

“MISSOLTINO DEL LAGO DI COMO ESSICCATO AL SOLE”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Denominazione.

La Denominazione “**MISSOLTINO DEL LAGO DI COMO ESSICCATO AL SOLE**” è riservata al pesce del lago di Como che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti per legge e dal presente disciplinare. Il “Missoltino del Lago di Como essiccato al sole” è un Agone, **Alosa Fallax Lacustris**, della famiglia dei Clupeidi, specie tipica della fauna italiana. E’ presente nei laghi subalpini Maggiore, Ceresio, Lario, Garda e Iseo. Il nome dialettale è **Agòn**, **Missultin** o **Missultit**.

Il Presidio si propone di salvaguardare l’antica tecnica di trasformazione di questo pesce mediante essiccazione all’aria e al sole praticata nei paesi rivieraschi del lago di Como.

2. Riferimenti storici

Testimonianze ci arrivano dallo scrittore latino Plinio il Giovane che ha vissuto circa duemila anni fa sulle rive del lago di Como. Egli racconta nelle sue Epistole come i pescatori locali essiccassero dei piccoli pesci utilizzando una tecnica acquisita da una colonia di Greci che erano stati trasferiti dai Romani al fine di controllare l’Antica Via Regia che dal lago conduceva nella Retia oltre le Alpi. La tecnica prevedeva l’utilizzo del sale per favorire il processo di asciugatura e quindi di conservazione del pesce. Successivamente la tecnica venne modificata copiando quella operata nei paesi scandinavi fino ad arrivare a quella attuale che prevede l’essiccazione del pesce mediante l’esposizione al sole. La stagione della riproduzione del pesce, soprattutto nei mesi di maggio e giugno, era il momento di massimo coinvolgimento della famiglia del pescatore. L’agone era un tempo raccolto in grande quantità e le barche si riempivano del prezioso prodotto. Questo tipo di pesce, di piccola dimensione ma ricchissimo di grassi naturali e di omega 3, si prestava molto bene a questo processo di conservazione. Si utilizzava la tecnica delle 3 S: Sale, Sole e Sasso. Il pesce doveva essere pulito e lasciato sotto sale (Sale), poi lavato e appeso a dei fili sostenuti da rami per il processo di essiccatura (Sole). Seguiva poi il processo di pressatura (Sasso) in recipienti metallici. Una volta i recipienti utilizzanti erano barili di legno chiamati Missolte da cui deriva il nome del Missoltino. Dopo qualche mese il prodotto era pronto per essere consumato rappresentando un geniale sistema di conservazione del pesce. Il pesce essiccato si vendeva facilmente e poteva essere consumato anche nei periodi invernali quando la pesca era nei momenti meno favorevoli.

3. Caratteristiche morfologiche.

Corpo allungato e compresso lateralmente. Colorazione azzurro-grigiastra sul dorso e bianco-argentea sul ventre. Presenza di una serie di macchie nere, talvolta poco evidenti, dietro l’opercolo. Presenza di una carena ventrale appuntita e di una palpebra adiposa ben sviluppata. Lunghezza massima superiore a 35 cm.

4. Regime alimentare e collocazione ambientale

Si nutre prevalentemente di plancton; gli individui più grossi si alimentano anche di piccoli pesci. Tranne che nel periodo riproduttivo gli agoni si mantengono in acque pelagiche, lontano dalle rive, variando la distribuzione verticale a seconda del momento stagionale. Depone le uova tra la fine di maggio e i primi di luglio, prevalentemente di notte, lungo tratti di litorale a fondo ghiaioso.

5. Zona di produzione.

Il territorio interessato della pesca del “Missoltino del Lago di Como essiccato al sole” è il lago di Como ed il luogo di pesca e di produzione è rappresentato da tutti i comuni rivieraschi del lago di Como (rami di Como e di Lecco).

6. Tipo di pesca

Il tipo di rete usata è il “pendente” usata come rete volante (alta circa 7 metri) e che si getta in profondità fino a 40 metri. La maglia di questa rete è di 20 – 22 mm. In altri momenti (nel periodo riproduttivo quando gli agoni si avvicinano alla riva) si utilizza il “ruzzuolo” che è una rete più bassa (circa 2,5 metri). La maglia della rete è di 20/22 mm.

Metodo di lavorazione :

- 1) Pesca
- 2) Eviscerazione completa e immediata
- 3) Salatura a secco per 1 o 2 giorni
- 4) Risciacquo e lavaggio del sale in vasca
- 5) Essiccazione: nel periodo primaverile (aprile, maggio e giugno) l'essiccazione è al sole e all'aria, mentre nei periodi più caldi (estate), in quelli più freddi (autunno – inverno) e nelle giornate in cui le condizioni meteo non lo permettono il processo viene effettuato in locali aerati, ventilati e a umidità controllata. Si utilizzano cestelli con ganci o aste appuntite in acciaio inox per appendere il pesce in essiccazione per circa 2 o 3 settimane
- 6) Pressatura in recipienti metallici in acciaio inox
- 7) Conservazione in recipienti metallici in acciaio inox. E' possibile arrivare anche a 2 anni di conservazione.

Un tempo piatto povero e riserva di cibo per i periodi critici come quello della stagione invernale e nei momenti di carestia, oggi invece ricercatissimo. La tecnica di conservazione è l'essiccamento attraverso l'esposizione prolungata al sole e all'aria. L'essiccazione provoca la disidratazione dei tessuti del pesce che cambia dimensione e colore. Il pesce appena pescato viene pulito e poi messo sotto sale per alcuni giorni. Dopo averlo risciacquato il pesce viene infilzato con delle sottili aste in acciaio e dopo la fase di essiccamento che dura qualche giorno, viene depositato in contenitori metallici. In passato si usavano barili di legno, chiamati "missolte", dalle quali forse deriva il nome; all'interno del

recipiente si aggiungono foglie di alloro. Segue la pressatura per almeno 3 o 4 mesi con torchi a leva che viene eseguita ogni giorno per fare uscire il grasso che viene eliminato.

7. Etichettatura.

Devono comparire in modo chiaro e leggibile:

- a) Nome, ragione sociale, indirizzo
- b) Gli ingredienti usati in ordine decrescente ed utilizzo
- c) Data di confezionamento (giorno, mese, anno)
- d) Pescato: non provenienti da acquacoltura
- e) Indicazione della data di scadenza del prodotto
- f) Eventuale logo grafico che identifica il gruppo dei produttori

Commercializzazione: il prodotto può essere commercializzato sfuso, a peso, prelevato direttamente dai contenitori metallici in cui è conservato oppure confezionato in recipienti piccoli di circa 500 grammi oppure confezionato sottovuoto.

8. Controllo.

L'autocontrollo igienico sanitario è quello previsto dai regolamenti europei vigenti e dal regolamento dei Presidi Slow Food. Ulteriori forme di controllo sono specificate nel Piano di Controllo allegato. Il pescatore ed il produttore non pescatore (che però obbligatoriamente acquista pesce da un pescatore socio dell'Associazione dei pescatori e dei produttori del "Missoltino del Lago di Como essiccato al sole", che intendono produrre il "Missoltino del Lago di Como essiccato al sole" devono registrare nel proprio manuale di autocontrollo il quantitativo di pesce destinato alla produzione, il giorno di inizio della lavorazione ed il relativo peso. Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo è garantita la tracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo