

181  
Codice prodotto

1  
74

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PASTE FRESCHE

Nome del prodotto

PASTA FILEJA

Eventuale sinonimo

FILEDA - FILEI

Termine dialettale

Area di produzione

VIBONESE

Storia, tradizione ed usi

Antica produzione familiare tradizionale di pasta fresca, che si tramanda di generazioni in generazioni, consumata in giornata ( ultimamente una azienda della zona effettua la vendita di questo tipo di pasta essiccata e a lunga conservazione).

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

Sì, molti i testi regionali che ne fanno  
riferimento.

- da più di 30 anni questo prodotto è entrato nel  
paniere dei ristoratori locali facendone il piatto  
forte.

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Farina di grano duro tipo "squatremi" o "cappella",  
acqua, sale.

#### Forma

allungata a vite

#### Dimensioni medie

8/10 cm

#### Peso medio

15-20 gr.

#### Sapore

tipico rustico

#### Odore

di farina

#### Colore

bianco- giallo

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

- impasto manuale della farina con l'acqua e il sale fino ad ottenere un composto omogeneo, su basi di legno ( Madia ) per circa 35 minuti.  
- Filatura per ottenere un filo omogeneo di circa 0,5 cm di diametro.  
- spezzatura del filo di pasta in pezzi di 20 - 30 cm di lunghezza.  
- trafilatura con bastoncini di ginestra essiccata, "danaco" o altro tipo di materiale .  
La pasta così prodotta viene fatta bollire per circa dieci minuti, salata, scolata e condita con sughi carichi tipo "al sugho di nduja" o " al sugo di fagioli di Caria".

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavolo d'appoggio

**Strumenti utilizzati**

mattarelli in legno, bastoncini di ginestra o altro materiale vegetale( danaco)per la filatura, graticci in vimini per asciugatura fino alla cottura.

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori artigianali.

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**SCHEDA PRODOTTO**  
**PASTE CON LO ZUCCHERO**

*Categoria:* Prodotti di pasticceria e dolciari  
*Nomi dialettali:* Le "geiusane" - i "tavutelli"  
*Territorio interessato alla produzione:* Gioiosa Jonica

*Valutazione dell'assetto produttivo:*  attivo

*Descrizione delle metodiche di lavorazione*

*Ingredienti:* Zucchero, farina di grano tenero, uova, latte, vaniglia.

*Tecniche di lavorazione:*

Per la realizzazione delle paste con lo zucchero necessitano tre fasi di lavorazione: in primo luogo la preparazione del pan di spagna che avviene sbattendo le uova con farina di grano tenero e zucchero. Il composto una volta pronto viene steso sulle teglie. Quindi si prepara la crema mettendo sul fuoco lento ad amalgamarsi farina, zucchero, uova, latte e vaniglia mescolando in continuazione fino a quando il composto non abbia preso consistenza e sia cotto. Quindi si mette a caramellare lo zucchero in una ciotola di acciaio sul fuoco mescolando frequentemente. La pasta una volta ricoperta con lo zucchero caramellato è pronta per essere consumata.

*Caratteristiche del prodotto:*

Di forma ovale, con un peso di circa 75 grammi per ogni pasta, di sapore molto dolce. Non possono essere conservate molto a lungo in quanto la crema è soggetta a deterioramento.

*Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:*

Ciotole di acciaio

Mestoli di legno

Planetaria di acciaio

Teglie di acciaio

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

Le paste con lo zucchero sono prodotti relativamente recenti che trovano la loro origine nella tradizione pasticceria di una famiglia di Gioiosa Jonica; tale tradizione è stata portata avanti nel paese anche da altre pasticceria ed è divenuta oggi (assieme ad altri prodotti di pasticceria) una caratteristica del Comune di Gioiosa Jonica. L'origine del prodotto può essere fatta risalire a circa 40 anni addietro.

