

Codice prodotto

C - 01

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

ACCIUGHE MARINATE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

La tecnica della marinatura viene anche detta scapece che, di origine spagnola (escabeche), qualcuno la attribuisce alla derivazione dal nome di Ex-Apicio, il leggendario gastronomo romano, ed indica un tipo di conservazione fatta con l'ausilio dell'aceto e riservata soprattutto al pesce.

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. Un tempo gli "acciugai", coloro che lavoravano questo tipo di pesce, serbavano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la conservazione avviene a livelli ottimali.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

acciughe fresche, sale e aceto.

Forma

allungata e affusolata

Dimensioni medie

9-10 cm

Peso medio

Da 100 a 250 grammi a confezione

Sapore

di pesce leggermente agro

Odore

molto gradevole

Colore

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

L'acciuga viene pulita, decapitata, sviscerata. Poi viene tolta la coda, la lisca e la parte dorata, quindi è posta nei contenitori (generalmente) di vetro con acqua corrente per ben tre volte. Fatta scolare, viene posta nel liquido di governo composto da: una parte di aceto ed una parte di sale e fatta marinare da 18 a 24 ore. Il pesce deve essere freschissimo e lavorato non oltre le 5 o 6 ore dalla pesca. Viene fatto sgocciolare e messo in barattoli.

Le acciughe possono essere variamente aromatizzate con olive, capperi, pomodori secchi ed origano. La perdita di peso del prodotto lavorato, rispetto al fresco, arriva fino al 55% di cui il 45% nella fase della pulitura ed il restante 10% nella marinatura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

contenitori di vetro, barattoli

Strumenti utilizzati

coltelli

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE
FRIGORIPERE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto**C - 02****REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto****CONSERVE ITTICHE****Nome del prodotto****ACCIUGHE SALATE****Eventuale sinonimo****Termine dialettale****Area di produzione****INTERA REGIONE CALABRIA****Storia, tradizione ed usi**

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo gli "acciugai", coloro che lavoravano questo tipo di pesce, serbavano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la conservazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata PATURZI DOMENICO E F.LLI di Cariati (CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

acciughe fresche, sale e finocchio selvatico

Forma

allungata e affusolata

Dimensioni medie

8-10 cm

Peso medio

500 g a confezione

Sapore

di pesce leggermente salato

Odore

molto gradevole

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

esclusivamente manuali

Il pesce fresco decapitato ed eviscerato è messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di definitiva spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in apposite celle frigorifere e zavorrate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

SI

il prodotto viene conservato in celle frigorifere alle stesse condizioni della stagionatura in attesa della vendita.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

contenitori

Strumenti utilizzati

coltelli

Macchinari utilizzati

celle frigorifere

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

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 : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: Aguglie o Costardelle fritte
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area della Costa Viola

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area della Costa Viola

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

La maniera di cucinare il pesce cambia anche da paese a paese e questo avviene per il pesce più originale...e volgare della gastronomia brucia, come le "costardelle", le sarde, i "pisantuni"(della famiglia dei tonnidi), la "cicirella", la "fravaglia" (miscuglio di piccoli pesci), la "spatola" (pesce sciabola o vela) e così via.

E' una ricetta molto semplice, che è opportuno ricordare, tenuto conto che è una pietanza molto diffusa nella Calabria meridionale, tipica dei mesi estivi durante i quali la pesca delle aguglie e, soprattutto, delle costardelle, è abbondantissima.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se ne ritrova citazione in “Reggio Calabria arcobaleno d’Italia” a cura dell’A.A.S.T. di Reggio Cal. ✓ La ricetta è riportata su “La buona cucina di Calabria” a cura di Carlo Baccellieri – Edizioni Reghion- Reggio di Calabria, 1976

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: aguglie o costardelle, farina, olio, sale
Forma : fusiforme
Dimensione medie: 25 cm
Peso medio: 70 g
Sapore: asciutto e sapido
Odore: intenso
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Sventrare e pulite accuratamente le aguglie o costardelle, passatele nella farina; introducete il pungiglione delle aguglie o costardelle nella coda in modo da formare un cerchio, friggetele in abbondante olio bollente. Sgocciolatele bene, salate e servite con limone.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di giugno al mese di settembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Padella

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

C - 03

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

ALICI SALATE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

ALICI SALATI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo i pescatori tenevano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la conservazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata PATURZI DOMENICO E F.LLI di Cariati (CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

alici fresche, sale e finocchio selvatico

Forma

allungata e affusolata

Dimensioni medie

9-10 cm

Peso medio

500 g a confezione

Sapore

di pesce leggermente salato

Odore

molto gradevole

Colore

grigio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il pesce fresco decapitato ed eviscerato è messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di definitiva spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in apposite celle frigorifere e zavorate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

