

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI VEGETALI
Nome prodotto	ASPARAGO SELVATICO DI CALABRIA
Termine dialettale	Sparagi
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	<p>L'Asparagus acutifolius, è una specie diffusa nei pascoli, negli incolti, nei cespugli e nelle macchie delle zone di pianura fino alle zone di montagna della Calabria.</p> <p>E' una pianta erbacea perenne, rizomatosa. Dal rizoma in primavera nascono i germogli commestibili che, se non raccolti daranno origine ai nuovi fusti. Le foglie sono ridotte a semplici scaglie e quelle che sembrano foglie in realtà sono rami.</p> <p>L'Asparago selvatico in Calabria viene utilizzato come pianta commestibile ed in fitoterapia per le sue proprietà depurative. Le parti utilizzate sono i nuovi germogli primaverili per intero che freschi vengono lessati per la preparazione di frittate, contorni e antipasti. In alcune zone della Calabria vengono conservati sott'olio.</p>
Esistenza documentazione	La presenza allo stato selvatico di questa pianta è testimoniata anche dalle citazioni contenute nel "Dizionario etimologico del dialetto calabrese" di G.B. Marzano, 1928.
Forma	Fusto eretto molto ramificato
Dimensioni medie	H da 30 a 150 cm.
Peso medio	//
Sapore	Amarognolo
Odore	Tipico
Colore	Verde intenso; bacche rosse e carnose con semi di colore nero.
Lavorazione prodotto	/
Tecniche di lavorazione	/
Maturazione Stagionatura del prodotto	Fioritura da maggio a giugno

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

Table with 2 columns: Category/Name, and Product Name. Rows include PRODOTTI VEGETALI, BIONDO TARDIVO DI TREBISACCE, BIONDO COMUNE, PURTUGALLU, and ALTO IONIO COSENTINO.

Il biondo tardivo di Trebisacce è presumibilmente un clone un clone del biondo comune che viene coltivato nei " giardini " di Trebisacce , così detti perchè ospitano, dalla fine del 1800 , piante sempreverdi a fiori profumati. Nell'area dei "giardini" esiste una sistemazione a terrazze molto ampie , con muretti a secco, che degradano dolcemente verso il mare. La particolare caratteristica dell'ecosistema è determinata dall'orografia del territorio che origina un microclima particolarmente adatto alla coltivazione di questo agrume con scarsissimi rischi di gelate primaverili. Il frutto, di forma tra lo sferico leggermente schiacciato e l'ovale, ha come particolarità , che lo rende tradizionale e unico, l'elevato contenuto in succo vitaminico e un ottimo grado zuccherino. Unico elemento poco apprezzato, ma tipico, è quello della presenza molti semi. La sua tardività , che si protrae fino al mese di luglio, è un elemento determinante a livello di preferenzialità di coloro che lo gustano come frutto fresco, oltre che per per le succose spremute. Le particolari condizioni microclimatiche, dell'alto ionio cosentino , conferiscono al prodotto una qualità organoletticamente superiore a quella di altri agrumi prodotti in Regione.

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

Si, presso consorzio Del Ferro e Sparvieri - Via xxv aprile- SS 106 , Km. 104 - Trebisacce - CS- tel. 0981 500423

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

--

Forma

tondeggiante schiacciata ai poli

Dimensioni medie

Ø 60 mm.

Peso medio

gr. 250

Sapore

fortemente dolce

Odore

tipico e gradevole

Colore

arancio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

<p>Vengono effettuate le tecniche di lavorazione e coltivazione utilizzate in genere in agrumicoltura.</p>
--

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Il frutto viene mantenuto sulla pianta fino a giugno -luglio senza che le caratteristiche organolettiche subiscano danni.

Conservazione

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Luoghi dove avviene la produzione

MAPPATURA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI - SCHEDA PRODOTTO

SCHEDA IDENTIFICATIVA PER L'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI (ART. 8 D. 173/98)

n. 1 Categoria:

1. PRODOTTO:

2. PROVINCIA:

3. Sinonimi:

4. Nomi dialettali:

5. Descrizione della categoria merceologica:

6. Analisi delle varianti:

7. Territorio interessato alla produzione:

8. Valutazione dell'assetto:

scomparso a rischio attivo

9. Descrizione delle metodiche di lavorazione

Il broccolo ramoso verde calabrese o broccolo di rapa costituisce una tipologia varietale. Appartenente alla famiglia del cavolo broccolo costituisce infatti il biotipo locale (cultivar meno resistente al freddo). La pianta ha un'altezza di 50-70 cm, foglie numerose, con lembo stretto e bordo crenato, produce un'infiorescenza principale di colore verde intenso, del diametro di 3-6 cm. e dopo la raccolta di questa anche numerosi getti ascellari di minore dimensione. Viene coltivato come produzione precoce nei mesi di novembre-dicembre e come produzione tardiva (più adatta alla lavorazione e conservazione) nel mese di febbraio. Si coltiva prevalentemente nelle aree di pianura e collinari dove viene seminato entro luglio o trapiantato entro 40 giorni dalla semina. La densità di impianto è da 2 a 3,6 piante per mq. Fabbisogni nutritivi: indicativamente il rapporto di asportazione è di 1,0,1:1,5 tra azoto, fosforo e potassio. La valle del Crati costituisce uno dei principali centri di produzione.

Raccolta: è raccolto dopo circa 60 giorni dal trapianto nella varietà precoce, e dopo 100-120 giorni in quelle tardive, prima che l'infiorescenza cominci ad allentarsi e che i singoli fiori inizino ad evidenziarsi. Si raccolgono sia le infiorescenze che le foglie.

Conservazione: avvolto in polietilene alimentare si conserva in frigo ad una temperatura di 0°C per alcune settimane. Per la lunga conservazione è preferibile la surgelazione.

Il prodotto è conservato, previa lavorazione, anche sott'olio.

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Locali: di stoccaggio refrigerati
Cesti e/o cassette in plastica traforate
Attrezzatura di raccolta manuale (coltelli)

11. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Particolarmente coltivato sin dai tempi antichi nella valle del Crati, il suo utilizzo nella cucina tradizionale è molteplice.

