

# **“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 dai regolamenti CEE 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**

### 2. 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.

### 3. 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.

### 4. Presidio.

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.

### 5. Zona di produzione.

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

## 6. Riferimenti storici

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. 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 essiccazione (Sole). Seguiva poi il processo di pressatura (Sasso) in recipienti metallici. 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.

## 7. Autocontrollo.

L'autocontrollo igienico sanitario è quello previsto dai regolamenti europei vigenti e dal regolamento dei Presidi Slow Food. Se necessarie ulteriori forme di controllo verranno specificate in un successivo allegato al presente disciplinare. Il pescatore che intende produrre il "Missoltino del Lago di Como essiccato al sole" deve 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

## 8. Caratteristiche organolettiche.

- 1) Sapore: intenso, sapido e metallico
- 2) Colore: dorato
- 3) Consistenza: morbido

## 9. Caratteristiche chimico/ fisiche (valori medi x 100 grammi di prodotto)

Energia (Kcal):	190,0
Umidità: (g):	47,4
Proteine: (g):	34,7
Grassi (g):	5,6
% mono + polinsaturi:	54,8
Omega3	54,5
Colesterolo (mg):	73,7
Vit. AE	0,3

## 10. Metodo di produzione.

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 pulito viene quindi messo sotto sale per alcuni giorni. Dopo averlo risciacquato il pesce viene infilzato con delle sottili aste in acciaio insieme ad altri 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 con torchi a leva che viene eseguita ogni giorno per fare uscire il grasso che viene eliminato.

## 11. Tipo di pesca

Il tipo di rete usata è il "pendente" usata come rete volante (alta circa 7 metri). In altri momenti (nel periodo riproduttivo) si utilizza anche il "ruzzuolo" che è una rete più bassa (circa 2,5 metri). La maglia della rete è di 20/22 mm.

### Fasi di lavorazione

- 1) Pesca
- 2) Eviscerazione completa e immediata
- 3) Lavaggio in acqua corrente di ogni singolo pesce
- 4) Salatura a secco
- 5) Risciacquo e lavaggio del sale in vasca
- 6) Essiccazione: nel periodo primaverile (aprile, maggio e giugno) l'essiccazione è al sole e all'aria, mentre nei periodi più caldi (estate) e in quelli più freddi (autunno – inverno) 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
- 7) Pressatura in recipienti metallici in acciaio inox
- 8) Conservazione in recipienti metallici in acciaio inox

## 12. Etichettatura.

Devono comparire in modo chiaro e leggibile:

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

### 13. Commercializzazione

Il prodotto può essere commercializzato sfuso, a peso, prelevato direttamente dai contenitori metallici oppure sgocciolato e con confezioni in recipienti più piccoli di circa 500 grammi oppure anche sottovuoto.