



ATTIVITA' ISPETTIVA

REG. GEN. N. 665/1/IX/158

Consiglio Regionale della Campania**INTERROGAZIONE A RISPOSTA SCRITTA****PREMESSO CHE:**

- La **colatura di alici** è un prodotto agroalimentare tradizionale campano, prodotto nel piccolo borgo marinaro di Cetara, in Costiera Amalfitana.
- pochi trasformati vantano una così nobile ascendenza quale la colatura di alici considerato che bisogna risalire infatti ai banchetti imperiali narrati da Plinio, dove il garum era protagonista indiscusso delle portate pantagrueliche di Apicio;
- la colatura di alici, molto simile al garum romano, si ottiene dal processo di maturazione delle alici sotto sale, seguendo un antico procedimento tramandato di padre in figlio dai pescatori di Cetara e tuttora praticato in molte famiglie del borgo costiero: "le acciughe, appena pescate, sono decapitate ed eviscerate ("scapezzate") a mano, e poi sistemate, con la classica tecnica "testa-coda" a strati alterni di sale ed alici, in un apposito contenitore in legno di rovere, il terzigno (un terzo di una botte). Completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco in legno (detto tompagno), sul quale si collocano dei pesi (di solito pietre marine). 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. Raccolto progressivamente, viene conservato e sottoposto a un procedimento naturale di conservazione con esposizione alla luce diretta del sole estivo. Al termine del processo di maturazione delle alici (circa 4-5 mesi), in genere fra la fine del mese di ottobre e gli inizi di novembre, tutto è pronto per l'ultima fase: il liquido raccolto e conservato viene versato nuovamente nel terzigno ove le acciughe erano rimaste in maturazione. Attraversando lentamente i vari strati (di qui il termine colatura), ne raccoglie il meglio delle caratteristiche organolettiche, fino a essere recuperato, attraverso un apposito foro praticato nella botticella con un attrezzo detto vriale e trasferito in altro recipiente. Il risultato finale è un distillato limpido dal forte colore ambrato (quasi bruno-mogano) e dal sapore deciso e corposo: un'eccezionale riserva di sapidità che conserva intatto l'aroma della materia prima.
- la colatura di alici è un prodotto tipico dell'eccellenza agroalimentare campana ed in quanto tale va tutelato e sostenuto;

ATTESO CHE:

- finalmente si è giunti alla determinazione di acquisire, per tale eccellente prodotto storico, il marchio "Dop" per proteggerlo dalle imitazioni e per promuoverlo nel Mondo come un'eccellenza campana;
- è in fase di costituzione il comitato promotore, organizzato dal Comune di Cetara, di cui, tra gli altri, faranno parte armatori e imprese di trasformazione del pescato locale;
- compito del comitato promotore sarà quello di avviare l'iter procedurale per il conseguimento del marchio "DOP" documentando la richiesta con relazioni storiche e elementi probanti che dimostreranno inequivocabilmente il radicamento della produzione della colatura a Cetara, a partire dai secoli scorsi;
- il percorso per conseguire il marchio "DOP" è lungo e tortuoso per cui deve essere sostenuto, istituzionalmente ed anche economicamente, anche dalla Regione Campania;

TANTO PREMESSO

Il sottoscritto consigliere regionale

INTERROGA

La Giunta Regionale, e per essa gli Assessori al Turismo ed alle Politiche Agricole per sapere:

On.le Alberico Gambino
Gruppo consiliare regionale Fratelli d'Italia

Centro Direzionale Isola F13, Napoli 80143
Tel. 081 7783960 - 0817783967

Cellulare 348.4405894 - 3240956916
gambino.aib@consiglio.regione.campania.it



Consiglio Regionale della Campania

- a) se intendono, ed in che modo, supportare l'azione del Comitato Promotore istituito per far conseguire alla colatura di alici il marchio "DOP";
- b) se intendono valutare la possibilità che la Regione Campania faccia parte direttamente del comitato promotore in modo da potenziarne istituzionalmente l'attività;
- c) se intendono promuovere, ai massimi livelli istituzionali nazionali e comunitari, le attività e le finalità del comitato promotore;
- d) se intendono valutare la possibilità di concedere, per l'anno 2014, un contributo economico finalizzato a sostenere le spese necessarie per l'avvio delle attività dell'iter procedurale obbligato.

SI CHIEDE

Risposta scritta.

On.le Alberico Gambino

On.le Alberico Gambino
Gruppo consiliare regionale Fratelli d'Italia

Centro Direzionale Isola F13, Napoli 80143
Tel. 081 7783960 – 0817783967
Cellulare 348.4405894 – 3240956916
gambino.alb@consiglio.regione.campania.it