

CORBA ROSSA  
del Gargano



*Sciaenops ocellatus*  
ALLEVATO IN PUGLIA · ITTICA CALDOLI

# CALDOLI

# CORBA ROSSA

---

del Gargano



# AFFERMIAMO LA NOSTRA EREDITÀ CULTURALE

---

Alleviamo la Corba rossa alle pendici del Gargano, in un areale dove la macchia mediterranea si protende verso il mare tra i laghi di Lesina e Varano.

Territorio variegato questo, che comprende mare, montagna, laghi, parchi nazionali e paesi ricchi di storia e tradizioni.

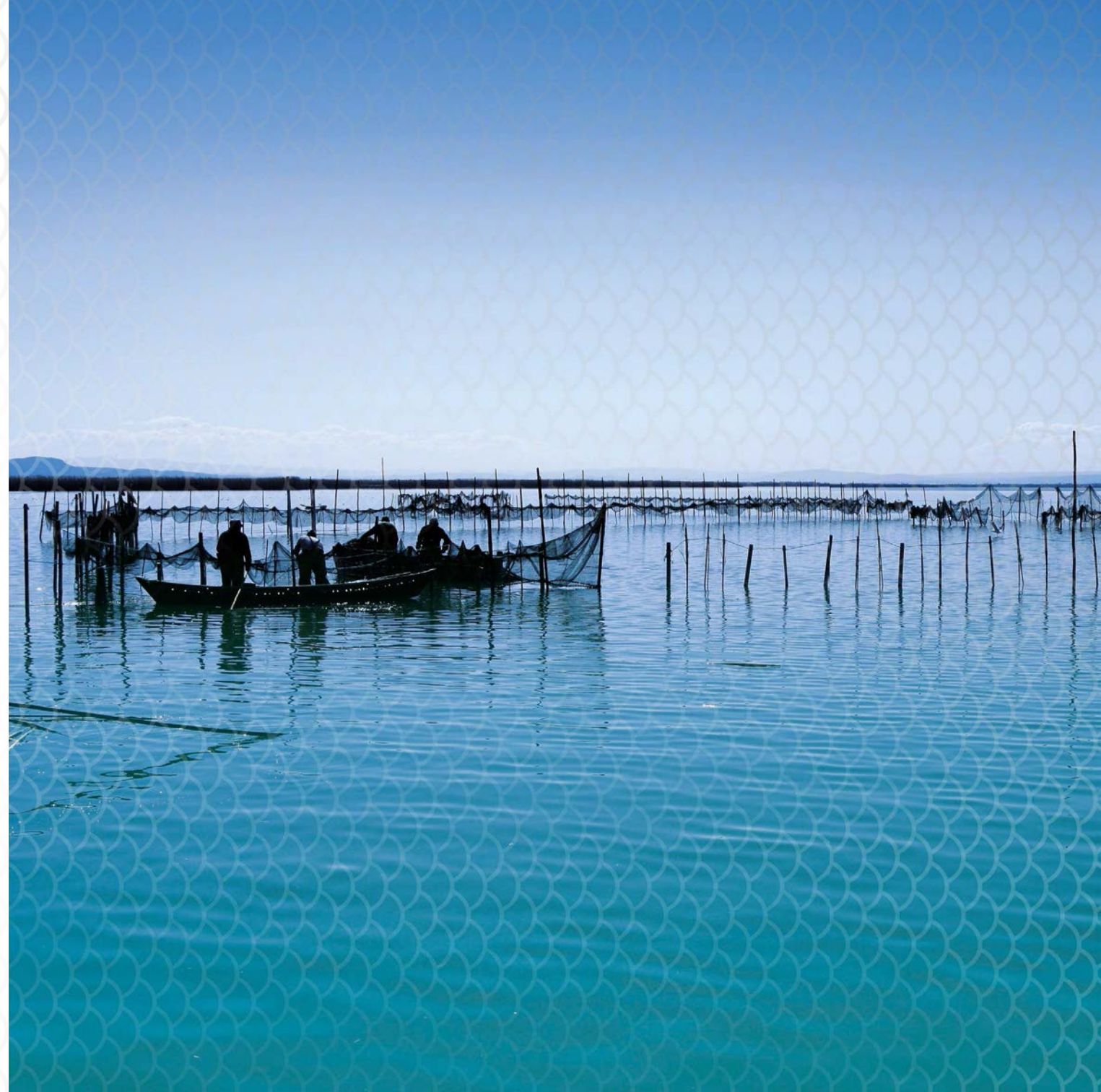
In queste terre, ai margini estremi dei Comuni di Poggio Imperiale, Lesina, Apricena e Sannicandro Garganico nasce, da una sorgente millenaria, il torrente Caldoli che attraversa l'azienda e le dà il nome.

