

# BOTTARGA DI MUGGINE

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocci*

**Sinonimi:** Bottariga di muggine

**Nome geografico abbinato:** “di Sardegna” o “Sarda”

È un prodotto ottenuto dalla salagione e dalla essiccazione delle ovaie (“baffe”) di Mugil cephalus. Il colore va dall’ambrato chiaro all’ambrato scuro; varia da soggetto a soggetto e, a volte, anche nell’ambito della stessa “baffa” che può presentare policromia. E’ commercializzata intera o macinata. Viene preferibilmente consumata cruda a fette come antipasto o grattugiata come condimento per paste e altri piatti.

## Lavorazione e conservazione

La bottarga di muggine viene prodotta utilizzando le gonadi (ovaie) di *Mugil cephalus* (Muggine o Cefalo) specie mediterranea, tipicamente costiera, che vive su fondali sabbiosi e predilige ambiente salmastri lagunari. Solo in questa specie infatti le gonadi presentano dimensioni (da 200 a 500 g. circa in soggetti di 1-2 kg di peso) e caratteristiche di spessore della membrana ovarica idonee alla salagione.

Dopo la cottura, il *Mugil cephalus* viene separato dalle altre specie di muggine, quindi a sua volta, in maschi e femmine. Le ovaie vengono prelevate subito dopo l'eviscerazione del pesce senza ledere l'integrità della membrana ovarica e compromettere quindi la successiva salagione.

L'eviscerazione è immediatamente seguita dalla toelettatura dell'ovario e dallo svuotamento manuale delle vene ovariche al fine di prevenire la formazione di un "pabulum" ideale per lo sviluppo microbico e la comparsa di alterazioni nel prodotto finito.

Dopo il lavaggio le ovaie vengono trattate a secco con sale marino a grana medio-fine, disposte in strati sovrapposti su piani orizzontali in legno. La durata della salagione è variabile in relazione alle dimensioni delle ovaie e viene definita dal salatore attraverso la valutazione delle condizioni del prodotto.

Al termine della salagione le ovaie, lavate in soluzione satura salina, vengono disposte in strati su ripiani in legno e pressate per favorire l'allontanamento della salamoia e dei liquidi in eccesso ("spurgo"), prevenire la formazione di microcavità all'interno del prodotto e consentire la penetrazione e la diffusione uniforme del sale.

Dopo la pressatura, le ovaie sono trasferite nella sala di stagionatura e adagate su scaffale in legno o appese in rastrelliere. La fase di stagionatura è estremamente variabile in relazione a numerosi fattori quali la stagione e le condizioni atmosferiche esterne, le condizioni micro-climatiche dei locali, la grandezza delle ovaie.

In genere il processo di essiccamento e di stagionatura si svolge in sale ampie dove viene sfruttata l'azione della ventilazione naturale. In alcuni casi per favorire il processo possono essere utilizzati mezzi meccanici di ventilazione; in altri il processo può svolgersi interamente in camere in cui i parametri ambientali sono controllati.

Per favorire un'essiccazione uniforme il prodotto viene rivoltato periodicamente.

A fine stagionatura la bottarga presenta colore uniforme, membrana perfettamente aderente all'ovario e difficilmente asportabile.

Dopo la stagionatura e prima di essere confezionate, le beffe intere vengono lavate superficialmente per eliminare eventuali residui di sale e fatte asciugare. In genere vengono confezionate in pellicola per alimenti o, in altri casi, protette con paraffina.

Da baffe stagionate più a lungo rispetto a quelle destinate a essere commercializzate intere, si ottiene il macinato. Allo scopo di ridurre ulteriormente l'umidità, dopo la macinazione, il prodotto viene essiccato ulteriormente per alcuni giorni prima di essere confezionato. Il prodotto grattugiato viene confezionato manualmente in vasetti di vetro con tappo in metallo o in sughero o in buste.

In entrambi i casi viene consigliata la conservazione in frigorifero o in ambienti freschi e asciutti.

### **Storia e tradizione**

La preparazione della bottarga è nota sin dall'antichità, spesso come attività secondaria dei pescatori di tonno e di muggine (Sebastio C., 1980). Sembra certo che siano stati i fenici prima e gli arabi a diffondere la produzione ed il consumo di questo prodotto in tutta l'area mediterranea; lo stesso termine "bottarga" sembra derivare dall'arabo "Butarih" che significa pesce salato o affumicato (Ponzoni et al. 1987).

In Sardegna la lavorazione e il consumo di questo prodotto hanno una tradizione secolare ampiamente consolidata. È annoverata tra i migliori prodotti tipici isolani.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)