

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	07
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_3975757546441
ESC - Ente schedatore	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Salatura delle acciughe

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Liguria
LCP - Provincia	GE
LCC - Comune	Sestri Levante

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Admin ICCD
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Spagnuolo, Francesca
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari. La colonna sonora del documento audiovisivo in cui è rappresentata l'entità in esame appare del tutto estranea alle immagini. Nonostante la presenza di musiche non pertinenti, i contenuti visivi offrono particolare interesse.

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione	Tre pescatori, seduti, puliscono le acciughe prendendole una ad una dalle cassette: le eviscerano e privano della testa per poi gettare gli scarti in un secchio posto di fronte a ciascuno di loro; pongono invece in altre cassette i pesci appena puliti. Sul tavolo di lavoro sono presenti una decina di barattoli di vetro, bassi e larghi, ripieni di acciughe sotto sale e due cassette contenenti le acciughe pronte per la salatura. Un
-------------------	---

	pescatore, preso un barattolo vuoto, vi dispone sale grosso sul fondo e vi colloca le acciughe alternando uno strato di sale ad uno strato di pesce. Dispone in strati alternati anche le stesse acciughe, sia in senso longitudinale che trasversale. All'attività si uniscono poi gli altri due pescatori.
NSC - Notizie storico critiche	Il processo di salagione delle acciughe è un metodo di conservazione naturale che ha origini antichissime. Si avvale del sale per conservare il pesce catturato nel periodo primaverile-estivo. In Liguria il contenitore di vetro utilizzato per la conservazione viene denominato #arbanella#. Solitamente si cosparge il fondo dell'#arbanella# con il sale e si inizia a sistemare il pesce nella classica disposizione testa-coda con due pesci disposti di traverso alle estremità del contenitore per riempire lo spazio vuoto. Si procede alternando uno strato di sale con uno strato di pesce fino ad arrivare a circa 2 cm dal bordo, riempiti solo con il sale. Sulla sommità del contenitore viene collocata una pietra pesante al fine di pressarne il contenuto.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL - Rilevatore	NR
DRVD - Data del rilevamento	2012/00/00
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Liguria_FS_F0016
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Liguria_FS_F0016.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Liguria_FS_V0016
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Salatura delle acciughe
VDCS - Specifiche	Durata: 3'00" (estratto da 0'00" a 3'00")
VDCD - Riferimento cronologico	2012/07/29
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/UzQhlDIOcVY?&end=180
VDCT - Note	L'estratto è tratto da: Salatura acciughe Riva Trigoso 2012. Durata del documento video intero: 6'09". Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "La salatura delle alici è una antichissima attività che risale all'alto medioevo e serviva alle popolazioni della costa per conservare per l'inverno le alici che sono un pesce che si pesca abbondantissimo in alcuni periodi della primavera e dell'estate, ma che

da fresco ha una capacità di conservazione limitatissima. Le alici migliori per la salatura sono quelle del periodo giugno-luglio, ma il massimo si raggiunge in corrispondenza del plenilunio di luglio quando le alici raggiungono il massimo delle dimensioni e sono meno grasse".

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBR - Abbreviazione	BOERO - GUZZARDI 2003
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Boero Marina - Guzzardi Roberto, Pesci salati: la pesca delle acciughe e la loro salagione, Pieve Ligure 2003.