La ricetta e la produzione si è protratta nel tempo grazie soprattutto alla tradizione pasticceria di una famiglia gioiosana che tuttora opera.

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

Alcuni laboratori di pasticceria hanno adottato i manuali di corretta prassi igienica così come voluto dal decreto legislativo 155/97.

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Pesca

**Eventuale sinonimo :**

**Termine dialettale :**

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**

Dolce tipico di Reggio Calabria

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**

Pasticceria "Margherita" Corso Garibaldi n. 81- Reggio Calabria, tel. 096522521

**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**

**NO - SI (specificare come):**

Presso pasticceria "Margherita" di Andreatchio Antonina

**7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**Ingredienti utilizzati:** farina, lievito di birra, latte, sale, zucchero, la scorza di limone, uova, burro, liquore alchermes.

**Forma :** sferica

**Dimensione medie:** 10 cm di diametro

**Peso medio:** 250 g

**Sapore:** gustoso e morbido

**Odore:** liquoroso

**Altre caratteristiche**

## **8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO**

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

Impastare la farina con il latte tiepido ed il lievito di birra, fino a formare una palla; fare due tagli a croce sulla superficie, avvolgere la palla in un telo e lasciarla lievitare.  
Impastare altra farina con lo zucchero, il limone grattugiato, i tuorli, gli albumi, il sale e se serve il latte tiepido. Aggiungere il burro e lavorare l'impasto fino a renderlo omogeneo. A questo punto unire il precedente impasto lievitato. Lavorare il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica. Appallottolarla e sistemarla in una terrina spolverata di farina, lasciare a riposo; dopo 2 – 3 ore lavorare ancora l'impasto ed infine lasciare lievitare per tutta la notte. Una volta lievitata la pasta formare delle sfere, spennellare con uovo la superficie e cuocere in forno. Tagliare le sfere a metà lasciare raffreddare e praticare in incavo all'interno. Bagnare con alchermes e riempire con crema pasticcera. Unire le semisfere e spruzzare sopra un po' di panna montata, sormontata da una ciliegina candita.

## **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**

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Petrale  
Eventuale sinonimo :  
Termine dialettale : u petrali

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

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** provinciale  
5.

6. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
Dolce tradizionale legato alla festività del Natale, diffuso in tutta la provincia.

7. **AZIENDA/PRODUTTORE**  
  
Produzione familiare e pasticcerie  
**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
**NO - SI (specificare come):**  
  
La ricetta è riportata da Carlo Baccellieri su "La buona cucina di Calabria", Edizioni Reghion – Reggio Calabria, 1976.

<b>8. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> farina, strutto, uova, ammoniaca per dolci, fichi secchi, mandorle e noci sgusciate, vino cotto, cedro candito, buccia d'arancio, glassa bianca, rosa o nera.
<b>Forma :</b> semiluna
<b>Dimensione medie:</b> 7 cm
<b>Peso medio:</b> 40 g
<b>Sapore:</b> gustoso e morbido
<b>Odore:</b> intenso e fruttato
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>9. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
<p>Pulire i fichi secchi e calarli nell'acqua bollente e lasciarli per qualche minuto, asciugarli e sminuzzarli e porli in una zuppiera. Sbollentare le mandorle e le noci, sbuciarle e farle tostare per qualche minuto in una teglia. Aggiungete le mandorle e le noci ai fichi e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere il cedro candito e la buccia di arancia a pezzetti. Ponete l'impasto così ottenuto in una pentola, unire il vin cotto. Togliere dal fuoco e lasciare riposare.</p> <p>Preparare la pasta esterna lavorando la farina con lo zucchero, lo strutto, e l'ammoniaca. Tirare una sfoglia e, con l'ausilio di un bicchiere, ricavare dei tondini del diametro di 10 – 12 cm. Mettere un cucchiaino del composto di fichi su ogni tondino in modo da formare una mezzaluna. Sigillare i bordi esercitando una leggera pressione con i denti di una forchetta. Cuocere in forno, a fine cottura ricoprire con una glassa bianca od al cioccolato e, sopra questa, spolverare confettini multicolore di zucchero, detti "riavulicchi".</p>