## WE MAINTAIN OUR CULTURAL HERITAGE

*We raise the “Corba rossa” on the slopes of Gargano, resting inside of a Mediterranean ecosystem where the scrubland extends towards the sea between the lakes of Lesina and Varano.*

*This variegated territory includes sea, mountains, lakes, national parks and places rich in history and traditions.*

*In this land, at the extreme margin of the municipalities Poggio Imperiale, Lesina, Apricena and Sannicandro Garganico the Caldoli stream, which runs through our company and gives it the name, originates from a millennial source.*





## PERFEZIONIAMO LA TRADIZIONE

Prima di essere imprenditori, siamo gente del luogo, amanti del mare e della pesca, estimatori della qualità e un po' poeti. Siamo parte della storia di questa terra, leggendaria fucina per generazioni di abili e coraggiosi pescatori che, come noi, hanno legato le loro sorti al mare.

Perfezioniamo la tradizione attraverso scienza e tecnologia per migliorare la qualità dei nostri prodotti, ma il segreto del successo resta legato alla meraviglia di questo nostro luogo e alle sue abbondanti falde d'acqua, calda e salmastra, cui da sempre si attribuiscono salutari virtù.

### WE PERFECT THE TRADITION

*Before being entrepreneurs, we are locals, lovers of the sea and fishing, admirers of quality and poets.*

*We are a part of the history of this land, legendary forge for skilled generations of brave fishermen that, like us, have connected their fate to the sea.*

*We perfect the tradition through science and technology of fish breeding to improve the quality of our product, but the secret of success remains connected to the wonders of our land and to its abundant layers of warm salty water, which has its natural health benefits.*

# LA CORBA ROSSA DEL GARGANO

---

E' un pesce straordinariamente bello, di grande stazza, rosso rame e con una caratteristica macchia nera sulla coda.

In natura ama cibarsi di gamberetti, calamari e piccoli pesci; ha una polpa soda ed umida dal sapore dolce e delicato di colore rosato che, come i crostacei di cui si nutre, diventa bianca una volta cotta.

Carne pregiata e fine, la Corba rossa del Gargano è apprezzata servita cruda, cotta o marinata.

## *THE "CORBA ROSSA FROM GARGANO"*

*It's an extraordinarily beautiful fish, of great tonnage, of a red copper colour and with a characteristic black spot on the tail.*

*It loves to eat small shrimps, squids and small fishes; the flesh is firm and moist with a delicately sweet flavour and pink colour which becomes white once cooked like the crustaceans it feeds.*

*With a precious and fine meat, the "Corba rossa del Gargano" is appreciated served raw, cooked or even marinated.*





## CARATTERISTICHE DELLA CORBA ROSSA DEL GARGANO

---

La Corba rossa del Gargano ha carni chiare, poco grasse e molto delicate, eccellenti sotto il profilo organolettico, nutrienti e molto digeribili.

Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bologna ci evidenzia che la specie risulta molto meno grassa rispetto alle altre con valori di grassi totali ridotti alla metà e in alcuni casi ad un terzo rispetto quelli, per esempio, dell'orata e della spigola di allevamento.

La percentuale degli acidi grassi polinsaturi è più elevata rispetto quella delle altre specie di riferimento mentre la frazione proteica è risultata in linea ed i livelli di colesterolo lievemente più bassi.

La Corba rossa del Gargano ha una percentuale di grassi inferiore al 3% ed è quindi un pesce “magro” a differenza della maggior parte degli altri pesci allevati e presenti sul mercato. Il profilo in acidi grassi determinato sulla frazione lipidica del filetto ne esalta le eccellenti caratteristiche nutrizionali.

La determinazione della “texture” ha evidenziato che la compattezza delle sue carni è paragonabile a quella di grandi spigole selvatiche pescate in ambienti naturali.

La Corba rossa del Gargano è un pesce sicuro, Anisakis free e può essere consumato anche crudo senza rischi per la salute.

