

COLATURA DI ALICI DI CETARA
Denominazione di Origine Protetta
Disciplinare di produzione

Articolo 1
Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) “*Colatura di Alici di Cetara*” è riservata al prodotto che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Caratteristiche del prodotto

La “*Colatura di Alici di Cetara*” è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus L.*) sotto sale.

La “*Colatura di Alici di Cetara*” all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: limpido e brillante;
- colore: ambrato, tendente al bruno-mogano;
- odore: caratteristico, persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sottosale;
- sapore: caratteristico, forte e con sapidità elevata dovuta all’utilizzo di alici e sale come materia prima.
- salinità del prodotto “spillato”: minimo 20 gr per 100 gr.

Articolo 3
Zona di produzione

Il prodotto è ottenuto da alici pescate durante tutto l’anno. In particolare l’area di pesca ricade nella zona antistante la provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le alici devono essere lavorate e trasformate esclusivamente nel territorio dei Comuni della provincia di Salerno.

Articolo 4
Prova dell’origine

E’ necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori e affinatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Articolo 5

Metodo di ottenimento

a) Metodo di cattura

Le alici per la produzione della “Colatura di Alici di Cetara”, riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus* L., devono essere pescate con il cianciolo o pesca a circuizione, tradizionale modalità di cattura delle alici nel territorio di riferimento oppure con altro sistema di pesca autorizzato.

Nella pesca con il cianciolo vengono impiegate fonti luminose che servono ad attirare in prossimità delle barche i banchi di pesce. I pescatori chiamano tale attrezzo “lampara”, nome con il quale vengono anche individuate le imbarcazioni dedite a questo mestiere. La tecnica di pesca a circuizione, prevede l'utilizzo di due o tre piccole barche in appoggio al peschereccio principale. La rete è calata in modo da accerchiare rapidamente il branco di pesce affollatosi sotto la lampara, per poi tirare con tempestività il cavo di chiusura della rete.

Lo sbarco delle alici deve avvenire esclusivamente nei porti della provincia di Salerno. Il periodo che va dal momento della cattura delle alici fino alla consegna finale nei laboratori di trasformazione, deve essere non superiore a 12 ore.

b) Metodo di lavorazione

La lavorazione delle alici destinate alla produzione della “Colatura di Alici di Cetara” è costituita dalle seguenti fasi:

1. Preparazione

Le alici pescate vengono decapitate ed eviscerate manualmente, cioè “scapezzate a mano”. E' ammessa la ‘*incruscatura*’ che consiste nel lasciare per massimo 24 ore le alici già decapitate ed eviscerate in salamoia (rapporto minimo sale/acqua 1:5) per favorire la prima disidratazione della materia prima.

2. Salagione

Le alici sono sistemate a mano, a strati alterni con sale marino, in contenitori di legno (rovere o castagno), detti *terzigni* (un terzo di botte) da 20 kg. Il rapporto in peso alici/sale è minimo di 2:1. Sono ammessi contenitori in legno di dimensioni superiori fino a un massimo di 200 kg. Tutti i contenitori utilizzati sono marchiati a fuoco con la dicitura “Cetara DOP”. Completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco in legno (detto *tompagno*), sul quale si collocano dei pesi, per consentire la maturazione.

Le fasi di preparazione e salagione delle alici devono avvenire al massimo entro 8 ore dalla consegna al laboratorio di trasformazione.

3. Maturazione

La durata del periodo di maturazione è di 9 mesi, in questa fase i *terzigni* o le botti devono essere tenuti in ambienti freschi e areati.

c) Affinamento

Trascorsi 9 mesi previsti per la maturazione delle alici contenute nei *terzigni* o nelle botti, può aver luogo l'affinamento.

L'affinamento può essere condotto o nei laboratori di trasformazione citati all'art. 5 o presso le attività ristorative con sede nel comune di Cetara. Infatti, in linea con una consolidata tradizione che ha visto e vede tuttora l'utilizzo della colatura nell'ambito della gastronomia locale, le attività ristorative, aventi sede nel comune di Cetara, possono, acquistando i terzigni dai produttori iscritti al sistema di certificazione, affinare il prodotto e utilizzare, per la ristorazione, la "Colatura di Alici di Cetara", ottenuta attraverso la fase di spillatura citata al punto d.1). Il prodotto ottenuto può essere utilizzato esclusivamente nella propria attività ristorativa.

d) Spillatura

Al termine del processo di maturazione delle alici o di affinamento, se praticato, il liquido presente nei terzigni o nelle botti, ove le alici sono rimaste in maturazione/affinamento, viene fatto fuoriuscire:

- 1) Nei terzigni, attraverso un apposito foro praticato nel fondo dello stesso con attrezzo detto 'vriale' e raccolto in un contenitore;
- 2) Nelle botti, attraverso la procedura di cui al punto precedente oppure mediante lo svuotamento manuale del contenitore a norma di legge e il trasferimento del contenuto per il filtraggio in appositi teli, detti "cappucci", da cui il liquido "cola" nei contenitori.

Articolo 6

Legame con la zona geografica

La copiosa documentazione storica dimostra il peculiare legame della Colatura di alici di Cetara con il territorio in cui il prodotto è stato rilevato e descritto fin dal 1807. La storia di questo luogo è strettamente legata all'economia ittica e, in particolare alla tradizione di pesca delle alici eseguita in tutto il mare prospiciente la zona di produzione.