12. Costanza del metodo di produzione oltre 25 anni:

SI

NO

- Riferimento bibliografico
- Testimonianze certificate

13. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

14. Segnalazione di richiesta di autorizzazione specifica alla normativa igienico-sanitaria

15. Ricette o piatti tipici della gastronomia locale che comportano l'impiego del prodotto

Il prodotto è consumato fresco previa cottura prevalentemente come contorno a piatti tipici locali o in ripieni.; conservato sott'olio (dopo essere stato sbollentato in acqua, sale ed aceto) è usato come antipasto o contorno.

nome della ricetta: salsiccia e broccoli di rapa

sintesi della preparazione: vedi ricetta scheda salsiccia

16. SEGNALAZIONE DEGLI ABBINAMENTI CARATTERISTICI

Il broccolo fritto si abbinna particolarmente al gusto piccante e a vini rossi locali.

Codice prodotto

B - 02

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 ORTAGGI

CANNONATA CALABRESE

'A CANNUNATA

INTERA REGIONE CALABRIA

È un prodotto a base di peperoncino piccante. La ricetta è sostanzialmente un tritato di verdure, funghi e molto peperoncino. Importato dalle Americhe fu utilizzato come condimento dal medico spagnolo Chanca già dal 1494. Nel 1568 il Mattioli ne parla come una pianta comune. Solo con la Sistematica di Linneo, nel '700, assunse il nome scientifico di capsicum. La cannonata, come la 'nduja e la rosamarina è ottimo per crostini, per condire spaghetti, la pasta e fagioli, la pizza e soprattutto per "insaporire" le patatine fritte.

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

Sì, presso festi di cucina calabrese. L'azienda contattata INDUSTRIA PRODOTTI DEL SUOLO di Cimino Mario in Soveria Mannelli (CZ) lavora il prodotto da 18 anni.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

pomodori secchi, ortaggi misti (sedano, carote, melanzano, carciofini, peperoncini piccanti e dolci, funghi (boletus edulis, tricholoma portentosum, lactarius delicious), olio d'oliva, sale, aceto

Forma

(confetture) cilindrica di varie dimensioni

Dimensioni medie

Peso medio

(confetture) da 200 g a 4700 g

Sapore

molto piccante

Odore

intenso

Colore

rosso forte

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

La lavorazione della cannonata calabrese è simile alle lavorazioni dei funghi e dei pomodori. La differenza è che essi vengono tritati. Dissalati i funghi e pomodori si aggiungono gli ortaggi misti tritati.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da luglio a novembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

salvaprodotto, vasi in vetro, capsule chiusura

Strumenti utilizzati

bilancia, coltelli, vaschette varie, mestoli, bollitore, etichette e scatole di cartone

Macchinari utilizzati

tritaverdure

Locali dove avviene la produzione

Locali asettici, ben luminosi ed ampi.

Deroga richiesta

No

78

17

Codice prodotto

27

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

PRODOTTI VEGETALI TRASFORMATI

CASTAGNE AL MOSTO COTTO

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Antica ricetta della tradizione familiare Calabrese.

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

Si, presso azienda " La Silana" Via Campo San
Lorenzo
Spezzano Sila - CS -

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

castagne, mosto cotto, zucchero

Forma

barattolo di vetro

Dimensioni medie

varie

Peso medio

250 gr.

Sapore

doice

Odore

mosto

Colore

rosso scuro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

Le castagne sghusciate, vengono bollite in una pentola con acqua e zucchero, poi vengono fatte raffreddare e vengono poste in vasetti di vetro insieme a del mosto cotto.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

19

Periodo di lavorazione

ottobre-dicembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Si

Il prodotto confezionato in vasetti di vetro , si conserva per circa un anno.

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

tavoli .

Strumenti utilizzati

pentole, barattoli in vetro.

Macchinari utilizzati

fornello a gas.

Locali dove avviene la produzione

Laboratori artigianali.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

09

Categoria: prodotti vegetali

Denominazione del Prodotto: CASTAGNA – cv.RIGGIOLA-’NSERTA-MAMMA

Sinonimi:

Descrizione sintetica prodotto: Cv. ‘NSERTA

E’ la varietà piu’ diffusa sul territorio Calabrese. Presenta forma rotondeggiante, asimmetrica, ad apice conico, di colore bruno scuro con striature di media grandezza di piccola e media pezzatura di n° 80 – 85 castagne /Kg.

Descrizione sintetica del prodotto: Cv. RIGGIOLA

Forma dei frutti ovale, ad apice schiacciato, colore bruno scuro con striature nere , presenta precocità di maturazione e raggiunge pezzatura di 75/85 castagne/Kg

Descrizione sintetica del prodotto: Cv. MAMMA

Presenta una grossa pezzatura che puo’ arrivare fino a 50 – 60 castagne / Kg. La sua forma è ovale, rotondeggiante con apice conico, anche se presenta piccole protuberanze e l’ilo abbastanza grande. Il colore del frutto è bruno con striature nere.

Territorio interessato alla produzione:

Riggiola e ’Nserta in tutte le aree castanicole Calabresi comprendenti le aree Pre-Silane di Cosenza , Catanzaro e Crotona, ed in minima parte le Serre Vibonesi e la zona Aspromontana. Per quanto riguarda la cv. Mamma l’area di coltivazione è compresa nei comuni di Sorbo San Basile, Cicala, San Pietro Apostolo, Serrastretta ,Carlopoli, Panettieri e Bianchi.

Produzione in atto: a rischio anche se in fase di ripresa

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

I nuovi impianti vengono effettuati o attraverso la sostituzione dei vecchi impianti degradati oppure ex-novo. Si effettuano le operazioni classiche di preparazione del terreno e si utilizza un sesto d’impianto che varia in da 9 x 9 a 10 x10 in base alla pendenza ed alla qualità dei terreni.

Nei primi anni d’impianto si pratica l’irrigazione per scorrimento e la fertilizzazione organica con le relative lavorazioni del terreno.

La potatura di allevamento prevede dei tagli di ritorno tendenti a formare un vaso tradizionale.

