

# PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI E TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

## Baccalà alla frantoiana (Baccalà alla m'ntanara)

### Area di produzione

Tutto il territorio regionale in particolare quello di Venafro e Pozzilli (IS).

### Caratteristiche del prodotto

Pezzi di merluzzo (baccalà) conservato sotto sale.

### Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: baccalà, olio extravergine di oliva appena ottenuto, aglio e peperoncino. Il baccalà essiccato sotto sale viene messo in acqua per circa tre giorni al fine di allontanare il sale in eccesso. Esso viene poi tagliato a pezzi non troppo piccoli e scottato in acqua bollente per circa 5 minuti; successivamente lo si fa soffriggere con olio extravergine, aglio e peperoncino e si cuoce il tutto per poco tempo.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Grossa padella per frittura, pentole, coltelli e forchette.

### Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

Tipico piatto cucinato dai frantoiani nel periodo di molitura delle olive.

## Baccalà e cavolfiore arracanato

### Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente rinomato quello di Riccia (CB).

### Caratteristiche del prodotto

Piatto composto, tipico delle festività natalizie e di S. Giuseppe.

### Metodiche di lavorazione

Prodotto realizzato con baccalà, cavolfiore, aglio, uva passa, gherigli di noce tritata, filetti di alici sott'olio, mollica di pane



Baccalà e cavolfiore arracanato

raffermo ed aromi vari. Il baccalà viene conservato sotto sale e prima di essere cucinato viene messo in acqua per due o tre giorni per fare allontanare il sale in eccesso.

Il cavolfiore viene lessato ed impastato con pane, prima tostato in forno e poi sbriciolato unitamente a gherigli di noci. Gli ingredienti messi in una teglia sono infornati per 40 – 45 minuti.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione sono utilizzati teglia in acciaio inox di forma varia, coltelli e forchettone.

### Elementi che comprovano la tradizione

Referenze bibliografiche

Amorosa Eutimio – Tradizioni molisane, "La festa di S. Giuseppe a Riccia", marzo aprile 1949, anno II, n. 3 – 4, pag. 6

## Cannolicchio

### Area di produzione

Litorale molisano.

### Caratteristiche del prodotto

Mollusco bivalve dal guscio giallastro, di forma cilindrica allungata della dimensione massima di cm 10-12; vive conficcato sui fondali sabbiosi nutrendosi di alghe microscopiche.

### Metodiche di lavorazione

I cannolicchi vengono pescati utilizzando



Cannolicchio

la stessa tecnica utilizzata per le vongole. A raccolta ultimata viene effettuata, a bordo dell'imbarcazione, una selezione manuale che tiene conto delle dimensioni e di altre caratteristiche, dopo di che vengono stoccati in cassette di circa 15 Kg prima della vendita all'ingrosso tramite asta.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Turbo soffiante a bordo dei "vongolari", cassette di plastica.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Imbarcazioni e stabilimenti provvisti di vasche con approvvigionamento di acqua marina.

### Elementi che comprovano la tradizione

Antichissima e conclamata tradizione orale.

Ricorrenze, sagre, mostre, etc

Festività di S. Basso 4 agosto.

## Gattuccio (A cagnòle)

### Area di produzione

Termoli ed intera costiera molisana.

### Caratteristiche del prodotto

Pesce cartilagineo marino con dorso grigio-rossastro, a macchie scure e pinne ventrali triangolari. Il nome deriva dalla pelle chiazzata simile a quella di alcune

razze di gatto. Per il consumo viene tagliato a pezzi ed unito ad altre specie essiccate per la composizione del brodetto.

### **Metodiche di lavorazione**

Questa specie di pesce, per essere efficacemente essiccata e conservata, non deve superare la lunghezza di 40 cm.

Deve essere accuratamente ripulito delle interiora mediante un taglio sull'addome e, quindi, ben lavato con acqua di mare e scorticato. La scorticatura deve essere eseguita accuratamente in quanto la pelle è molto dura e la stessa, oltre a non essere commestibile, costituisce notevole impedimento all'essiccazione se lasciata attaccata al corpo.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

La città di Termoli - Soggiorno balneare - Guide Regionali Italiane, Forlì Società Editrice, 1928.

### **Polpo essiccato (*Pulepe sicche*)**

#### **Area di produzione**

Termoli ed intera costiera molisana.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Mollusco cefalopodo marino privo di conchiglia, con corpo carnoso a sacco, testa larga munita di becco e tentacolata.

