



I PESCATORI —ORBETELLO—

DAL 1946

Linea AFFUMICATI

ANGUILLA E TRANCI DI FILETTO



- ANGUILLA SFUMATA ■
- FILETTO DI CEFALO ■
- FILETTO DI OMBRINA ■



Presidio Slow Food
 Pesca Tradizionale
 Nella Laguna di Orbetello
 (Prodotto e lavorato in Orbetello)
 I Pescatori Orbetello
 Via...
 Tel. ...
 www...

I PESCATORI
ORBETELLO
DAL 1946
FILETTO DI CEFALO
 TRANCIO DI FILETTO AFFUMICATO



I PESCATORI
ORBETELLO
DAL 1946
ANGUILLA SFUMATA
 DELLA LAGUNA DI ORBETELLO



I PESCATORI
ORBETELLO
DAL 1946
FILETTO DI OMBRINA
 TRANCIO DI FILETTO AFFUMICATO

Linea AFFUMICATI

ANGUILLA E TRANCI DI FILETTO



Presidio Slow Food

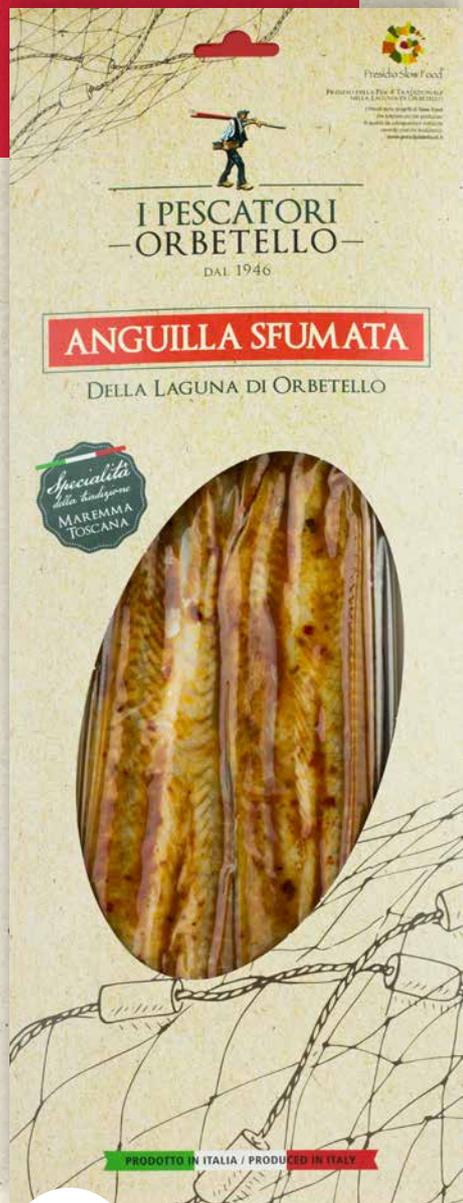
PESCA TRADIZIONALE
NELLA LAGUNA
DI ORBETELLO



I PESCATORI
ORBETELLO

DAL 1946

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowlowfood.it



ANGUILLA SFUMATA DELLA LAGUNA DI ORBETELLO

Le anguille sono pescate esclusivamente in laguna con metodi tradizionali e utilizzando nasse e trappole. Lavorate a mano, dopo la marinatura le anguille vengono sfumate con fumo naturale per poi essere condite secondo la ricetta tradizionale: **pomodoro, peperoncino, olio extravergine di oliva, aceto di vino e sale.**



FILETTO DI CEFALO TRANCIO DI FILETTO AFFUMICATO

Per la produzione del filetto, come per la bottarga, vengono utilizzati solo esemplari di Mugil Cephalus pescati prevalentemente in laguna ed effettuata ancora con attrezzature tradizionali.

Una volta ottenuti i filetti vengono salati ed essiccati a 45° e poi affumicati a caldo con fumo naturale.



FILETTO DI OMBRINA

L'ombrina è un pesce pregiato grazie alle sue carni delicate.

Il pesce fresco viene lavorato e affumicato secondo la tecnica tradizionale, segreto di ricette tramandate da generazioni.

L'ombrina è un prodotto di filiera che vede la collaborazione degli acquacoltori intensivi di Orbetello e i pescatori lagunari.