Operazioni colturali di un castaneto in produzione:

Le operazioni colturali applicate sono essenzialmente lo sfalcio e l’eliminazione degli arbusti invasivi a circa un mese prima della raccolta del prodotto; dove le pendenze sono abbastanza elevate il materiale di sfalcio viene utilizzato per sistemare superficialmente il terreno, in modo tale da

ridurre l'erosione superficiale del terreno e da concentrare la caduta del frutto facilitandone la raccolta;

la potatura di rimonda (di produzione) è sporadica e viene effettuata ogni 6 -7 anni; soprattutto serve per eliminare i vecchi attacchi di cancro corticale e per facilitare quelli che hanno manifestato una certa ipovilureza, che come è noto non è nociva alla salute della pianta bensì il diffondersi delle spore dal ceppo ipovirulento trasforma l'attacco del ceppo virulento in quello ipovirulento.

La raccolta del prodotto avviene manualmente utilizzando la manodopera familiare oppure la mezzadria.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

-I vecchi locali utilizzati per l'essiccazione del prodotto (pastillari), sono stati praticamente abbandonati. Attualmente esistono dei centri per la commercializzazione e trasformazione del prodotto. Quest'ultima si limita alla calibratura, curatura in acqua per 6 - 7- giorni e successiva spazzolatura del frutto che viene in seguito confezionato e destinato al mercato del fresco oppure inviato direttamente ai centri di commercializzazione di Avellino.

La pezzatura più piccola viene trasformata in castagne secche che poi saranno destinate alla produzione di farine, puree e dolci.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive.

Le castagne Calabresi hanno una tradizione antichissima. Si pensi che esistono esemplari di castagno che arrivano fino a 400 anni di età. E' l'unico prodotto che ha accompagnato la vita dell'uomo. In periodi di carestia lo ha sfamato, non a caso viene chiamato l'albero del pane. Quando invece l'uomo di montagna è emigrato, la castagna ha subito l'abbandono al quale si è aggiunta la malattia del cancro corticale che ne ha decretato quasi la sua estinzione. Attualmente la castagna rappresenta la rinascita della montagna non solo perché si sta debellando questa grave malattia ma perché soddisfa il bisogno di verde per i cittadini urbanizzati. E' entrata nell'arte culinaria come prodotto di elite in quanto si ottengono tantissimi prodotti pregiati ed apprezzati sul mercato. Rappresenta memoria storica e culturale della gente di montagna che in autunno ed in inverno raccoglieva e trasformava questo generoso frutto nei caratteristici "Pastillari", dove con particolari tecniche ed attrezzature seccavano il frutto trasformandolo in "Pastilli" (castagne secche). Le castagne Calabresi sono molto apprezzate sul mercato del fresco perché sono dolcissime, con un elevato valore nutritivo ed inoltre sono facilmente sbucciabili.

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

Scheda N° 1

1. **CATEGORIA DEL PRODOTTO :** Trasformati

2. **NOME DEL PRODOTTO :** Ceci abbrustoliti
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : "Calia"

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** provinciale

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

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI:**
Presente nelle bancarelle più comuni e povere delle feste patronali.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Articolo "Quando a Reggio non c'erano i cornetti" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n.58 anno XVI (1993), in cui viene fatta una carrellata sulle abitudini alimentari quotidiane e dei periodi di festa dei giovani reggini, retrodatando di tre o quattro decenni.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati : Ceci, acqua e sale
Forma: sferica
Dimensione medie: diametro 0.80 cm
Peso medio: 1-2 g
Sapore: asciutto e farinoso
Odore: abbrustolito
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - Miste.
Su un fornello rudimentale viene appoggiata una grossa pentola di ferro all'interno della quale vengono messi i ceci crudi, questi sono precedentemente ammollati per alcune ore in acqua e sale. I ceci vengono asciugati mettendo una consistente quantità di sabbia di mare, dorata e pulita nella pentola, la sabbia viene rinnovata fino a cottura completata.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE**Tutto l'anno****Dal mese di al mese di****10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI**

Pentola di ferro con il fondo bucherellato e fornita di robusti manici laterali per favorire l'operazione di scuotimento.

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE****13. RICHIESTA DEROGA****NO - SI**

Codice prodotto 22

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

PRODOTTO VEGETALE
CEDRO
CITRU
Litorale Tirrenico Cosentino

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

Esistenza di documentazione che dimostri che il prodotto ha più di 50 anni?

Si, presso aziende agricole site in agro del Comune di S. Maria del Cedro- CS-

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

--

Forma

SEMIOVALE

Dimensioni medie

Varie

Peso medio

gr. 500/700

Sapore

semidolce

odore

AGRUMI

colore

VERDINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Tradizionali tecniche di coltivazione usate in genere in frutticoltura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Conservazione

Materiali e strumenti per la produzione
mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Luoghi dove avviene la produzione

Deroga richiesta

Codice prodotto

A-01

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
CEDRO CANDITO
PROVINCIA DI COSENZA

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

Esistenza di documentazione che dimostri che il prodotto ha più di 15 anni?

SI.
PRESSO COLAVOLPE NICOLA
LOC. MARINA BELMONTE (CS)
TL. 0982/47017

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Cedri verdi, zucchero, acqua. Nella variante del prodotto ricoperto si usa il cioccolato.

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

- STRISCIOLINE ALLUNGATE RICURVE
- 5-6 cm LUNGHI, DIAMETRO 1-2 cm
- 3-4 g
- DOLCE
- AGRUMI
- VERDINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Per ottenere il frutto candito è necessario che il cedro venga sottoposto ad un trattamento iniziale di salamoatura che ne preserva la conservabilità fino al momento della successiva trasformazione. Tolti dalla salamoia si "sbuzzano", si elimina cioè la parte interna. Il processo di canditura consiste nella cottura-bollitura del prodotto in soluzioni zuccherine, al fine di consentire la penetrazione della miscela all'interno della buccia. Ad esso segue un lavaggio scrupoloso dei frutti ed una prima leggera cottura in acqua. Successivamente si immergono in una soluzione mista di zucchero (60%) e glucosio (40%) portata ad ebollizione per alcuni minuti. Il trattamento continua per un periodo variabile dai 3 ai 10 giorni alternando momenti di asciugatura a brevi bolliture fino a quando i singoli pezzi non assumono un aspetto vetrificato. A questo punto si lasciano raffreddare e si cospargono di zucchero a velo. In alternativa a questa ultima operazione, i cedri possono essere ricoperti di cioccolato fuso fondente.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Da settembre a marzo

No

[Empty box for details]

No

[Empty box for details]

Conservazione

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

[Empty box for details]

Strumenti utilizzati

[Empty box for details]

Macchinari utilizzati

[Empty box for details]

Locali dove avviene la produzione

MAGAZZINI ADIBITI A LABORATORIO DI
PASTICCERIA.

