



A destra fotografia della ciurma di una ciancola al rientro, in posa soddisfatta del pescato. Foto fine anni 50
Collezione Privata

Cetara, un popolo di pescatori

Piccolo centro marinario della costiera amalfitana, deve il nome a "Cetarii", luogo di pescatori. Vantando le migliori flotte di tonnare e lampare d'Italia i cetaresi dal mare estraggono grandi quantità di tonni, acciughe e sarde. La gastronomia si avvale delle più popolari coltivazioni che la rendono famosa: limoni nei mesi freddi e ventilati, pesca nella bella stagione, soprattutto di tonni e di alici: i filetti, sott'olio o sotto sale, nei tipici vasetti di cocci o di vetro.

Rinomata per la conservazione del tonno e delle alici, grazie alla presenza di una buona flotta d'altura che garantisce un buon prodotto. La conserva delle alici (alicì sotto sale) si rifà alla tradizione romana del **garum***, rielaborata nel corso dei secoli e riproposta quale tipico prodotto locale.

*salsa menzionata da Plinio, usata dal cuoco imperiale Apicio che faceva grande uso di questa salsa nel preparare i suoi banchetti.

Cetarii, la nostra storia

Il patrimonio di prodotti, sapori e colori, che caratterizza la costiera amalfitana ed in particolare nella pesca, trova in Cetarii la principale fonte di valorizzazione e di tutela di tutti quei sapori e saperi con cui i nostri avi ben sapevano coniugare grazie alla loro cultura e abilità. Cetarii nasce nel 1995, con lo scopo primario di preservare, attraverso una scelta accurata dei prodotti, tutte quelle tradizioni ittiche alimentari come il tonno rosso del mediterraneo sott'olio, la ventresca, lo sgombro, l'alalunga, la bottarga di tonno, le alici sott'olio e sotto sale e la colatura di alici, prodotti che sono espressione della tipicità del territorio e di una alimentazione genuina.

Oggi come allora i nostri prodotti sono preparati rispettando quei valori di un tempo come le alici pescate con la tecnica del cianciolo e sistamate nel terzigno a strati alterni di sale e coperte dal tradizionale tompagno e ancora filetti di tonno rosso e pinne gialle accuratamente conservati sott'olio o al naturale. Tutto quanto si può offrire per degustare Cetara, questo piccolo ed unico borgo marinario.

Colatura di alici



Colatura di Alici

A Cetara esiste un prodotto strettamente connesso alla storia ed alle tradizioni di questa antica terra di pescatori e marinai. La colatura di alici, un liquido dal colore ambrato che durante il processo di salatura del pesce azzurro affiora in superficie in seguito alla pressatura nei tipici barilotti di legno di castagno o nei recipienti di vetro. Il prodotto dunque, è una soluzione satura di sale che esalta la sapidità delle pietanze ed ha una possibilità d'impiego vastissima: può essere impiegata per condire verdure cotte, come bietole, scarole, o la pasta e le zuppe di legumi e cereali, come il farro.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Colatura di alici	Bottiglia	100 ml
Colatura di alici	Bottiglia	250 ml
Colatura di alici	Bottiglia	500 ml
Colatura di alici	Bottiglia	750 ml

Alici sotto sale



Alici sotto sale

Le alici pescate nel golfo di Salerno con la tecnica del Cianciolo, appena pescate vengono lavorate al momento togliendo la testa e le interiora "sapezzate" e messe subito sotto sale negli appositi contenitori in legno chiamati "Terzigni".

I metodi di salatura delle alici di Cetara derivano da una tradizione storica che le ha rese famose ed appetitose in tutto il mondo.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Alici sotto sale	Vetro	235 g
Alici sotto sale	Vetro	560 g
Alici sotto sale	Vetro	700 g
Alici sotto sale	Vetro	1.500 g

Alici Sott'olio



Alici sott'olio e al peperoncino

La pesca delle alici risulta, nel corso dei secoli, l'attività più diffusa fra gli abitanti di Cetara. I cetaresi, pescatori esperti, si tramandano di generazione in generazione un tradizionale metodo di salatura delle alici: per la loro abilità di pescatori e di conoscitori dei metodi di salagione del pesce azzurro, il governo francese dell'epoca incentivò il trasferimento dei campani e dei cetaresi, soprattutto verso l'Algeria dove si dimostrarono i massimi esperti nel settore della conservazione dei prodotti ittici. Cetara rappresentava e rappresenta ancora oggi nel Golfo di Salerno la più consistente miniera dell'oro azzurro.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Alici sott'olio	Vetro	80 g
Alici sott'olio	Vetro	95 g
Alici sott'olio	Vetro	200 g
Alici sott'olio	Vetro	750 g
Alici al peperoncino	Vetro	200 g

Tonno bianco



Tonno Bianco Alalunga

Thunnus Alalunga o chiamato anche tonno bianco, viene pescato nel Mediterraneo, ha carni più bianche (rosate) rispetto al tonno rosso. Colorazione bluastra sul dorso, bianca sul ventre e ha due pinne laterali più lunghe da lì il termine "Alalunga".

