# SCALIA

#### FISH JOURNAL



#### **ANCHOVIES AND SARDINES**

Products, Recipes & Stories from Sicily

N°1





#### **SCALIA STORIES**

Racconti di mare, di cibo, di gente di Sicilia.

Stories about the sea, the food, the people of Sicily





Qualcuno ha detto che la scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella. E come abbiamo fatto per secoli con le stelle, oggi ci facciamo guidare dai profumi di una cucina che racconta tutta la tradizione della nostra terra e del nostro mare.

Someone said that the discovery of a new dish is more valuable to mankind than the discovery of a new star. As we have done for centuries with the stars, today we let ourselves be guided by the scents of a cuisine that tells the story of the whole tradition of our land and our sea.





Foto "Isola di alacce - La Sicilia di Sten" di Stefano Siracusa

E la nostra terra è la Sicilia, il nostro mare il Mediterraneo e la nostra tradizione una miscellanea di sapori, odori, profumi di fiori e di campi, di pesce appena pescato, di grano macinato, di ceramiche antiche e tovaglie di lino asciugate al sole. C'è tutto questo e molto altro sulle nostre tavole.

Our land, Sicily, our sea, the Mediterranean, our tradition, a mixture of flavors, aromas, scents of flowers and fields, freshly caught fish, ground wheat, ancient ceramics and linen tablecloths drying in the sun. All of which you will find on our tables and so much more.





### LA SACCENSE

La pizza di Sciacca - The Pizza from Sciacca
Ingredienti - Ingredients
Salsa di pomodoro - Tomato Sauce
Cipolla - Onion
Pecorino - Pecorino Chees
Acciughe Scalia - Scalia Anchovies



Si dice che le scatole di sardine sono il salvadanaio in cui viene messo il mare, e che quando se ne assaggia una è come mangiare un pò di cielo, perché ogni sardina conserva il riflesso dell'argento della luna.

It is said that sardine cans are the piggy banks in which the sea is inserted. It is also said that when you eat a sardine it is like eating a bit of the sky, because each sardine retains the reflection of the moon's silver.

# LA COLATURA anchovy sauce



La tradizione è come un faro che illumina il nostro cammino verso un futuro sempre più consapevole. È così che nasce la nostra colatura di alici, guardando a ricette millenarie della storia del nostro Paese. Ottenuta delle alici in salamoia, la colatura viene raccolta goccia a goccia e filtrata più volte fino ad ottenere un liquido fragrante, di colore ambrato e ricco dei profumi del mare. Gli antichi romani la chiamavano *Garum*.

Tradition is like a beacon that illuminates our path towards an increasingly conscious future. It is by looking at the millenary recipes from the history of our country that our anchovy sauce was born. Obtained from anchovies in brine, the colatura (anchovy sauce) is collected drop by drop and then filtered several times to get an aromatic liquid that is amber in color and rich in scents of the sea. The ancient Romans called it *Garum*.



# SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI

Per 4 persone - For 4 people
Ingredienti - Ingredients
4 cucchiai di Colatura di alici 4 spoons of Anchovy Sauce
5 spicchi di aglio 5 gloves of garlic
Peperoncino - Chilly peppers
8 cucchiai Olio EVO 8 spoons of extra virgin olive oil
1 fettina di limone -

1 slice of lemon



# ANCHOVY SAUCE SPAGHETTI

Imbiondire in padella l'aglio spezzettato, aggiungere la colatura di alici Scalia e il limone (da rimuovere subito dopo), profumare a piacere con del peperoncino. Aggiungere il condimento alla pasta leggermente scolata e cotta senza sale.

Saute the garlic in olive oil until gold in color and then add the anchovy sauce and lemon. Let saute for 30 seconds, remove the lemon and add desired amount of chilly pepper, Drain the spaghetti and combine with the condiment. Be sure not to add salt to the water you cook the spaghetti in as the anchovy sauce will replace the salt.



