

Il pesce sott'olio



IT - A Peschiera e a Carzano continua da secoli la tradizione dell'essiccazione, della salatura e della conservazione sott'olio del pesce in particolare della sardina di lago (agone) e del cavedano. Tecnica nata nel passato per conservare il pescato in eccedenza, diventa oggi una peculiarità della cucina isolana e presidio Slow Food.

The fish in oil

EN - In Peschiera and Carzano, the tradition of drying, salting, and preserving fish in oil has continued for centuries, especially lake sardines and chub. It is a technique born in the past to preserve excess fish, that nowadays has become a peculiarity of the island's cuisine and a Slow Food presidium.