Si

il prodotto viene conservato in celle frigorifere alle stesse condizioni della stagionatura in attesa della vendita.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

contenitori

Strumenti utilizzati

coltelli

Macchinari utilizzati

celle frigorifere

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

C - 04

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

ALICI SALATE E PEPATE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

ALICI PIPATE

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo gli acciugai tenevano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la fermentazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi. Il pesce lasciava le cantine annualmente. Attualmente la versione delle sarde ed acciughe al peperoncino destinate al mercato viene prodotta solo in Calabria da piccoli produttori in quantità limitate.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata PATURZI DOMENICO E F.LLI di Cariati (CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

alici, sale, pepe rosso, finocchio selvatico

Forma

allungata leggermente tozza

Dimensioni medie

9-10 cm

Peso medio

500 g a confezione

Sapore

gradevole e un pò piccante

Odore

intenso

Colore

rossiccio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il pesce fresco, messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro, è decapitato ed sviscerato. Lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso e peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di definitiva spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Dopo circa un periodo di 2 mesi, le alici vengono di nuovo accuratamente lavate per eliminare il sale precedente e poi successivamente risalate e pepate con pepe rosso e finocchio selvatico. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

dal mese di marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in ambienti freschi (cantine) o in apposite celle frigorifere e zavorrate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

alici, sale, pepe rosso, finocchi selvatici

Strumenti utilizzati

pesi, coltelli, contenitori di vetro

Macchinari utilizzati

celle frigorifere

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

C - 10

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

ALICI SOTTOLIO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

ALICI SUTT'UAGLIU

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo i pescatori tenevano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la conservazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata ANTONIO GANCI di Amantea(CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Alici, sale, olio di oliva, peperoncino piccante e dolce.

Forma

LONGILINEA E PIATTA

Dimensioni medie

INTORNO AI 10 CM

Peso medio

VARIO

Sapore

SALATO, APPENA PICCANTE

Odore

INTENSO

Colore

ARGENTEO

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

il pesce di provenienza locale viene riversato su di un tavolo, decapitato e privato della parte terminale del corpo. Successivamente viene spruzzato con salamoia calda che lo libera dalle squame e dal sale. Dopodiché viene diliscato e confezionato in barattoli o vasetti di varia misura, condito con peperoncino e ricoperto di olio. Chiuso ermeticamente il prodotto è pronto per il consumo circa 3 mesi dopo.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da maggio a luglio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

Il prodotto viene posto in maturazione sotto un apposito peso per un periodo variabile dai 60 ai 90 giorni.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Tavoli di lavoro, vasche di lavaggio, contenitori per la salamoia, vasetti di vetro per il confezionamento.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

C - 05

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

BOTTARGA DI TONNO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Storia, tradizione ed usi

Secondo gli storici sembra che siano stati i fenici ad inventare la bottarga mentre gli Arabi la diffusero in tutto il mediterraneo. Infatti "botarikh" in arabo significa uova di pesce salato. E' il tonno di tonnara o tonno del mediterraneo ad essere considerato dagli intenditori la specie più pregiata. La carne di colore rosa scuro ha una buona consistenza, è piuttosto grassa e quindi molto saporita. In Calabria la bottarga viene lavorata da poche aziende artigianali. Questo prodotto viene lavorato solo fresco.

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

Si. L'azienda contattata **INTERTONNO SARDANELLI e GIACINTO CALLIPO CONSERVE ALIMENTARI** di Maierato (VV) non hanno inteso collaborare alla ricerca, pur lavorando il prodotto da oltre 25 anni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Sacca ovarica di tonno, sale..

Forma

Cremosa

Dimensioni medie**Peso medio****Sapore**

Dolce

Odore

Delicato di pesce

Colore

Rosa scura

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Le uova di tonno vengono messe in salamoia per un arco di tempo che dipende dalla pezzatura delle uova. Successivamente si pongono sotto sale in contenitori di terracotta che vengono chiusi con dei pesi (sassi). Il prodotto viene mescolato quotidianamente. Dopo circa 15-20 giorni si tolgono dalla pressa, si lavano con acqua fresca, si asciugano al sole ed al vento per un giorno o due. Poi si mettono a riposo in una stanza fresca. .

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da maggio a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

La bottarga viene fatta riposare per circa due settimane prima di essere confezionata

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Recipienti di terracota e di vetro, pesi

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

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 :** Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: frittelle di neonata
Eventuale sinonimo : cicirella
Termine dialettale : frittelle di nannata

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Area della Costa Viola

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Area della Costa Viola

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

La maniera di cucinare il pesce cambia anche da paese a paese e questo avviene per il pesce più originale...e volgare della gastronomia bruzia, come le "costardelle", le sarde, i "pisantuni"(della famiglia dei tonnidi), la "cicirella", la "fravaglia" (miscuglio di piccoli pesci), la "spatola" (pesce sciabola o vela) e così via.

Prelibata era l'"afia", cioè la nostra nannata, che Virgilio chiamerà dopo bianco "liquamen" tratto da "Lineamenti storici della gastronomia calabrese" di Giuseppe Polimeri pubblicato su Calabria Sconosciuta – anno V- n.20 (ottobre-dicembre 1982).