[Empty box for details]

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

16

Categoria prodotto	PRODOTTI VEGETALI
Nome prodotto	CICORIA SELVATICA DI CALABRIA
Termine dialettale	Cicuarè, Cicore, Cicora, Cicojira, Cicoina
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	<p>La Cicoria, appartenente alla Famiglia delle Composite – Gen. Cicorium sp. Inthybus, cresce spontaneamente in tutta la regione ed è comune lungo le vie, negli incolti e ruderi ma si trova anche come infestante negli orti.</p> <p>E' una pianta erbacea perenne o annuale con fusto ispido per la presenza di peli rivolti verso il basso. Le foglie sono irregolarmente pennato-partite. I capolini sono numerosi, sessili o pedunculati. La corolla è azzurra o raramente rosata, il frutto è un achenio di 2-3 mm con pappo formante una breve coroncina apicale. La Cicoria selvatica è da sempre utilizzata nell'alimentazione ed in fitoterapia come depurativo. Le parti utilizzate sono le foglie e le radici.</p> <p>La pianta è usata fresca per la preparazione di minestre insieme con altre verdure; l'acqua utilizzata per lessare le foglie è utilizzata come bevanda depurativa. In alcune zone della Calabria spesso questa pianta viene consumata da sola: una volta lessata si strizza bene e si salta in padella con olio, pan grattato e formaggio pecorino calabrese. In altre zone è utilizzata per conserve. Durante la II Guerra mondiale, la radice arrostita forniva un surrogato del caffè.</p>
Esistenza documentazione	La presenza allo stato selvatico di questa pianta è testimoniata anche dalle citazioni contenute nel "Vocabolario del dialetto calabrese" di Accattatis – Castrovillari, 1897 e nel "Vocabolario dialettale Reggio-Italiano" di Giovanni Malara del 1909.
Forma	Fusto prostrato o eretto; capolini numerosi sessili o pedunculati.
Dimensioni medie	H da 20 a 120 cm; achenio di 2-3 mm.
Peso medio	//
Sapore	Molto amaro
Odore	Tipico
Colore	Capolini con corolla azzurra, raramente rosata
Lavorazione prodotto	Artigianale
Tecniche di lavorazione	In alcune zone della Calabria viene utilizzata per la preparazione di conserve sott'olio.
Maturazione Stagionatura del prodotto	Il periodo di fioritura va da luglio a settembre.

84

32

Codice prodotto

B - 03

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE DI ORTAGGI

Nome del prodotto

CICORIE SELVATICHE SOTT'OLIO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

CICORIE SUTT'UAGLIU

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il poeta latino Orazio affermava che per ristorarsi gli occorrevano olive, malve leggere e cicoria. Essa ha proprietà toniche, diuretiche, lassative, depurative, rimineralizzanti, antianemiche quindi è indicata nella astenia, nella stipsi, insufficienze biliari, crisi urinarie, ecc. L'uso di questa erba è consigliata ai diabetici. Discendente della cicoria sono: l'invidia, la scarola e la cicoria riccia.

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**

Cicoria selvatica, olio, acqua, aceto.

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

Amarognolo

Odore**Colore**

Verde

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Le cicorie selvatiche, ripulite delle foglie avvizzite e dure, vengono lavate in abbondante acqua fresca, sgocciolate, e quindi sbollentate in acqua ed aceto. Si lasciano poi asciugare per qualche ora, quindi si mettono nei barattoli coprendole d'olio.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo a giugno.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Conservazione

Sì

In vasi di vetro tenuti in ambienti privi di luce.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Recipienti di vetro. Pentole.

Strumenti utilizzati

Coltelli.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

B - 04

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto**

CONSERVE DI ORTAGGI

Nome del prodotto

CIPOLLINE SOTT'OLIO

Eventuale sinonimo

LAMPASCIONI SOTT'OLIO

Termine dialettale

CIPUDDRIZZE SUTT'UAGLIU

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il nome scientifico dei lampascioni è *Muscari monstrosum*, detti in volgare "cipollaccio col fiocco" e "pan di cuculo", termine quest'ultimo più adoperato nell'Italia centrale. Questa liliacea è molto rustica ed in primavera la si trova spontanea, nelle radure dei boschi, nei prati, nelle scarpate, ecc. rallegrando la vista col suo colore blu. Un tempo il suo consumo era diffuso ovunque; oggi l'area si è ristretta solo ad alcune regioni meridionali ed in particolare in Calabria.

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

Sì, presso festi di cucina calabrese.

36

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Lampascioni, acqua, aceto, aromi naturali, olio.

Forma**Dimensioni medie****Peso medio****Sapore****Odore****Colore**

Agrodolce

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

I bulbi, dopo essere stati ben lavati, vengono fatti cuocere in acqua ed aceto o, in alternativa, vino ed aceto, in parti uguali per alcuni minuti. Si scolano, si lasciano asciugare per alcune ore, si mescolano quindi con gli aromi e si conservano in appositi contenitori di vetro, ricoprendoli d'olio.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da giugno a dicembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Conservazione

SI

In contenitori di vetro

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Contenitori di vetro

Strumenti utilizzati

Coltelli

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Locali asettici ed arieggiati.

