

Tonno affumicato

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

Descrizione sintetica del prodotto

Strisce di parti carnee magre del tonno, affumicate, di colore scuro.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si procede alla pulitura, spinatura e lavorazione del tonno, separando le parti carnee dal resto; delle parti carni vengono scelte quelle magre, che vengono tagliate a strisce e opportunamente disposte nei graticci per l'affumicazione, una volta affumicate vengono conservate appese al soffitto nelle cantine.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Banchi per la lavorazione del tonno (pulizia e taglio delle strisce di carne), graticci per l'affumicazione costituiti da intrecci di fascine di erica o altre arbustive della macchia mediterranea.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali utilizzati per la preparazione del tonno affumicato sono, normalmente, appositi laboratori all'interno degli stabilimenti delle tonnare, o camere predisposte nelle abitazioni per l'affumicazione, che si esegue accendendo un fuoco lento di fascine relativamente fresche di erica e lentischio. Cantine per la conservazione del prodotto.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Tonno affumicato

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

Sinonimi:
Nessuno

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Alcune zone costiere del Sulcis Iglesiente (Portoscuso-Carloforte)

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Le metodiche di lavorazione sono praticate in maniera omogenea, sulla base degli usi locali, protratti nel tempo e conosciute da diverse generazioni. Ciò è testimoniato dalla data di costruzione delle tonnare, presenti in tutto il Sulcis-Iglesiente, che ospitano i locali appositi per l'affumicazione.





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.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

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.



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