

Acciuga, Alice



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Engraulis encrasicolus

Famiglia

Engraulidae (Engraulidi)

Ordine

Clupeiformes (Clupeiformi)

Corpo fusiforme, allungato, privo di carena, ricoperto di una serie di squame. Mascella inferiore più corta della mascella superiore. Occhio grande posizionato in avanti. Colorazione azzurognola, argentea sui fianchi e sul ventre. Lunghezza 15-20 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni gustose, molto apprezzate. Commercializzata, fresca, congelata, sotto sale e sott'olio.

Particolarità

È noto anch'esso come pesce azzurro, molto pescoso nei nostri mari, si distingue dalla sarda perché più allungata e con pelle liscia sul ventre. È specie di primaria importanza per l'industria conserviera. Viene trasformata anche in pasta (pasta d'acciughe) utilizzata in cucina.

Come riconoscere se è fresco

È un pesce molto delicato; la freschezza si riconosce dalle carni sode, dall'occhio vivo e lucido e dal caratteristico odore; al contrario, le carni poco compatte o rotte e le interiora che fuoriescono alla semplice pressione di un dito sono sinonimo di non freschezza.

Pulizia e trattamento

Si eliminano le interiora; con il pollice si apre in due il pesce e prendendo la testa si stacca la lisca centrale.

Preparazioni tipiche

Dopo aver pulito, lavato ed asciugato il pesce, si può mettere sotto sale: in un contenitore sistemare più strati di alici, ricoprendo ogni strato di sale grosso da cucina. Dopo 6 mesi sono pronti filetti di alici per la consumazione.

Oltre che alla conservazione sotto sale, si presta a numerose e varie preparazioni: sono eccellenti infarinate e fritte, in umido con pomodoro e aromi, al forno in timballo con patate, pomodori e cipolla.

Dove si pesca

Vive in profondità, si avvicina alla costa per deporre le uova. La pesca avviene con reti a strascico o con reti di circuizione attirando i pesci con sorgenti luminose. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.