Deroga richiesta

No

82

38

Codice prodotto

02

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

Prodotti vegetali
Clementine della Piana di Sibari
Piana di Sibari - CS -

Questo prodotto è ottenuto dall'incrocio tra mandarancio e mandarino, ha la buccia finissima e polpa di colore intenso, senza semi e sempre dolcissimo, profumo aggressivo. Con queste caratteristiche organolettiche di eccellenza, le clementine della piana di Sibari, si differenziano rispetto alle altre clementine prodotte in Calabria, il tutto è dovuto alle caratteristiche botaniche e alle particolari condizioni microclimatiche del territorio di produzione. Il prodotto deve la sua tradizionalità alla particolarità della cultivar e alle tecniche di lavorazione rimaste invariate nel tempo.

Esistenza di documentazione che dimostri che il prodotto ha più di 5 anni?

Sì, presso azienda agricola Gallo Pasquale-C/da Oliastretti- Corigliano Calabro- CS - tel. 0983 886001

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

--

Forma

sferica

Dimensioni medie

diametro 46 - 63 mm. /altezza 2-5 cm

Peso medio

80 - 100 gr

Sapore

dolcissimo

Odore

profumo intenso

Colore

arancione-rosso vivo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si attuano le tradizionali tecniche di lavorazione usate in genere in agrumicoltura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione
Durazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione
Materie utilizzate

Macchinari utilizzati

Località dove avviene la produzione

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

B - 05

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE DI ORTAGGI

Nome del prodotto

COLLANE DI PEPERONI SECCHI

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

PIPI SICCATI

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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

Si, presso numerosi testi di tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Peperoni rossi, generalmente piccanti.

Forma

Tipico dell'ortaggio

Dimensioni medie

Dai 15 ai 20 cm. di lunghezza

Peso medio

Variabile

Sapore

Piccante

Odore

Intenso

Colore

Rosso vivo

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

I peperoni rossi, interi e sani, vengono infilati per il picciolo in lunghe collane di filo, appesi ai muri esterni delle case al sole. L'essiccazione varia dai 10 ai 20 giorni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Estivo

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

Essiccazione solare.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Filo di cotone.

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Locali asettici ed arieggiati.

Deroga richiesta

SI

Codice prodotto

A - 02

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

CONFETTURA DI POMODORI ROSSI

MARMELLATA 'I PIMMADUARI

INTERA REGIONE CALABRIA

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

Si, presso testi di cucina calabrese.

45

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Pomodori dalla polpa consistente, zucchero, limone, vaniglia, liquore a piacere.

Forma

Molle e gelatinosa

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Dolce e liquoroso

Odore

Pomodoro

Colore

Rosso

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

I pomodori rossi si tagliano in due parti uguali e si spremono per far sì che si elimini l'acqua di vegetazione ed i semi. Si aggiunge quindi del succo di limone e della scorza grattugiata. Si fa poi bollire il composto per qualche minuto, in appositi pentoloni, quindi si passa al setaccio la polpa dei pomodori che viene poi unita allo zucchero ed alla vaniglia. A questo punto si riporta il composto in ebollizione finché non raggiunge la giusta consistenza. Terminata questa fase si procede ad unire alla confettura un liquore, si toglie poi dal fuoco e si versa, quando ancora bollente, nei barattoli destinati alla conservazione che vengono chiusi ermeticamente. I contenitori, solitamente di vetro, si conservano in luoghi freschi e bui.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da giugno a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Coltelli, grattugia, pentoloni, setaccio, barattoli di vetro.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

A - 03

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
CORONCINE DI FICHI SECCHI AL MIRTO
FILARI 'I FICU
INTERA REGIONE CALABRIA

Sui fichi di Calabria così si espresso molto significativamente l'Abate Gioacchino 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'une succedendo all'altre ... nere, 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 L'AZIENDA COLAVOLPE NICOLA
LOC. MARINA BELMONTE (CS)
TL. 0932/47017

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

FICHI, ZUCCHERO, AROMI NATURALI, RAMETTI DI MIRTO.

Forma

ROTONDA

Dimensioni medie

LUNGHI 30 cm, DIAMETRO 3-4 cm

Peso medio

500 g

Sapore

SPEZIATO

Odore

FICHI COTTI

Colore

BIONDO SCURO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

I FICHI SECCHI VENGONO FATTI PASSARE DENTRO UN RAMETTO DI MIRTO, FINO A FORMARE UN CERCHIO.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione
Maturazione Stagionatura del prodotto

da settembre a marzo
No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione
Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

TAVOLI DA LAVORO, BILANCIA, CELLA DI STERILIZZAZIONE, BANCHI DI LAVORO.

Macchinari utilizzati

MACCHINE TERMORETRAIBILI, CALIBRATRICE, MACCHINE SCHIACCIAFICHI

Locali dove avviene la produzione

MAGAZZINI ADIBITI A LABORATORIO DI PASTICCERIA.

Deroga richiesta

Si

Codice prodotto

A - 04

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
- CROCETTE
- CRUCETTE
- INTERA REGIONE CALABRIA

Sui fichi di Calabria così si espresso molto significativamente l'Abate Gioacchino 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'une succedendo all'altre ... nere, bianche, altre brune, altre rossaccio, tutte però così dolci, che filano dalla creduta bocca stille di miele, e come se per fileto 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

51

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

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

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

A CROCE

10 CM.

50 g

DOLCE

CANNELLA, FICHI COTTI

DORATO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

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 spaccano in due lasciandoli attaccati al peduncolo, si imbottiscono di noci o mandorle o nocciole e buccia di agrumi. Si richiudono appiattendoli ed incrociandoli. Si cospargono di polvere di zucchero e cannella. Successivamente si cuociono in forni moderatamente caldi, alimentati con frasche d'olivo e di ginestra.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

SI

TRAMITE ESSICCAZIONE NATURALE

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

TAVOLI IN ACCIAIO INOX E SCATOLE

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

FORNO

Locali dove avviene la produzione

MAGAZZINI ADIBITI A LABORATORIO DI
PASTICCERIA.

