

Codice prodotto

E - 14

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

'NZULLINI

INTERA REGIONE CALABRIA

La mandorla dolce e' un piccolo scrigno di salute, grazie all'alto contenuto di grassi insaturi, di vitamina E, di tanto magnesio e di proteine vegetali di buona qualita'. Doti che ne fanno un alimento ideale per i vegetariani. Per il loro alto contenuto calorico (100 grammi contengono ben 570 calorie), le mandorle non devono essere considerate un gustoso fine pasto bensì un alimento vero e proprio. Il particolare e originale equilibrio di minerali, vitamine, proteine e grassi, ne fa soprattutto un rinforzante del sistema nervoso, costituendo un sano e saporito antidepressivo naturale.

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

SI, PRESSO L'AZIENDA DOLCIARIA
MONARDO DI MONARDO DOMENICO
VIA 1° MAGGIO ZONA INDUSTRIALE
SORIANO CALABRO (VV)
TL. 0963/351107

Codice prodotto

E - 01

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

ANICINI

Eventuale sinonimo

BISCOTTI ALL'ANICE

Termine dialettale

Area di produzione

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Storia, tradizione ed usi

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, Sessolino, Sambuca, Mistrà, Costumé. Si ricava dai semi della pimpinella anisum e dai semi dell'anice stellato. La droga e' 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?

SI, PRESSO L'AZIENDA DI FRANCESCO
ALESSANDRIA
VIA 1° MAGGIO 53 - SORIANO CALABRO (VV)
TL. 0963/351799

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Farina tipo 0, mandorle, zucchero, uova, strutto, latte, polvere lievitante, semi di anice.

Forma

Mezzaluna

Dimensioni medie

lunghezza 6 cm. e larghezza 3 cm.

Peso medio

25 gr.

Sapore

Dolce

Odore

Anice

Colore

Dorato

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

miste

La lavorazione inizia con la miscelazione di tutti gli ingredienti ed il relativo procedimento di impasto. Subito dopo si inizia a modellare il prodotto in cilindri schiacciati che vengono infornati al fine di indurire l'impasto. Quindi si procede al loro taglio al fine di formare la tipica forma a mezzaluna. Successivamente gli anicini si infornano nuovamente fino a raggiungere una doratura omogenea e la biscottatura.

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****Strumenti utilizzati**

Coltelli, teglie.

Macchinari utilizzati

Forno

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

E - 02

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto****DOLCIUMI****Nome del prodotto****BISCOTTI ALLE MANDORLE E AL MIELE****Eventuale sinonimo****Termine dialettale****MARZALETTI****Area di produzione****INTERA REGIONE CALABRIA****Storia, tradizione ed usi****Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?****SI, PRESSO L'AZIENDA DOLCIARIA
MONARDO DI MONARDO DOMENICO
VIA 1° MAGGIO ZONA INDUSTRIALE
SORIANO CALABRO (VV)
TL. 0963/351107**

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

farina tipo 0, zucchero, miele d'api, mandorle, polvere
lievitante, aromi naturali, sciroppo di glucosio e
bicarbonato di sodio

Forma

mezzaluna

Dimensioni medie

varie

Peso medio

250 gr.

Sapore

dolce

Odore

di miele e mandorle

Colore**Lavorazione del prodotto****Tecniche di lavorazione**

miste

La prima fase consiste nella liquefazione del miele che viene fornito allo stato solidificato, mediante la cottura dello stesso in un contenitore di acciaio, fino a raggiungere una temperatura di circa 50°. La seconda fase consiste nell'aggiungere, al miele precedentemente liquefatto, il quantitativo di farina che posto in un'apposita macchina, l'impastatrice, forma un impasto malleabile, dove si aggiungono le mandorle tostate ed il bicarbonato di sodio. Infine vengono infornati per circa 20 minuti, tagliati a fette allungate, e confezionati.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da gennaio a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

contenitori di acciaio, vassoi di cartone o vaschette di plastica

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

impastatrice, confezionatrice, forno

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

E - 03

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

BUCCUNOTTO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

BUCCHINOTTO

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

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

SI, PRESSO L'AZIENDA AMODIO E
D'ALESSANDRO
C.DA CRETA ROSSA - BISIGNANO (CS)
TL. 0984/948045

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

farina tipo 0, strutto animale, uova, zucchero, limone, lievito. Ripieno: cioccolato e mandorle tritate o marmellata.

Forma

rotonda o ovale

Dimensioni medie

4 cm

Peso medio

100 g

Sapore

Dolce

Odore**Colore**

Mielato

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Dopo aver miscelato gli ingredienti si procede alla lavorazione dell'impasto finché non risulti un composto omogeneo. Quindi si stende la sfoglia e si mette nelle apposite formine in acciaio, precedentemente imburrate all'interno. Al di sopra della sfoglia si ripone il ripieno di marmellata di frutta o cioccolato quindi, si stende una seconda sfoglia, che funge da tappo, per ricoprire il tutto e si inforna per circa 30 - 40 minuti ad una temperatura che va dai 180° ai 200°. Una volta cotti si estraggono dal forno, si lasciano raffreddare e si spolverano di zucchero a velo.

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

formelle in acciaio.

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Forno

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER LA PREPARAZIONE DEL PANE
E DOLCIUMI.

Deroga richiesta

No

'REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria biscotteria pasticceria e confetture
--

2. NOME DEL PRODOTTO: Buffeddi
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area Grecanica (Melito Porto Salvo, Condofuri, Bova)
--

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area Grecanica (Melito Porto Salvo, Condofuri, Bova)
--

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI Dolce tipico dell'area grecanica legato alla festività natalizia. In questa occasione, secondo tradizione, in tutte le case lo spazio della <i>maidda</i> veniva diviso in tre settori: uno per le zeppole, uno per le nacatole ed infine i buffeddi. Questi ultimi, in particolare, proprio per il loro ripieno di patate dolci rappresentavano, soprattutto per le famiglie meno abbienti, un atteso avvenimento culinario.
--

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
Testimonianza orale della gente del luogo

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: farina, acqua, zucchero, vino cotto, patate dolci, cannella, miele, olio.
Forma : semiluna
Dimensione medie: 10 cm lunghezza, altezza 4 cm
Peso medio: 40g
Sapore: dolce e gustoso
Odore: profumo di cannella
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Lavorare la farina con olio, zucchero e vino bianco, stendere la pasta e ricavare delle semilune, porre su ognuna un po' di ripieno fatto con le patate dolci lesse, la cannella, chiodi di garofano, il miele ed il vino cotto, richiudere e friggere in olio abbondante.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l'anno
Dal mese di dicembre al mese di dicembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. **CATEGORIA DEL PRODOTTO** : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Cannoli
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : i cannola

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Area dello Stretto (da
Capo d'Armi a Cannitello)

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Area dello Stretto (da Capo
d'Armi a Cannitello)

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**

Il cannolo è un ottimo prodotto della pasticceria calabrese, la cui vendita è legata al periodo di produzione della ricotta della quale è farcito. Viene utilizzata la squisita ricotta prodotta nelle ridenti zone collinari e pre-aspromontane che si ritrovano immediatamente a ridosso dell'area dello stretto. Un tempo i cannoli erano ottenuti avvolgendo l'impasto intorno ad una canna ben levigata, oggi sostituiti dagli stampi di acciaio.

6. **AZIENDA/PRODUTTORE**

Caridi & Lagana' Pasticceria Gelateria Tel. 0965.892163
89125 Reggio Calabria (RC) - Corso Garibaldi Giuseppe, 183

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SÌ (specificare come):

Presso Caridi & Lagana' Pasticceria Gelateria Tel. 0965.892163
89125 Reggio Calabria (RC) - Corso Garibaldi Giuseppe, 183

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati:

per l'involucro: farina, zucchero, albume, cacao amaro, caffè in polvere,, marsala superiore, brandy, sale, sugna.

Per il ripieno: ricotta di pecora, zucchero a velo, canditi, cioccolata amara a pezzetti, ciliegie candite, scorza d'arancia candita, pistacchi tritati, zucchero a velo.

Forma : cannoli

Dimensione medie: 12 cm di lunghezza ed alto 5 cm

Peso medio: 150 g

Sapore: gustoso, croccante e cremoso

Odore: delicato

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - ~~esclusivamente meccaniche~~ -
Miste.

Per i cannoli: lavorare la farina prima con della sugna appena scaldata e poi aggiungere lo zucchero, l'albume d'uovo, il cacao amaro, il caffè in polvere, il marsala superiore, il brandy, sale. Lavorare l'impasto, lasciarlo riposare 2 ore e poi stenderlo fino ad ottenere una sfoglia non molto sottile. Con l'apposito stampo ricavare dischi di 10 cm di diametro ungerli con di sugna e avvolgerli sugli stampi dei cannoli. Friggere i cannoli in abbondante strutto o olio e lasciarli raffreddare.

