

Marchio “La Seppia di Chioggia”

La “Seppia di Chioggia è stata inserita in data 05/06/2014 nell’elenco nazionale dei **prodotti tradizionali Italiani**.

L’idea è nata da un gruppo di imprese che hanno voluto valorizzare questo prodotto tipico locale per motivazioni di ordine storico, sociale e sanitario.

Il percorso si è poi concluso con la registrazione del marchio presso il Ministero per lo Sviluppo Economico.



La Seppia di Chioggia presenta caratteristiche inconfondibili: carni sode e compatte, pelle aderente, occhio vivo e lucente, pigmentazione brillante, tentacoli resistenti alla trazione.

Il sapore è leggermente salato e il profumo tipicamente marino. Le carni sono particolarmente tenere e gustose, povere in grassi e ricche in proteine e oligoelementi.

Il trattamento di lavorazione con acqua di mare depurata consente di ottenere un prodotto finito di particolare pregio.

Valore nutrizionale medio per 100g

Valore energetico	80 kcal
Proteine	18 gr.
Carboidrati	0,45 gr.
Grassi	0,64 gr.
Umidità	78 gr.
Minerali	2,35 gr.

Le aree di pesca e di produzione sono gli ambiti marini dell'Alto Adriatico e quelli delle lagune Venete.

Il prodotto può essere distribuito come tale (seppia nera) oppure essere sottoposto a processi di lavorazione con acqua di mare pulita.

Il processo di lavorazione comprende operazioni manuali di eviscerazione e di spellatura, seguite da varie fasi di lavaggio in vasche di acciaio con acqua di mare pulita e insufflazione di aria. Il continuo rimescolamento del prodotto fa aumentare la turgidità e provoca l'arricciamento dei tentacoli. Ultimate le operazioni di lavorazione le seppie vengono confezionate in cassette di polistirolo e commercializzate con uno strato superiore di ghiaccio per mantenere inalterata la freschezza del prodotto.

