

Codice prodotto

G - 01

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

LIQUORI

Nome del prodotto

AMARO ALLE ERBE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

AMARU DU CAPU

Area di produzione

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Storia, tradizione ed usi

Il liquore d'erbe Amaro del Capo è un prodotto di un'antica ricetta calabrese rielaborata e migliorata dalla famiglia Caffo di Limbadi agli inizi degli anni '30. Le erbe e gli aromi utilizzati in questo prodotto sono tutti di provenienza calabrese.

Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì presso la casa produttrice
DISTILLERIA CAFFO VIA MATTEOTTI
LIMBADI (VV)
TL. 0963/85025

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Arancio amaro e dolce, mandarino, liquirizia, camomilla, ginepro, issopo, zucchero ed alcool.

Forma

Liquida

Dimensioni medie

In bottiglie da 700 ml.

Peso medio

1 Kg.

Sapore

gentile ed aromatico

Odore

speziato

Colore

scuro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente meccaniche

Gli ingredienti vengono posti in una cisterna di acciaio inox che provvede a macinare e mescolare il composto per un tempo di circa 36 ore. Successivamente lo sciroppo ottenuto viene lasciato decantare e si filtra. Il prodotto viene quindi conservato in botti di rovere in ambienti freschi non condizionati prima di essere imbottigliato e destinato alla vendita.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

[Empty box for details of maturation/seasoning]

Conservazione

Si

Il prodotto viene conservato in botti di rovere in ambienti freschi non condizionati

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Bottiglie e tappi,

Strumenti utilizzati

Botti di rovere e vasche inox.

Macchinari utilizzati

Infusori per erbe, agitatori meccanici, distillatore, filtri ed imbottigliatrice

Locali dove avviene la produzione

DISTILLERIA. PREPARAZIONE INFUSI, LABORATORIO E CAPANNONE INDUSTRIALE A NORMA DI LEGGE.

Deroga richiesta

No

2

4

Codice prodotto

G - 02

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

LIQUORI

ANICE

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

L'anice ha origini orientali, ed è presente in Calabria come pianta selvatica. La famiglia degli anici è tra le più antiche e più vaste in campo liquoristico, i componenti sono spesso presentati con nomi diversi: Anicione, Anesone, Sassolino, Sambuca, Mistrà, Costumé. Si ricava dai semi della pimpinella anisum e dai semi dell'anice stellato. La droga è rappresentata dai frutti che contengono olio essenziale, zuccheri e mucillagini. L'anice è digestivo, diuretico, carminativo e sedativo.

Esistenza di documentazione che
 comprovi che il prodotto ha più di
 25 anni?

Sì, presso l'azienda BOSCO E FIGLIO di
 Cosenza che non ha inteso collaborare. I dati
 della scheda sono stati raccolti presso l'azienda
 CASTEL DELL'ELCE di Fuscaldo (CS) che
 lavora il prodotto da 4 anni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Semi di anice, aromi naturali, zucchero ed alcool.

Forma

Liquida

Dimensioni medie

Varie

Peso medio

Vario

Sapore

Dolce

Odore

Anice

Colore

Trasparente

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente meccaniche

Gli ingredienti vengono posti in una cisterna di acciaio inox che provvede a macinare e mescolare il composto per un tempo di circa 40 ore. Successivamente lo sciroppo ottenuto viene lasciato decantare. Quindi, tutto il contenuto passa in una cisterna che ha il compito di filtrare il prodotto. Infine, per mezzo di appositi spirali si riempiono le bottiglie.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione
Maturazione Stagionatura del prodotto

tutto l'anno

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

Bottiglie e tappi.

Strumenti utilizzati

Vasche inox.

Macchinari utilizzati

Infusori, agitatori meccanici, distillatore, filtri ed imbottigliatrice

Locali dove avviene la produzione

DISTILLERIA. PREPARAZIONE INFUSI,
 LABORATORIO E CAPANNONE INDUSTRIALE A
 NORMA DI LEGGE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

G - 04

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

LIQUORI

Nome del prodotto

FRAGOLINO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

FRAGULINU - FRAVULINO

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

Sì, presso la DISTILLERIA VALENTINI di
Castrovillari (CS).

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Fragoline di montagna, aromi naturali, zucchero ed alcool.