Per il ripieno, unire la ricotta allo zucchero a velo, i canditi tagliati a dadini, i pezzettini di cioccolato amaro; riempire i cannoli e decorare il ripieno all'estremità con ciliegie candite o scorza d'arancio, spolverare i cannoli con zucchero a velo.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di novembre **al mese di** febbraio

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Stampo di acciaio per i cannoli

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

E - 04

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

CHINULILLE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

CHINULIDDRI

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Questi dolci, tipicamente delle zone del cosentino, fanno ormai parte della tradizione dolciaria natalizia. Consumati freddi vengono solitamente accompagnati da liquori dolci o vini liquorosi.

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**

Farina di tipo "0", uva passa, strutto o burro, zucchero, cioccolato fondente, mandorle, uova, mosto cotto, limone, cannella, sale.

Forma

A mezzaluna

Dimensioni medie

circa 10 cm. di lunghezza, 5 cm. di larghezza

Peso medio

50 grammi

Sapore

Molto dolce

Odore

Cannella

Colore

Ambrato (senza la spolverata di zucchero)

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Si sbollentano le mandorle, si spellano e si tostano in forno quindi si tritano. Si impasta la farina con lo strutto, lo zucchero, le uova, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiato. Si lavora la pasta sino a renderla omogenea e la si lascia riposare. Con il matterello si trita una sfoglia di circa 1 cm. di spessore e si ritaglia in dischi del diametro di 10-12 cm. Si mescola in una terrina lo zucchero, l'uva passa (ammollata in acqua tiepida, eliminati i semi e trita), il cioccolato fuso, la cannella, le mandorle e qualche parte di mosto cotto. Si distribuisce il ripieno nei dischi di pasta e si chiudono a metà a forma di mezzaluna. Si fanno cuocere in forno a circa 180° C.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Mese di dicembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Pentole, mestoli di legno, tavole di legno, mattarello.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

51

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Nome del prodotto

COTOGNATA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Antica ricetta tradizionale calabrese

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

mele cotogne, acqua, zucchero.

Forma

varia

Dimensioni medie

varia

Peso medio

vario

Sapore

dolce fresco

Odore

di mela

Colore

crema

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Mettere le mele in una pentola con acqua e farle cuocere fino a che siano cotte ma non sfatte. scolarle, tagliarle in spicchi e togliere i torsoli ed i semi. passarle poi al passaverdure e pesarle. Mettere lo stesso peso di zucchero in una pentola di acciaio con mezza tazza di liquido di cottura e lasciare cuocere a fuoco basso fino a che lo zucchero sia ben sciolto; quindi aggiungere le mele passate, mescolare e proseguire la cottura a fuoco molto basso per 20 minuti, sempre mescolando. Versare la cotognata calda in un piatto da portata piano unto con un pò di olio, formando uno spessore di circa 4 cm.. Lasciare riposare per una settimana, quindi tagliare la cotognata a strisce larghe 3 cm. Lasciare le strisce ad asciugare su un vassoio per circa 10 giorni girandole di tanto in tanto. Da ultimo tagliare le strisce a dadoni e metterle in un contenitore di vetro: si possono conservare a lungo.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

conservazione

Tagliate a dadoni, si possono conservare a lungo, in un recipiente in vetro.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavolo d'appoggio.

Strumenti utilizzati

pentole, mestoli , barattoli in vetro

Macchinari utilizzati

fornelli a gas

Locali dove avviene la produzione

Laboratori artigianali.

Deroga richiesta

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: Crema reggina
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Reggio Calabria

TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Reggio Calabria

4. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Si narra che questo prodotto sia nato quasi per caso ad opera di un pasticcere reggino intento a preparare della crema pasticciera, trovatosi a corto di farina per far ben legare l'impasto, utilizzò del rhum. Gli scappò, però, la mano e la crema assunse delle caratteristiche particolari. Decise allora di vendere la sua crema come gelato arricchendola di canditi e, data la particolarità del risultato, la battezzò come crema reggina in onore della città di Reggio Calabria.

5. AZIENDA/PRODUTTORE

Gelaterie "Cesare" – Piazza Indipendenza, Reggio Calabria

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):

Se ne ha testimonianza dai racconti di Edward Lear (1812-1888), "Diario di un viaggio a

piedi, Calabria ”, edizione italiana a cura di Parrello 38, Reggio Calabria, 1937.

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati

Latte, zucchero, semi di carruba, rhum, colorante per alimenti, pezzetti di frutta candita e cioccolato fuso.

Forma

Dimensione medie

Peso medio

Sapore: cremoso e

Odore: rhum

Altre caratteristiche: colore rosa arricchito da pezzettini di frutta candita di vari colori e cioccolato.

7. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - Miste.

Mescolare lo zucchero con i semi di carrubo in polvere ed il colorante rosa per alimenti, aggiungere il latte e versare il tutto nel pastorizzatore. Una volta raggiunta la temperatura di 85 °C lasciare riposare per circa 30 minuti (a 4 °C). Al prodotto liquido così ottenuto si aggiunge l'essenza di rhum e si mette a mantecare per circa 10 minuti a -15 °C. Si decora con pezzettini di frutta candita e cioccolato fuso.

8. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di al mese di

9. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Pastorizzatore

Mantecatore

--

10. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

12. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: Crispelle *SALATE*

Eventuale sinonimo:

Termine dialettale: "crispeddhe"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: : provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Dolce tradizionale legata alla festività natalizia diffusa in tutta la provincia di Reggio Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Citata su:

“Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n.58 anno XVI (1993).

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: farina, acqua, lievito e sale
Farcite con acciughe o ricotta fresca

Forma: sferica

Dimensione medie 4-5 cm di diametro

Peso medio: 30 – 40 g

Sapore: morbido e/o sapido

Odore: acuto

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - ~~esclusivamente meccaniche~~ - Miste.

Si lavora la farina con l’acqua fino ad ottenere un impasto morbido si aggiunge il lievito e si lascia lievitare. A lievitazione completata si prende un po’ di impasto con un cucchiaino da tavola, si farcisce l’impasto con acciughe o ricotta fresca, si friggono in olio caldo abbondante.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE :

Tutto l’anno

Dal mese di Dicembre **al mese di** Dicembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

--

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

<u>NO</u> - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: Crispelle *DOLCI*

Eventuale sinonimo:

Termine dialettale: "crispeddhe"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: : provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Pietanza tradizionale legata alla festività natalizia diffusa in tutta la provincia di Reggio Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Citata su:

- ✓ “Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n.58 - anno XVI, 1993;
- ✓ “Diario di un viaggio a piedi, Calabria ” di Edward Lear (1812-1888), edizione italiana a cura di Parrello 38, Reggio Calabria, 1937.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: farina, acqua, lievito e sale

Per la copertura miele o vincotto

Forma: sferica

Dimensione medie 4-5 cm di diametro

Peso medio: 30 – 40 g

Sapore: morbido e dolce

Odore: intenso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - Miste.

Si lavora la farina con l’acqua fino ad ottenere un impasto morbido si aggiunge il lievito e si lascia lievitare. A lievitazione completata si prende un po’ di impasto con un cucchiaino da tavola e si frigge in olio abbondante, sono ricoperti con miele o vincotto.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE :

Tutto l’anno

Dal mese di novembre **al mese di** dicembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto **REGIONE CALABRIA**
Prodotti agro-alimentari tradizionali**SCHEDA PRODOTTO**
CROSTINI DI GRANO*Categoria:*

Prodotti da forno

Nomi dialettali:

"U viscottu"

Analisi delle varianti:

I crostini si differiscono dalle classiche frise per una diversa miscelazione di farine (nelle frise ci sono farine di grano duro e tenero) e per una diversa cottura; hanno un sapore infatti più vicino ai biscotti di grano che alle frise vere e proprie.

Territorio interessato alla produzione:

Locride - nello specifico Antonimina - Platì - Gimina - Gerace
Ardore - Bovalino - Canolo - Siderno - Locri - Gioiosa Jonica -
Roccella

Valutazione dell'assetto produttivo:☒ attivo*Descrizione delle metodiche di lavorazione:**Tecniche di lavorazione*

Gli ingredienti utilizzati per la produzione dei crostini di grano sono tutti di origine locale: farina integrale di grano, lievito naturale, sale e acqua). Le metodiche di lavorazione sono molto semplici e seguono sostanzialmente le caratteristiche della produzione del pane.

La farina integrale viene infatti miscelata con l'acqua, il sale e con lievito naturale quindi quando l'impasto raggiunge la densità desiderata lo si divide secondo la classica forma del panino e lo si taglia in due (ciò dà la forma propria del crostino). Quindi lo si inforna nel forno a legna ad una temperatura di 180° / 200° facendolo cuocere per circa 1 ora.

Caratteristiche del prodotto

Forma: i crostini di grano hanno forma ovoidale / cilindrica (cm 10 di lunghezza per cm 4 di altezza) dovuta al fatto che vengono prima realizzati delle forme di panino che poi vengono tagliate a metà; hanno un peso di circa 25 / 30 grammi l'uno.

Colore : hanno colore giallo dorato non molto intenso all'esterno e giallo leggermente più chiaro all'interno.