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
La ricetta è riportata su "Panza china fa cantari – cucina e vini di calabria" di Ottavio Cavalcanti, P.Perri Editore

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: neonata, acqua, farina, prezzemolo, olio, sale
Forma : ovale
Dimensione medie: 7*3 cm, alte circa 1 cm
Peso medio: 25 g
Sapore: consistente e pieno
Odore: deciso
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Lavare con cura la neonata (pesciolini appena sgusciati dalle uova), passarle nella pastella fatta con acqua, farina, sale, prezzemolo tritato e pepe nero. Prendere l'impasto con il cucchiaino e versarlo in olio bollente.

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

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 :** Trasformati

2. **NOME DEL PRODOTTO:** involtini di pesce spada
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Area della Costa Viola

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** provinciale

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**

- ✓ Definito come “il pinocchio della Costa Viola” è il pesce più richiesto e l’indiscusso protagonista della gastronomia calabrese. Non solo per la prelibatezza delle sue carni, bensì anche per il rituale folkloristico che ne caratterizza la pesca. Uno degli spettacoli più attraenti è l’assistere, nelle azzurre acque della costa viola (da Villa S. Giovanni a Palmi) alle battute di pesca delle “passarelle”, le curiose e veloci imbarcazioni specializzate nella caccia al pesce spada. Esse sono guidate da un timoniere-avvistatore che si pone in precario equilibrio su un alto pennone, dove vi è anche il cassero. Questo traliccio metallico è alto 15 a 25 metri. Dalla prua della barca fuoriesce un altro ponte metallico, la “passarella” appunto, dal quale il fiocinatore vibra con l’arpione il alla preda.
- ✓ La sagra del pescespada si tiene la seconda domenica di luglio a Bagnara Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE Produzione familiare- ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
<ul style="list-style-type: none"> ✓ “Dallo stretto partivano i pesce spada per Atene, pescati con tecniche ancora in uso ed introdotte dai fenici”, testimonianza di Archestrato (età classica) riportata su Calabria Sconosciuta in “Lineamenti storici della gastronomia calabrese” di Giuseppe Polimeri, anno V n. 20 (ottobre-dicembre 1982) ✓ Se ne ha testimonianza nel “Diario di un viaggio a piedi – Calabria 1847” di Edward Lear (1812-1888), pubblicato per la prima volta a Londra nel 1852.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: pescespada, mollica di pane bianco, capperi tritati, olive verdi, prezzemolo tritato, parmigiano grattugiato, olio d’oliva, salsa di pomodoro, sale e pepe
Forma : cilindrica
Dimensione medie: lungo 7 cm, largo 3.5 cm
Peso medio: 35 g
Sapore: raffinato e gustoso
Odore: gradevole
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
<p>Fare il ripieno impastando il pangrattato con il pescespada tritato, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, olio d’oliva, sale e pepe. Tagliare dell’altro pescespada in scaloppine e batterle. Mettere sopra un poco dell’impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare un involtino, passarlo nell’olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale.</p> <p>Può anche essere servito con una salsa di “salmoriglio”</p>

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di maggio al mese di settembre

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 : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: involtini di spatola
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : 'nvoltini i spatula

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area della Costa Viola

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area della Costa Viola

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
E' una pietanza molto diffusa nell'area della Costa Viola, tipica dei mesi estivi durante i quali la pesca della spatola è abbondantissima.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare - ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Testimonianza orale

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: spatola, mollica di pangrattato, capperi, pomodoro fresco, olio d'oliva, formaggio pecorino, sale
Forma : cilindrica

Dimensione medie: lungo 6 cm e largo 4 cm

Peso medio: 30 g

Sapore: gustoso e leggero

Odore: gradevole

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Aprire la spatola in due, togliere le spine e tagliare in filetti. Preparare il ripieno con il pangrattato, i capperi, prezzemolo tritato, formaggio pecorino pepato, pomodoro fresco, olio e sale. Mettere sopra i filetti di spatola dal lato della pelle un po' di ripieno, arrotolare i filetti in modo da ottenere un involtino e mettere in una teglia, spolverare con del pangrattato e formaggio, cuocere in forno.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di maggio **al mese di** settembre

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 :** Trasformati

2. **NOME DEL PRODOTTO:** pesce sciabola o vela
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : spatola

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Area della Costa Viola

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Area della Costa Viola

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**

- ✓ *“La maniera di cucinare il pesce cambia anche da paese a paese e questo avviene per il pesce più originale...e volgare della gastronomia bruzia, come le “costardelle”, le sarde, i “pisantuni”(della famiglia dei tonnidi), la “cicirella”, la “fravaglia” (miscuglio di piccoli pesci), la “spatola” (pesce sciabola o vela) e così via. “ (da “Il pesce spada in cucina” di Pasquale Conti, pubblicato su Calabria Sconosciuta anno IV-V n. 16/17 – ottobre 1981 – marzo 1982).*
- ✓ *E’ una ricetta molto semplice, che è opportuno ricordare, tenuto conto che è una pietanza molto diffusa nella Calabria meridionale, tipica dei mesi estivi durante i quali la pesca della spatola è abbondantissima.*

6. **AZIENDA/PRODUTTORE**

Produzione familiare-ristorazione

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Se ne ha testimonianza in “ Il pesce spada in cucina” di Pasquale Conti su Calabria

Sconosciuta – anno IV-V; n. 16/17 (ottobre 1981- marzo 1982).