Forma

Liquida

Dimensioni medie

Varie

Peso medio

Vario

Sapore

Dolce

Odore

Intenso di fragole

Colore

Rosso

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente meccaniche

Le fragoline di bosco, preventivamente lavate, vengono poste con gli altri ingredienti in una cisterna di acciaio inox che provvede a macinare e mescolare il composto per un tempo di circa 36 ore. Successivamente lo sciroppo ottenuto viene lasciato decantare. Quindi, tutto il contenuto passa in una cisterna che ha il compito di filtrare il prodotto. Infine, per mezzo di appositi spirali si riempiono le bottiglie.



REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Bottiglie e tappi.

Strumenti utilizzati

Vasche inox.

Macchinari utilizzati

Infusori, agitatori meccanici, distillatore, filtri ed imbottigliatrice

Locali dove avviene la produzione

DISTILLERIA. PREPARAZIONE INFUSI,
LABORATORIO E CAPANNONE INDUSTRIALE A
NORMA DI LEGGE.

Deroga richiesta

No

4

10

Codice prodotto

69

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

BEVANDE ANALCOLICHE

Nome del prodotto

GASSOSA AL CAFFE'

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Antica e gradevole bevanda analcolica Calabrese.

Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

Si, Presso azienda Tortorella - S.S. 106- Zona
Industriale- Corigliano C.- CS-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Acqua , zucchero, caramello, concentrato di caffè, anidride carbonica.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

semidolce al caffè, leggermente frizzante

Odore

di caffè

Colore

marrone scuro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

VIENE PREPARATA LA GIUSTA DOSE NELLA SALA SCIROPPO, SUCCESSIVAMENTE VIENE MANDATA NEL PASTORIZZATORE, POI NELLA CAMPANA DOSATRICE, DOVE LA BOTTIGLIA PASSA E NE PRENDE LA QUANTITÀ GIUSTA, INFINE LA BOTTIGLIA PASSA NELLA RIEMPITRICE DOVE SI FINISCE DI RIEMPIRE DI ACQUA E DI ANIDRIDE CARBONICA, SI IMBOTTIGLIA E SI ETICHETTA.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

in bottiglia per un anno

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavoli in acciaio

Strumenti utilizzati

Vari.

Macchinari utilizzati

attrezzatura per preparazione e imbottigliamento
bevande analcoliche.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

Deroga richiesta

No

5

Codice prodotto 68

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

BEVANDE ANALCOLICHE

Nome del prodotto

GASSOSA AL LIMONE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Antica e gradevole bevanda analcolica Calabrese.

Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

Si, Presso azienda Tortorella - S.S. 106- Zona Industriale- Corigliano C.- CS-

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Acqua , zucchero, concentrato di limone, anidride carbonica.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

semidolce al limone, leggermente frizzante

di limone

bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

VIENE PREPARATA LA GIUSTA DOSE NELLA SALA SCIROPPPO, SUCCESSIVAMENTE VIENE MANDATA NEL PASTORIZZATORE, POI NELLA CAMPANA DOSATRICE, DOVE LA BOTTIGLIA PASSA E NE PRENDE LA QUANTITÀ GIUSTA, INFINE LA BOTTIGLIA PASSA NELLA RIEMPITRICE DOVE SI FINISCE DI RIEMPIRE DI ACQUA E DI ANIDRIDE CARBONICA, SI IMBOTTIGLIA E SI ETICHETTA.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

in bottiglia per un anno

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavoli in acciaio

Strumenti utilizzati

Vari.

Macchinari utilizzati

attrezzatura per preparazione e imbottigliamento
bevande analcoliche.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

G - 05

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto**Nome del prodotto****Eventuale sinonimo****Termine dialettale****Area di produzione****Storia, tradizione ed usi**

LIQUORI

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

La liquirizia, pianta originaria dell'area mediterranea, è una leguminosa perenne caratterizzata da radici fittonanti e lunghi stoloni da cui si estrae il "succo o estratto". Impiegata in diversi settori industriali (particolarmente in quella dolciaria). Esistono diverse varietà ma la più apprezzata è la glabra. In Italia la liquirizia trova localizzazione quasi esclusivamente nella regione Calabria dove si concentra circa l'80% della produzione nazionale. Da sempre la liquirizia ha costituito per la Calabria un potenziale di ricchezza, ma soltanto con l'intervento del Duca di Corigliano, che impiantò la prima fabbrica del genere (1715), agli albori dell'industrializzazione, essa divenne una fonte reale di progresso economico. Altre aziende sorsero sempre nel 1700 e sempre nella Sibaritide, ad opera di nobili e ricche famiglie: Amarelli (1731), Abenante (divenuta poi Martucci nel 1808) e Labonia nel territorio del comune di Rossano e Gastriota-Scanderbeg (divenuta poi Solazzi) in quello di Corigliano. Nel corso del 1800 l'industria continuò a svilupparsi, conquistando, grazie alla bontà e genuinità del prodotto, i mercati d'Europa e d'America. L'esportazione della liquirizia calabrese si consolidò ed ampliò nella seconda metà del secolo XIX ed ancora nel primo decennio del secolo XX.