Sapore: sono friabili e croccanti e non hanno un sapore molto intenso di farinacei.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

L'impasto può essere lavorato sia a mano che con l'aiuto di una impastatrice; gli strumenti utilizzati sono molto semplici e sono teglie e coltelli di acciaio e filtri di acciaio (i cd colini); i locali dove avviene la lavorazione del prodotto sono generalmente laboratori artigianali o cucine di casa. I forni utilizzati possono essere sia forni a legna (se si tratta di case e aziende agricole) che forni industriali se si tratta di aziende di produzione.

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

La funzionalità storica del prodotto trova la sua principale motivazione nel fatto che il pane, fino a qualche decennio fa non si faceva tutti i giorni ma una o al massimo due volte al mese; per questo motivo vi era la necessità quando si faceva il pane di fare anche dei biscotti di grano che potessero essere conservati anche più a lungo del pane.

La produzione di tale prodotto era quindi molto diffusa nei decenni passati più per una questione di comodità che di altro; con il passare del tempo si è persa un po' l'abitudine di fare il pane in casa.

e con essa anche quella di fare i crostini. La ricetta però si è tramandata nel tempo ed è arrivata fino ai nostri giorni tanto è che ancora oggi esiste qualche laboratorio artigianale nella Locride che produce i crostini di grano.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali di contatto:

Alcune aziende di produzione di pane e biscotti dell'area sono dotate di manuali di corretta prassi igienica così come previsto dalla normativa vigente (D. lgs. 155/97).

Abbinamenti caratteristici:

Vengono serviti nelle aziende di ristorazione della zona ricoperti di peperoni arrostiti o semplicemente con pomodorini di cramara a mò di bruschetta.

Ricette tipiche:

nome della ricetta: **Crostini di grano con peperoni arrostiti**
sintesi della preparazione:

Si arrostitiscono peperoni freschi e una volta cotti si salano e si aggiunge l'olio di oliva.

I peperoni una volta conditi vengono quindi poggiati sui crostini di grano.

nome della ricetta: **Crostini di grano con pomodorini di cramara**
sintesi della preparazione:

I pomodorini di cramara (pomodori tipo pachino) vengono tagliati a mo' di insalata e vengono conditi con olio di oliva e sale e peperoncino; una volta pronti vengono versati sui crostini.

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria biscotteria pasticceria e confetture
2. NOME DEL PRODOTTO: Cudduraci
Eventuale sinonimo : 'nguti
Termine dialettale :
3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: oggi provinciale, ma trova le sue origini nell'area grecanica.
4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale
5. STORIA, TRADIZIONI ED USI Dolce tipico dell'Area grecanica (Melito Porto Salvo, Condofuri, Bova), in queste zone è forte il legame con la tradizione, reso più evidente dalla presenza dell'idioma greco antico ancora in uso presso le popolazioni del luogo. Chiaramente anche la pasticceria risente di dette origini e la 'NGUTA, anche detto <i>agguta</i> e <i>Cuddurace</i> , ne è il principale rappresentante. Essi sono antichissime e rituali ciambelle di pasta frolla guarnita con uova sode. La tradizione grecanica vuole che la fidanzate ne faccia omaggio al fidanzato nel giorno di Pasqua, il numero delle uova, sempre dispari, è indice della ricchezza della famiglia.
6. AZIENDA/PRODUTTORE: Produzione familiare - forni
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI(specificare come):

Citati da:

- ✓ Guido Miggiano in “Ricordi della vecchia Reggio”, editrice “La voce di Calabria”, Reggio Cal., 1973;
- ✓ Luigi Veronelli in “L’aristocrazia dei cibi”, supplemento al n. 1211 di EPOCA del 1973, Arnoldo Mondadori Editore, Milano.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati

Farina, uova, strutto, zucchero, vermouth, ammoniaca per dolci, sale, uova sode.

Forma : ciambelle, trecce, panierini, figure ad S, bambole

Dimensione medie : 5*10 cm

Peso medio : 100 g

Sapore: friabile e pieno

Odore: gradevole

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - Miste.

Lavorare la farina con l’ammoniaca, il sale, lo zucchero, lo strutto, il vermouth e le uova. Impastare fino ad ottenere una pasta ben amalgamata; ricavare delle ciambelle grandi, trecce, panierini, figure ad S, bambole (dette “*pupe*”) etc., sulle quali porre le uova sode non sgusciate. Legare le uova ai cudduraci con sottili cordicelle di pasta disposte a croce, spennellare con bianco d’uovo e cuocere in forno.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE: periodo pasquale

Tutto l’anno

Dal mese di **al mese di**

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

--

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

<u>NO</u> - SI

13/01/2005
13/01/05
03/06/02

11:08
09:54
17:54

0039 6 42013126
MIPA DGPAAN EX DIV VI → 1961744345

16L

NUM139 020
NUM506 01

Codice prodotto

42

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

Prodotti della pasticceria

Cupeta

Comuni della zona ionica catanzarese

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della zona ionica catanzarese.

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

Sì, presso aziende artigianali e testi sulle
tradizioni gastronomiche calabresi

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Farina, zucchero, mandorle, olio di
olive, latte, vanillina, lievito naturale, aromi
naturali (limone, mandorle amare)

Forma

varie

Dimensioni medie

varie

Peso medio

40 / 60 gr.

Sapore

dolce

Odore

gradevole

Colore

bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Gli ingredienti vengono amalgamati nell'impastatrice, il
composto viene dunque diviso in forme e quindi cotto
nel forno rotativo

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

Tavoli in acciaio inox

Strumenti utilizzati

attrezzi da pasticceria

Macchinari utilizzati

Impastatrice - forno rotativo-

Locali dove avviene la produzione

laboratori rispondenti alle normative igienico sanitaria.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

50

Categoria prodotto	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
Nome prodotto	CUZZUPA
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	La Cuzzupa nella tradizione calabrese, ed in particolare nella provincia di Catanzaro, è un dolce tipico della festività della Pasqua. Originariamente, quando lo zucchero era un alimento di lusso, le Cuzzupe erano fatte con pasta di pane la quale, modellata in diverse forme, veniva decorata con uova sode. Il numero delle uova aveva un preciso significato: in numero di sette significava che un fidanzamento era prossimo a tramutarsi in matrimonio, in numero di nove invece si rinnovava la promessa di fidanzamento. Questo prodotto, che aveva quindi un significato simbolico, veniva regalato dalla suocera al genero. Dice il detto popolare "Cu' nova rinnova, cu' setta s'assetta" (Con nove - uova - rinnova, con sette si siede cioè si accasa).
Esistenza documentazione	Sì, presso il <i>Panificio Scarfone sin dal 1924</i> – Via G. Casalnuovo – 88100 Catanzaro Tel. 0961/741291
Ingredienti utilizzati	Farina di grano tenero, zucchero, margarina (olio o strutto in alternativa), uova, lievito per dolci, uova sode.
Forma	Varia ; le più comuni: cuore, treccia, cesto, chiocciola.
Dimensioni medie	//
Peso medio	700 – 800 grammi
Sapore	Dolce
Odore	Di biscotto
Colore	Dal marrone chiaro al giallo ocra
Lavorazione prodotto	Artigianale
Tecniche di lavorazione	Gli ingredienti menzionati, ad eccezione delle uova sode, vengono miscelati per la preparazione dell'impasto che deve risultare "dolce". A questo scopo si fa lavorare molto l'impastatrice. Raggiunta la consistenza ottimale si procede alla messa in forma che è manuale. Sulle forme ottenute (cuore, treccia, ecc.) si dispone un certo numero di uova sode (una o più) che costituiscono il decoro di questo dolce. Segue la

	cottura in forno.
Periodo di lavorazione	Il periodo di lavorazione tradizionale è quello pasquale. Questa tradizionalità è ad oggi mantenuta
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali utilizzati	Acciaio, alluminio, legno
Strumenti utilizzati	Teglie da forno
Macchinari utilizzati	Impastatrice, forno
Locali dove avviene la produzione	Locali autorizzati per la produzione di prodotti da forno
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. **CATEGORIA DEL PRODOTTO :** paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Dita d'apostolo
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Bagnara Calabria e
Reggio Calabria

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Bagnara Calabria e Reggio
Calabria

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**

Dolce tipico di Bagnara Calabria dove la lunga tradizione religiosa oltre ad aver lasciato
ricche testimonianze ha condizionato anche la nomenclatura di alcuni dolci.

6. **AZIENDA/PRODUTTORE**

Pasticceria F.lli De Forte – Corso Vittorio Emanuele n. 141, Bagnara Calabria
Tel. 0966371103
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):

Presso pasticceria F.lli De Forte – Corso Vittorio Emanuele n. 141, Bagnara Calabria
Tel. 0966371103

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: Pan di Spagna, crema al cioccolato, glassa
Forma : bastoncino cilindrico
Dimensione medie: lunghi 10 cm, larghi 1 cm
Peso medio: 70 – 80 g
Sapore: dolce
Odore: glassato
Altre caratteristiche: ricoperto con pezzettini di pistacchio

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Preparare il Pan di Spagna versarlo all'interno di uno stampo di carta a forma cilindrica, disporre in una teglia e infornare; una volta cotto riempire l'interno con crema pasticcera al cioccolato, farcire l'esterno con glassa bianca e decorare con pezzettini di pistacchio.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
<u>Tutto l'anno</u>
Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Stampo di carta a forma cilindrica

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
Laboratorio di pasticceria rispondente alle norme igienico-sanitarie.

