

Sardine di Selinunte

La Sardina di Selinunte prende il nome dall'omonima borgata di Marinella di Selinunte, frazione di Castelvetro che si è sviluppata a ridosso dell'antica città greca nata intorno al 650 a.C.



Origine

Il nome *Sardina di Selinunte* è riservato ad un pesce azzurro appartenente alla famiglia dei Clupeidi, fra i più diffusi nel Mediterraneo, della stessa famiglia dell'aringa. E' una specie pelagica e si può trovare lontano dalle coste quanto in pochi centimetri d'acqua, dove la pesca viene eseguita con sistemi antichi, tradizionalmente ancora in uso, impiegando lampare e reti di tratta in cotone o nylon dalle maglie adatte a catturare solo le sardine più grosse.



Zona di riferimento

La zona di pesca della Sardina di Selinunte è quella Canale di Sicilia in un arco di mare compreso tra Capo Granitola (Campobello di Mazara) e Capo San Marco (Sciacca), tra le province di Trapani ed Agrigento, e più precisamente nel Golfo di Selinunte. Questa porzione di mare è tutelata in parte dalla 'Riserva Naturale del Belice e Dune Limitrofe' e in parte dal 'Parco Archeologico di Selinunte', il più grande parco d'Europa.



Riferimenti storici

Secondo Diodoro Siculo le origini di Selinunte risalgono al 650 a.c. e probabilmente fondata da un gruppo di coloni di Megara Hyblea. Il nome di Selinunte deriva da una qualità di prezzemolo selvatico (in greco “*Selinon*“) che cresce spontaneamente lungo le rive del Selinus (Modione). Grazie alla presenza sul litorale sottocosta, di banchi di pesce azzurro, nei primi anni del 1900 diverse famiglie di pescatori della Sicilia occidentale si spostavano in primavera, in questi luoghi per la pesca e la salagione delle sardine.



Descrizione della specie ittica

La sardina ha il corpo ovale con squame ventrali appuntite, la bocca è rivolta verso l'alto e l'occhio è grande. Tutto il corpo, ad eccezione della testa, è ricoperto di grosse squame molto caduche. Ha i fianchi e il ventre bianco argentei, mentre il dorso è verde-azzurro con riflessi iridescenti, sul fianco, a partire dall'opercolo branchiale, e fino ad oltre la pinna dorsale, si allineano una fila di macchie scure, poco visibili in vivo. Raggiunge la lunghezza di 16-20 cm. La sardina è una specie eurialina e tollera variazioni di temperatura comprese tra 6° e 29°C, questa caratteristica le pennette di penetrare per alimentarsi in lagune e laghi. La vita media è di circa 4 anni.



Periodo di pesca

L'orario di pesca va generalmente dal tramonto alle prime ore antimeridiane, nel periodo compreso fra marzo e novembre. Ogni singola posta della rete in acqua dura solo una o al massimo due ore, ragione per cui le sardine vengono pescate ancora vive e tolte dalla rete una ad una. Le sardine del Golfo di Selinunte vivono e si nutrono in acque poco profonde, limpide e ricche di plancton, ragion per cui le carni acquistano una consistenza ed un sapore particolarmente gradevole e anche ricche di olio di pesce con un contenuto elevato di **omega 3** e



Conservazione e trasformazione a terra

Una volta a terra, le sardine occorre che siano lavate e lavorate nel minor tempo possibile per la preparazione di innumerevoli piatti. Il primo punto di lavorazione consiste nella lavatura in apposite vasche di salamoia degli esemplari pescati. Di seguito avviene la salagione, disponendo alternativamente strati di pesce e sale marino per favorire l'eliminazione del materiale residuo. La stagionatura si può considerare terminata quando sulla cute del pesce compaiono piccoli punti o una sottile patina biancastra. Una volta confezionato, il prodotto può essere conservato per oltre un'anno.