**Esistenza di documentazione che
 comprovi che il prodotto ha più di
 25 anni?**

Si presso la casa produttrice
DISTILLERIA CAFFO VIA MATTEOTTI
LIMBADI (VV)
TL. 0963/85025

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Estratto di liquirizia calabrese, erbe aromatiche, zucchero ed alcool.

Forma

Liquida

Dimensioni medie

Varie

Peso medio

Vario

Sapore

Aromatico

Odore

Liquirizia

Colore

scuro tendente al nero

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente meccaniche

Gli ingredienti vengono posti in una cisterna di acciaio inox che provvede a macinare e mescolare il composto per un tempo di circa 36 ore. Successivamente lo sciroppo ottenuto viene lasciato decantare. Quindi, tutto il contenuto passa in una cisterna che ha il compito di filtrare il prodotto. Infine, per mezzo di appositi spirali si riempiono le bottiglie.

18

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione**Mater. utilizzati**

Bottiglie e tappi.

Strumenti utilizzati

Vasche inox.

Macchinari utilizzati

Infusori, agitatori meccanici, distillatore, filtri ed imbottigliatrice

Locali dove avviene la produzioneDISTILLERIA. PREPARAZIONE INFUSI,
LABORATORIO E CAPANNONE INDUSTRIALE A
NORMA DI LEGGE.**Deroga richiesta**

No

2

Codice prodotto

37

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

LIQUORI

LIQUORI DI AGRUMI

Liquori di limoni o di limetta

INTERO TERRITORIO REGIONALE

Antico prodotto familiare calabrese, usato tradizionalmente nelle feste principali, nei matrimoni e per gli ospiti importanti.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Bucce di agrumi (limoni o limetta), zucchero alcool, acqua.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

Semidolce gradevole

Limone verde

Gialloverde

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Le bucce di agrumi (limoni o limetta) vengono messe a macerare, per circa un mese, in alcool; alla fine di questo periodo si aggiunge lo sciroppo di zucchero, e si filtra.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

in bottiglia di vetro per due mesi

Conservazione

Si

in bottiglia, conserva le caratteristiche organolettiche, per più di un anno.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavoli d'appoggio.

Strumenti utilizzati

mestoli vari, bottiglie in vetro

Macchinari utilizzati

pelatrice elettrica per agrumi, filtri, pompe e miscelatori.

Locali dove avviene la produzione

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

Deroga richiesta

No

Categoria del prodotto

LIQUORI

Nome del prodotto

Liquore di limone

Liquore di bergamotto

Termine dialettale : agrumetto o agrumello

Area di produzione: Area Grecanica ed intero territorio del Reggino;

Storia, tradizione ed usi: Usato tradizionalmente nelle feste principali, nei matrimoni e per gli ospiti importanti.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha piu' di 25 anni?
Memoria popolare.

Ingredienti utilizzati: Limoni, zucchero, alcool ed acqua.

“ “ : bergamotto, zucchero, alcool ed acqua.

Tecniche di produzione:

Le bucce del limone (o di bergamotto) vengono messe a macerare in alcool per circa un mese, alla fine di questo periodo si aggiunge lo zucchero e l'acqua e si filtra;

Periodo di lavorazione del liquore di limone: tutto l'anno;
“ “ “ di bergamotto : periodo invernale;

Maturazione del prodotto : 2 mesi;

Strumenti utilizzati: pelatrice elettrica per agrumi, filtri, pompe e miscelatori;

Locali : appositi laboratori.

CONSERVE

MARMELLATA DI BERGAMOTTO

Area di produzione : Territorio Reggino;

Tradizionalità: memoria storica

Tecniche di lavorazione:

I frutti di bergamotto vengono affettati e messi a bollire, successivamente si aggiunge lo zucchero e si mescola fino a cottura ultimata.