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

E - 15

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

FICHI RICOPERTI AL CIOCCOLATO

INTERA REGIONE CALABRIA

Sui fichi di Calabria così si esprime molto significativamente l'Abate Giocchino da Fiore: "Nientemeno più prezioso, e per la copia, e per la perfezione egli è il raccolto delli fichi. Principia egli nel mese di giugno e si allunga fino all'altro di dicembre, sempre l'uno succedendo all'altre ... fiere, bianche, altre brune, altre rossaccie, tutte però così dolci, che filano dalla creduta bocca stille di miele, e come se per filarlo non bastasse una sola apertura sul capo, sovente ancora si stracciano per i fianchi".

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

SI, PRESSO F.LI MARANO VIA GARIBALDI 3
AMANTEA (CS) TL. 0982/41277
E PRESSO COLAVOLPE NICOLA LOC.
MARINA BELMONTE (CS) TL. 0982/47017

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

FICHI SECCHI, CANNELLA, NOCI, NOCCIOLE E
MANDORLE, CIOCCOLATO, SCORZE DI ARANCE,
LIMONI O DI CEDRI.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

DEL FRUTTO

5 CM.

50 g

DOLCE

CIOCCOLATO E CANNELLA

MARRONE

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

rista

I fichi bianchi, provenienti da zone non ricche di acqua, si raccolgono quando sono parzialmente appassiti mettendoli ad essiccare al sole, su apposite stuoie. Quando sono essiccati si imbottiscono con noci o nocciole o mandorle, si aggiungono gli aromi e si richiudono appiattendoli. Successivamente si cuociono in forni moderatamente caldi, alimentati con frasche d'olivo e di ginestra. Si lasciano raffreddare e si ricoprono con cioccolato fuso fondente o bianco.

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

TAVOLI IN ACCIAIO INOX, SCATOLE.

Strumenti utilizzati

MESTOLI, COLTELLI

Macchinari utilizzati

FORNO, MACCHINE RICOPRITRICI.

Locali dove avviene la produzione

MAGAZZINI ADIBITI A LABORATORIO DI
PASTICCERIA.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

H - 01

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

PANE

FRESE BIANCHE

FRESE IANCHE

INTERA REGIONE CALABRIA

Questo alimento è ancora oggi molto diffuso in tutta la Calabria, in particolare nei ristoranti dove viene consumata come antipasto. Storicamente, però, la fresa nasce come alimento di lunga conservazione che si consumava quando era terminata la scorta di pane o come "merenda" dei contadini. Era, infatti, bagnata con il vino e su di essa si strofinavano i pomodori.

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

SI, PRESSO L'AZIENDA AMODIO E
D'ALESSANDRO
CONTRADA CRETA ROSSA - BISIGNANO
(CS)
TL. 0984/948045

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

farina tipo 00, acqua, sale, lievito naturale.

Forma

rotonda con foro centrale

Dimensioni medie

diametro ca. 15 cm

Peso medio

70 g (singola fresa)

Sapore

gradevole

Odore

gradevole

Colore

dorato

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

miste

Con la pasta del pane lievitata lungamente si formano dei pezzi a forma di cilindro o, più solitamente, delle forme circolari schiacciate con un foro al centro. Si infornano una prima volta a 300° per 20 minuti circa per favorire la cottura degli amidi. Appena sfornati i pezzi vengono lasciati raffreddare per poi essere tagliati in due longitudinalmente. Successivamente vengono riposti nuovamente in forno per la biscottatura.

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

Strumenti utilizzati

bilancia, spatola, tavolo con superficie in marmo

Macchinari utilizzati

impastatrice, spezzatrice, filonatrice, tagliafreselle,
forno e macchina termoretraibile

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

H - 02

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

FRESE INTEGRALI

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

FRESE

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Questo alimento è ancora oggi molto diffuso in tutta la Calabria, in particolare nei ristoranti dove viene consumata come antipasto. Storicamente, però, la fresa nasce come alimento di lunga conservazione che si consumava quando era terminata la scorta di pane o come "merenda" dei contadini. Era, infatti, bagnata con il vino e su di essa si strofinavano i pomodori.

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

SI, PRESSO L'AZIENDA AMODIO E
D'ALESSANDRO
CONTRADA CRETA ROSSA - BISIGNANO
(CS)
TL. 0984/948045

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

acqua, sale, lievito naturale, 50% di farina tipo 00 e 50% di farina integrale.

Forma

rotonda con foro centrale

Dimensioni medie

diametro ca. 15 cm

Peso medio

70 g (singola fresa)

Sapore

gradevole

Odore

gradevole

Colore

dorato

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

miste

Con la pasta del pane lievitata lungamente si formano dei pezzi a forma di cilindro o, più solitamente, delle forme circolari schiacciate con un foro al centro. Si infornano una prima volta a 300° per 20 minuti circa per favorire la cottura degli amidi. Appena sfornati i pezzi vengono lasciati raffreddare per poi essere tagliati in due longitudinalmente. Successivamente vengono riposti nuovamente in forno per la biscottatura.

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

Strumenti utilizzati

bilancia, spatola, tavolo con superficie in marmo

Macchinari utilizzati

impastatrice, spezzatrice, filonatrice, tagliafreselle,
forno e macchina termoretraibile

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta

No

162

Codice prodotto

72

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

FRISE AL PEPERONCINO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

FRISE VRUSCENTI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Questo alimento è ancora oggi molto diffuso in tutta la Calabria, in particolare nei ristoranti dove viene consumata come antipasto. Storicamente, però, la fresa nasce come alimento di lunga conservazione che si consumava quando era terminata la scorta di pane o come "merenda" dei contadini. Era, infatti, bagnata con il vino e su di essa si strofinavano i pomodori.

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

Si, presso Panificio Cofone S.N.C. - C/da Costa
- Corigliano C. -CS-

-Azienda 2P del f.lli Pelle Snc - Via Roma -
Antonimina - RC-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

farina di grano duro e tenero, acqua, sale, lievito naturale, peperoncino piccante.

Forma

rotonda con foro centrale

Dimensioni medie

diametro ca. 15 cm

Peso medio

70 g (singola fresa)

Sapore

piccante

Odore

gradevole

Colore

rossastro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Con la pasta del pane lievitata lungamente si formano dei pezzi a forma di cilindro o, più solitamente, delle forme circolari schiacciate con un foro al centro. Si infornano una prima volta a 300° per 20 minuti circa per favorire la cottura degli amidi. Appena sfornati i pezzi vengono lasciati raffreddare per poi essere tagliati in due longitudinalmente. Successivamente vengono riposti nuovamente in forno per la biscottatura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

a volte

conserva bene le caratteristiche organolettiche per alcune settimane

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavolo con superficie in marmo

Strumenti utilizzati

bilancia, spatola

Macchinari utilizzati

impastatrice, spezzatrice, filonatrice, tagliafreselle, forno e macchina termoretraibile

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE
RISPONDENTE ALLA NORMA IGIENICO
SANITARIA.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA
GINETTI
IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Questi prodotti venivano preparati in Calabria dalle contadine in occasione delle feste patronali. Durante le processioni ed i pellegrinaggi ai santuari, i ginetti decoravano, insieme ai taralli, le statue dei santi patroni. Le fanciulle vergini vestite di bianco le infilavano alle braccia come se fossero dei bracciali, cio' spiega la loro forma. I taralli, quindi, erano offerte votive di grande valore simbolico che nel tempo hanno perso il loro stupendo significato.

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

Sì, presso panificio Tirreno- Via Ruccoli -
Belmonte Calabro _ CS_ tel. 0982 - 47093.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Farina di tipo 00, acqua, zucchero, ammoniaca.

Forma

rotonda con foro centrale

Dimensioni medie

diametro ca. 2 cm

Peso medio

pacchetti da 300 e 400 g

Sapore

dolce

Odore

gradevole

Colore

bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Si impastano manualmente gli ingredienti e dopo amalgamati gli si dà la forma. Si sistemano i ginecchi sulla placca del forno leggermente unta e si fanno cuocere. Tolti dal forno si fanno raffreddare e vengono immersi in una soluzione di acqua e zucchero sciolto in una pentola sul fuoco.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

a volte

si conservano in un luogo asciutto per circa un mese.

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

tavolo d'appoggio.

Strumenti utilizzati

pentole, mestoli.

Macchinari utilizzati

forno, fornelli a gas.