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: spatola, olio, sale, farina

Forma : rettangolare

Dimensione medie: 7*5 cm

Peso medio: 25 g

Sapore: gustoso

Odore: delicato

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Tagliare la spatola in rettangoli, eliminare le spine passarla nella farina, friggere in olio caldo, salare e servire.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di giugno **al mese di** settembre

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 : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: Pesce spada alla “ghiotta”
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : pisci spada a gghiotta

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area della Costa Viola

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

a. Definito come “il pinocchio della Costa Viola” è il pesce più richiesto e l’indiscusso protagonista della gastronomia calabrese. Non solo per la prelibatezza delle sue carni, bensì anche per il rituale folkloristico che ne caratterizza la pesca. Uno degli spettacoli più attraenti è l’assistere, nelle azzurre acque della costa viola (da Villa S. Giovanni a Palmi) alle battute di pesca delle “passarelle”, le curiose e veloci imbarcazioni specializzate nella caccia al pesce spada. Esse sono guidate da un timoniere-avvistatore che si pone in precario equilibrio su un alto pennone, dove vi è anche il cassero. Questo traliccio metallico è alto 15 a 25 metri. Dalla prua della barca fuoriesce un altro ponte metallico, la “passerella” appunto, dal quale il fiocinatore vibra con l’arpione il colpo mortale alla preda.

b. Agli arabi si ascrive il merito della “gghiotta”.

c. La sagra del pescespada si tiene la seconda domenica di luglio a Bagnara Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE Produzione familiare- ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come): “Dallo stretto partivano i pesce spada per Atene, pescati con tecniche ancora in uso ed introdotte dai fenici”, testimonianza di Archestrato (età classica) riportata su Calabria Sconosciuta in “Lineamenti storici della gastronomia calabrese” di Giuseppe Polimeri, anno V n. 20 (ottobre-dicembre 1982)

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: pescespada, olio d’oliva, capperi piccoli, prezzemolo, salsa di pomodoro, cipolla affettata, farina, sale e pepe.
Forma : fette irregolari
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: deciso e gustoso
Odore: gradevole
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Tagliare il pescespada a fette infarinarlo e cuocerlo in una padella con olio. Togliere e metterlo in una pirofila. Nella stessa padella e nello stesso olio, rosolare la cipolla ed aggiungere i capperi, il prezzemolo, la salsa di pomodoro, sale e pepe, ed in un secondo tempo le olive. Fare cuocere per pochi minuti e versare sul pesce caldo.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di maggio al mese di settembre

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 : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: Pesce spada arrosto con il sarmoriglio
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : “pisci spada rustutu c’u sarmurighiu”

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area dello Stretto (da Capo d'Armi a Cannitello) ed Area della Costa Viola

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

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

- ✓ Definito come “il pinocchio della Costa Viola” è il pesce più richiesto e l’indiscusso protagonista della gastronomia calabrese. Non solo per la prelibatezza delle sue carni, bensì anche per il rituale folcloristico che ne caratterizza la pesca. Uno degli spettacoli più attraenti per il turista è l’assistere, nelle azzurre acque della costa viola (da Villa S. Giovanni a Palmi) alle battute di pesca delle “passarelle”, le curiose e veloci imbarcazioni specializzate nella caccia al pesce spada. Esse sono guidate da un timoniere-avvistatore che si pone in precario equilibrio su un alto pennone, dove vi è anche il cassero. Questo traliccio metallico è alto 15 a 25 metri. Dalla prua della barca fuoriesce un altro ponte metallico, la “passarella” appunto, dal quale il fiocinatore vibra con l’arpione il colpo mortale alla preda.
- ✓ Se grigliato sulla brace conserva intatti gusto e fragranza. Il “sarmurighiu” è un intingolo introdotto dagli spagnoli durante la loro dominazione dal XVI al XVIII secolo.
- ✓ La sagra del pescespada si tiene la seconda domenica di luglio a Bagnara Calabria.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare o ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
“Dallo stretto partivano i pesce spada per Atene, pescati con tecniche ancora in uso ed introdotte dai fenici”, testimonianza di Archestrato (età classica) riportata su Calabria Sconosciuta in “Lineamenti storici della gastronomia calabrese” di Giuseppe Polimeri, anno V n. 20 (ottobre-dicembre 1982).

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: fette di pesce spada, “sarmurighiu” (battuto di olio d’oliva, limone, origano, prezzemolo, aglio e sale)
Forma: fette irregolare
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: morbido ed appetitoso
Odore: intenso
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Arrostire sulla brace le fette di pesce spada e ungerle con il sarmoriglio. Servire caldo

9. PERIODO DI LAVORAZIONE :
Tutto l’anno
Dal mese di maggio al mese di settembre

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

C - 06

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

CONSERVE ITTICHE

ROSAMARINA

SARDELLA

PROVINCIA DI COSENZA E CATANZARO

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda
contattata MORELLI ROCCO e F.LLI di
Amantea (CS) lavora il prodotto dal 1947.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

neonata di sarda e/o di acciuga, sale, pepe rosso. A volte si usa anche inserire finocchio selvatico.

