametri di processo come la concentrazione salina, il pH, e la temperatura dei locali dove avviene la maturazione delle alici salate.

La bibliografia è disponibile presso la redazione:
argomenti@sivemp.it