Locali dove avviene la produzione

Laboratori artigianali.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: Granita

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : scirobetta

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Area dello Stretto (da Copo d'Armi a Cannitello) e Area della Costa Viola (da Scilla a Rosarno)

TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area dello Stretto (da Copo d'Armi a Cannitello) e Area della Costa Viola (da Scilla a Rosarno)

4. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Era usanza, per alleviare il soffocante caldo, conservare la neve in profonde grotte scavate nella roccia e uomini attrezzati di vanga, botti di legno e muli, la portavano quotidianamente a valle. Gli appartenenti alla classe dominante, invece, conservavano grandi quantità di neve, avvolta in paglia, in profonde fosse praticate nel terreno o nelle cantine più fresche. La scirobetta veniva bevuta con il vino dagli adulti, mentre le signore ed i ragazzi consumavano la neve affogata con succo di limone o d'arancia: un prototipo dell'odierna granita.

5. AZIENDA/PRODUTTORE

Gelateria Sottozero Nuova Cremeria – V. Zaleuco n. 12

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Citata su:
✓ “Il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” di Ottavio Cavalcanti, Editore Mursia – 1979;
✓ “Diario di un viaggio a piedi, Calabria 1847” di Edward Lear (1812-1888), edizione italiana a cura di Parrello 38, Reggio Calabria, 1937.

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: acqua, zucchero, succo di limone, fragole a pezzi, caffè.
Forma :
Dimensione medie:
Peso medio:
Sapore: fresco
Odore : fruttato o caffè
Altre caratteristiche

7. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste</u> .
Mescolare pari quantità di acqua con le fragole tagliate a pezzettini e aggiungere lo zucchero. Mantecare il tutto per 15 minuti alla temperatura di -25 °C. Conservare in campane d’acciaio alla temperatura di circa 5-8 °C. Per la granita di limone o caffè si addiziona l’acqua solo se richiesta per avere un prodotto più liquido.

8. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di maggio al mese di ottobre

9. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
--

Mantecatore

10. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Laboratorio di pasticceria rispondente alle norme igienico - sanitarie

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

12. RICHIESTA DEROGA

~~NO~~ - SI

120

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: Lestopitta

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Bova

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Bova

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Lestopitta è un prodotto tradizionale di Bova che ricorda il pane azzimo di cultura ebraica; un insediamento ebraico è storicamente provato nella toponomastica della città di Bova. La *lestopitta* può essere consumata al posto del pane, spaccata e condita con olio e sale, o farcita con cicciole di maiale e pepe rosso.

In origine era una focaccia rituale, decorata o dipinta (*picta*: dipinta), che gli antichi popoli italici ed i Romani offrivano alle divinità. Secondo il Rohlfs il nome deriva dal greco volgare *pitta*, che significa, focaccia.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare - ristorazione

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Testimonianze orale

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: farina, acqua, olio e sale
Forma : circolare
Dimensione medie: diametro di 15 cm
Peso medio: 30 g
Sapore: farinaceo
Odore: di fritto
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Impastare la farina ed un pizzico di sale, con l'acqua tiepida e qualche goccia d'olio fino ad ottenere una sfoglia piuttosto sottile; staccare dei pezzetti di pasta e fare delle palline di media grandezza, lavorarle bene e con il matterello spianarle, con un coperchio tagliare dei dischetti del diametro di 10-15 cm. Ungere una padella di ferro con poco olio e quando è ben calda mettere le pitte e farle cuocere prima da un lato e poi dall'altro. Servirle calde con olio nuovo o con salami e formaggi.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l'anno
Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

E - 05

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

LIQUIRIZIA

GARGALIZIA - LICARIZIA

INTERA 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 Castriota-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: ZAGARESE C.DA CAMMARATA
CASTROVILLARI (CS) TL. 0981/38996
AMARELLI S.A.S. SS106 C.DA AMARELLI
ROSSANO SCALO (CS)
TL. 0983/511219

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Radice di liquirizia. Nel prodotto gommoso aggiunta di nero carbone vegetale e zucchero. In alcune varianti aggiunta di aroma di menta, anice, viola e arancia.

Forma

Varia generalmente in scaglie e bastoncini

Dimensioni medie

2 cm.

Peso medio

a partire da 0.5 gr.

Sapore

dolce-amaro

Odore

intenso

Colore

nero

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente meccaniche

La radice di liquirizia viene mondata dai residui di terra e successivamente tritata con antiche macine. Si ottiene così il succo di liquirizia che viene concentrato, in grosse pentole di acciaio, ad una temperatura di circa 100°. Il prodotto viene trasformato in pani da cui si ottengono infine le varie forme (scaglette, spezzate, tronchetti). Tutta la fase di lavorazione ha una durata di otto ore.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

Il prodotto viene posto in grossi vassoi di legno ad essiccare mediante forni o stufe.

Conservazione

No

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

Vassoi di legno.

Macchinari utilizzati

Estrattore, concentratori, estrusori, stufe per essiccazione.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

LIQUIRIZIA ALLA MENTA

GARGALIZIA - LICARIZIA

INTERA 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 Castriota-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?

Sì, presso: ZAGARESE C.DA CAMMARATA
CASTROVILLARI (CS) TL. 0981/38996
AMARELLI S.A.S. SS106 C.DA AMARELLI
ROSSANO SCALO (CS)
TL. 0983/511219

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Radice di liquirizia, nel prodotto gommoso aggiunta di nero carbone vegetale, zucchero e aroma di menta.

Forma

Varia generalmente in scaglie e bastoncini

Dimensioni medie

2 cm.

Peso medio

a partire da 0.5 gr.

Sapore

dolce-amaro alla menta

Odore

intenso

Colore

nero

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente meccaniche

La radice di liquirizia viene mondata dai residui di terra e successivamente tritata con antiche macine. Si ottiene così il succo di liquirizia che viene concentrato, in grosse pentole di acciaio, ad una temperatura di circa 100°. Il prodotto viene trasformato in pani da cui si ottengono infine le varie forme (scagliette, spezzate, tronchetti). Tutta la fase di lavorazione ha una durata di otto ore.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Il prodotto viene posto in grossi vassoi di legno ad essiccare mediante forni o stufe.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Vassoi di legno.

Macchinari utilizzati

Estrattore, concentratori, estrusori, stufe per essiccazione.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO RISPONDETE ALLA NORMA IGIENICO SANITARIA.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Nome del prodotto

LIQUIRIZIA ALL'ANICE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

GARGALIZIA - LICARIZIA

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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 Castriota-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?

Sì, presso: ZAGARESE C.DA CAMMARATA
CASTROVILLARI (CS) TL. 0981/38996
AMARELLI S.A.S. SS106 C.DA AMARELLI
ROSSANO SCALO (CS)
TL. 0983/511219

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Radice di liquirizia. Nel prodotto gommoso aggiunta di nero carbone vegetale ,zucchero e aroma di anice.

Forma

Varia generalmente in scaglie e bastoncini

Dimensioni medie

2 cm.

Peso medio

a partire da 0.5 gr.

Sapore

dolce-amaro all'anice

Odore

intenso

Colore

nero

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente meccaniche

La radice di liquirizia viene mondata dai residui di terra e successivamente tritata con antiche macine. Si ottiene così il succo di liquirizia che viene concentrato, in grosse pentole di acciaio, ad una temperatura di circa 100°. Il prodotto viene trasformato in pani da cui si ottengono infine le varie forme (scaglette, spezzate, tronchetti). Tutta la fase di lavorazione ha una durata di otto ore.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Il prodotto viene posto in grossi vassoi di legno ad essiccare mediante forni o stufe.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Vassoi di legno.

Estrattore, concentratori, estrusori, stufe per essiccazione.

LABORATORIO ATTREZZATO RISPONDETE ALLA
NORMA IGIENICO SANITARIA.

Deroga richiesta

No

174

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria biscotteria pasticceria e confetture
--

2. NOME DEL PRODOTTO: Morticeddhi o frutti alla Martorana
--

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Reggio Calabria

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Reggio Calabria

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

“La sera del 1° Novembre, prima di coricarsi, tutti i bambini ponevano ai piedi del letto le scarpe ben lucidate o le calze. La mattina appena svegli andavano a controllare se durante la notte le anime buone dei defunti le avevano riempite con i “morticeddhi” o frutti alla Martorana”. Tratto da “Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n. 58 - anno XVI, 1993.

Dolce di marzapane tradizionale legato alla festività della Commemorazione dei Defunti, anche detto *frutti alla Martorana* dal nome del convento palermitano le cui suore erano specialiste nella produzione di questi dolcetti.