E' tracciato lungo tutta la sua filiera produttiva dall'uovo sino al raggiungimento della taglia commerciale, confezionato e venduto con marchio esclusivo a protezione contro rischi di frode.

E' pescato e consegnato in meno di 24 ore nel rispetto dei principi della filiera corta.

### CHARACTERISTICS OF THE CORBA ROSSA

The “Corba rossa del Gargano” has light meat, lean, very delicate, excellent for all the senses, rich in nutrients and very digestible.

The Department of Food Science and Technology at the University of Bologna tells us that this species is a lot leaner in respect to the others, containing at least half the amount, in some cases even a third of the fat content compared, for example, to the farmed seabream or seabass.

The percentage of polyunsaturated fatty acids is higher than the other comparable species, while the protein fraction is equal, and the cholesterol levels are slightly lower.

The “Corba rossa del Gargano” has a percentage of fats below 3% and it is therefore considered a “lean fish”, unlike most of the other farmed fish currently on the market. The profile in fatty acids, determined by the lipid fraction of the fillet, magnifies these excellent nutritional characteristics.

The determination of the “texture” has shown that the compact nature of its meat is comparable to that of large wild seabass caught in natural environments.

The “Corba rossa del Gargano” is a secure fish, anisakis free and can even be consumed raw without any health risks.

It is traced throughout the complete production chain, from the egg to the moment it is commercially cut, packaged and sold with the exclusive mark to assure authenticity.

It is fished and shipped in less than 24 hours respecting the principles of the short supply chain.





ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Sciaenops ocellatus conferiti da Ittica Caldoli:  
determinazione della “Texture”

La determinazione della “Texture” è stata condotta sui campioni di Sciaenops ocellatus impiegando lo strumento Instron Texture Analyzer (Model 3365; Instron Corp., Canton, MA, USA) provvisto di una cella Kramer di carico e dotato di software Instron Bluehill 2.

Per la misurazione, i campioni sono stati prelevati dalla parte dorsale del filetto sinistro di ciascun red drum ricavando un parallelepipedo di dimensioni tali da essere contenuto in un supporto di alluminio (34 mm x 24 mm x 15 mm h), pressato delicatamente mediante pistone, pesato e posto all’interno della cella Kramer in modo tale che le lame risultino disposte in direzione perpendicolare rispetto all’orientamento delle fibre muscolari (Borderias et al., 1983).

L’analizzatore esercita una forza massima di 2 kN e le lame agiscono ad una velocità costante di 1,667 mm/s attraversando il campione. Durante la compressione, il software registra le curve di consistenza ad una velocità costante di acquisizione fino a raggiungere il valore massimo di resistenza. L’analisi viene interrotta quando le lame hanno attraversato completamente il campione.

Ogni valore ottenuto è diviso per il peso del campione ed espresso in chilogrammi per grammo di campione, indicando la resistenza al taglio del campione stesso. Su ogni filetto sono state eseguite due misure.

“Texture” determinata sui filetti di Sciaenops ocellatus conferiti da Ittica Caldoli  
(media ± deviazione standard)

TEXTURE (KG/G)	12,46 ± 3,12
----------------	--------------

Come si può osservare dalla tabella sopra riportata, il valore medio della Texture del campione di red drum conferito dalla Ittica Caldoli è risultato alquanto omogeneo, come espresso dalla modesta deviazione standard, ed ha evidenziato un ordine di grandezza simile a quello rilevabile su branzini di taglia superiore al chilogrammo, di origine selvatica (10-12 kg/g), dard)

Sciaenops ocellatus

Tabella relativa alla composizione centesimale, al contenuto di colesterolo ed energia delle carni dei campioni di Sciaenops ocellatus allevati in Italia conferiti da Ittica Caldoli

UMIDITÀ (%)	75,37
SOSTANZA SECCA (%)	24,63
PROTEINE (% S.T.Q.)	21,21
LIPIDI (% S.T.Q.)	2,20
CENERI (%S.T.Q.)	1,24
COLESTEROLO (MG/100G)	56,06
ENERGIA (KCAL/100G)	104,59
ENERGIA (J/100G)	437,63

Lo svolgimento delle analisi è avvenuto sulla base delle metodologie ufficiali riccnosciute a livello internazionale (AOAC, 1995)



