

Disciplinare di produzione della “Bottarga di Orbetello” Presidio Slow Food

Art.1 Denominazione

La Denominazione “Bottarga di Orbetello” è riservata al prodotto ittico pescato e trasformato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art.2 Descrizione del prodotto

Si definisce "Bottarga di Orbetello" il prodotto ottenuto dalla trasformazione del cefalo appartenente alla specie *Mugil cephalus*.

Il prodotto ammesso a tutela con la denominazione "Bottarga di Orbetello" è riservato esclusivamente alla bottarga intera, porzionata, a fette o grattugiata.

Art.3 Delimitazione dell'area di produzione

La zona di produzione della " Bottarga di Orbetello" comprende il territorio della Toscana dei comuni di Orbetello, Capalbio e Monte Argentario.

Art. 4 Origine del prodotto

Numerosi sono i riferimenti storici che attestano la presenza produttiva e l'alto riconoscimento della "Bottarga di Orbetello".

Ad Orbetello l'introduzione dell'arte di lavorare il pesce risale al XVI°-XVII°, con lo stato dei presidi, fortificazione spagnola a difesa dei possedimenti strategici nel centro Italia. Gli orbetellani, abili navigatori, avevano messo a punto le migliori tecniche di conservazione del pesce al fine di assicurarsi il cibo durante i lunghi viaggi per mare.

Le più utilizzate erano l'affumicatura, la marinatura e la salagione. Da queste tecniche derivano la sfumatura, cioè condire con una salsa a base di peperone (pimento) e la “scavecciatura”, ovvero condire con una salsa calda a base di aceto, rosmarino, aglio e peperone (escabece).

Bozzi Avv. Bozzo in *Nota sul lago o stagno di Orbetello – Estratto dal catalogo Generale della Sezione italiana all'Esposizione Internazionale della Pesca in Berlino nell'anno 1880*, descrive il cefalo tra i pesci che prosperano nel lago e ne sottolinea le tecniche di trasformazione e cottura: "... E' abbondantissimo, più delicato di quello pescato nel mare e ricercatissimo nei mercati di Roma e Napoli. Localmente è conosciuto col nome di Mazzone o Cefalo. Non prolifica nel lago e viene spontaneamente poco dopo esser escito dall'uovo, dall'Albegna, ove le uova vengono, dai pesci adulti, depositate....”.

La Bottarga (dall'arabo botarikh, che significa uova di pesce salate) ha inoltre origini molto più antiche. Si rilevano, infatti, tracce negli scritti comunali del 1414 allorquando la comunità orbetellana corrispondeva al Camerlengo, per i diritti di pesca sulle lagune, un centinaio di "buttarghe".

Tranne che per un breve periodo, la lavorazione del pesce pescato nella laguna di Orbetello era strettamente familiare e strettamente legato all'autoconsumo.

Art. 5

Metodo ottenimento del prodotto

La "Bottarga di Orbetello" deve provenire da attività di pesca e trasformazione esercitata nella Laguna di Orbetello e nei bacini costieri salati o salmastri presenti nella zona di produzione.

5.1. Modalità di pesca

La pesca specifica per la produzione della "Bottarga di Orbetello" si effettua nel periodo che va da agosto a ottobre e può essere secondo la tipologia di "vagantiva" o avvenire presso le peschiere (lavorieri), situate nei canali che mettono in comunicazione il mare e la laguna.

In particolare viene sfruttata la naturale migrazione del pesce dal mare alla laguna viceversa. Il pesce viene intrappolato nelle camere di cattura tipiche dei lavorieri lagunari e vallivi.

Vengono pescate diverse specie di cefali ma quelli destinati alla produzione di "Bottarga di Orbetello" sono solo quelli appartenenti alla specie *Mugil cephalus*.

5.2. Trasformazione

I pesci, una volta pervenuti al laboratorio accompagnati da documentazione certificante la loro idoneità sanitaria, vengono desquamati manualmente e lavati abbondantemente con acqua corrente per asportare il muco che ne ricopre il corpo in appositi lavabi in acciaio inox con sportellatura, viene quindi passato all'attiguo banco per la eviscerazione dove verranno tolte le uova dal cefalo, provvedendo al deposito dei residui nell'apposito contenitore inox con coperchio per il successivo smaltimento a termini di legge.