Deroga richiesta

SI

Codice prodotto

17

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

PRODOTTI VEGETALI
FAGIOLO DI CARIA
FAGIOLO DEL PORO
SURJACA I CARIA
VIBONESE

Questo prodotto viene coltivato nel Vibonese da diversi secoli, dall'ultimo dopoguerra la produzione ha seguito andamenti crescenti fino agli anni ottanta e conseguente periodo decrescente. La pianta è esile di medio accrescimento a sviluppo determinato e conformazione cespugliosa alla maturazione. Il baccello è a sezione circolare leggermente incurvata. Il seme parte edule, è di colore bianco e di sapore dolce. Il fagiolo di Caria deve la sua tradizionalità e qualità sia alla particolarità della cultivar e sia alla tecnica di produzione rimasta invariata nel tempo. Le particolari condizioni microclimatiche dell'area del Poro conferiscono al prodotto una qualità organoletticamente superiore a quella di altri fagioli prodotte in altre zone anche limitrofe.

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

Sì, presso testi delle tradizioni popolari.
 - Da oltre trenta anni, nella frazione di Caria, si
 tiene in agosto la Sagra della Surjaca.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

--

Forma

baccello a sezione circolare incurvata
--

Dimensioni medie

6 - 10 cm

Peso medio

20 -30- gr

Sapore

dolce cremoso

Odore

tipico

Colore

seme di colore bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si semina in giugno -luglio e dopo le relative operazioni colturali la raccolta avviene in settembre- ottobre. Segue per 15 - 20 giorni l'essiccazione al sole , su spallette in legno , con tutto il fusto, battitura e/o trebbiatura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

essiccazione per 15-20 giorni al sole

Conservazione

vengono conservati, dopo essiccati, in recipienti vari.

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Deroga richiesta

No

83
56

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

18

Categoria : prodotti vegetali

Denominazione del prodotto : FAGIOLO POVERELLO BIANCO

Descrizione sintetica del prodotto: seme tondo bianco;

Territorio interessato alla produzione : Provincia di Cosenza nell' Area del Parco Nazionale del Pollino (Comuni di Mormanno , Laino Castello e Laino Borgo);

Produzione in atto: attivo;

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

-Semina effettuata dopo il 13 Giugno (gli agricoltori sostengono che la semina effettuata in questo periodo concorre ad evitare lo sviluppo del tonchio) con preparazione del terreno tramite aratura, frangizollatura e successiva deposizione del seme nelle fossette . Le fossette di forma quadrata vengono disposte a file binate.

-Messa in opera (a 10 giorni dall'emergenza delle piantine) di paletti in castagno per il sostegno delle piante;

-Operazioni colturali:

-Irrigazione secondo la tecnica tradizionale a scorrimento;

-Lotta alle malerbe con metodi tradizionali (manualmente con l'ausilio di zappette o piccoli mezzi meccanici).

-Raccolta dei baccelli secchi effettuata manualmente nel mese di Ottobre.

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

Attualmente il fagiolo Poverello si coltiva nel territorio di origine su una superficie complessiva di circa 30 ettari. Le testimonianze degli agricoltori piu' anziani ricordano che tale coltura, negli anni passati, si coltivava su una superficie di circa 1000 ettari. Secondo alcuni esperti, le particolari caratteristiche organolettiche dovute al sapore delicato e la facilità alla cottura conferiscono a questo fagiolo ottime caratteristiche qualitative.

Questa varietà inoltre presenta una notevole resistenza genetica alle principali malattie fungine del fagiolo (Antracnosi e Rizozoniosi) e altresì una notevole resistenza agli attacchi di ragnetto rosso.

Il tonchio inoltre non è stato riscontrato sul fagiolo poverello bianco negli stessi ambienti. Le caratteristiche dell' ecotipo locale sono naturalmente determinate anche dall'ambiente pedoclimatico specifico.

26

57

Codice prodotto

A - 15

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE DI FRUTTA

Nome del prodotto

FARINA DI CASTAGNE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Durante la peste nera il castagno era denominato anche albero del pane perché la farina del frutto veniva utilizzata per la produzione di pane. Dal 900 è utilizzato come ingrediente per le produzioni dolciarie e non va dimenticato che la farina è indicata per le persone affette da morbo-celiaco.

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

SI

58

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Castagne secche,

Forma

In polvere

Dimensioni medie

Varie

Peso medio**Sapore**

Dolce

Odore

Tipico

Colore

nocciola chiaro

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

Tecniche manuali o meccanizzate

Le castagne essiccate vengono intaccate sulla parte esterna eliminando accuratamente il pericarpo e l'episperma.

Successivamente, il prodotto viene macinato e insacchettato sotto vuoto ed avviato alla commercializzazione.

59

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Invernale

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Si

In luogo fresco ed asciutto, a temperatura ambiente sottovuoto.

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

Sacchetti plastificati.

Strumenti utilizzati

Coltelli, pestelli.

Macchinari utilizzati

Intaccatrice, mulino, insacchettatrice e macchina per conservazione sotto vuoto. Le operazioni possono essere eseguite tutte manualmente, tranne che per la creazione del sottovuoto.

Locali dove avviene la produzione

Laboratori a norma.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto 25

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

PRODOTTI VEGETALI
FICHI D'INDIA DI CALABRIA
FICUNIANE
IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Nome volgare della pianta Opuntia ficus-indica appartenente alla famiglia della Cactacee. Il fico d'india è originaria dell'America del Sud ma si è ben acclimata nel Mediterraneo dove vive sia coltivata sia inselvaticata. Un tempo la pianta delineava il confine di proprietà terriere e le bucce, in alcune località Calabresi, venivano spazzolate accuratamente dalle spine, asciugate al sole e conservate in salamoia per poi consumerle durante l'inverno. La pianta è caratterizzata da rami appiattiti, spinosi, articolati, fiori solitari con petali numerosi in più serie spesso saldati alla base e stami pure numerosi. I frutti, noti appunto come F. d'India, sono eduli e dolci, ma protetti da rigide setole pungenti. La polpa è di colore giallo o di colore rossastro.
La vegetazione spontanea-selvatica e le particolari condizioni microclimatiche della Calabria conferiscono al prodotto una qualità organoletticamente superiore a quella di altri F. d'india prodotti in altre Regioni d'Italia. Il prodotto deve anche la sua tradizionalità e qualità alla particolarità delle cultivar selvatiche presenti.

Esistenza di documentazione che dimostri che il prodotto ha più di 50 anni?

