

COLATURA DI ALICI



CODICE 94000

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Campania

PESO 50 ml

Bocchetta da 50 ml di colatura di alici, prodotta a Cetara

DESCRIZIONE

Colatura tradizionale ottenuta da alici pescate nel golfo di Salerno tra Capri e Punta Licosa, salate e lasciate maturare per circa 18 mesi

ASPETTO

Liquido liscio, di colore scuro e brillante, con riflessi ambrati

SAPORE

Sapido, equilibrato, con sentori di umami; al palato dona un senso di calore che impreziosisce la pietanza

PRODUTTORE

Acquapazza Gourmet - Cetara (SA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Acquapazza Gourmet è una piccola azienda artigianale nata nel centro di Cetara da tre soci uniti dalla passione per la tradizione legata ai prodotti di mare e in particolare per la lavorazione di uno dei prodotti simbolo del paese: la Colatura di Alici

CURIOSITÀ

La colatura nasce da alici pescate prevalentemente in primavera, salate e invecchiate per 18 mesi in botti di castagno. La colatura è il prezioso liquido che viene fatto 'colare', appunto, da un foro sul fondo delle botti: è tutto ciò che resta delle alici dopo la lunga maturazione, a parte la lisca e la pelle che restano nel fondo della botte

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Tipicamente viene utilizzata nella preparazione degli spaghetti alla colatura di alici. Provatela al posto del sale sui pomodorini confit, per aromatizzare un burro o per insaporire una marinatura di carne o pesce