<b>10. PERIODO DI LAVORAZIONE :</b>
<b>Tutto l'anno</b>
<b>Dal mese di dicembre al mese di dicembre</b>

<b>11. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
---------------------------------------------------------

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

**13. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE****14. RICHIESTA DEROGA**

NO - SI

Codice prodotto

45

### REGIONE CALABRIA

#### Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Prodotti della pasticceria

Nome del prodotto

Pezzo duro

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Comuni della Locride RC

Storia, tradizione ed usi

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della locride.

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

SI, presso Pasticceria Gelateria Gatto - Via lazio,46- Gioiosa Ionica- RC

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Crema: uova, zucchero, latte, vaniglia.  
 Cioccolato: zucchero, cacao, latte.  
 Nocciola: zucchero, latte, estratto di nocciola.

Forma

rettangolare

Dimensioni medie

varie

Peso medio

150 gr.

Sapore

dolce

Odore

gradevole

Colore

varia

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si amalgamano tutti gli ingredienti, sul fuoco, in recipienti di acciaio con mestolo di legno, la lavorazione viene ultimata nella gelateria dunque messa nelle forme di alluminio appositamente foderate, riposa un giorno e viene quindi tagliato.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

[Empty box]

**Conservazione**

Sì

in appositi congelatori

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavoli in acciaio inox

**Strumenti utilizzati**

recipienti in acciaio inox, teglie in acciaio inox, mestolo in legno.

**Macchinari utilizzati**

macchinari da gelateria

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria

**Deroga richiesta**

No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Pignolata al miele  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :** "Napiteddhi"

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
*"Il Carnevale, si diceva, era la festa della trasgressione, dell'illiceità, del superamento dell'atavica fame. Sulla tavola trasbordavano i maccarruni i zita con ragù di maiale (rassu e mariu), pasta o furnu, polpette che piacevano ai bambini, ma questi aspettavano soprattutto la distribuzione generosa della pignolata. Questo dolce era composto da palline di pasta fritte nello strutto e poi assemblata in mucchietti ricoperti con glassa di cioccolato ed al limone, oppure composto in piccoli coni impastati e ricoperti con il miele e decorati con confettini colorati (napiteddhi)": da "Quando a Reggio non c'erano i cornetti" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta anno XVI n. 58*

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**  
  
Pasticceria "Il bergamotto" Piazza San Francesco – Gallina (RC)

<b>Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?</b>
<b>NO - <u>SI</u> (specificare come):</b>
Citata in:
✓ “L’aristocrazia dei cibi”, Luigi Veronelli nel supplemento al n. 1211 di EPOCA 1973, Mondadori Milano;
✓ “Reggio Calabria arcobaleno d’Italia”, a cura dell’A.A.S.T., Reggio Calabria 1955.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> uova, farina, grappa o alcool puro, strutto, buccia di limone, cannella, miele.
<b>Forma :</b> pigna
<b>Dimensione medie:</b> varie
<b>Peso medio:</b> vario
<b>Sapore:</b> consistente e mieloso
<b>Odore:</b> intenso
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Impastare la farina con le uova ed il liquore o alcool fino ad ottenere una pasta omogenea, morbida e liscia. Stendere la pasta in lunghi grissini della grossezza di un pollice e poi tagliare in cilindretti di circa un centimetro. Friggere in olio o strutto, la pasta si gonfierà e si spaccherà. Ritirare le palline quando dorate e mettere ad asciugare sulla carta. Sciogliere il miele al fuoco e mescolare di continuo fino ad ottenere un caramello biondo e filante. A questo punto buttare dentro il recipiente le palline fritte e mescolare a lungo per ben amalgamarli al miele. Versare il tutto su di un piano di marmo spolverato con zucchero e cannella pestati in un mortaio di rame; con le mani inumidite comporre delle piramidi a forma di “pigna”. Lasciare raffreddare.