11



NON SOLO CIBO

NOT JUST FOOD

La nostra colatura è anche usata dagli Chef per creare dei cocktail speciali. Salute!

Our anchovy sauce is also used by chefs to create special cocktails.

Cheers!

#### **BLOODY MARY**

45 ml di vodka - 45 ml of vodka
90 ml di succo di pomodoro
90 ml of tomato juice
Succo di mezzo limone
Juice of half a lemon
3 gocce di salsa Worchestershire
3 drops of Worchestershire
sauce
2 gocce di tabasco
2 drops of tabasco
2 gocce di colatura di alici
2 drops of anchovy sauce
pepe - pepper





#### **GIN TONIC**

4 cl di Gin Monkey o Gin Mare
4 cl of Gin Monkey or Gin Mare
10 cl di tonica - 10 cl of tonic
1 fettina di limone - 1 slice of lemon
2 gocce di colatura di alici
2 drops of anchovy sauce
ghiaccio - ice



### I NOSTRI PRODOTTI OUR PRODUCTS



#### NESSUN POSTO E' COME CASA

Ci basta assaggiare il nostro pesce per sentirci a casa.

#### THERE'S NO PLACE LIKE HOME

We just have to taste our fish to feel at home.

# **ACCIUGHE SOTTO SALE SALTED ANCHOVIES**

Ingredienti: Acciughe e sale. Ingredientes: Anchovies and salt.









10 KG 5 KG 1700 GR 850 GR

## FILETTI DI ALICI AROMATIZZATI FLAVORED ANCHOVY FILLETS

Ingredienti: Acciughe, olio EVO, sale - 240gr Ingredientes: Anchovies, extra virgin olive oil, salt - 240 gr









PEPERONCINO CHILI PEPPER

**ORIGANO OREGANO** 

**CAPPERI CAPERS** 

PREZZEMOLO **PARSLEY** 

# **SARDINE SOTTO SALE SALTED SARDINES**

Ingredienti: Sarde e sale. Ingredientes: Sardines and salt.



10 KG





5 KG

1700 GR

## FILETTI DI ALICI AL PEPERONCINO CHILI PEPPER ANCHOVY FILLETS

Ingredienti: Acciughe, olio di semi di girasole, sale e peperoncino, Ingredientes: Anchovies, sunflower olive oil, salt and peppers.







160 GR

220 GR

# PASTA D'ACCIUGHE **ANCHOVY PASTE**

Ingredienti: Acciughe, olio di semi di girasole e sale. Ingredientes: Anchovies, sunflower oil and salt.



470 GR





60 GR

# **COLATURA DI ALICI ANCHOVY SAUCE**

250 ML

100ML

Ingredienti: 100% estratto di acciughe sotto sale. Ingredientes: 100% salted anchovy extract.







500 ML 100ML

#### FILETTI D'ACCIUGHE ALL'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SUNFLOWER OIL ANCHOVY FILLETS

Ingredienti: Acciughe, olio di semi di girasole e sale. Ingredientes: Anchovies, sunflower oil and salt.



1500 GR



700 GR



240 GR



160 GR



45 GR



80 GR



1700 GR Acciughe a pezzetti -Chopped anchovies



446 GR
Acciughe
a pezzetti Chopped
anchovies



550GR SARDINE SARDINES

# FILETTI D'ACCIUGHE ALL'OLIO D'OLIVA OLIVE OIL ANCHOVY FILLETS

Ingredienti: Acciughe, olio extravergine d'oliva e sale. Ingredientes: Anchovies, extra virgin olive oil and salt.



700 GR



240 GR



160 GR



80 GR

#### TONNO TUNA

Ingredienti: Tonno, olio di oliva. Ingredientes: Tuna, olive oil.



540 GR



300 GR



200 GR

#### SGOMBRO MACKEREL

Ingredienti: Sgombro, olio di oliva. Ingredientes: Mackerel, olive oil.



300 GR



200 GR

# For other stories and recipes visit www.scalia.it

FIND US ON