Secondo quanto riportato dal Prof. Miggiano (su “Ricordi della vecchia Reggio”) alcuni pasticceri reggini si costruivano da soli gli stampi tuffando i diversi frutti in un bagno di gesso fuso.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Pasticceria Malavenda, Via Santa Caterina n. 87 – tel. 096548638
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
Citato dal Prof. Miggiano su “Ricordi della vecchia Reggio”, Laruffa editore - RC, 1973.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: mandorle, farina, zucchero, aromi vari
Forma : varia
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: granuloso e ricco
Odore: profumo di mandorle intenso
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste.</u>
Le mandorle triturate vengono impastate con farina, zucchero e aromi, l'impasto così ottenuto viene messo in stampi a riproduzione fedele di frutta, ortaggi, pesce, verdure, etc. I pezzi appena tolti dallo stampo vengono modellati con le dita o con una stecca di legno e quindi colorati individualmente con tinture artificiali.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE:
Tutto l'anno
Dal mese di Novembre al mese di Dicembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Stampi di gesso di varie forme

--

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA
<u>NO</u> - SI

Codice prodotto

E - 06

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

MOSTACCIOLI

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

MUSTAZZUALI - 'NZUDDE

Area di produzione

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Storia, tradizione ed usi

I mostaccioli sono dolci antichissimi. Il nome deriva dal latino mustaceus ovvero mustaceum antica focaccia per nozze, cotta al forno sopra foglie di lauro. (Y.B. Marzano 1928). Fanno parte della tradizione dolciaria calabrese, sono particolarmente ricercati, soprattutto in occasione di sagre e feste patronali. La loro peculiarità risiede, oltre che nel prevalente utilizzo di miele, nelle forme raffiguranti figure storiche o di animali.

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

SI, PRESSO L'AZIENDA DOLCIARIA
MONARDO DI MONARDO DOMENICO
VIA 1° MAGGIO ZONA INDUSTRIALE
SORIANO CALABRO (VV)
TL. 0963/351107

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

farina tipo 0, miele di fichi o di api, zucchero, olio d'oliva, succo d'arancia, lievito, liquore.

Forma

Varia

Dimensioni medie

Variabili

Peso medio

Da 100 a 250 gr.

Sapore

Dolce

Odore

Miele

Colore

Ambrato

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Inizialmente si procede alla liquefazione del miele mediante riscaldamento. Si ammassa la farina sulla spianatoia si unisce il liquore e il miele. Quindi si impasta e si lavora il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo come quello del pane. Si stende poi con il matterello una sfoglia alta cm. 1,5. Si inizia quindi la lavorazione manuale della pasta creando varie forme (pesci, cavalli, bamboline, ecc.) con un meticoloso ed accurato lavoro di intaglio. Realizzate le forme volute si decorano con piccoli quadratini colorati di alluminio. Quindi, si dispongono i mostaccioli su una piastra da forno imburata, si infornano a 150° e si lasciano raffreddare.

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

Fogli di alluminio variamente colorati.

Strumenti utilizzati

Coltelli e coltellini per intaglio, teglie da forno.

Macchinari utilizzati

Forno.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	Prodotti della pasticceria
Nome del prodotto	Mozzetti
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	Comuni della Locride RC
Storia, tradizione ed usi	Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della locride.

Esistenza di documentazione che
dimostrino che il prodotto ha più di
anni?

SI, presso azienda 2P dei F.lli Pelle S.N.C. - Via
Roma - Antonimina - RC

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Farina, zucchero, mandorle, olio di
oliva, latte, vanillina, lievito naturale, aromi
naturali (limone, mandorle amare)

Forma

varie

Dimensioni medie

varie

Peso medio

40 / 60 gr.

Sapore

dolce

Odore

gradevole

Colore

bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Gli ingredienti vengono amalgamati nell'impastatrice, il
composto viene dunque diviso in forme e quindi cotto
nel forno rotativo.

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

Tavoli in acciaio inox

Strumenti utilizzati

attrezzi da pasticceria

Macchinari utilizzati

Impastatrice - forno rotativo-

Locali dove avviene la produzione

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO

NACATOLE

Categoria:

Prodotti da forno

Nomi dialettali:

Nacatuli

Valutazione dell'assetto produttivo:

☒ attivo

*Territorio interessato alla
produzione:*

Comprensorio della Locride

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

In un recipiente mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio extravergine di oliva, il latte, l'anice, la farina ed il lievito. Impastare il tutto e dare la forma che si desidera. Friggere in abbondante olio di oliva e dopo la cottura, lasciare asciugare e cospargere di zucchero.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- recipienti di terracotta e/o di acciaio e/o di legno;
- locali utilizzati dai laboratori di pasticceria o cucine di casa.

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

Le nacatole sono dolci di origine antica, di forme diverse, che vengono preparati nelle famiglie e nelle pasticcerie locali, durante il periodo natalizio. Si preparano una settimana prima di Natale come segno beneaugurale e non possono mancare nel cenone di fine anno. Vengono vendute anche presso i laboratori di pasticcerie.

Abbinamenti caratteristici:

Le nacatole vengono consumate generalmente accompagnandole con i vini passiti e liquorosi prodotti nel territorio della Locride (Greco di Bianco e Mantonico).

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

40

Categoria prodotto	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
Nome prodotto	NEPITELLE
Termine dialettale	NEPITEDDHI, NEPITE, NEPITEJI
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO E DI CROTONE
Storia, tradizione e usi	Le Nepitelle sono dolci tradizionali della provincia di Catanzaro tipici della festività della Pasqua. Il nome deriva dal termine latino <i>nepitedum</i> , dialettale <i>nepitedu</i> , che significa orlo e palpebre degli occhi. La forma di questi dolci ricorda infatti quella di un occhio chiuso. Le Nepitelle sono citate nel testo del Corapi ("Raccolta del dialetto catanzarese") e del Cotronei ("Vocabolario calabro-italiano - Catanzaro 1895).
Esistenza documentazione	Sì, presso il <i>Panificio Scarfone sin dal 1924</i> - Via G. Casalinuovo - 88100 Catanzaro Tel. 0961/741291
Ingredienti utilizzati	Per la pasta: farina di grano tenero, zucchero, margarina uova, lievito per dolci; Per il ripieno: uva passa, noci, mandorle, vino cotto, frutta candita. Oggi il vino cotto è sostituito da marmellata di amarene e/o cioccolato
Forma	Tipica a "D"
Dimensioni medie	//
Peso medio	120 - 130 grammi
Sapore	Dolce
Odore	Tipico
Colore	Dal marrone chiaro al giallo ocra
Lavorazione prodotto	Artigianale
Tecniche di lavorazione	Gli ingredienti menzionati, vengono miscelati per la preparazione dell'impasto che deve risultare omogeneo ed elastico. La pasta così ottenuta viene distesa con il mattarello e successivamente si imprime la forma, un tempo manualmente, oggi con appositi stampini. Si procede al riempimento con il ripieno precedentemente preparato. Il prodotto finito si "lucida" spennellandolo con uovo battuto, acqua e zucchero.
Periodo di lavorazione	Il periodo di lavorazione tradizionale è quello pasquale. Oggi le Nepitelle vengono prodotte anche in diversi periodi dell'anno.

Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali utilizzati	Acciaio, alluminio, legno
Strumenti utilizzati	Matterello, stampini, teglie da forno
Macchinari utilizzati	Impastatrice, forno
Locali dove avviene la produzione	Locali autorizzati per la produzione di prodotti da forno
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: Ossa di morto

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : ossa i mortu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Reggio Calabria

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Reggio Calabria

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Dolci tradizionali legati alla festività della Commemorazione dei morti, da cui le tipiche forme di tibie incrociate, teschi, piccoli scheletri.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Pasticceria Malavenda, Via Santa Caterina n. 87 – tel. 096548638

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Citati su “Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n. 58 - anno XVI, 1993.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: farina, zucchero, estratto di chiodi di garofano, uovo
Forma : tibie incrociate
Dimensione medie: lunghi 5 cm
Peso medio: 25g
Sapore: friabile e dolce
Odore: essenza di chiodi di garofano
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Impastare farina, acqua e l'estratto di chiodi di garofano, amalgamare il tutto con le chiare d'uovo solidificate al forno. Una volta ottenuto un impasto omogeneo dare la forma di tibie incrociate ed infornare.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE :
Tutto l'anno
Dal mese di Novembre al mese di Novembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

<u>NO</u> - SI

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Nome del prodotto

PAN DI SPAGNA DI DIPIGNANO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PANISPAGNA

Area di produzione

Comune di Dipignano CS

Storia, tradizione ed usi

La preparazione di questo eccellente prodotto , nel territorio di Dipignano, risale alla fine del 1800. Veniva preparato da alcune famiglie in occasione delle feste tradizionali e delle ricorrenze importanti . Successivamente , intorno agli anni 60 divenne un prodotto di produzione giornaliera. Si differenzia ,rispetto ai pan di spagna tradizionali, per le particolari caratteristiche organolettiche derivanti dall'utilizzo di ingredienti esclusivamente naturali e perchè è molto più alto e morbido.

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

Sì , presso panificio Naccarato- Via S. Francesco
d'Assisi,5-
Dipignano- CS - tel. 0984 621025

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Uova, zucchero, farina.