Codice prodotto

G - 06

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

LIQUORI

Nome del prodotto

LIQUORE DI CEDRO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Sulla costa tirrenica cosentina da Tortora a Cetraro, detta Riviera dei cedri, si produce il 98% della produzione nazionale del cedro. Questo agrume lo si trova citato nell'Antico Testamento come il frutto (etrog) dell'albero più bello (adar), da cogliere per la festa delle capanne (sukkot) tipica del rituale religioso ebraico e tramandata sino ai nostri giorni. Alcuni riferimenti della coltura del cedro si trovano negli scritti dell'Alberti del 1561 e dell'Abate Sestini nel 1970. In Calabria il cedro sarebbe giunto intorno al terzo secolo a.C., sempre ad opera delle popolazioni ebraiche, fondatrici di numerose colonie nella Magna Grecia. Il cedro non è un frutto commestibile allo stato fresco, ma necessita di opportune trasformazioni. Per questi motivi la quasi totalità della produzione di cedro è destinata all'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica. Nel territorio calabrese sono presenti pochissime imprese artigianali che trasformano questo prodotto. La produzione del cedro è passata dai quasi 50.000 quintali del 1970 a meno di 7.000 quintali degli ultimi anni.

Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso l'azienda ITALCEDRO di Falagano Pietro di Buonvicino (CS).

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Bucce di cedro, erbe aromatiche, zucchero ed alcool.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

Liquida

Varie

Vario

Dolce

Cedro

Chiaro tendente al verde

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente meccaniche

Gli ingredienti vengono posti in una cisterna di acciaio inox che provvede a macinare e mescolare il composto per un tempo di circa 36 ore. Successivamente lo sciroppo ottenuto viene lasciato decantare. Quindi, tutto il contenuto passa in una cisterna che ha il compito di filtrare il prodotto. Infine, per mezzo di appositi spirali si riempiono le bottiglie.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

tutto l'anno

No

[Empty box for details]

Conservazione

No

[Empty box for details]

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Bottiglie e tappi.

[Empty box for details]

Strumenti utilizzati

Vasche inox.

[Empty box for details]

Macchinari utilizzati

Infusori, agitatori meccanici, distillatore, filtri ed imbottigliatrice

[Empty box for details]

Locali dove avviene la produzione

DISTILLERIA. PREPARAZIONE INFUSI,
LABORATORIO E CAPANNONE INDUSTRIALE A
NORMA DI LEGGE.

[Empty box for details]

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

38

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

LIQUORI

LIQUORE DI FINICCHIETTO SELVATICO

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Antica ricetta tradizionale Calabrese.

Esistenza di documentazione che
 comprovi che il prodotto ha più di
 25 anni?

Si, presso Masseria Brica Rossa - C/da Salice
 - Cantinella di Corigliano - Corigliano C. - CS-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Finocchio Selvatico, alcool, acqua, zucchero.

dolce selvatico

tipico di finocchio

verde-chiaro

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Lasciare macerare , in un litro di alcool puro 90° per trenta giorni, 30 fiori di finocchio selvatico. Di tanto in tanto agitarlo. Preparare a caldo uno sciroppo con un litro di acqua e 800 gr. di zucchero. Lasciare raffreddare, unire il tutto, filtrare, imbottigliare e tappare.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

[Empty box]

Sì

2 mesi

Conservazione

Sì

Si conserva bene , senza perdere le caratteristiche organolettiche, per più di un anno.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavolo d'appoggio

Strumenti utilizzati

pentole, mestoli, bottiglie in vetro, filtro.

Macchinari utilizzati

fornelli a gas

Locali dove avviene la produzione

laboratori artigianali.

Deroga richiesta

No



REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura e Risorse Agroalimentari

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

(Decreto Regione Calabria n. 15654 del 30/09/2004 - Circolare MIPAAF n. 10 del 21/12/1999)

1	Categoria	Bevande analcoliche, distillati e liquori
2	Denominazione del prodotto	Moscatello
	Nome dialettale	-----
3	Territorio interessato alla produzione	Comune di Saracena (CS)
4	Descrizione sintetica del prodotto	Liquido ambrato
5	Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	Pigiatura dell'uva, bollitura del mosto aggiunta del moscatello appassito selezionato e schiacciato con le mani.
6	Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento	Caldaie, cisterne, botti di legno.
7	Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura	Locali attrezzati per la pigiatura dell'uva.
8	Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni	"De Naturali Vinorum Historia" – Andreae Baccii (1524 – 1600); Citazioni in varie pubblicazioni.