Forma

impasto denso ed omogeneo

Dimensioni medie

Peso medio

500 g per la confezione

Sapore

piccante o leggermente piccante

Odore

forte e intenso

Colore

rosso

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

I pesciolini appena pescati vengono lavati in acqua dolce e stesi su di un ripiano solitamente marmoreo. Si aggiunge il sale ed il peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Si procede quindi a mescolare gli ingredienti esclusivamente con le mani. Dopo viene rimesso a sgocciolare per eliminare gli eccessi di sale per circa 2 giorni. Successivamente l'impasto viene posto in grossi mastelli di vetro lasciando che maturi naturalmente. Si conserva in frigorifero a 5° C.. Il composto viene rimescolato e posto in commercio mano che viene richiesto sul mercato. A seconda che si tratti di vendita diretta al consumatore o produzione per la vendita in altri punti vendita, il prodotto viene venduto o in vasetti di vetro sigillati o posto in vaschette di plastica trasparente.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	da marzo a giugno
Maturazione Stagionatura del prodotto	Sì il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in apposite celle frigorifere e zavonate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno
Conservazione	Sì il prodotto viene conservato in celle frigorifere alle stesse condizioni della stagionatura in attesa della vendita.
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	piano di marmo, vasi di vetro, vaschette di plastica o di vetro.
Strumenti utilizzati	
Macchinari utilizzati	celle frigorifere
Locali dove avviene la produzione	LOCALE DI MQ. 200 CON PORTA D'INGRESSO CON FINESTRE SIA A DESTRA CHE A SINISTRA. SERBATOIO D'ACQUA POTABILE PER LA LAVORAZIONE E CELLE FRIGORIPERE.
Deroga richiesta	No

Codice prodotto

C - 07

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

SARDE SALATE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SARDI SALATI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo i pescatori serbavano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la conservazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata PATURZI DOMENICO E F.LLI di Cariati (CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

sarde fresche, sale e finocchio selvatico

Forma

allungata e affusolata

Dimensioni medie

9-10 cm

Peso medio

500 g a confezione

Sapore

di pesce leggermente salato

Odore

molto gradevole

Colore

grigio

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Il pesce fresco decapitato ed eviscerato è messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro. Successivamente viene lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di definitiva spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. La stagionatura continua anche quando le scatole sono sigillate.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in apposite celle frigorifere e zavorrate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

SI

il prodotto viene conservato in celle frigorifere alle stesse condizioni della stagionatura in attesa della vendita.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

contenitori

Strumenti utilizzati

coltelli

Macchinari utilizzati

celle frigorifere

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

C - 08

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto****CONSERVE ITTICHE****Nome del prodotto****SARDE SALATE E PEPATE****Eventuale sinonimo****Termine dialettale****SARDI PIPATE****Area di produzione****INTERA REGIONE CALABRIA****Storia, tradizione ed usi**

Tale conserva è nata come prodotto tipicamente realizzato dagli stessi pescatori. La produzione si è poi estesa anche ad altri soggetti operanti nel settore alimentare. Un tempo gli acciugai tenevano il prodotto nelle cantine, luogo in cui la fermentazione avviene a livelli ottimali, al pari dei salumi e dei formaggi. Il pesce lasciava le cantine annualmente. Attualmente la versione delle sarde ed acciughe al peperoncino destinate al mercato viene prodotta solo in Calabria da piccoli produttori in quantità limitate.

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

Sì, presso testi di cucina calabrese. L'azienda contattata PATURZI DOMENICO E F.LLI di Cariati (CS) lavora il prodotto da 20 anni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

sarde, sale, finocchi selvatici e peperoncino rosso

Forma

allungata

Dimensioni medie

12-13 cm

Peso medio

500 g a confezione

Sapore

ben piccante e saporito

Odore

intenso

Colore

colore rossiccio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il pesce fresco, messo in salamoia dentro grossi contenitori di vetro, è decapitato ed sviscerato. Lavato in acqua e sale è collocato a strati su ognuno dei quali viene messo del sale grosso e peperoncino che, a scelta, può essere dolce o piccante. Dopo una settimana, durante la quale il pesce elimina acqua e grassi, le scatole vengono pressate e sistemate a torre una sopra l'altra. Inizia così la fase di definitiva spurgatura dei grassi, che la salamoia quotidianamente aggiunta, porta in superficie. Dopo circa un periodo di 2 mesi, le sarde vengono di nuovo accuratamente lavate per eliminare il sale precedente e poi successivamente risalate e pepate con pepe rosso e finocchio selvatico. Completato il ciclo, le scatole sono chiuse ermeticamente e messe in commercio. Il prodotto viene stagionato in ambienti freddi per un periodo che varia dai 6 mesi ad un anno.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

dal mese di marzo al mese di settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in ambienti freschi (cantine) o in apposite celle frigorifere e zavorrate con speciali pesi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

pesi, coltelli, contenitori di vetro

Macchinari utilizzati

celle frigorifere

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

.C - 09

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE ITTICHE

Nome del prodotto

SARDELLA SALATA DI CROTONE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SARDELLA - MUSTICA

Area di produzione

PROVINCIA DI CROTONE

Storia, tradizione ed usi

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

Sì, presso testi di cucina calabrese.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

neonata di sarda e/o di acciuga del mar Ionio, sale e peperoncino rosso macinato.

