

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: salmoriglio
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : sarmurighiu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

- ✓ "L'ingresso del salmoriglio (un intingolo per arrosti formato da olio, limone, origano, prezzemolo, pepe nero ed acqua di mare) nella cucina calabrese è da attribuire al periodo spagnolo." : tratto da "Lineamenti storici della gastronomia calabrese" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Caloria Sconosciuta anno V - n.20 (ottobre-dicembre 1982);
- ✓ la paternità della salsa è contesa tra calabresi e siciliani. Fatto è che in Calabria è diffusa fin nei più sperduti villaggi.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare - ristorazione

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

La ricetta è riportata da:

- ✓ Ottavio Cavalcanti su “Il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” – Mursia 1979;
- ✓ L. Veronelli “L’aristocrazia dei cibi” supplemento al n. 1072 di EPOCA , Mondadori Milano, 1971;
- ✓ “Calabria” Tuttitalia – Enciclopedia dell’Italia antica e moderna – SADEA editrice Firenze 1963.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: aglio, prezzemolo, origano, succo di limone, olio d’oliva e sale.

Forma :

Dimensione medie:

Peso medio:

Sapore: acre e speziato

Odore: agliaceo

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Lavare il prezzemolo e tritandolo, spezzettare l’aglio e amalgamare il tutto con l’olio d’oliva e l’origano; unire, infine, il succo di limone ed il sale. E’ utilizzato come condimento di carni e pesci grigliati.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l’anno

Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI