



Il comune di Cetara, in provincia di Salerno in Campania, dal 1997 è Patrimonio dell'umanità dell'Unesco in quanto parte della Costiera amalfitana

La Colatura di Alici di Cetara DOP

L'antico nettare del mare, una lunga storia dai banchetti dei Romani all'alta ristorazione

👉 GABRIELE MERLO



Da secoli, in primavera, l'oscurità del mare della Costiera Amalfitana è illuminata da decine, centinaia, di piccole luci, che dagli alti promontori della costa sembrano lucciole infuocate. Si tratta delle lampade dei pescatori, utilizzate per attrarre in prossimità delle barche il tesoro di questo mare: le alici.

Dall'intima unione tra alici, sale e tempo nasce a Cetara, comune marinaro tra Amalfi e Vietri sul Mare, la Colatura di Alici di Cetara DOP, uno dei più storici e apprezzati prodotti agroalimentari tradizionali campani, un denso nettare del mare che, con poche gocce, esalta le specialità della cucina partenopea.

La Colatura di Alici discende dal *Garum* degli antichi Romani, una salsa derivata dalla matura-

zione di pesci, sale ed erbe aromatiche, impiegata come condimento e insaporitore di pietanze a base di carne. La "scoperta" della colatura, così come la conosciamo oggi, avvenne nella seconda metà del XIII secolo, ad opera dei monaci cistercensi dell'antica Canonica di San Pietro a Tozzulo, nei pressi di Amalfi. I monaci possedevano una piccola flotta per la pesca delle alici e delle sale per la lavorazione e conservazione del pescato. Le alici eviscerate venivano conservate, alternandole a strati di sale, nelle vecchie botti che non potevano essere più utilizzate per contenere il vino del convento. Un particolare liquido, prodotto nei mesi dalla maturazione sotto sale delle alici, passava attraverso le doghe, ormai scollate, delle botti usurate e colava sul pavimento emanando un gradevole profumo. I monaci addetti alla salagione raccoglievano questo liquido speciale per impiegarlo come condimento e ne donavano una parte agli altri conventi e ai cittadini: era nata la Colatura di Alici. Intorno alla metà del XVI secolo la Colatura venne accoppiata alla sua storica "compagna", la pasta lunga, quando i pastai minoresi, atranesi e amalfitani diffusero questo tipo di pasta nel territorio campano.

LA PRODUZIONE

La materia prima di partenza della Colatura di Alici di Cetara DOP è costituita dalle alici o acciughe pescate, esclusivamente nel Golfo di Salerno da fine marzo a metà luglio, utilizzando la lampara con la tecnica del "cianciolo", una particolare rete che circonda il pesce richiamato dalla luce della lampada.

Le acciughe appena pescate vengono "scapezate", ossia decapitate ed eviscerate a mano, e sistemate in un apposito contenitore in legno di rovere, il *terzigno* (un terzo di una botte) a strati alterni con sale marino. Completati gli strati, il contenitore viene coperto con il *tompagno*, un



La colatura finale è un distillato limpido, di colore ambrato carico, quasi brunomogano, dal sapore deciso e corposo

apposito disco in legno, sul quale si collocano dei pesi, tradizionalmente delle pietre marine. I *terzigni* vengono marchiati a fuoco con la dicitura "Cetara DOP".

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. La durata del periodo di maturazione è di nove mesi. Trascorso questo periodo può aver luogo l'affinamento, che può durare anche anni, effettuato nei laboratori di trasformazione o presso le attività ristorative che hanno sede nel comune di Cetara.

Al termine del periodo di affinamento tutto è pronto per l'ultima fase del processo: la spillatura. Il liquido raccolto e affinato viene fatto fuoriuscire dal *terzigno* attraverso un apposito foro praticato con un attrezzo appuntito detto *viale*, e trasferito in un contenitore apposito.

Il risultato finale è un distillato limpido di colore ambrato carico, quasi brunomogano, dal sapore deciso e corposo, un'eccezionale riserva di sa-

pidità che conserva intatto l'aroma della materia prima, le alici salate, capace di insaporire molti semplici piatti, dalle verdure ai classici spaghetti.

L'ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA COLATURA DI ALICI DI CETARA

Per secoli la Colatura di Alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione nel territorio della Costiera Amalfitana dove, tradizionalmente, è consumata durante la vigilia delle feste natalizie. Negli ultimi trent'anni l'attenzione dei mezzi di comunicazione ha contribuito a favorirne la conoscenza e oggi il prodotto è molto apprezzato nella gastronomia di tutto il Paese.

Il percorso per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta inizia ufficialmente il 28 ottobre 2015, quando nasce l'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara. L'Associazione ha riunito quattro produttori locali, tre ristoratori e due armatori cetaresi e si è occupata della presentazione di tutta la documentazione per la registrazione della DOP.

Grazie al lavoro di tante personalità cetaresi e campane, tra cui spicca Lucia Di Mauro, presidente dell'associazione, il 21 ottobre 2020 si è concluso con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea l'iter per il riconoscimento della Denominazione alla Colatura di Alici di Cetara, il venticinquesimo prodotto campano a essere riconosciuto dall'Unione Europea tra le denominazioni geografiche, la quindicesima DOP, la prima tra i prodotti della pesca.

«L'obiettivo futuro per l'associazione - ci rivela la dottoressa Di Mauro - è dare vita a un vero e proprio Consorzio di Tutela e nel frattempo continuare a promuovere la Colatura di Alici di Cetara DOP in fiere ed eventi in Europa e nel mondo. La commercializzazione delle prime bottiglie di Colatura di Alici di Cetara DOP è avvenuta quest'anno, nel 2022. Sicuramente la risposta da parte del mercato è stata ottima ma è troppo presto per fare delle considerazioni che esprimano un significato statistico».

