



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

COLATURA DI ALICI DI CETARA
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: persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale, delle alici fresche, del salmastro;
- sapore: umami, forte e con sapidità elevata dovuta all’utilizzo di alici e sale come materie prime;

La “*Colatura di Alici di Cetara*” risulta essere un estratto altamente proteico composto da aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall’organismo. La presenza di grassi deriva dal processo di disgregazione cellulare che avviene nel corso della maturazione delle alici, a stretto contatto con il sale marino, all’interno dei terzigni e delle botti di legno.

In tabella sono riportati i valori di riferimento della “*Colatura di Alici di Cetara*” al termine del processo di salagione-maturazione:

Parametro	Valore di riferimento
SALE	≥ 20 grammi per 100 grammi di prodotto
PROTEINE	≥ 8 grammi per 100 grammi di prodotto
GRASSI	da 0,1 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Articolo 3
Zona di produzione

Il prodotto è ottenuto da alici pescate durante tutto l'anno. In particolare l'area di pesca indicata 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 cianciole o pesca a circuizione, tradizionale modalità di cattura delle alici nel territorio di riferimento oppure con altro sistema di pesca autorizzato.

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 trasformazione

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

1. Preparazione



Ministero delle politiche agricole

alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Le alici pescate vengono decapitate ed eviscerate manualmente, cioè “scapezzate” a mano. È ammessa la ‘*incruscatura*’ che consiste nel lasciare per massimo 24 ore le alici già decapitate ed eviscerate in salamoia (minimo rapporto 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 detti *terzigni* (un terzo di botte) da 20 kg o botti in legno di dimensioni superiori, fino a un massimo di 200 kg di contenuto. Il rapporto in peso alici/sale è minimo di 2:1. I *terzigni* o le botti, precedentemente marchiati a fuoco con la dicitura “Cetara” al completamento manuale degli strati, sono coperti con un disco di 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 nei *terzigni* o nelle botti, può aver luogo l'affinamento.

L'affinamento può essere condotto nei laboratori di trasformazione 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;



Ministero delle politiche agricole

alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

2) Nelle botti, attraverso la procedura di cui al punto precedente oppure mediante lo svuotamento manuale delle stesse 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 “Colatura di Alici di Cetara” per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse.

L’odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

Le caratteristiche di odore e sapore della “Colatura di Alici di Cetara” sono dovute alle particolari condizioni della zona di pesca antistante la provincia di Salerno e all’abilità nelle attività di lavorazione delle alici e di preparazione dei tradizionali contenitori nei quali avviene la fase di maturazione.

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 Costiera 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 elevata 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.

In questo tratto di mare si rilevano livelli di salinità elevata di circa il 38 per mille, con minore sviluppo della componente vegetale fitoplanctonica, a cui si ricollega la minore e più lenta crescita delle alici che pertanto si presentano con basso livello di grasso, elemento che rende più gradevole le alici sotto sale e la colatura che scaturisce dal processo di salagione prolungato. Il basso tenore lipidico riduce il rischio che si producano reazioni chimiche che provocano il fenomeno dell’irrancidimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

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, 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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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, soprattutto donne, dell’area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l’attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici, eseguita esclusivamente a mano, per ottenere la completa rimozione della testa e delle interiora, la cui assenza incide in senso positivo sulla qualità e le caratteristiche di odore e sapore della “Colatura di alici di Cetara”, evitando l’insorgenza di possibili note di amaro.

Queste attività vengono eseguite subito dopo la cattura in modo tale da 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, l’ordinata e ravvicinata sistemazione delle alici nei singoli strati, completamente coperti dal sale, risultano necessari per evitare il rischio di alterazione con processi ossidativi indesiderati, causati dalla presenza di sacche di ossigeno, tutte condizioni che rivestono un ruolo importante poiché è all’interno del contenitore che la “Colatura di Alici di Cetara” origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione delle alici sotto sale le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la Colatura di alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione 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



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

anni Ottanta del secolo scorso, il peculiare condimento nella versione più classica, quale ingrediente fondamentale degli *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” D.O.P. 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 della denominazione descritta all'articolo 9;
- b) il simbolo dell'Unione Europea;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

c) le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

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