

**Il riconoscimento - Ha conquistato la fiducia dei cuochi italiani**

## A gennaio la prima colatura di alici di Cetara Dop

A gennaio del prossimo anno la prima colatura di alici di Cetara Dop. Un evento per la gastronomia e l'economia di un'intera area, dopo che l'Unione Europea ha riconosciuto la Denominazione di origine protetta, la prima Dop di mare in Italia sulla scia dell'acciuga ligure Igp o della cozza Dop, che però non sono prodotti trasformati. Ad annunciarlo, la presidente dell'Associazione per la valorizzazione della colatura di alici di Cetara Dop Lucia Di Mauro, venerdì della scorsa settimana, a Genova nello stand della Regione Campania a Slow Fish 2021. La colatura di alici di Cetara nella Costa di Amalfi è un presidio slow food dal 2003 e a ottobre 2020 ha ottenuto la Dop.

La colatura di Alici di Cetara ha conquistato la fiducia dei cuochi italiani. Consenso unanime per il prodotto diventato ormai simbolo della Costa d'Amalfi nel mondo, protagonista allo Slow Fish 2021 in corso di svolgimento a Genova. La degustazione a cura di Giovanni Civitillo dell'Alleanza Cuochi di Slow Food enorme successo per la colatura di alici di Cetara: "Ho preparato la ricetta utilizzando prodotti provenienti da quasi tutte le province della Campania - afferma Civitillo -. Oltre alla già citata Colatura espressione della Costiera Amalfitana; per la pasta sono andato in provincia di Napoli, per la precisione a Gragnano. Dall'Irpinia arriva l'olio extravergine mentre il Sannio ci ha

dato il tartufo ed abbinato ad un biancolella simpaticamente selezionato proprio dal funzionario regionale D'Aponte".  
 «Il percorso per la Dop è durato a lungo ed è stato abbastanza complesso - testimonia Di Mauro -. Il prodotto deve essere trasformato immediatamente, entro otto ore da quando è stato portato in azienda, di conseguenza non è possibile lavorare dei quantitativi enormi. Inoltre abbiamo dovuto disciplinare almeno nove mesi di 'stagionatura', la prima produzione è iniziata ad aprile 2021 e la porteremo a termine a gennaio 2022". L'obiettivo dell'associazione è diventare un consorzio con l'ipotesi di destinare una



quantità di alici catturate nell'area marina antistante la provincia di Salerno, pari a circa 150 tonnellate. In base ai possibili rapporti di produzione (20-25% di liquido a fronte della materia prima impiegata), si possono stimare livelli di produzione di colatura di alici di Cetara Dop oscillanti fra i 20 mila e i 30 mila litri all'anno. Ad oggi si stima che il prezzo di collocamento del prodotto sul mercato, stagionato 9 mesi,

potrà raggiungere come minimo 100 euro al litro (10 euro per una bottiglia di 100 ml). Per trasformare oltre la metà della quantità di alici catturate nell'area di pesca della Dop, si stima un potenziale volume d'affari tra i 2 e i 3 milioni di euro all'anno.

**Cronache** | 15 luglio 2021 | Anno 19 | 15

**Gli Lsu Asu ex Apu, impiegati a settembre**

Si apre uno spiraglio dopo l'attuazione del tavolo permanente tra Fintec, lavoratori e la rappresentanza sindacale

**A gennaio la prima colatura di alici di Cetara Dop**

**sara** **ENRICO GIUDICE**

152944