Mentre attendiamo che questa nuova Denominazione si possa affermare in tutto il mondo, godiamo di questo straordinario prodotto, non solo quotidianamente sulle nostre tavole, ma visitando anche a Cetara il Museo Cantina dedicato alla Pesca e alla Colatura di Alici e la manifestazione "Alla riscoperta degli antichi sapori - Festa della Colatura di Alici" che si svolge ogni anno nella prima metà di dicembre, in concomitanza con la spillatura della nuova colatura.

Da Cetara alla Normandia, Alici in viaggio

Ricetta di Salvatore Annunziata, Primo classificato Premio Ezio Falcone 2018, tratta dal Sito: www.colaturadialici.it

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ★ 600 grammi di spaghetti
- ★ 5/6 cucchiaini di Colatura di Alici di Cetara DOP
- ★ 4/5 filetti di alici
- ★ Una manciata di Capperi di Pantelleria IGP sotto sale
- ★ 6/7 foglie di salvia
- ★ 2/3 taralli napoletani "nozogna e pepe"
- ★ Una manciata di pinoli
- ★ 200-300 grammi di Burro d'Isigny AOP della Normandia non salato

PROCEDIMENTO

- 1 In una padella antiaderente fare tostare i pinoli senza grassi e in un'altra padella fare tostare i taralli napoletani sbriciolati con un filo di olio EVO
- 2 In un recipiente di acciaio montare con una frusta il burro e nel frattempo cuocere gli spaghetti
- 3 Una volta montato il burro, aggiungere la salvia tagliata a listarelle, la colatura di alici, i capperi e i filetti di acciuga tagliati finemente; fare ammorbidire il composto con un mestolo di acqua di cottura degli spaghetti
- 4 Quando gli spaghetti saranno al dente, passarli nel recipiente con il burro e amalgamare il tutto a freddo
- 5 Impiattare unendo i taralli sbriciolati, i pinoli tostati e qualche foglia di salvia.

ABBINAMENTO

Una ricetta di semplice realizzazione ma frutto di studio e conoscenza, capace di esaltare prodotti agroalimentari familiari e tradizionali in un connubio di alta ristorazione. In questo piatto il binomio inscindibile spaghetti e colatura è degnamente affiancato ed esaltato da altri prodotti della calda tradizione partenopea e mediterranea e da specialità della fredda e oceanica Normandia. Una preparazione che gioca in ogni suo ingrediente e sfaccettatura con l'equilibrata contrapposizione tra tendenza dolce e sapidità. Burro e spaghetti da un lato, Colatura e capperi dall'altro; taralli, pinoli e salvia per legare e arricchire le sensazioni gustative con note tostate, speziate e aromatiche. Grande struttura, molteplici e ricche sensazioni gustative, equilibrio e persistente piacevolezza devono essere contrapposte e accompagnate da un vino di altrettanto corpo, eleganza e finezza, capace di esprimere sia morbidezza che sapidità e freschezza; e di regalare un profilo gusto-olfattivo complesso e sfaccettato.

Il vino, originario della Costiera Amalfitana, che rivela con la suaudente personalità tutte queste preziose doti e che può felicemente abbinarsi a questa sorprendente ricetta è il **Costa d'Amalfi DOC Furore Bianco Fiorduva di Marisa Cuomo**. Un'eccellenza della cultura enologica italiana ottenuta dai vitigni autoctoni della Costiera, Ripoli, Fenile e Ginestra, recuperati dall'oblio grazie all'instimabile lavoro di Andrea Ferrioli e Marisa Cuomo e coltivati in suggestivi terrazzamenti costieri a picco sul mare. Le uve surmature fermentano prima in acciaio e poi in barrique, dove prosegue l'affinamento. Nel calice è un nettare dorato, ricco, perfettamente bilanciato da una profonda scia salina. Il nome Fiorduva si addice perfettamente a questo incantevole vino, in grado di accompagnare le grandi preparazioni ricche di gusto e di eleganza che l'alta cucina campana sa regalare.



Il Garum

Il Garum, la salsa antenata della Colatura di Alici, fu introdotto a Roma durante le guerre puniche e veniva prodotto prettamente in Nordafrica, da Cartagine alla Numidia. A partire dal I secolo A.C. ebbe un successo sempre crescente in tutto l'Impero Romano: il cuoco Marco Gavio Apicio ne faceva largo uso nei suoi banchetti e racconta Plinio il Vecchio che questa salsa era così deliziosa

che il prezzo poteva arrivare alle stelle. Quinto Gargilio Marziale, cuoco e scrittore, ha tramandato il modo di preparare il Garum: «Occorre un vaso di coccio panciuto o cilindrico; si dispone prima uno strato di erbe aromatiche tritate, aneto, rughetta, menta, timo e origano; poi uno strato di pesci piccoli e interi e grandi pesci tagliati a pezzetti. Infine si copre il

tutto con uno strato di sale grosso integrale, spesso due dita. Si procede così finché si vuole, quindi si chiude l'orcio con un coperchio di legno o di sughero. Dopo sette giorni bisogna cominciare a rimastare con un cucchiaino di legno o un bastone, e ripetere l'operazione una volta al giorno per venti giorni. A questo punto ottenuta una salsa cremosa, la si pressa, si raccoglie il liquido, lo si filtra

più di una volta e così il Garum è ottenuto». La qualità del Garum veniva indicata con lettere dipinte sulle anfore assieme all'anno di produzione. Esisteva un Garum ordinario e uno di qualità, a seconda della qualità dei pesci utilizzati nella preparazione. Il Garum migliore era il *Gari Flos*, il furore del Garum, il più puro, il primo liquido filtrato.