#### **Metodiche di lavorazione**

Il polpo, che non deve superare i 500 grammi, deve essere innanzitutto svuotato delle viscere, dell'epatopancreas (mmalandre) e della vescichetta del nero nonché privato degli occhi, del beccuccio e accuratamente lavato con acqua di mare. Successivamente, allo scopo di renderlo più tenero e digeribile, occorre sbatterlo violentemente sopra una superficie dura (scoglio o pavimento), oppure, rigirarlo costantemente in una pentola con un mestolo non forato fino a frollarne le carni (a rrecciature). In seguito va risciacquato con accuratezza, servendosi sempre di acqua di mare, e posato su una spianatoia a sgocciolare senza togliere la pelle; quindi, si infilza il polpo alle estremità appuntite di due bacchette di canna tagliata sottilmente e legate a forma di croce, la cosiddetta messa in



Polpo

croce (a misse 'n croce), con la testa conficcata ad una delle estremità, il corpo infisso nelle rimanenti altre ed i tentacoli penzolanti. Viene, poi, esposto al sole dopo averlo legato ad una corda tesa.

L'esposizione al sole deve essere graduale e, nelle ore più calde, il prodotto va collocato a mezz'ombra per evitare che con la violenta disidratazione possa avvenire la dispersione delle proteine e bruciare. Al fine di un'uniforme essiccazione il polpo, di tanto in tanto, deve essere rigirato sulla croce.

Quando la disidratazione è completa e perfetta è delicatamente sfilato e riposto, per la conservazione, in capaci cestelli di forma rettangolare (i cestelle) fatte di sfoglie sottilissime di pioppo intrecciate. Nelle cestelle viene avvolto in carta pulita per proteggerlo dalla polvere e dagli insetti. È conservato sospeso in aria per avere la necessaria ventilazione.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Si utilizzano spianatoia, bacchette di canna tagliate sottilmente, cestelli di foglie di pioppo.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

La città di Termoli - Soggiorno balneare - Guide Regionali Italiane, Forlì Società Editrice, 1928.

### **Razza quattrocchi (*U cchialine*)**

#### **Area di produzione**

Termoli ed intera costiera molisana.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Pesce di mare con corpo piatto romboidale con lunga coda. Per quanto riguarda il consumo va unita ad altre specie essiccate per la composizione del brodetto.

#### **Metodiche di lavorazione**

Si effettua prima la deviscerazione, dopo di che può essere messa ad essiccare legandola per la coda ad una corda stesa. Se di piccola dimensione la razza non deve essere scorticata. Per il lavaggio va usata molta acqua di mare. Per essere consumata nel periodo invernale va riposta in un cestello.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Vengono utilizzati panieri di canna.



Razza quattrocchi

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

La città di Termoli - Soggiorno balneare - Guide Regionali Italiane, Forlì Società Editrice, 1928.

## **Scapece**

### **Area di produzione**

Litorale Molisano, con qualche variante nell'intero territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

È costituita da vari tipi di pesce (pesce azzurro, merluzzi, razza, ecc.) a cui si aggiunge farina, acqua, spezie, sale e aceto.

### **Metodiche di lavorazione**

Lavare il pesce, farlo sgocciolare ed infarinare. Friggerlo in olio bollente. Estrarre poi il pesce quando sarà dorato, aggiungere il sale e sistemarlo in un vaso di coccio, a strati, aggiungendo ad ogni strato foglioline di salvia e aglio tritato. In un recipiente far bollire l'aceto con acqua e sale e versarlo caldo ma non bollente sul pesce.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Vasi di coccio per la marinatura in aceto.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

Almanacco itinerari del Molise del 1970 Nocera Editore, pagina 252.

### **Aneddoti**

In origine era un metodo di conservazione del pesce usato dai pescatori per recuperare l'invenduto, quando le tecniche di conservazione a freddo non erano conosciute. Ottimo da consumare dopo alcuni giorni dalla preparazione.

## **Torpedine marezzata**

(*A mertiscene*)

### **Area di produzione**

Termoli ed intera costiera molisana.

### **Caratteristiche del prodotto**

Pesce cartilagineo dei fondi marini, con corpo a forma di disco e a coda corta e carnosa, con pelle nuda. Emette scariche elettriche come arma di difesa. Per il consumo viene tagliata a pezzi ed unita ad altre specie essiccate per la composizione del brodetto.

### **Metodiche di lavorazione**

Più raramente delle altre specie, la torpedine è anch'essa essiccata. È un'operazione con una procedura più complessa rispetto ad altre specie, in quanto le sue carni sono molto molli e richiedono più tempo per la disidratazione. Viene svuotata delle viscere e lavata accuratamente, successivamente è legata per la coda a una cannuccia tagliata ed è messa appesa a una

corda ad essiccare. L'esposizione al sole deve essere graduale e nelle ore più calde il prodotto va esposto a mezz'ombra.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Sono utilizzati corda di canapa, cannuccia tagliata.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### *Referenze bibliografiche*

La città di Termoli - Soggiorno balneare - Guide Regionali Italiane, Forlì Società Editrice, 1928.

