

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL PESCE MARINATO

Art. 1

Denominazione del prodotto

La denominazione "Pesce marinato" è riservata alla preparazione a base di pesci di acqua dolce rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2

Riferimenti storici

La tradizione del pesce marinato caratterizza sin da tempi remoti il territorio di Trevignano. Fu San Bernardino, per tranquillizzare la popolazione dal rischio dell'invasione saracena, a consigliare a tutte le famiglie di pescatori di lasciare le reti in acqua e rientrare in casa. L'attacco dei Saraceni fu scampato e le reti dei pescatori furono miracolosamente ricolme di pesce. Da questa inaspettata e abbondante pesca, nacque la necessità di conservare il pesce e trasformarlo nella gustosa ricetta "de lo pesce marinato". Il piatto viene realizzato con l'utilizzo di diverse varietà di pesci di lago: luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scardafa, persico sole e persico trota. Dopo averlo pulito e tagliato in pezzi, viene infarinato e fritto, successivamente condito con aceto, aglio e odori. Nel mese di maggio a Trevignano, in occasione della festa del santo Patrono Bernardino da Siena, si svolge la Sagra dedicata a questo gustoso piatto.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione del "Pesce marinato" comprende il territorio amministrativo del comune di Trevignano Romano, in provincia di Roma.

Art. 4

Norme di produzione

a) Materia prima

Pesci di acqua dolce pescati nel lago di Bracciano delle specie: luccio (*Esox lucius*), tinca (*Tinca tinca*), persico (*Perca fluviatilis*), lattarino (*Atherina*), coregone (*Coregonus lavareuts*), anguilla (*Anguilla anguilla*), carpa (*Cyprinus carpio*), scardola scardafa (*Scardinius scardafa*), persico sole (*Lepomis gibbosus*) e persico trota (*Micropterus salmoides*).

b) Procedimento

Eviscerare, pulire e fare a pezzi i pesci (ad eccezione dei lattarini). Lavarli, lasciarli scolare, infarinarli e friggerli in olio di semi di arachide o girasole. Una volta dorati, scolarli, salarli e imbarattolarli aggiungendo, in ogni contenitore, uno spicchio d'aglio, limone, salvia e rosmarino. Nel frattempo, far bollire l'aceto bianco con una parte di acqua insieme ad aglio, rosmarino, salvia, limone e sale grosso. A bollitura ultimata, versare il liquido bollente nei barattoli e chiuderli ermeticamente.

Art. 5

Caratteristiche del prodotto

Il "Pesce marinato", al termine della preparazione, presenta le seguenti caratteristiche:

- Dimensioni: variabili a seconda della tipologia di pesce, comunque non oltre i 10 cm di lunghezza ed i 4 cm di larghezza;
- Colore: disomogeneo, dal beige al dorato a seconda del pesce;
- Sapore: salato, sapido ed acidulo;
- Aroma: caratteristico di pesce e di aceto, con note di aglio e olio;
- Consistenza: morbida.

Art. 6

Commercializzazione

Il "Pesce marinato" può essere commercializzato esclusivamente in barattoli di vetro.

Art. 7

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014.

Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

Regolamentazione del settore ittico secondo il Regolamento (UE) n. 1379/2013.

CONCLUSIONI

Il "Pesce marinato", prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato come prodotto De.Co. (Denominazione Comunale).

Trevignano Romano, lì