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Alici sott'olio	Vetro	80 g
Alici sott'olio	Vetro	95 g
Alici sott'olio	Vetro	200 g
Alici sott'olio	Vetro	750 g
Alici al peperoncino	Vetro	200 g

Filetti di Tonno Pinne Gialle



Filetti di Tonno Pinne Gialle

Thunnus Albacares, per le sfumature gialle, molto evidenti, nei paesi dell'atlantico viene chiamato Yellofin tuna. Diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali, è una specie pelagica fortemente migratoria anche per le esigenze riproductive.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Alici sott'olio	Vetro	200 g
Alici sott'olio	Vetro	300 g
Alici sott'olio	Vetro	540 g
Alici sott'olio	Vetro	3 kg



Tonno al naturale



Tonno al naturale

Thunnus Albacares, per le sfumature gialle, molto evidenti, nei paesi dell'atlantico viene chiamato Yellofin tuna. Diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali, è una specie pelagica fortemente migratoria anche per le esigenze riproductive. Questo prodotto che viene lavorato con acqua è ottimo per le diete.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Tonno al naturale	Vetro	200 g
Tonno al naturale	Vetro	300 g

Filetto di alletterato



Filetto di alletterato

L'alletterato come l'alalunga, è anch'esso uno stretto parente del tonno. Per le dimensioni, veramente molto ridotte, viene chiamato anche tonnetto. Questo pesce vive abitualmente ad alte profondità in gruppi abbastanza numerosi ed è un predatore. È presente nel Mar Mediterraneo e comunque presente in quei tratti di mare dove l'acqua si mantiene più calda e limpida. Come lo sgombro è una fonte di importanti proprietà terapeutiche ed è anch'esso ricco in acidi grassi Omega 3. È un ottimo pesce azzurro che si presta a molti tipi di cottura, ugualmente saporitissimi.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Filetto di alletterato	Vetro	200 g

Filetti di sgombro



Filetti di sgombro

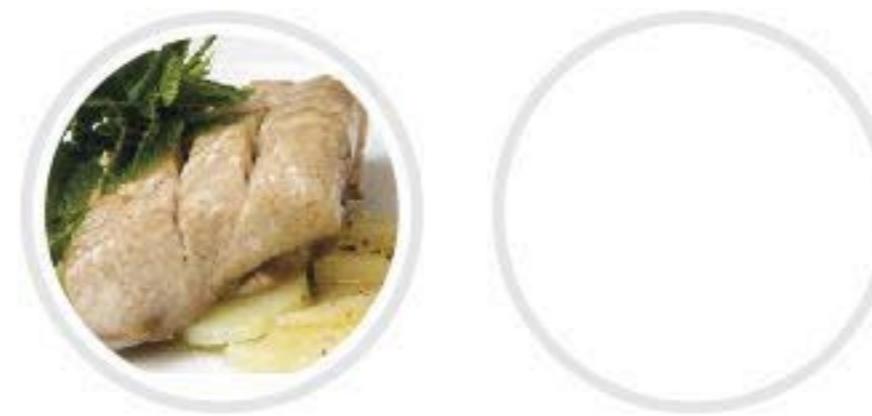
Appartiene alla famiglia del pesce azzurro (sgombridi). È particolarmente importante perché contiene molti grassi insaturi, carne bianca dal sapore intenso, ottimo in conserva sott'olio.

Vive in profondità, in primavera risale in branchi vicino alla costa. Si pesca nel Mediterraneo e nell'Atlantico.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Filetti di sgombro	Vetro	200 g
Filetti di sgombro	Vetro	300 g

Ventresca di tonno pinne gialle



Ventresca di tonno pinne gialle

La ventresca di tonno è il ventre del pesce che essendo più morbida ed anche più saporita rappresenta la parte più richiesta dagli intenditori, sia mangiata fresca che sott'olio.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Ventresca di tonno pg	Vetro	200 g
Ventresca di tonno pg	Vetro	300 g

Creme



Le creme spalmabili

Con le briciole di tonno derivate dalla lavorazione del tonno, vengono prodotte le creme di tonno che sono anche a base di pesto, peperoni ed infine con alici e peperoncino.

Le confezioni sono sia da 90 g che da 200 g . Ottime per condire la pasta oppure sulle bruschette.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Tonno spalmabile	Vetro	90 g
Tonno spalmabile	Vetro	200 g
Tonno e pesto	Vetro	90 g
Tonno e pesto	Vetro	200 g
Tonno e acciughe	Vetro	90 g
Tonno e acciughe	Vetro	200 g
Tonno e peproncino	Vetro	90 g
Tonno e peproncino	Vetro	200 g
Peperoni ripieni	Vetro	90 g
Peperoni ripieni	Vetro	200 g



Bottarga di tonno

La bottarga o uova di tonno, vengono lavorate in salamoia e poi fatte asciugare.

Serve principalmente per insaporire un ottimo piatto di pasta o anche mangiata a fette condita con olio extravergine.

FORMATI DISPONIBILI

Prodotto	Formato	Peso
Bottarga di tonno	Sottovuoto	100 g
Bottarga di tonno	Sottovuoto	200 g
Bottarga sbriciolata	Vetro	50 g