Forma

rotonda

Dimensioni medie

varie

Peso medio

vario

Sapore

dolce delicato

Odore

molto profumato

Colore

oro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Vengono montati gli albumi a neve, si aggiunge lo zucchero, si aggiungono i tuorli ed infine la farina. Il tutto viene impastato moltissimo, manualmente. Il composto amalgamato si versa in una teglia con bordi molto alti, unta con un po di burro o grassi vegetali per dolci, e viene inserita nel forno a temperatura di 180° dove resta per circa due ore.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

a volte

conserva le caratteristiche organolettiche per circa una settimana.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavolo d'appoggio,

Strumenti utilizzati

teglia da forno, mestoli.

Macchinari utilizzati

forno.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

PRODOTTI DELLA PANETTERIA

PANE AL MIELE DI CERZETO

Comune di Cerzeto CS

Il pane casereccio ha una lunghissima tradizione regionale, la peculiarità risiede nell'uso di lievito naturale frutto delle produzioni precedenti e nella lavorazione manuale fatta in contenitori di legno dette majlle.

Il pane al miele prodotto da diverse generazioni nel Comune di Cerzeto (CS) ha anche la particolarità di potersi conservare per circa un mese se custodito in ceste di vimini o disposto su ripiani di legno.

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

Sì, presso numerose famiglie residenti nel
Comune di Cerzeto -CS-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Farina ,acqua, lievito naturale, sale , miele.

Forma

tonda o allungata

Dimensioni medie

20 cm x 20 cm

Peso medio

1 kg

Sapore

dolce

Odore

di miele

Colore

scuro all'interno e tendente al marrone all'esterno

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si dispone la farina in un grande contenitore di legno "majilla" (usato anche per la lavorazione della carne di maiale) aggiungendo gli altri ingredienti. Se ne ottiene , dopo l'impasto manuale, un composto omogeneo che a sua volta viene trasformato in panette di varie forme, si lascia lievitare per alcune ore e poi va cotto nel forno a legna. La preparazione del forno è svolta con molta cura: si accende il fuoco possibilmente alimentato con piccoli rami secchi (le frasche) e , quando il forno ha raggiunto una temperatura adeguata si bagna si bagna con uno straccio il fondo.

Il lievito utilizzato per la preparazione del pane , si otteneva in casa miscelando la farina insieme ad acqua calda e sale , lasciando il tutto inacidire in uno strofinaccio di lino.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

a volte

Il pane casereccio in generale ha la particolarità di potersi conservare anche per un mese se custodito in ceste di vimini o disposto su ripiani di legno in locali poco areati.

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

tavoli in legno

Strumenti utilizzati

majlla,, strofinacci di lino

Macchinari utilizzati

forna a legna

Locali dove avviene la produzione

Locali adatti alla panificazione, rispondenti alla normativa igienico sanitaria

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

H - 03

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

PANE CASERECCIO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PANI 'I CASA

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il pane casereccio, come è facile intuire, ha una lunghissima tradizione regionale. La peculiarità risiede nell'uso di lievito naturale frutto delle produzioni precedenti e nella lavorazione manuale fatta in vasche di legno.

Il pane casereccio ha la particolarità di potersi conservare anche per un mese se custodito in ceste di vimini o disposto su ripiani di legno.

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**

Farina di grano duro, preferibilmente del tipo "cappelli" oppure del tipo "creso", lievito naturale, sale e acqua.

Forma

Circolare

Dimensioni medie

Varie, intorno ai 25- 35 cm. di diametro

Peso medio

Da 1 a 2,5 chili

Sapore**Odore**

Di legna

Colore

Bianco scuro all'interno tendente al marrone la crosta

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Si dispone la farina in un grande contenitore di legno detto "maiddra (usato anche per la lavorazioni delle carni di maiale) aggiungendo gli altri ingredienti. Se ne ottiene un composto omogeneo, che lavorato molto a lungo e meticolosamente, dà un impasto che poi assume le varie forme del pane locale. Sul pane di forma rotonda, quello più diffuso, è praticata sulla faccia superiore un'incisione che aiuta a capire la giusta levitazione dello stesso. Dopo di che, va cotto nel forno a legna. La preparazione del forno è svolta con molta cura: si accende il fuoco possibilmente alimentato con piccoli rami secchi sottili (le "frasche") e, quando il forno ha raggiunto una temperatura adeguata si bagna con uno straccio il fondo. Il lievito che serve per la preparazione del pane, si ottiene in casa mettendo insieme la farina, l'acqua calda ed il sale, lasciando poi inacidire il tutto in uno strofinaccio di lino. Uguale risultato si può ottenere mettendo conservando una piccola porzione dell'impasto del pane.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Si

Il pane casereccio ha la particolarità di potersi conservare anche per un mese se custodito in ceste di vimini o disposto su ripiani di legno in locali non aerati.

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

Maidra, Strofinacci di lino.

Macchinari utilizzati

Forno a legna.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta

Si

Codice prodotto

H - 04

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

PANE CON LA GIUGGIULENA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PANI 'I GIUGGIULENA

Area di produzione

PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il pane casereccio, come è facile intuire, ha una lunghissima tradizione regionale. La peculiarità risiede nell'uso di lievito naturale frutto delle produzioni precedenti e nella lavorazione manuale fatta in vasche di legno.

E' un prodotto di derivazione araba e siciliana.

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

Farina di grano duro, acqua, sale, lievito naturale e di birra, semi di sesamo.

Forma

Circolare

Dimensioni medie

Varie, intorno ai 25- 35 cm. di diametro

Peso medio

Da 1 a 2,5 chili

Sapore

Odore

Di legna

Colore

Tendente al marrone (la crosta)

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Alla farina si aggiunge l'acqua tiepida e salata ed il lievito disciolto in essa. Si impasta il tutto e si lascia a lievitare per diverse ore. Si rimpasta una seconda volta e si formano dei pani di circa un chilo di peso. Dopodiché si cosparge la superficie dei pani con semi di sesamo, si lascia lievitare nuovamente e si cuoce nei forni a legna.

A volte, ai semi di sesamo si sostituiscono quelli di finocchio.

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

Strumenti utilizzati

Tavole di legno.

Macchinari utilizzati

Forno a legna.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta

Si

Codice prodotto

H - 05

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

PANE DI CASTAGNE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PANI 'I CASTAGNE

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

E' un pane "residuale", consumato dalle classi più povere nei periodi di magra quando scarseggiavano gli altri tipi di farina.

Come tutti i pani fatti in casa si può consumare anche a giorni di distanza dalla sua produzione.

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**

Farina di frumento (due parti), farina di castagne (una parte), acqua, lievito naturale e di birra, sale, un pizzico di zucchero

Forma

Circolare

Dimensioni medie

Varie, intorno ai 20- 30 cm. di diametro

Peso medio

Da 1 a 1,5 chili

Sapore

Dolce

Odore

Di castagne

Colore

Giallo

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

La farina di castagne si ottiene lessando questi frutti in acqua e passandoli a purea. Si miscela con la farina di frumento ed il lievito sciolto nell'acqua tiepida insieme con il sale e lo zucchero. Si impasta bene l'elaborato fino ad ottenere una massa omogenea di media consistenza. Dopo una lievitazione di un paio d'ore si rimpasta il tutto, si formano dei piccoli pani a forma di pagnotta e si inforna.

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Periodo di lavorazione**

Periodo invernale

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

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

Tavole di legno.

Macchinari utilizzati

Forno a legna.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta**Si**

Codice prodotto

H - 06

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

PANE DI PATATE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PANI 'I PATATI

Area di produzione

PROVINCIA DI CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

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**

Farina di grano tenero, purea di patate, acqua, sale, lievito naturale.

Forma

Circolare

Dimensioni medie

Varie, intorno ai 20- 30 cm. di diametro

Peso medio

Da 1 a 1,5 chili

Sapore

Dolce

Odore**Colore**

Bianco

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Al lievito naturale stemperato in acqua tiepida viene aggiunta farina di semola di grano e la purea ottenuta bollendo e schiacciando le patate. Lavorato l'impasto si aggiunge l'olio di oliva e si lascia lievitare fino a far raddoppiare il volume. Successivamente, si formano dei panetti a forma ovoidale e, dopo una seconda "alzata" (lievitazione) si inforna a temperatura non elevata. L'amido di patate riscaldato, infatti, fa scurire il pane. Durante i primi dieci minuti di cottura viene spruzzata dell'acqua sui pani per rendere liscia la superficie.

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****Strumenti utilizzati**

Tavole di legno.