Forma

impasto denso ed omogeneo

Dimensioni medie**Peso medio**

500 g per la confezione

Sapore

piccante o leggermente piccante

Odore

forte e intenso

Colore

rosso

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

I pesciolini appena pescati vengono lavati in acqua dolce e stesi su di un ripiano solitamente marmoreo. La sardellina è messa in salamoia, nei caratteristici recipienti di terracotta (terzaluru) . Solo dopo una lunga stagionatura, è rimossa dal contenitore ed amalgamata a mano con piccante peperoncino rosso macinato. Si conserva nel contenitore sopra citato per lunghi periodi con dei pesi sopra, generalmente costituiti da pietre di mare.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da marzo a giugno

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

Il prodotto una volta messo nei contenitori viene fatto stagionare in ambienti umidi a temperatura di 6-7° per un periodo di ca. 6 mesi-1 anno

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

piano di marmo, vasi di terracotta, vaschette di vetro, pesi (sassi).

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI. CELLE FRIGORIPERE.

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 :** Trasformati

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Stocafisso
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : “Stocco alla ghiotta”

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Cittanova, Mammola

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Una svolta decisiva si ebbe nella storia della Calabria e, conseguentemente nei settori della vita e della gastronomia, per i contatti con la civiltà araba. I cibi, in particolare, vennero fortemente aromatizzati. Si rafforzò l’uso del peperoncino rosso e del pepe nero. Si affermò il principio arabo del giusto incontro tra sapori contrapposti (lo zucchero e l’aceto, il cappero con il pinolo): ne sono caratteristiche le salse agrodolci e la “gghiotta”.

“La ghiotta di stoccafisso è un piatto tipico dell’area dello stretto forse il più antico ed il più diffuso della nostra tradizione culinaria”. Tratto da “Viaggiando mangiando mangiando viaggiando dal 1847 a tavola con Edward Lear nella provincia di Reggio Calabria. Lo stoccafisso ammollato, preparato in mille modi, da alimento senza pretese di un tempo, è divenuto oggi, protagonista anche nella cucina di élite. A Cittanova, Polistena e Mammola lo "stocco" è ottimo, si dice per merito dell'acqua della zona.

6. AZIENDA/PRODUTTORE Produzione familiare- ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se ne ha testimonianza nel “Diario di un viaggio a piedi – Calabria 1847” di Edward Lear (1812-1888), pubblicato a Londra per la prima volta nel 1852; ✓ La ricetta è riportata su “Vini e cibi della Calabria” di Italo Albani e Gianni Bonacina, edizioni effe emme – 1977.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati : stoccafisso ammollato, patate, cipolla, olio d’oliva, pomodori freschi pelati, olive, prezzemolo, basilico, sale e peperoncino.
Forma : varia
Dimensione medie : varie
Peso medio: vario
Sapore: deciso
Odore: forte
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Fare un soffritto con olio, prezzemolo e cipolla tritata, bagnare con il concentrato di pomodoro. Allungare la salsa con un paio di bicchieri d’acqua, mettere lo stoccafisso a pezzi e farlo insaporire dalle due parti per pochi minuti. Salare, pepare e disporre le patate a fette. Versare acqua sufficiente a coprire tutto lo stoccafisso e cuocere a fuoco moderato. Quasi a fine cottura aggiungere le olive.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
<u>Tutto l’anno</u>
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

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO
STOCCO DI MAMMOLA

Categoria: Prodotti ittici e loro trasformati
Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Mammola

Valutazione dell'assetto produttivo: attivo

Analisi delle varianti:

Lo stocco di Mammola è di colore bianco, ha sapore corposo ed ha la forma caratteristica del merluzzo spugnato e aperto. È un alimento concentrato e gustoso. Un chilogrammo di stocco ha un contenuto energetico equivalente a cinque chilogrammi di merluzzo fresco. È altamente digeribile e adatto a qualunque dieta. Povero di grassi, è ricco di proteine, vitamine e sali minerali.

