

Sardoni in *SAVOR*

Categoria:

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi.

Denominazione ufficiale:

Sardoni in *savor*.

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio dell'ex provincia di Trieste ed alcuni comuni costieri dell'Isontino (Monfalcone, Staranzano).

Metodo di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Per la preparazione dei "Sardoni in *savor*" vengono utilizzati quale materia prima i sardoni "barcolani" a pasta bianca, pescati nelle acque del Golfo di Trieste per mezzo delle "saccave" (pescherecci con lampare e reti a circuizione). I sardoni utilizzati per il "*savor*" devono essere freschissimi. Preparazione: pulire i sardoni dalle interiora, lavarli sotto acqua corrente, asciugarli bene, infarinarli e friggerli in olio caldissimo fino a $\frac{3}{4}$ della loro cottura. Utilizzando una parte dell'olio di cottura dei sardoni, far rosolare delle cipolle precedentemente affettate finemente, uno spicchio d'aglio, un paio di foglie d'alloro e alcuni grani di pepe nero. Dopo che il composto ha cominciato a prendere colore si aggiunge l'aceto bianco diluito con un po' d'acqua. In una pirofila sistemare i sardoni a strati e fra uno strato e l'altro stenderne uno di "*savor*" ancora caldo, in modo da completare la cottura dei sardoni. Finito di ricoprire anche l'ultimo strato, si lasciano marinare in un luogo fresco per almeno un paio di giorni, affinché la marinatura penetri bene nel pesce.

Materiali, attrezzature usate per la preparazione e condizionamento:

Tegami per la cottura, pirofile per la conservazione del pesce, coltelli per l'eviscerazione.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Si tratta di un prodotto preparato per lo più a livello familiare, da ristoranti o da piccoli esercizi di produzione e vendita di preparazioni gastronomiche, rispettando i comuni precetti igienici.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore a 25 anni:

Il procedimento del "*savor*", antico metodo di conservazione delle preparazioni gastronomiche del pesce azzurro, è derivante da quello simile, di origini venete, che aveva per principale attore la sardina. Il "*savor*" è presente nelle tradizioni culinarie triestine da tempi lontani e prove dell'esistenza di questo vecchio metodo di preparazione gastronomica si trovano in molti libri di cucina tradizionale triestina ed istriana, tra cui: Fonda C., 1991, "La cucina del pesce a Trieste" – Vol. 1 e 2 – Edizioni Italo Svevo, Trieste.

