

72

1

Codice prodotto

B - 01

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE DI ORTAGGI

Nome del prodotto

'A MARITATA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

'A MARITATA

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

E' un prodotto tradizionale del basso tirreno cosentino.

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

Si presso ricette di cucina tipica.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

CIPOLLA ROSSA DI AMANTEA, PEPERONCINO,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ROSMARINO E
SALE

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

300 g per confezione

MEDIO-PICCANTE

INTENSO

ROSATO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

LA CIPOLLA SBUCCIATA E TAGLIATA
GROSSOLANAMENTE E POSTA SOTTO SALE IN
CONTENITORI DI TERRACOTTA. DOPO 8 GIORNI
VIENE SGOCCIOLATA E TRITURATA FINEMENTE;
POI SI AGGIUNGE IL PEPERONCINO ROSSO
MACINATO, IL ROSMARINO E L'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA. LA SALSA VIENE MESSA
IN CONTENITORI DI VETRO E, SUCCESSIVAMENTE,
PASTORIZZATA.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

DAL MESE DI MAGGIO AL MESE DI AGOSTO

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

LA MATURAZIONE AVVIENE IN 8 GIORNI, DURANTE LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Conservazione

SI

TRAMITE PASTORIZZATORE. SI FA BOLLIRE IL VASETTO IN APPOSITI CONTENITORI IN ACQUA BOLLENTE FINO AD UNA TEMPERATURA DI 100°

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

VASI DI TERRACOTTA, CONTENITORI DI VETRO, COPERCHI,

Strumenti utilizzati

TAGLIAVERDURE, MESTOLI DI LEGNO.

Macchinari utilizzati

LE AZIENDE PRODUTTRICI UTILIZZANO UN PASTORIZZATORE.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORIO COMPOSTO: BANCO LAVORO, PASTORIZZATORE, LAVATOIO, TAVOLI IN ACCIAIO, TAGLIAVERDURE, SPREMITUTTO, CISTERNA CONTENITRICE, PAVIMENTI E PARETI PIASTRELLATI

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

A-05

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

CONSERVE DI FRUTTA

AMARENE SCIROPATE

INTERA REGIONE CALABRIA

Prodotto tipico della tradizione calabrese riferito all'area di coltivazione collinare e montana.

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

SI. PRESSO TESTI DI CUCINA TIPICA
CALABRESE S DI STORIA DELLE
TRADIZIONI POPOLARI.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Amarene fresche, integre o snocciolate

Forma

SFERICA O SCHIACCIATA

Dimensioni medie

VARIE

Peso medio

Sapore

DOLCE

Odore

INTENSO E ZUCCHERINO

Colore

VINACCIA

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

Manuale e meccanizzate

Le amarene, lavate e lasciate asciugare, intere o snocciolate (a mano o meccanicamente) sono zuccherate in rapporto 1/0,8 (ad ogni kg di prodotto si aggiungono 800 g di zucchero). Il prodotto, in contenitori coperti, è sottoposto a periodici mescolamenti per 24 ore; poi si pone in vasi di vetro richiusi con cura. Si lascia per 40 giorni al sole ed è pronto per l'uso. Le amarene si consumano tal quale; lo sciroppo si allunga con acqua e si usa in estate per bevande fresche e dissetanti.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da maggio a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

40 giorni

Conservazione

Si

In luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente lontano da fonti luminose.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Contenitori in acciaio e/o vetro.

Strumenti utilizzati

Spacciatori

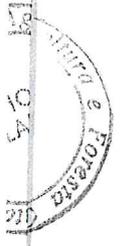
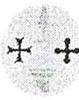
Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Laboratori a norma

Deroga richiesta

No



REGIONE CALABRIA
Assessorato Agricoltura Foreste e Forestazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
 (Decreto Regione Calabria n. 15654 del 30/09/2004 - Circolare MIPAAF n. 10 del 21/12/1999)

1	Categoria	Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati
2	Denominazione del prodotto	“Anona cherimola” Mill.
	Nome dialettale	Anona
3	Territorio interessato alla produzione	Comuni costieri della provincia di Reggio Calabria da Bagnara a Brancaleone.
4	Descrizione sintetica del prodotto	Forma di pigna, colore verde, superficie a squame, dimensioni di circa g 400/500, polpa butirrosa, dal sapore di banana/pera/fragola, ricca di zuccheri.
5	Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura	Coltivazione: l’anona richiede ambienti sub-tropicali simili a quelli degli agrumi, ma resiste meglio ai cali di temperatura. Predilige climi asciutti e senza vento: i terreni migliori sono quelli leggeri e irrigui. La fioritura è a maggio e la maturazione dei frutti avviene tra ottobre e novembre. Aratura è ad inizio della primavera, concimazione con macro e microelementi, irrigazioni frequenti, difesa fitosanitaria.
6	Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento	Dopo il raccolto il frutto non maturo viene confezionato in cassette di plastica, di legno o di cartone in magazzino per poi essere commercializzato.
7	Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura	Magazzino di confezionamento aerato
8	Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni	Rivista di frutticoltura n.8/1984 - Aspetti e problemi della coltivazione dell’Anonà (Annona cherimola).