

WEBINAR 11

11 aprile 2018 | ore 16.00 – 18.00

TEMATICHE TRATTATE

Tutorial sulla trasformazione per la conservazione artigianale del tonno

COORDINATORI

Paolo Fiume	CIHEAM Bari
Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE

Philippe Debs	CIHEAM Bari
---------------	-------------

ESPERTO/I

Maria Assunta Piscopiello	Associazione Magna Grecia Mare
Antonella Martella	Associazione magna Grecia Mare
Tony Forte	Consulente privato
Massimiliano Sticchi	Consulente privato

REFERENTI LOCALI

PESCATORI PRESENTI

COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Doreid Petoshati	
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	2
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	6
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	6 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare
	LIBANO	Tripoli	Akmed Akra	4
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	7
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	2 tra cui Raja Ben Lachlab, technical coordinator del progetto GEMAISA

MATERIALE PRODOTTO

- Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom;
- Report di sintesi.

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

L'odierno Webinar è stato condotto secondo un nuovo format, una tutorial relativo ad uno dei sistemi tradizionali utilizzati per trasformare e conservare piccoli e grandi pesci pelagici. Rispettando la stagionalità ed approfittando, quindi, di una fruttuosa battuta di pesca allo sgombro ad opera dei pescatori del Porto di Tricase, per l'occasione sono stati preparati vasetti di "filetti di sgombro sott'olio". La ricetta tradizionale ed il relativo processo di lavorazione sono stati ricercati e curati da due esperte in gastronomia accreditate

presso il Cantiere del Gusto del Porto Museo di Tricase, utilizzando la sua struttura, i suoi impianti ed i suoi attrezzi.

Obiettivi del seminario online e del tutorial sono stati non solo la condivisione di una ricetta tradizionale per la conservazione a lungo termine del pescato ma, anche e soprattutto, l'uso delle buone prassi suggerite nel corso dei Webinar precedenti e finalizzate a prevenire ed evitare ogni eventuale proliferazione batterica (in particolare una contaminazione da botulino).

Quindi, tenuto conto delle indicazioni condivise nel corso del Webinar dello scorso 21 marzo 2018, dal titolo **"Buone pratiche di igiene nei processi di trasformazione del pescato. Dalla trasformazione in casa a quella nei laboratori artigianali"** si sono messe in pratica le tecniche e gli ingredienti utili a: l'acidificazione del prodotto trasformato (aceto di vino bianco, o succo di limone, o acido acetico) e la sua salificazione. Inoltre, si sono mostrate le tecniche ed i processi finalizzati prima, ad una sterilizzazione dei contenitori e ad una sanificazione ed igienizzazione degli utensili utilizzati e, successivamente, alla pastorizzazione del prodotto finito.

Tutte le fasi del processo di trasformazione sono state attentamente seguite, dal punto di vista igienico e della sicurezza alimentare, dal Dott. Tony Forte e dal Dott. Massimiliano Sticchi.

Il procedimento di trasformazione per la conservazione sott'olio illustrato, prevede l'impiego di specifiche quantità di aceto, acqua e sale e di precisi tempi di bollitura, asciugatura e pastorizzazione (che non variano al variare della specie o della dimensione dei pesci).

Per ogni kg di pesce pulito ed eviscerato si "devono" utilizzare:

1 lt di acqua,

250 ml di aceto di vino bianco,

100 gr di sale.

L'aceto di vino bianco può essere sostituito con 250 ml di succo di limone oppure con acido citrico (la percentuale di acido citrico da utilizzare è il 1% della quantità di pesce da trasformare, quindi 10 gr per ogni kg di pesce). L'aceto di vino bianco **non può essere**, invece, sostituito con aceto di mele e/o di canna da zucchero né, tantomeno, dall'aceto di vino rosso, stante il loro inferiore potere di acidificazione.

Resta fermo il rispetto di tutti gli accorgimenti igienici per la pulizia dell'ambiente, delle attrezzature e dello stesso operatore specificatamente analizzati nel Webinar precedente.

Si porta a bollore l'acqua già mescolata con aceto e sale e si inserisce il pesce già lavato con abbondante acqua corrente per eliminare ogni traccia di sangue (durante la bollitura si potrebbero formare degli antiestetici coaguli). Il pesce deve cuocere per tre ore dal momento in cui l'acqua riprende il bollore. Chiaramente, mentre nelle caldaie industriali l'evaporazione dell'acqua di bollitura è molto ridotta, nella trasformazione in casa è utile coprire la pentola con un coperchio in acciaio per evitare che l'acqua si consumi eccessivamente.

Trascorse le tre ore il pesce deve essere tolto dall'acqua e messo ad asciugare. Per tale operazione, risultano molto pratiche delle griglie in acciaio su cui disporre il pesce che garantiscono l'asciugatura anche della parte inferiore. Il pesce deve essere coperto con un telo pulito di carta per evitare la contaminazione con polveri e batteri presenti nell'ambiente. I tempi di asciugatura minimi sono di almeno 24 ore. Ovviamente, se il locale in cui il pesce è lasciato ad asciugare è troppo umido tali tempi di allungano (prima dell'invasettamento, le carni del pesce devono risultare perfettamente asciutte).

Una volta raggiunto il giusto grado di asciugatura, si procede alla pulitura con l'eliminazione della pelle e delle spine e al successivo invasettamento. I vasetti vengono poi riempiti di olio (di oliva o di semi). Tale operazione deve essere ripetuta più volte finché non ci saranno più bolle d'aria all'interno e l'olio sarà penetrato in tutti gli spazi tra i tranci di pesce nel vasetto.

La pastorizzazione è il procedimento in base al quale i vasetti, riempiti e ben chiusi, vengono sottoposti ad una nuova bollitura per eliminare ogni forma di microorganismi residua e creare il sottovuoto all'interno degli stessi. I vasetti vengono avvolti in canovacci di stoffa e inseriti in una pentola incastrandoli bene perché non si muovano e rimangano sul fondo. Si riempie poi il contenitore di acqua. Il livello dell'acqua deve coprire per almeno 5 cm la sommità dei vasetti. I vasetti così sistemati devono bollire per un'ora e mezza.

Il Webinar è risultato di grande interesse per i partecipanti.

Sebbene, come già indicato, esistono delle differenze nelle dosi e nei procedimenti tra le varie comunità questo tipo di trasformazione è comune in tutta l'area mediterranea.

La comunità di Marsa Matrouh riferisce di utilizzare lo stesso procedimento ma di non effettuare la pastorizzazione. Il pesce una volta bollito viene conservato in contenitori di plastica e consumato nel giro di qualche giorno. La pastorizzazione infatti è un concetto nuovo per la loro comunità.

Anche in Tunisia la trasformazione del tonno segue una ricetta simile a quella illustrata nel corso del Webinar.

Al termine dell'incontro viene presentata ai partecipanti la possibilità di replicare lo stesso format analizzando, volta per volta, le ricette tradizionali di ciascuna delle comunità. La presenza degli esperti in sicurezza alimentare può sicuramente permettere di esaminare i procedimenti di trasformazione perfezionandoli ed adattandoli alle normative più recenti e attente alla sicurezza alimentare del consumatore.

