

Agone

Alosa fallax
(Clupeidi)

Sardena, sardella, sarda, scaravina, agone



«Insieme alla trota e al carpione, la sardena completa la triade eletta delle carni saporose e gentili... Deve essere cucinata appena presa e mangiata con l'inseparabile polenta. Deve essere posta ai ferri ancora rugiadosa della sua acqua nativa e irrorata dal puro e profumato olio dei suoi ulivi, tra lo sfavillar delle brage che la raggomitolano tutta e le fanno rompere le carni simili a melagrane feconde».

Floreste Malfer

L'agone, o dialettalmente «sardena», è specie gregaria che forma foltissimi gruppi sempre in movimento nel lago alla ricerca del cibo a base di plancton. Si riproduce nella prima parte dell'estate: allora gli esemplari che hanno raggiunto la maturità sessuale si portano su fondali molto bassi vicino alla riva, ove depongono le uova. La taglia massima è di circa 35 cm.

Ancora oggi i vecchi pescatori del Garda attri-

buiscono all'agone il termine di «scaravina» o «scarabina» quando è di piccole dimensioni, quello di «sardena» fino a 25-30 cm e il termine di «agone» quando ha peso di 3-5 hg.

Da sempre l'agone costituisce la specie maggiormente pescata nel lago di Garda, tanto da rappresentare ancora oggi il 40-45% della produzione ittica totale annua.

LE RICETTE

Sardene ai ferri
Sardene fritte
Sardene oio, persemol e ai
Pasta corta con sardene fresche
Pasta con i filetti di sardena

Bigoli del nostromo
Sarde gratinate al forno
Sardene en saor
Sardene sotto olio
Sardine sott'olio (bollite)