

Prodotto: Alici di Menaica

Categoria: Pesce conservato

Zona di Produzione:

- **Regione:** Campania
 - **Comune:** Marina di Pisciotta, provincia di Salerno
 - **Area di pesca:** Costa del Cilento, Mar Tirreno
-

Caratteristiche del prodotto:

- **Descrizione:**

Le Alici di Menaica sono un presidio Slow Food. Si tratta di acciughe pescate con una tecnica antica, la menaica, che dà loro un sapore unico e un'elevata qualità. Dopo la pesca, le alici vengono lavorate a mano e messe sotto sale in contenitori di terracotta.
 - **Metodo di Pesca:**

La pesca avviene esclusivamente con la rete tradizionale detta "menaica", che seleziona solo i pesci più grandi, lasciando passare quelli più piccoli, preservando la sostenibilità del mare.
 - **Processo di Trasformazione:**

Le alici vengono pulite a mano e disposte in strati alternati di sale grosso marino nei tradizionali contenitori di terracotta. La stagionatura dura almeno 3 mesi, permettendo alle alici di acquisire il loro sapore intenso e la consistenza caratteristica.
-

Valori nutrizionali (per 100g di prodotto):

- **Calorie:** 210 kcal
 - **Proteine:** 24 g
 - **Grassi:** 11 g di cui saturi: 2 g
 - **Carboidrati:** 0 g
 - **Sodio:** 5 g
-

Abbinamenti Gastronomici:

Le Alici di Menaica sono ottime da gustare su bruschette condite con olio extravergine d'oliva o come ingrediente per arricchire insalate e primi piatti. Perfette con vini bianchi freschi e minerali, come il Fiano o la Falanghina.

Curiosità e Tradizioni:

La tecnica della "menaica" risale all'antica Grecia e si tramanda di generazione in generazione tra i pescatori del Cilento. Questo metodo non solo protegge la qualità del pesce, ma rispetta anche l'ecosistema marino. La lavorazione manuale e la salatura in terracotta sono rimaste invariate nel corso dei secoli, mantenendo viva una tradizione unica che esalta il sapore autentico delle alici.

Punti di Interesse nelle Vicinanze:

- **Marina di Pisciotta:** Piccolo borgo marinaro noto per le sue tradizioni legate alla pesca e alla trasformazione del pesce.
 - **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni:** Patrimonio dell'UNESCO, con paesaggi mozzafiato e sentieri escursionistici.
-

Eventi collegati:

- **Festa delle Alici:** Ogni estate a Marina di Pisciotta si celebra la "Festa delle Alici", un evento dedicato alla degustazione delle alici di Menaica, con spettacoli, bancarelle di prodotti tipici e dimostrazioni della tecnica di pesca.
-

Contatti per acquisto diretto:

- **Produttore Locale:** Alici di Menaica di Donatella Marino
- **Indirizzo Laboratorio:** Via Giovanni Romito - San Marco di Castellabate (SA)
- **Telefono:** +39 347 4439102
- **Email:** info@aliciadimenaica.it
- **Sito Web:** www.aliciadimenaica.it