

La Tradizione della Conservazione

Come conservare il pesce? L'uomo lo ha imparato da migliaia di anni. L'**affumicamento**, l'**essiccamento** e la **salagione** sono tecniche usate fin dal tempo degli antichi egizi. In Italia c'è una antica tradizione conserviera incentrata sul pesce azzurro che da alcuni decenni si è trasformata da "**casalinga**" a "**industriale**". Oggi infatti in qualsiasi negozio si possono acquistare scatolette di alici, sardine e sgombri sott'olio, con il pomodoro o preparati in tanti altri modi, filetti di sgombro affumicati, addizionati di sale e confezionati in busta sottovuoto, alici sotto sale, eccetera.

Il pesce azzurro conservato può essere suddiviso in due grandi categorie: **consERVE** e **semiconsERVE**. Per **consERVE** si intendono quei prodotti (sardine all'olio o in salsa, filetti di sgombro all'olio o al naturale) confezionati in contenitori ermetici sottoposti ad un trattamento con il calore a temperatura elevata (sterilizzazione) che li rende sicuri dal punto di vista igienico sanitario e ne permette la conservazione anche per alcuni anni, a temperatura ambiente.

Sono invece da considerarsi **semiconsERVE** le acciughe salate, quelle sott'olio, con salsa o marinate, in quanto non vengono sottoposte a sterilizzazione dopo il confezionamento in contenitori ermetici ed hanno una conservazione più limitata rispetto alle conserve. In genere tali prodotti richiedono **temperature di conservazione** convenientemente basse in luoghi freschi e talvolta in frigorifero (quindi attenzione a quanto riportato sull'etichetta!). Poca è invece la produzione di **pesce azzurro surgelato**. Ecco, per chi preferisce farsi in caso una scorta di buon pesce azzurro conservato, la descrizione di **alcune tecniche di conservazione** fra le più tradizionali d'Italia.

Alici sotto sale

Ingredienti

1 kg di alici di grandi dimensioni, 1 kg di sale grosso.

Preparazione

Dopo aver eliminato la testa e le interiora delle alici, pulirle con un canovaccio senza lavarle. Disporre sul fondo di un recipiente a chiusura ermetica un primo strato di alici e ricoprire interamente con un'abbondante quantità di sale. Alternare uno strato di alici ad uno di sale fino a completo riempimento del recipiente. Porre al di sopra dell'ultimo strato di sale la carta pergamena e chiudere ermeticamente. Conservare per almeno un mese in luogo asciutto, oscuro e fresco.

Sardine in salsa rossa

Ingredienti

2 kg di sardine freschissime, 1/2 kg di pomodori, 1 litro di olio d'oliva, 2 foglie di alloro, 3 spicchi d'aglio, un cucchiaino di pepe macinato, sale grosso pestato finemente, zucchero.

Preparazione

Pulire le sardine eliminando anche la testa, salarle e prepararle con mezzo cucchiaino di pepe. Lasciarle scolare su un piatto inclinato, in un luogo fresco, per mezza giornata, muovendole ogni tanto. Dopo averle asciugate preparare dei barattoli di vetro in cui andranno adagiate le sardine insieme ad una salsa di pomodoro preparato precedentemente con olio, aglio, pepe e alloro. Riempire i barattoli fino a 3 cm dall'orlo con strati di sardine, salsa e olio. Versare sopra uno strato d'olio. Chiusi ermeticamente, i barattoli vanno sterilizzati per 3/4 d'ora a fuoco basso. L'olio non deve toccare la guarnizione di gomma.

Sardine ubriache

Ingredienti

2 kg di sardine freschissime, 1 litro di vino bianco, 2 foglie di alloro, sedano, 1 cipolla 1 limone, pepe in grani e macinato, sale.

Preparazione

Pulire le sardine eliminando le teste e un pezzo di coda e condirle con sale e pepe macinato. Trascorsa mezz'ora asciugarle con un canovaccio e sistemarle nei barattoli. Far bollire a parte il vino e il succo di limone per un minuto, insieme ad alcuni grani di pepe, alloro, carota, cipolla e sedano tagliati a pezzetti. Aggiungere il sale e sommergere le sardine con il liquido ottenuto, passato al colino. Far raffreddare e chiudere ermeticamente il barattolo, sterilizzare e conservare in luogo fresco, asciutto, oscuro.