Sì, presente, allo stato selvatico, da tantissimi anni su quasi tutto il territorio Calabrese.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

lung. cm.10 - larg. cm 5 .

Peso medio

45-60 gr.

Sapore

molto dolce

Odore

profumo tipico

Colore

giallo con riflessi rossi

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

La pianta ,anche se si presta,ancora non viene coltivata in Calabria ma vegeta spontaneamente su quasi tutto il territorio regionale , in particolare in prossimità delle coste, quindi non necessita di alcuna lavorazione.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

il periodo di maturazione va dal mese di agosto al mese di ottobre.

conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Materiali utilizzati

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Deroga richiesta

No

63

Codice prodotto

A - 14

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

CONSERVE DI FRUTTA

Nome del prodotto

FICHI ESSICCATI

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

FICHI SICCATI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Sui fichi di Calabria così si espresse molto significativamente l'Abate Gioacchino 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 ... nere, 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".

In Calabria, i frutti vengono ancora lavorati in modi diversi con le noci, con le mandorle, a "tortonilli", con il mirto, a spinopesce infilati nelle canne e a "crocetta", sistema adoperato anche dagli antichi romani che a loro volta lo avevano appreso dagli africani e dagli spagnoli. Nonostante la semplicità nel prepararli, sono una sorta di dessert, molto particolare; in passato, quando la varietà di dolci era molto ristretta od addirittura assente, essi erano, addirittura considerati e consumati come tali. Si possono lessare e da questa pratica fuoriesce una sorta di zucchero bianco dal sapore delicatissimo e particolare. Infine, si possono aggiungere agli altri ingredienti per la preparazione di dolci tipici caserecci.

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

SI, PRESSO F.LI MARANO VIA GARIBALDI 3
AMANTEA (CS) TL. 0982/41277

64

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Fichi freschi varietà "dottato".

Forma

DEL FRUTTO

Dimensioni medie

DA 5 A 10 cm

Peso medio

DA 15 A 25 gr.

Sapore

DOLCE

Odore

INTENSO

Colore

MARRONE

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

I fichi, dopo raccolti, vengono fatti essiccare al sole per circa sei o sette giorni a seconda del clima. Una volta essiccati vengono messi in contenitori di terracotta o di legno e riposti in un luogo fresco. Possono anche subire ulteriori lavorazioni, come la farcitura con mandorle, noci o la copertura con cioccolato. Prima di ogni ulteriore lavorazione, dopo essere stati essiccati, i fichi vengono sterilizzati con varie tecniche.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da fine agosto agli inizi di dicembre.

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

TAVOLE DI ESSICCAZIONE, VASI DI TERRACOTTA
E/O LEGNO.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

No

MAPPATURA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI - SCHEDA PRODOTTO

SCHEDA IDENTIFICATIVA PER L'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI (ART. 8 D. 173/98)

n.

Categoria:

1. PRODOTTO:

2. PROVINCIA:

3. Sinonimi:

4. Nomi dialettali:

5. Descrizione della categoria merceologica:

6. Analisi delle varianti:

7. Territorio interessato alla produzione:

Valle del Crati. Comuni di : Cervicati, Cerzeto Bisignano, Lattarico, Luzzi, Mongrassano, Rose, Rota Greca, S. Martino di Finita, Torano Castello.

8. Valutazione dell'assetto:

scomparso

a rischio

attivo

9. Descrizione delle metodiche di lavorazione

Materia prima: fichi forniti "Dottato" freschi di produzione locale nella misura in cui la quantità prodotta soddisfa la domanda.
Lavaggio
Asciugatura con le modalità già viste
Cottura in forno ventilato alla temperatura di 150°C per 45 minuti;
Invasettatura con aggiunta di miele di fichi o sciroppo. Lo sciroppo si ottiene diluendo leggermente con acqua il "miele di fichi".
Pastorizzazione in forno ventilato alla temperatura di 90°C per 1 minuto;
Sottovuoto;
Etichettatura;

Come prodotto secondario si ottiene miele di fichi con lo stesso procedimento visto per i palloni di fichi (prime fasi).

10. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

Locale produttivo, locale di stoccaggio, forno elettrico ventilato, contenitori metallici.

11. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Prodotto dalle origini antiche tipico della Valle del Crati

12. Costanza del metodo di produzione oltre 25 anni:

SI

NO

- Riferimento bibliografico
- Testimonianze certificate

13. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

L'osservanza, in tutte le fasi della lavorazione, degli accorgimenti igienico-sanitari previsti dalla normativa, è garante di un processo produttivo di qualità dal punto di vista della sicurezza alimentare.

14. Segnalazione di richiesta di autorizzazione specifica alla normativa igienico-sanitaria

[Empty box for specific authorization request]

15. Ricette o piatti tipici della gastronomia locale che comportano l'impiego del prodotto

nome della ricetta:

sintesi della preparazione:

nome della ricetta:

sintesi della preparazione:

nome della ricetta:

sintesi della preparazione:

nome della ricetta:

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: fichi ripieni
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : fichi chini

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

I fichi ripieni sono il prodotto di una lavorazione tradizionale che associa ad un metodo di conservazione, quale l'essiccazione naturale, la farcitura con altri prodotti locali (le noci o mandorle ed i mandarini).

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Testimonianza orale

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: fichi neri, gherigli di noci, bucce di mandarino

Forma : a goccia

Dimensione medie: 4*2 cm

Peso medio: 15 g

Sapore: gustoso e morbido

Odore: mieloso e leggermente acre
--

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Seccare i fichi, tagliati in due fino al picciolo, sui *cannizzi* (graticci di canna intrecciata) esposti al sole.