## **Trigliette essiccate**

(*Trejezole secche*)

### **Area di produzione**

Termoli ed intera costiera molisana.

### **Caratteristiche del prodotto**

Pesce di mare lungo fino a 40 cm e di colore rossiccio, col muso allungato dal profilo obliquo.

### **Metodiche di lavorazione**

Le triglie utilizzate non devono superare la lunghezza di 5 – 6 cm e vengono pescate nel periodo che intercorre tra i mesi di agosto e settembre che i marinai termolesi chiamano u stascione.

Si tratta di un prodotto molto piccolo e quindi non commerciabile, perciò veniva essiccato dai marinai per essere consumato in inverno. L'eviscerazione, fatta a mano, avviene contemporaneamente alla decapitazione. Dopo l'eviscerazione si sciacquano in abbondante acqua di mare e vengono fatte scolare su ampi panieri di canna, quindi, sono stese, ordinatamente, su spianatoie di legno e poste al sole. La triglia è un pesce più grasso e delicato rispetto ad altri e perciò è soggetto a cambiare immediatamente colore per effetto di una rapida disidratazione. L'essiccazione deve essere non solo graduale ma anche particolarmente curata. Durante questa fase la triglia deve essere soventemente rigirata su se stessa e posta del tutto all'ombra in presenza di caldo eccessivo. Ci si accorge che l'essiccazione è avvenuta in maniera corretta quando la coda è divenuta estremamente friabile.

Solo allora il prodotto è raccolto per essere posto in cassetine, fatte di sottile sfoglia di pioppo intrecciate a mano e



Scapece

munite di coperchio, protetto da fogli di carta e appeso al soffitto dell'abitazione.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Sono utilizzati panieri di canna, spianatoie di legno.

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Vengono lavorate in locali adiacenti alle abitazioni dei marinai.



Triglette

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Referenze bibliografiche*

La città di Termoli - Soggiorno balneare - Guide Regionali Italiane, Forlì Società Editrice, 1928.

### **Trota fario**

#### **Area di produzione**

Provincia di Isernia e, in particolare a Rocchetta al Volturno.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Pesce di acqua dolce, di media grandezza, corpo slanciato e caratteristici puntini rossi.

#### **Metodiche di lavorazione**

Le trote vengono allevate in vasche di cemento della profondità di circa 1-1,2 metri. Le acque utilizzate sono completamente di origine sorgiva e, quindi, di ottima qualità e, ovviamente, non inquinate. Il gran volume d'acqua per pesce assicura ottime condizioni di sanità e qualità orga-

nolettiche. Per la commercializzazione vengono stordite con apposita attrezzatura e vendute.

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Vasche, attrezzature per lo stordimento elettrico del pesce e cassette di vimini.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

Una Deliberazione, del 1977, della Regione Molise autorizza una ditta locale al prelievo di acqua in agro di Pesche per l'allevamento di trote fario; un altro documento, sempre del 1977, dell'Intendenza di Finanza di Isernia, concede, alla medesima ditta la derivazione di acqua per l'attività di piscicoltura.

##### *Referenze bibliografiche*

Intendenza di Molise, Inchiesta murattiana.

### **Vongola comune (Cocciolo)**

#### **Area di produzione**

Litorale molisano.

#### **Caratteristiche del prodotto**

Mollusco bivalve dal guscio grigiastro mazzato di scuro, vive sui bassi fondali sabbiosi filtrando l'acqua e nutrendosi di alghe microscopiche.

#### **Metodiche di lavorazione**

Le vongole vengono raccolte utilizzando le tipiche imbarcazioni dette "vongolari",

che raschiano il fondo sabbioso aspirando i molluschi; in questa fase avviene una prima selezione in quanto le maglie del vaglio trattengono solo le vongole che superano i 25 mm. Successivamente, a bordo dell'imbarcazione avviene una ulteriore selezione per eliminare sassi e molluschi aperti o rotti. Segue il confezionamento in sacchetti di rete e la commercializzazione.

Normalmente le vongole non vengono stabulate in quanto prelevate nelle cosiddette zone "A".

#### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Turbo soffiante a bordo dei "vongolari", insacchettatrice.

#### **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Imbarcazioni e stabilimenti provvisti di vasche con approvvigionamento di acqua marina.

#### **Elementi che comprovano la tradizione**

##### *Referenze bibliografiche*

- "Relazione sulla situazione economica del Molise nel 1969" CCIAA di Campobasso, pag. 57.
- Intendenza di Molise, Inchiesta murattiana

##### *Ricorrenze, sagre, mostre, etc.*

Durante la Sagra del pesce, che si svolge a Termoli alla fine di agosto, si tiene la Giornata della vongola comune.



La pesca della vongola