

Alici e acciughe: che differenza c'è? A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Venerdì 26 Maggio 2017 14:12 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Maggio 2017 14:43



Da sempre c'è una grossa confusione sui termini alici e acciughe, pesce che appartiene ad una grande famiglia: il pesce azzurro.

In generale, vengono denominati come “pesce azzurro” tutti quei pesci di piccole dimensioni che hanno le squame sulla parte superiore tendente al blu e quelle sul ventre di color argenteo; e tra questi troviamo anche sgombri, sardine e alici. Alici e acciughe sono la stessa cosa! O meglio, lo stesso tipo di pesce viene indifferentemente chiamato nei due modi, creando confusione.

A volte, nel parlare comune, con il termine acciughe si intendono i pesci interi conservati sotto sale, e con il termine alici gli stessi pesci sfilettati e messi sott'olio; addirittura alcuni pescivendoli chiamano alici gli esemplari più piccoli e acciughe quelli più grandi.

A causare ulteriore confusione entra in gioco un altro pesce azzurro molto simile all'alice: la sardina.

Alici e acciughe: che differenza c'è? A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Venerdì 26 Maggio 2017 14:12 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Maggio 2017 14:43

Quando parliamo di alici e acciughe, spesso ci riferiamo alle alici e alle sardine senza rendercene conto.

la vera differenza non sta, infatti, fra alici e acciughe, ma tra alici e sardine, che appartengono a due famiglie diverse.

Le alici hanno il corpo affusolato di dimensioni più piccole: fino ad un massimo di 18 cm. e squame con sfumature dorate. Le sardine invece hanno il corpo leggermente più tozzo e di dimensioni maggiori: fino a 25 cm. e squame con sfumature rossicce.

Il sapore delle alici e delle sardine è simile e si prestano tutte e due a molti tipi di preparazione: marinate, fritte, come condimento per ottimi piatti di pasta , tortini ecc..

Le sardine, però, sono più grasse, quindi consumatele il prima possibile una volta comprate, perchè tendono a deteriorarsi prima.

Famose sono le alici di Cetara, prodotto tradizionale campano, prodotto nel piccolo borgo marinaro di Cetara, in Costiera Amalfitana.

La colatura di alici è una salsa liquida trasparente dal colore ambrato che viene prodotta da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici in una soluzione di acqua e sale. Le alici impiegate sono pescate nei pressi della costiera amalfitana nel periodo che va dal 25 marzo, che corrisponde alla festa dell'Annunciazione, fino al 22 luglio, giorno di Santa Maria Maddalena.

L'acciuga o alice è una delle specie ittiche più importanti per le marinerie del mar Mediterraneo. La sua cattura avviene con vari metodi (reti a strascico, reti da posta, ecc.) ma principalmente con un'apposita rete da circuizione nota come ciànciolo, in cui i banchi di acciughe e altri piccoli pesci pelagici vengono attratti da fonti luminose (lampàra). Nell'area mediterranea il bacino più produttivo risulta il mar Adriatico con l'80% dello sbarcato italiano. La misura minima per la

Alici e acciughe: che differenza c'è? A cura di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Venerdì 26 Maggio 2017 14:12 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Maggio 2017 14:43

commercializzazione è di 9 cm nella UE.

Oltre alle alici/acciughe (*Engraulis encrasicolus*), fanno parte della grande categoria dei "pesci azzurri": la Sardina (*Sardina pilchardus*), lo Sgombro (*Scomber scombrus*), dalla carne scura e sapore deciso, la Palamita, simile allo sgombro, ma dal corpo più allungato e con un sapore forte e deciso, che può arrivare fino a 10 chili di peso, il Pesce sciabola o spatola (*Lepidopus caudatus*), il Suro o sugarello (*Trachurus trachurus*), l'Aguglia (*Belone belone*), l'Aringa (*Clupea arengus*), lo Spratto o papalina (*Sprattus sprattus*), la Costardella (*Scomberesox saurus*), il Lanzardo (*Scomber colias*) e la Alaccia (*Sardinella aurita*).