Una volta seccati riempire con le noci e la scorza del mandarino, asciugare al forno per qualche minuto e conservare in un vaso cilindrico di terracotta con coperchio a disco di legno.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di luglio al mese di settembre
--

10. MATERIALI, STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

“Cannizzi”

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
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

10

Categoria prodotto	PRODOTTI VEGETALI
Nome prodotto	FINOCCHIETTO SELVATICO DI CALABRIA
Termine dialettale	Fhinuacchio, Breferudum, Finochiaara, Scirre, Papapicàstru
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	Pianta originaria delle regioni mediterranee con terreni ghiaiosi, è diffusa in Calabria negli incolti fino a 1000 m, allo stato spontaneo. Pianta erbacea biennale o perenne, con ombrelle senza involucri e petali di colore giallo è caratterizzata da un aroma dolce ed intenso. Fin dall'antichità è stata utilizzata come pianta alimentare e medicinale per le sue proprietà digestive, ricostituenti ed aromatiche. Le parti utilizzate sono i nuovi germogli e i semi. I nuovi germogli si usano per la preparazione di minestre; i semi crudi per aromatizzare gli insaccati e i sott'oli in genere e per la preparazione di un liquore stimolante e digestivo. Nei semi, infatti, è contenuta la più alta concentrazione dell'essenza di anetolo di cui è ricca tutta la pianta.
Esistenza documentazione	La presenza allo stato selvatico di questa pianta è testimoniata anche dalle citazioni contenute nel "Vocabolario Calabro italiano" di Raffaele Cotronei - Catanzaro, 1895, in cui sono riportati i termini dialettali <i>Papapicàstru</i> e <i>Breferudum</i> ad indicare una specie di finocchio selvatico molto amaro.
Forma	Fusto eretto cilindrico e ramoso; foglie pennatosette, divise in lacinie capillari; infiorescenze ad ombrella.
Dimensioni medie	H da 40 a 150 cm; frutto 4-7 mm; ombrella a 4-10 raggi.
Peso medio	//
Sapore	Piccante
Odore	Aromatico, dolce ed intenso
Colore	Fusto verde scuro; foglie giallastre; ombrelle con petali gialli.
Lavorazione prodotto	
Tecniche di lavorazione	
Maturazione Stagionatura del prodotto	Il periodo di fioritura va da giugno a d agosto; frutti da settembre ad ottobre.

Categoria del prodotto	PRODOTTI VEGETALI
Nome del prodotto	FINOCCHIO DI ISOLA C. RIZZUTO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	FINUACCHIU
Area di produzione	CROTONESE

CENNI BOTANICI

Il finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *azoricum*), appartiene alla famiglia delle Ombrellifere. E' una pianta erbacea che, nella forma coltivata, raggiunge circa 70-80 cm di altezza. La parte edule utilizzata commercialmente è rappresentata dal "Grumolo", costituito dalla porzione basale dei piccioli fogliari, ingrossati per l'accumulo di acqua e sostanze zuccherine di riserva.

La specie spontanea è presente naturalmente sul territorio, mentre, a scopo commerciale, vengono utilizzate cultivar ormai affermate, quali soprattutto il "Romanesco".

CENNI STORICI

Il territorio di Isola di Capo Rizzuto, vede l'introduzione della coltura del finocchio, come delle altre colture orticole, negli cinquanta-sessanta, dopo la riforma fondiaria.

Negli anni settanta, successivamente all'entrata in funzione dell'impianto irriguo collegato al lago di S. Anna, la superficie interessata raggiunge i livelli attuali pari a circa 2.500 ettari.

Sono molte le imprese agricole che nel corso degli anni hanno praticato tale coltura, tra le più significative vi sono le seguenti Aziende Agricole: Fauci; Maiorano; Lucifero; Battigaglia; Vallone; Maiolo; Vetere.

CARATTERISTICHE CLIMATICHE E PEDOLOGICHE

Il contesto climatico che influenza l'areale di coltivazione, è quello caratteristico del marchesato di Crotona con estati torride ed inverni miti, con precipitazioni annue di circa 600 mm di pioggia, concentrate nel periodo autunno-inverno.

Le caratteristiche pedologiche delle superfici interessate alla coltura, sono rappresentate in massima parte da due gruppi sostanzialmente omogenei di terreno.

Il primo gruppo è costituito da terreni di natura calcarea che si manifesta in molti tratti con l'affiorare di elementi litici tufacei di varie dimensioni.

Il secondo gruppo è caratterizzato da terreni di prevalente origine alluvionale, di medio impasto e in alcuni tratti derivanti dalla degradazione delle argille plioceniche sottostanti.

74

CARATTERI AGRONOMICI

La coltivazione viene effettuata con la semina diretta, raramente col trapianto di piantine prodotte in vivaio.

Le cultivar più rappresentate sono nell'ordine: il Romanesco; il Mammouth; il Trevi; il Montebianco; il Giugnese.

La semina tuttora eseguita secondo le fasi lunari, inizia in luglio-agosto e termina in ottobre per raccolte che vanno da novembre a maggio-giugno.

La produzione raggiunge i 40.000 Kg/ha con una resa in prodotto commerciale del 50-70%.

La lavorazione ed il confezionamento vengono effettuati per il 90% da commercianti campani che acquistano il prodotto in blocco sul campo, spesso con contratti di coltivazione.

Esistono poche realtà locali di lavorazione che hanno iniziato recentemente tale attività.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Influenza dei fattori pedoclimatici;
- Professionalità raggiunta dagli imprenditori agricoli;
- Coltivazione improntata su criteri non estremamente intensivi;
- Impiego di fertilizzanti e fitofarmaci basato sulla coltivazione guidata dai tecnici operanti sul territorio e comunque a ridotto impatto tossicologico e ambientale.

Questi sono gli elementi che caratterizzano e rendono apprezzato il "finocchio di Isola C.R.", le cui qualità aromatiche hanno consentito la diffusione della coltura ai livelli attuali ed il successo del prodotto commerciale sui mercati nazionali ed esteri.

IMPORTANZA ECONOMICA ED INTRODUZIONE DEL MARCHIO DI TIPICIZZAZIONE

La produzione del finocchio nell'intera area di coltivazione ammonta ad un valore minimo di circa 20 miliardi (considerando gli importi per ettaro previsti nei contratti di coltivazione).

Tale importo potrebbe essere tranquillamente quintuplicato, nell'ipotesi di lavorazione in zona del prodotto, specialmente se caratterizzato da un marchio di indicazione geografica tipica ancor più se accompagnato da una certificazione di qualità derivante da coltivazione integrata o biologica.