

Bottarga di muggine

Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Descrizione sintetica del prodotto

La bottarga di muggine 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 quale condimento per paste e altri piatti.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

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.

La tecnologia produttiva prevede le seguenti fasi: a) Cattura, selezione ed eviscerazione del pesce. 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. b) Lavaggio e preparazione delle ovaie alla 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. c) Salagione delle ovaie. 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. d) Pressatura delle ovaie. 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 sialoio e dei liquidi in eccesso ("spurgo"), prevenire la for-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Bottarga di muggine o Bottariga di muggine

Categoria:
Preparazione di pesci molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
"di Sardegna" o "Sarda"

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

mazione di microcavità all'interno del prodotto e consentire la penetrazione e la diffusione uniforme del sale. e) Stagionatura. Le ovaie dopo la pressatura sono trasferite nella sala di stagionatura e adagiate 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 microclimatiche 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 periodi-

camente. A fine stagionatura la bottarga presenta colore uniforme, membrana perfettamente aderente all'ovario e difficilmente asportabile: f) Preparazione del macinato (eventuale) Il macinato si ottiene in genere da baffe stagionate più a lungo rispetto a quelle destinate intere alla commercializzazione. Allo scopo di ridurne ulteriormente l'umidità, dopo la macinazione, il prodotto viene essiccato ulteriormente per alcuni giorni prima di essere confezionato. g) Confezionamento Dopo la stagionatura e prima dei 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. 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.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Per la preparazione della bottarga esistono diversi materiali o/e attrezzature specifiche: · Per esigenze tecniche può essere necessario conservare le ovaie lavate per poche ore in cella refrigerata. · In fase di salagione, pressatura e stagionatura vengono utilizzati ripiani, scaffalature e rastrelliere in legno. · In fase di stagionatura possono essere utilizzati mezzi di ventilazione meccanica o camere di essiccamento. · Per il condizionamento vengono utilizzate macchine confezionatrici, sacchetti in pellicola per alimenti, vasetti in vetro con tappi in sughero o in metallo, paraffina.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione e stagionatura devono essere ampi e ben ventilati. E' richiesto il rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La tecnica di 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. E' annoverata tra i migliori prodotti tipici isolani.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari
Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari
Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222
www.ersat.it