

BOTTARGA DI TONNO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Sebastiano Piredda

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

Sinonimi: Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento alla provincia di Cagliari (acque intorno all’Isola di Carloforte, Isola piana, Sant’Antioco, Portoscuso) e la provincia di Sassari (Stintino).

La bottarga di tonno ha forma ovale allungata, di diverse dimensioni a seconda del peso; il colore esterno è marrone scuro, l'interno marrone rossiccio. Il gusto è forte e molto saporito; è di consistenza semidura, si taglia a fette e o si grattugia.

Lavorazione e conservazione

L'operatore della tonnara, munito di guanti di lattice, sviscera il tonno con un coltello molto affilato; estrae le uova che vengono riposte in contenitori per uso alimentare. Le uova vengono poi trasportate in un locale asciutto e ventilato dove si predispongono banchi in acciaio inox o in legno duro con sopra delle lastre di acciaio inox dove si poggiano le uova.

Sopra le uova si ripone una lastra di PVC pesante o di acciaio inox, sopra la quale, tradizionalmente si riponevano delle grosse pietre; oggi si utilizzano dei pesi dai 50 kg in su. Questo procedimento serve per far asciugare le uova e fargli perdere l'acqua o residui liquidi; l'asciugatura dura dai 2 ai 4 giorni, in base alla dimensione delle uova. Trascorsi questi giorni, le uova vengono sottoposte alla salatura con il sale "mezzano": gli operatori con i guanti intrisi di sale iniziano la lavorazione a mano che prevede un massaggio delle uova, poggiate sui banchi con il sale, in senso longitudinale rigirandole più volte: con il massaggio, oltre a far penetrare il sale, si eliminano gli eventuali resti di acqua. Le uova salate vengono nuovamente riposte sotto i pesi per circa 8-10 giorni, ma quotidianamente la salatura viene ripetuta.

Trascorso questo periodo, le uova vengono appese, con dei lacci di corda di canapa, in un locale arieggiato ma asciutto, possibilmente in semi oscurità, perché questa fa acquisire il colore più scuro all'esterno, mentre l'interno rimane rosato. Le bottarghe, appese a dei ganci o a delle funi, si lasciano asciugare per circa 30-40 giorni. Successivamente si confezionano con sottovuoto in PVC, con pezzature di diverse dimensioni.

Storia e tradizione

La bottarga di tonno è antica quanto la pesca del tonno. Riferimenti bibliografici in materia: F. Angotzi, "L'industria delle tonnare in Sardegna" Bologna, 1901; L.V. Bertarelli, "Guida d'Italia del Touring Club Italiano", Sardegna, Milano, 1918, p. 69.

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

web: 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](#)