



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA
Provincia di Brescia

ALLEGATO A – DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
SARDA DI MONTE ISOLA DE.CO.

1. Denominazione.

L'appellativo "Sarda essiccata di Monte Isola a Denominazione Comunale" (da qui in avanti: "sarda essiccata") è riservata all'agone (*Alosa agone*), pesce presente nel lago d'Iseo, opportunamente lavorato secondo le condizioni e i requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

2. Caratteristiche morfologiche e abitudini.

La *Alosa agone* possiede corpo allungato e compresso lateralmente e una colorazione azzurro-grigiastra sul dorso e bianco-argentea sul ventre. Presenta una serie di macchie nere, talvolta poco evidenti, dietro l'opercolo. La lunghezza massima è talvolta superiore a 35 cm, ma solitamente compresa entro tale limite. Ciò non comporta nessun ostacolo all'utilizzo per la trasformazione in sarda essiccata.

La *Alosa agone* si nutre prevalentemente di plancton mentre gli individui di maggiori dimensioni si alimentano anche di piccoli pesci. Tranne che nel periodo riproduttivo, quando gli agoni depongono le uova tra la fine di maggio e i primi giorni di luglio, prevalentemente di notte, lungo tratti di litorale a fondo ghiaioso, solitamente si mantengono in acque lontane dalle rive.

3. Metodo di pesca, produzione e conservazione.

Il tipo di rete utilizzato per la pesca dell'Agone alosa è il pendente, alta circa 6 metri.

La maglia della rete varia tra 23 e 25 mm.

La pesca dell'Agone alosa avviene tra novembre e marzo, periodo dell'anno durante il quale era ed è possibile l'essiccazione all'aria aperta.

Subito dopo la pesca, il pesce viene eviscerato, lavato e depositato in appositi contenitori ricoperto di sale grosso, in ragione variabile tra 50 gr e 100 gr per ogni chilogrammo di materia prima.

Qui rimane per un periodo variabile tra 48 e 72 ore a temperatura ambiente.

Trascorso questo periodo in salagione, si procede a un nuovo risciacquo per togliere il sale.

Il pesce viene poi appeso per la testa su arpioni assicurati su aste di acciaio per l'asciugatura che dura circa un mese, in base alle condizioni atmosferiche.

Se l'asciugatura avviene all'esterno, cioè all'aria aperta, la strumentazione viene custodita in reti che impediscono l'entrata a insetti e animali. In questo caso si provvede inoltre a portare al riparo la strumentazione nel caso di piogge o maltempo che possono danneggiare la corretta essiccazione del pesce.

Qualora l'asciugatura avvenga in sale a temperatura e umidità controllate, queste hanno come parametri una temperatura variabile tra 4 e 10 °C e un'umidità variabile tra 30 e 40%.



Borgo dell'anno 2007



Destinazione vincente edizione 2010

COMUNE DI MONTE ISOLA

Provincia di Brescia

L'avvenuta essiccazione termina quando il pesce è sufficientemente rigido ed emana un caratteristico profumo di polpa matura.

L'Agone alosa viene allora disposta a raggio in contenitori di acciaio. Quando i contenitori si sono riempiti, il pesce viene pressato per una o due settimane. Si deve avere l'accortezza che durante questo tempo la pressione sul pesce sia costante, considerando la perdita di ulteriore umidità da parte dello stesso. Non devono emergere umori: questo è segno che il pesce è correttamente essiccato.

Al termine delle settimane trascorse sotto pressione, si aggiunge olio di semi.

Dopo almeno 90 giorni di affinamento sotto l'olio il pesce, ammorbidito e insaporito, può essere venduto.

Viene messo in vendita ai ristoranti in latte da 5 a 30 kg. Il consumatore può trovarlo in buste sottovuoto già preparate ovvero richiedere pesci sciolti, estratti al momento dalle latte.

4. Autocontrollo.

L'autocontrollo igienico sanitario è quello previsto dai regolamenti europei e nazionali vigenti.

Chi intende produrre la "Sarda essiccata" deve registrare nel proprio manuale di autocontrollo il quantitativo di pesce destinato alla produzione, il giorno di inizio della lavorazione ed il relativo peso. Ogni fase del processo produttivo deve essere verificata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita, garantendo la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal Regolamento di istituzione della Denominazione Comunale.

5. Caratteristiche organolettiche.

- 1) Sapore: intenso, sapido che ricorda l'umami
- 2) Colore: dorato e grigio scuro, dovuto alla stagionatura
- 3) Consistenza: soda e moderatamente elastica

6. Etichettatura e commercializzazione.

L'etichettatura e la commercializzazione vengono effettuate secondo le modalità previste dalla legge. Tra gli altri devono comparire in modo chiaro e leggibile:

- a) Nome, ragione sociale, indirizzo
- b) Peso netto e sgocciolato
- c) Gli ingredienti usati in ordine decrescente di utilizzo
- d) Data di confezionamento (giorno, mese, anno)
- e) Pescato, ovvero non provenienti da acquacoltura
- f) Indicazione della data di scadenza o di preferibile consumo del prodotto
- g) Appellativo "Sarda essiccata di Monte Isola a Denominazione Comunale" e il logo depositato di proprietà comunale.