Molto singolari si presentano le caratteristiche fisiche dell'area di produzione che nella parte a Nord si chiude con la catena dei Monti Lattari, spina dorsale delle Costiere Amalfitana e Sorrentina, con escursioni altimetriche notevoli (dal livello del mare a oltre 1400 metri), e nella parte sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilità dell'areale marino concorre a determinare condizioni ambientali specifiche in cui si sviluppano le specie ittiche oggetto di pesca: vi sono tratti di mare con profondità molto elevate già a poche miglia dalla costa con la conseguenza che nella zona la pesca delle alici si svolge fino ad una distanza massima di 12 miglia, a profondità medie di circa 200 mt.

L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse alici, che si è prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi nella creazione di piccoli laboratori e a seguire in aziende industriali di medie dimensioni.

La produzione della "Colatura di Alici di Cetara", anche quando prodotto in aziende di medie dimensioni continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalità legata all'abilità degli operatori locali.



Tra le principali abilità, si riscontra la capacità delle maestranze dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici. Tale abilità consente di lavorare le alici tempestivamente ed evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, è rilevante anche l'abilità degli operatori nel preparare i contenitori per la salagione delle alici. La preparazione avviene manualmente sistemando a strati le alici e il sale marino. Una volta completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco sul quale poi vengono collocati dei pesi.

Il corretto riempimento del contenitore rappresenta un'importante operazione poiché è all'interno di questo che la "Colatura di Alici di Cetara" origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la "Colatura di alici di Cetara" ha trovato una diffusione limitata esclusivamente nel territorio della costa amalfitana e, soprattutto, a Cetara, luogo in cui, secondo una consolidata tradizione, costituiva l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie.

Secondo un'antica tradizione ogni famiglia si procura la "Colatura di Alici di Cetara" 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.

La diffusione e la conoscenza della "Colatura di Alici di Cetara" sono state favorite in primo luogo dalla ristorazione cetarese che ha iniziato a proporre, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, il peculiare condimento nella versione più classica, quale ingrediente fondamentale dei classici spaghetti alla colatura di alici e nella sua veste di insaporitore naturale di altre pietanze semplici o più complesse. L'attenzione dei mezzi di comunicazione e la notorietà ottenuta con interventi in numerose trasmissioni televisive ha contribuito a favorirne la conoscenza.

La commercializzazione del prodotto, prima sul mercato locale e poi su più larga scala risulta avviata dalla seconda metà degli anni ottanta del secolo ventesimo.

La colatura di alici è dunque nell'attualità un elemento molto apprezzato in gastronomia in tutta Italia e in molti casi ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare. A titolo di esempio si citano alcuni articoli di quotidiani italiani ed esteri:

- *Il Mattino*, 16 Luglio 2000, *Colatura, Cetara conquista Brest*, di Erminia Pellecchia;
- *The Sydney Morning Herald*, September 27, 2003, *A taste of celebration*, Rob Dunlop;
- *Le Monde (supplement)*, n. 18875 du 30 septembre 2005, *Produits cachés saveurs érudites*.

Articolo 7 Controlli



L'autorità di controllo preposta alla verifica del presente disciplinare di produzione è individuata nella Agroqualità Spa - Viale Cesare Pavese 305 – 00144 Roma - tel. 06.54228575 fax 06.54228692 posta elettronica: agroqualita@legalmail.it agroqualita@agroqualita.it.

Articolo 8 Confezionamento ed etichettatura

La commercializzazione della “Colatura di Alici di Cetara” deve avvenire nei confronti dei consumatori finali, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacità variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1000 ml;

L'etichetta da apporre sui contenitori in vetro deve riportare, con caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, la dicitura “Colatura di Alici di Cetara D.O.P.”.

Nella medesima etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) il logotipo, successivamente raffigurato all'art. 9;
- b) il simbolo dell'Unione europea;
- c) le caratteristiche del contenitore di provenienza, terzigno o botte, rovere o castagno.

Qualora venga praticato l'affinamento, è consentito in etichetta la dicitura “invecchiata”, seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

Articolo 9 Logotipo

Il logotipo della “Colatura di Alici di Cetara” D.O.P racchiude quattro elementi tutti stilizzati: un terzigno all'interno della quale si evidenzia la torre di Cetara, poi in primo piano un'alice ed infine la goccia di colatura.

Descrizione tecnica e caratteristiche tipografiche



Colatura di Alici
di Cetara DOP



Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i colori ottenuti da quadricromia CMYK

1 - Sfumatura del terzigno (botte) da sx a dx

da C 12 - M 70 - Y 100 - K 60
C 8 - M 54 - Y 96 - K 34
C 5 - M 44 - Y 85 - K 12
C 11 - M 65 - Y 100 - K 55
C 15 - M 69 - Y 100 - K 70

2 - Bordo del terzigno (botte) e della goccia

C 0 - M 35 - Y 35 - K 90

3 - Goccia

C 0 - M 70 - Y 100 - K 6

1 - Sfumatura Alice da sx a dx

da C 58 - M 40 - Y 9 - K 5
C 32 - M 19 - Y 1 - K 2
C 66 - M 47 - Y 20 - K 18
C 100 - M 76 - Y 14 - K 37

F FONT utilizzato per il logo.
Partenza base dal font
"Kaffeesatz" poi rasterizzato
e modificato

**ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE
DELLA COLATURA DI ALICI CETARA
CORSO UMBERTO I, 47
84010 CETARA (SA)
P.I. 05460740656 C.F. 95160300653**

5

Alice Di Manno