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Il merluzzo viene importato dai paesi nordici in Italia per essere trasformato, da prodotto duro e secco, in alimento commestibile (pe-sce stocco e stoccafisso). La lavorazione è esclusivamente artigianale ed è suddivisa in varie fasi. Inizialmente si tranciano le pinne esterne e quindi il merluzzo essiccato viene immerso in acqua corrente nella prima di una serie di vasche comunicanti. Il giorno successivo viene aperto con la rancola nella parte inferiore e superiore. Il terzo giorno viene aperto completamente, il quarto giorno vengono estratte le lis-che e le ventresche. Il quinto giorno si rimuove il velo ed il giorno successivo, completamente spugnato, è pronto per essere venduto. È evidente che l'acqua assume una particolare rilevanza per la buona riuscita del prodotto finale. Le acque che sgorgano dalle numerose

sorgenti montane della catena Aspromonte-Serre di Mammola hanno infatti una particolare composizione chimico-fisica. Sono ricche di sostanze oligominerali, che combinandosi tra di loro, determinano una perfetta maturazione dello "Stocco" in ammollo e ne esaltano il gusto inimitabile. È questa insieme alla professionalità artigianale di chi lavora lo stocco la ragione principale per cui si ottiene da secoli una produzione di ottimo stocco.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

I locali sono rivestiti in marmo ed in mattonelle bianche e le vasche sono in granito ed acciaio. Le roncole sono artigianali e di forme particolari, costruite da abili mani di maestranze locali.

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

Lo Stocco di Mammola, che conta secoli di storia e tradizione gastronomica, viene preparato secondo ricette tradizionali in svariati modi, diventando nel tempo il piatto tipico del territorio di Mammola ed uno dei piatti più caratteristici dell'intero territorio calabrese. Anticamente era considerato il mangiare dei poveri. I contadini infatti lo consumavano e lo offrivano ai braccianti in occasione dei duri lavori della campagna dal momento che lo stocco, con il suo alto valore energetico, era considerato un alimento al quale non si poteva rinunciare. Ancora oggi viene conservata questa tradizione. È noto altresì che il consumo dello stocco da parte delle puerpere determina consistenti aumenti del prezioso latte materno, alimento primario per una sana alimentazione dei neonati.

La tradizione oramai radicata in tutta la Locride vuole, che quasi da precetto, le famiglie consumino lo stocco il Venerdì Santo e la vigilia di Natale.

Altra tradizione locale è quella di usare lo stocco come regalo. Infatti molti emigrati, al rientro dalle ferie, lo portano con se sia per

regalarlo che come consumo personale.

Da ricordare è la tradizionale "sagra dello Stocco" giunta a più di venti edizioni e che si svolge ogni anno il 9 di agosto nel borgo antico di Mammola, con la degustazione dello stocco che avviene in maniera tradizionale e servita in tegami di terracotta (tianeji), in un clima di festa folcloristica con canti e balli tradizionali. La sagra per la sua tipicità è tra le più importanti manifestazioni di gastronomia della Calabria e d'Italia e richiama migliaia di turisti ed estimatori.

Lo stocco viene venduto in molti negozi e mercati locali dei comuni della Comunità montana della Limina e della zona ionica ed in diverse pescherie della fascia costiera da Catanzaro a Reggio Calabria. Lo stocco, importato da Mammola, viene venduto inoltre in alcuni supermercati in Belgio e Lussemburgo, in alcuni periodi dell'anno ed in particolar modo a Pasqua e Natale. Lo stocco di Mammola, viene inoltre preparato in alcuni ristoranti tipici calabresi di Roma, Milano e Bruxelles.

Il pesce stocco o stoccafisso venne importato in Italia (Genova, Venezia e Napoli) dai paesi nordici dal 1561 ed usato come merce di scambio. La Calabria, per l'importazione del merluzzo secco faceva riferimento al porto di Napoli (allora capitale del Regno delle due Sicilie), dal quale i battelli raggiungevano il porticciolo di Pizzo. A dorso di mulo, poi, attraverso le mulattiere del tempo, le balle di stocco arrivavano a Mammola. Qui il pesce stocco trovò il suo habitat naturale per il felice matrimonio con la purissima acqua del luogo ricca di sostanze particolari (calcio, ferro, magnesio), che in breve tempo spugnandolo lo rendeva commestibile. Notizie certe sulle prime importazioni e lavorazioni dello stocco a Mammola si hanno intorno al primo decennio del 1800. Altri storici affermano pure che il prodotto era noto già agli inizi del 1700. Successivamente si constatò che il trattamento con l'acqua di Mammola e la tipica lavorazione dava ottimi risultati ed il prodotto era sempre più richiesto. Si presume che proprio per questo si conio lo slogan "*Mammolà: paese dello Stocco*" ancora oggi noto in tutta la Calabria.

Abbinamenti caratteristici:

Lo stocco può essere consumato con vino rosso locale o con vino rosso Cirò classico.

Ricette tipiche:

Nome della Ricetta: Insalata di stocco

Sintesi della preparazione: per 4 persone 1Kg di stocco spugnato, olio di oliva, aglio, prezzemolo, limone.

Preparazione: sbollentare per un minuto lo stocco e sbriciolarlo. Farlo raffreddare e condirlo con olio di oliva crudo, prezzemolo, aglio tritato, limone e a piacere peperoncini a pezzetti. Può essere preparato anche crudo e può essere servito come antipasto o come secondo piatto.

Nome della Ricetta: Stocco arrostito

Sintesi della preparazione: per 4 persone 1kg di stocco spugnato a grandi pezzi, peperoncino, salmoriglio (olio di oliva, origano, aglio, sale e limone)

Preparazione: arrostitire lo stocco sulla brace e bagnarle ogni tanto con il salmoriglio usando un ramoscello di origano. Dopo essere stato cotto mettere lo stocco in un piatto di portata e spezzettarlo con il dorso della forchetta, quindi condirlo con il rimanente salmoriglio e peperoncino a pezzetti. Viene servito come secondo piatto.