Il cefalo eviscerato verrà momentaneamente sistemato in cassette di polistirolo su carrello, in attesa delle successive lavorazioni per i Filetti di cefalo affumicato, oppure trasferito alla commercializzazione per essere posto in vendita come tale.

La bottarga così estratta dal cefalo, verrà ulteriormente lavata in acqua corrente potabile in altro lavandino, per essere poi passata al banco per la salatura in locale attiguo.

Qui, in idonei contenitori lavabili, la bottarga verrà sistemata su file sovrapposte, interponendo fra l'una e l'altra, uno strato di sale.

Ultimata la fase di salatura, le bottarghe vengono trasferite in contenitori ermeticamente chiusi, su carrelli inox nel vicino fabbricato, dove verrà mantenuta in apposita scaffalatura, per un periodo di circa 2-3 ore, fino alle lavorazioni pomeridiane.

E' ipotizzabile che tutte queste operazioni si esauriscono nell'arco della mattinata.

Quindi, si provvederà al lavaggio delle bottarghe, per togliere il sale ed alla sistemazione nelle scaffalature in acciaio inox per la essiccazione in ambiente condizionato con umidità molto bassa e temperatura di circa 18° C. Terminato questo processo (circa 7-8 gg.) il prodotto verrà trasferito nel reparto confezionamento dove, una volta pulito con l'ausilio anche di olio enologico ad uso alimentare, con apposita macchina verrà confezionato sottovuoto ed etichettato e quindi collocato all'interno della attigua cella-frigo a temperatura non superiore ai 4°C per il suo stoccaggio in attesa della commercializzazione.

E' previsto, per il prodotto grattugiato, il confezionamento in vasetti, pastorizzato e che quindi non necessita della conservazione in frigorifero.

5.3. Conservazione e confezionamento del prodotto.

Il trasformatore dovrà garantire la conservazione del prodotto, senza alterarne le caratteristiche intrinseche.

A questo scopo è prevista la conservazione ad una Temperatura di 0/+4°C ed un confezionamento sotto vuoto per singolo pezzo, salvo l'ipotesi di prodotto grattugiato, per il quale è possibile il confezionamento in vetro e la pastorizzazione, per poter consentire la conservazione a temperatura ambiente.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Il prodotto deve la sua tradizionalità al luogo di provenienza e alla particolarità della materia prima, nonché al processo di maturazione e al tipo di alimentazione che il cefalo trova nella laguna di Orbetello.

La laguna di Orbetello, infatti, rappresenta un ecosistema unico, in cui gli animali trovano condizioni particolari di vita. La loro cattura viene effettuata seguendo i ritmi dettati dalle stagioni e dalle condizioni climatiche che la laguna presenta, dando origine ai movimenti migratori tipici di questa specie.

Inoltre la pesca nei lavorieri garantisce la cattura del pesce nel momento ottimale di maturazione delle gonadi, in quanto è il pesce che istintivamente torna al mare per deporre.

La tradizionalità della "Bottarga di Orbetello" è legata alla provenienza locale e alla qualità della materia prima, nonché alla lavorazione prevalentemente manuale. La combinazione degli ingredienti e il particolare condizionamento (essiccamento) conferiscono al prodotto caratteristiche uniche.

Art. 7

Caratteristiche - confezionamento del prodotto

Il prodotto finito ha forma rettangolare, dalla consistenza compatta, colore ambrato e odore pungente.

L'immissione al consumo della "Bottarga di Orbetello" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

il prodotto deve essere posto in vendita sano, in confezioni sottovuoto per uso alimentare o altro materiale che corrisponda alle vigenti normative comunitarie in materia di confezionamento dei prodotti alimentari deperibili. Il contenuto, espresso in grammi, deve essere dichiarato al netto. Sulle etichette devono comparire le seguenti indicazioni:

1. " Bottarga di Orbetello";
2. Gli ingredienti utilizzati per la realizzazione del prodotto ;
3. La ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice, i relativi Bolli CE degli stabilimenti di produzione e confezionamento, il numero del lotto di produzione e la data di confezionamento, il peso netto del contenuto, la scadenza del prodotto;
4. È vietata l'aggiunta di ogni altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.