Macchinari utilizzati

Forno a legna.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

Deroga richiesta**Si**

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: pane di Pellegrina

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : "I pani di Pellegrina"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Pellegrina (Bagnara Calabria)

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Pellegrina (Bagnara Calabria)

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

La sagra del pane di grano si tiene a Pellegrina, frazione di Bagnara Calabria, il 2 di Agosto.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Forno di "Gramuglia Giuseppe" Contrada Pomarelle n. 41 - Pellegrina (Bagnara Calabria)

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Presso Forno di "Gramuglia Giuseppe" Contrada Pomarelle n. 41 - Pellegrina (Bagnara Calabria)

Calabra)

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: farina tipo 00, acqua, sale, lievito naturale (pasta acida), cruschello
--

Forma : varie

Dimensione medie: varie

Peso medio: vario

Sapore: compatto e sapido

Odore: deciso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
--

Lavorare a mano la farina tipo 00 e la “ <i>cranza</i> ” (cruschello) aggiungendo l’acqua, il sale ed infine il lievito (in parte di pasta acida ed in parte lievito di birra), lasciare lievitare e cuocere nel forno a legna. La cranza conferisce un colore più scuro, maggiore sofficità ed allunga i tempi di conservazione.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l’anno

Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

Locale conforme alle norme igienico - sanitarie

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO

PANE DI SEGALE DI CANOLO

Categoria: Prodotti da forno
Sinonimi: Pane integrale
Nomi dialettali: "U jermanu"
Territorio interessato alla produzione: Canolo
Descrizione della categoria merceologica: Pane di farina di segale
Valutazione dell'assetto produttivo: ☒ a rischio

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Ingredienti: farina di segale, acqua, sale e lievito naturale.

Tecniche di lavorazione:

L'elemento caratterizzante del prodotto in questione è la segale (un'erba annua delle graminacee molto simile al grano di cui ha all'incirca le stesse norme colturali e modalità di raccolta e con il quale si coltiva spesso in consociazione); la segale viene coltivata in larga misura nel territorio del Comune di Canolo e dei comuni limitrofi (soprattutto perché trova, rispetto al grano, migliori condizioni pedoclimatiche nei territori montani come nello specifico è il territorio di Canolo Nuova con i suoi 900 mt. di altitudine sul livello del mare) e viene utilizzata come perfetto surrogato del grano per fare il pane. Per fare la farina di segale (più scura rispetto a quella di grano) è necessaria una lavorazione più complessa: una volta raccolta la segale viene fatta essiccare al sole (di solito vengono usati i panni di ginestra chiamati in dialetto calabrese "pezzare") e quando i chicchi di segale hanno raggiunto la giusta durezza (la segale crescendo in

montagna è più molle e umida del grano) viene portata al mulino per la macina (i chicchi di segale vengono tastati con le mani e quando resistono alla forza delle mani senza sbriciolarsi sono considerati pronti).

Realizzata la farina di segale il procedimento è identico a tutti i procedimenti di produzione del pane: la farina di segale si impasta con acqua, sale e lievito naturale. Raggiunta la giusta densità viene infornata a 200° circa (in special modo in forni a legna molto utilizzati a Canolo tanto è che ve ne sono di proprietà del Comune a disposizione della *collettività*) e lasciata cuocere per un'ora circa.

Caratteristiche del Prodotto

L'altezza del pane è di circa 5 /10 cm e le pezzature variano da 500 gr a 1,5 kg;

Il sapore del pane è più forte rispetto al pane di farina di grano;

Ha una forma circolare e un colore dorato scuro; la mollica è alveolata in maniera non regolare, di colore bianco sporco; ha una crosta friabile e croccante, di colore scuro.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

Tavoliere di legno per l'impasto;

Forno a legna;

Pezzare;

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il pane di segale è un prodotto che viene quasi esclusivamente realizzato nel territorio del Comune di Canolo in virtù del fatto che la segale è presente in maniera più significativa rispetto al grano.

Attualmente la produzione è limitata alle famiglie ad un panificio e a due esercizi di ristorazione di Canolo. Il prodotto ha una sua tradizionalità molto forte nelle famiglie del Comune di Canolo poiché *una volta il pane veniva fatto soltanto con la farina di segale essendo quest'ultima più facilmente coltivabile rispetto al grano.*

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali di contatto:

Il panificio ha realizzato il manuale di corretta prassi igienica come previsto dalla normativa vigente.

Abbinamenti caratteristici:

Il pane di segale viene di solito utilizzato come un pane normale quindi accompagna qualsiasi tipo di cibo anche se è particolarmente indicato per prodotti come la soppressata, il capicollo ed i formaggi della zona.

Codice prodotto

73

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PASTE FRESCHE

Nome del prodotto

PASTA COL FERRETTO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

MACCARRUNI - FUSILLI

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

ANTICA E TRADIZIONALE RICETTA FAMILIARE
PRATICATA IN MOLTI COMUNI DEL COSENTINO.Esistenza di documentazione che
comprovi che il prodotto ha più di
25 anni?

Si , presso testi di cucina calabrese.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

farina di grano duro, acqua, sale.

Forma

allungata e scomposta dovuta al ferretto

Dimensioni medie

lung. 9 - 14 cm - diam. 5 mm

Peso medio

2 - 4 gr.

Sapore

rustico tipico

Odore

di grano

Colore

bianco-giallo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si impastano manualmente gli ingredienti e dopo amalgamati il composto viene diviso a pezzetti. Successivamente, i pezzetti vengono passati con un ferretto su un tavolo, con le mani, al fine di raggiungere la forma tipica forata.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

il prodotto deve asciugare per almeno 6/8 ore.

Conservazione

a volte

pochi giorni.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavolo d'appoggio

Strumenti utilizzati

ferretto, telaio in legno per asciugatura, coltello

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

laboratori artigianali .

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : paste fresche e prodotti della panetteria
biscotteria pasticceria e confetture

2. NOME DEL PRODOTTO: Paste di mandorla al bergamotto

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Reggio Calabria

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Reggio Calabria

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Il bergamotto è un agrume che ha un eccellente areale di coltivazione in provincia di Reggio Calabria. Esso viene utilizzato non solo come essenza in profumeria, ma anche in pasticceria e per la produzioni di prodotti tipici. L'utilizzo del bergamotto nella produzione dolciaria, risale alle tavole imbandite e ai celeberrimi banchetti del rinascimento. Fonti documentate presso la Santa Sede indicano nel menù offerto da Papa Pio V per l'imperatore Carlo V nel 1536, confetti al bergamotto e bergamotto candito. L'arte e la creatività dei maestri pasticceri di Reggio Calabria hanno valorizzato attraverso diverse elaborazioni il sapore insolito di questo agrume. La pasticceria calabrese è rinomata per le materie prime locali di ottima qualità e per l'impegno di conservare tradizioni dolciarie centenarie e l'artigianalità, non sufficientemente conosciuta ma meritevole di essere apprezzata e valorizzata. Il Sig. Marino, titolare della pasticceria "Il Bergamotto", ha fatto di questo frutto tipico l'ingrediente base di molti dolci, circa 25, della sua produzione. Tra questi le paste di mandorla arricchite dalla marmellata di bergamotto da loro stessi prodotta sono quelli maggiormente rappresentativi della tradizione dolciaria della provincia di Reggio Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Pasticceria "Il bergamotto" Piazza San Francesco – Gallina (RC) di Fortunato Marino
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
Testimonianza del Sig. Fortunato Marino

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: mandorle scure, zucchero, albume, vanillina, essenza di bergamotto, marmellata di bergamotto
Forma : rotonda
Dimensione medie : 3 cm di diametro, alte 1 cm
Peso medio: 30 – 40 g
Sapore: morbido e mandorlato
Odore: essenza di bergamotto
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste.</u>
Macinare finemente lo zucchero e le mandorle, aggiungere l'albume fino ad ottenere un impasto morbido. Rotolare un po' di impasto con il palmo della mano bagnato, farcire questa pallina così ottenuta con la marmellata di bergamotto e mettere in forno.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
<u>Tutto l'anno</u>
Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Raffinatore

--

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

<u>NO</u> - SI

190

Codice prodotto

E - 13

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI**PASTA DI MANDORLE****INTERA REGIONE CALABRIA**

La mandorla dolce e' un piccolo scrigno di salute, grazie all'alto contenuto di grassi insaturi, di vitamina E, di tanto magnesio e di proteine vegetali di buona qualita'. Doti che ne fanno un alimento ideale per i vegetariani. Per il loro alto contenuto calorico (100 grammi contengono ben 570 calorie), le mandorle non devono essere considerate un gustoso fine pasto bensì un alimento vero e proprio. Il particolare e originale equilibrio di minerali, vitamine, proteine e grassi, ne fa soprattutto un rinforzante del sistema nervoso, costituendo un sano e saporito antidepressivo naturale. La pasta, ottenuta dalla lavorazione delle mandorle, può essere utilizzata sia per la preparazione di dissetanti bevande (latte di mandorla) che come ingrediente per la preparazione di ottimi dolci.

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

MANDORLE, ZUCCHERO.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

PANETTI RETTANGOLARI

14 CM X 5 CM

500 GR

DI MANDORLA

INTENSO

BIANCO OPACO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Si tritano le mandorle finemente fino ad ottenere una sorta di polvere, si passa quindi alla lavorazione dell'impasto manuale con l'aggiunta di sciroppo di zucchero. Ad impasto ottenuto si procede al taglio in forme da 500 gr. su di un tavolo di marmo e, successivamente, si confeziona il prodotto solitamente in bustine di cellofan trasparenti, sacchetti o in vasetti di vetro.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Da maggio ad agosto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Coltelli a lama sottilissima, tavoli in marmo.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

AMPI LOCALI BEN ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

No