Nome della Ricetta: Stocco alla mammolese

Sintesi della Preparazione: per 4 persone 1kg di stocco spugnato a pezzi, 1 kg di patate, una cipolla rossa, 4 peperoncini essiccati ("di resta"), 1kg di pelati, olio di oliva, olive in salamoia, sale.

Preparazione: nel tegame di terracotta soffriggere con l'olio la cipolla

affettata. Mettere poi i pelati a cuocere a fuoco lento per circa 5 minuti. Salare e aggiungere le patate a spicchi e dopo pochi minuti lo stocco a pezzi insieme ad olive e peperoncini. Lasciare cuocere a fuoco lentissimo senza mescolare ma agitando l'intero tegame, per 20 minuti. Spegnerne il fuoco e dopo aver fatto riposare il tutto per qualche minuto servire. A piacere si possono aggiungere allo stocco le ventresche ("trippiceji") del pesce.

Può essere servito come secondo piatto o piatto unico.

Nome della ricetta: Bucatini allo Stocco

Sintesi della preparazione: per 4 persone-1 kg si stocco spugnato a pezzi, 500 gr di pelati, cipolla, aglio peperoncino, prezzemolò, 400 gr di bucatini.

Preparazione: in un tegame di terracotta soffriggere un trito di cipolla e aglio. Quando questi saranno rosolati mettere lo stocco a pezzi, badando a non mescolare ma a scuotere il tegame. A metà cottura togliere lo stocco mettendolo da parte e aggiungere nel tegame i pelati ed il peperoncino a pezzetti per preparare il sugo. A cottura quasi ultimata, rimettere lo stocco nel tegame per cinque minuti. A parte, bollire i bucatini al dente e condirli con il sugo già pronto. Lo stocco si servirà come secondo.

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: tonno sott'olio

Eventuale sinonimo : pesantono sott'olio

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Anche per il pesce, come per alcuni ortaggi, è tradizione in provincia di Reggio Calabria fare le conserve sott'olio per meglio conservare e quindi poter consumare la pietanza durante tutto l'anno.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

La ricetta è riportata su "Il libro d'oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata" di Ottavio Cavalcanti, Editore Mursia - 1979.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: tonno piccolo o <i>palamitu</i> olio, sale.
Forma : filetti
Dimensione medie: 10 * 1.5
Peso medio: 30 – 40 g
Sapore: sapido e consistente
Odore: robusto
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Lasciare il pesce per alcune ore sotto l'acqua corrente. Mettere a bollire in acqua salata, una volta cotto togliere la pelle e le spine, tagliare a filetti. Farli asciugare su un panno e raffreddare, conservarli in barattoli di vetro sott'olio.

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

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 : Trasformati
2. NOME DEL PRODOTTO: Tortiera di alici
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :
3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area della Costa Viola
4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area della Costa Viola
<p>5. STORIA, TRADIZIONI ED USI</p> <p>La maniera di cucinare il pesce cambia anche da paese a paese e questo avviene per il pesce più originale... e volgare della gastronomia brucia, come le "costardelle", le sarde, le alici, i "pisantuni"(della famiglia dei tonnidi), la "cicirella", la "fravaglia" (miscuglio di piccoli pesci), la "spatola" (pesce sciabola o vela) e così via.</p> <p>"Piatto dove predomina l'argento, accompagnato da sfumature rossastre prodotte dalla mollica abbrustolita e dal pomodoro", commento riportato su "Viaggiando mangiando Mangiando viaggiando" dal 1847 a tavola con Edward Lear nella provincia di Reggio Calabria.</p>
6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare-ristorazione
può può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):

- ✓ La ricetta è riportata su “La buona cucina di Calabria” a cura di Carlo Baccellieri – Edizioni Reghion- Reggio di Calabria, 1976
- ✓ Se ne ha testimonianza nel “Diario di un viaggio a piedi – Calabria 1847” di Edward Lear (1812-1888), pubblicato per la prima volta a Londra nel 1852.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: alici, pangrattato, capperi, olio d’oliva, aceto, aglio, prezzemolo e sale

Forma : rotonda

Dimensione medie: 20 cm di diametro

Peso medio: vario

Sapore: sapido

Odore: delicato

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Pulire le alici, spinarle aprirle completamente e metterle a macerare per qualche ora nell’aceto. Intanto preparare il pangrattato con un po’ d’aglio tritato, prezzemolo, capperi e qualche goccia d’olio; ungere il fondo di una padella con olio e spruzzare un po’ di pangrattato.

Disporre nella padella uno strato di alici bene aperte e sopra uno strato di pangrattato, quindi un altro strato di alici e poi ancora un altro di pan grattato. Bagnare con un po’ d’olio e cuocere per circa 40 minuti.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l’anno

Dal mese di giugno **al mese di** settembre

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