<b>9. PERIODO DI LAVORAZIONE :</b> Carnevale
<b>Tutto l’anno</b>
<b>Dal mese di</b> <b>al mese di</b>

**10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI**

Mortaio di rame

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE****13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato

**Eventuale sinonimo :**

**Termine dialettale :**

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

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

### 5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

*“Il Carnevale, si diceva, era la festa della trasgressione, dell’illiceità, del superamento dell’atavica fame. Sulla tavola trasbordavano i maccarruni i zita con ragù di maiale (rassu e mariu), pasta o furnu, polpette che piacevano ai bambini, ma questi aspettavano soprattutto la distribuzione generosa della pignolata. Questo dolce era composto da palline di pasta fritte nello strutto e poi assemblata in mucchietti ricoperti con glassa di cioccolato ed al limone, oppure composto in piccoli coni impastati e ricoperti con il miele e decorati con confettini colorati (napiteddhi)”*: da “Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta anno XVI n. 58

### 6. AZIENDA/PRODUTTORE

Pasticcerie “Il bergamotto” Piazza San Francesco – Gallina (RC)

<b>Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?</b>
<b>NO - SI (specificare come):</b>
Citata in:
✓ “L’aristocrazia dei cibi”, di Luigi Veronelli nel supplemento al n. 1211 di EPOCA 1973, Mondadori Milano;
✓ “Reggio Calabria arcobaleno d’Italia”, a cura dell’A.A.S.T., Reggio Calabria 1955.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> uova, farina, grappa o alcool puro, strutto.
<b>Per la glassa:</b> zucchero, uova, essenza di limone, cacao, vanillina.
<b>Forma :</b> pigna
<b>Dimensione medie:</b> varie
<b>Peso medio:</b> vario
<b>Sapore:</b> glassato e friabile
<b>Odore:</b> essenza di limone o cioccolato vanigliati
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Impastare la farina con le uova ed il liquore o alcool fino ad ottenere una pasta omogenea. Stendere la pasta in lunghi grissini della grossezza di un pollice e poi tagliare a tocchetti di 2 cm circa. Friggere in olio o strutto, la pasta si gonfierà e si spaccherà. Ritirare le palline quando dorate e mettere ad asciugare sulla carta. Immergere metà in una glassa di zucchero bianco aromatizzato con la scorza di limone (o bergamotto) grattugiata e l’altra metà in una glassa di cioccolato. Lasciare raffreddare.

<b>9. PERIODO DI LAVORAZIONE :</b> Carnevale
<b>Tutto l’anno</b>
<b>Dal mese di</b> <b>al mese di</b>

<b>10. MATERIALI, STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
---------------------------------------------------------

[Empty rectangular box]

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

[Empty rectangular box]

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

[Empty rectangular box]

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Piparelle  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :**

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:**  
Area Aspromontana (Sant'Eufemia D'Aspromonte, Gambarie, Delia Nuova, Molocchio, Oppido Mamertina, Taurianova, Cittanova e San Giorgio Morgeto ), Reggio Calabria, Bagnara Calabria.

**4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:**  
Area Aspromontana (Sant'Eufemia D'Aspromonte, Gambarie, Delia Nuova, Molocchio, Oppido Mamertina, Taurianova, Cittanova e San Giorgio Morgeto ), Reggio Calabria, Bagnara Calabria.

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
E' un biscotto tipico di Reggio Cal. e provincia che, oltre nelle pasticcerie, non è inusuale trovare nelle bancarelle delle feste patronali.

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**  
Pasticcerie "Il bergamotto" Piazza San Francesco – Gallina (RC)  
**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
**NO - SI (specificare come):**

Citato su "Quando a Reggio non c'erano i cornetti" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n. 58 - anno XVI, 1993.

### 7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Ingredienti utilizzati:** farina, zucchero, burro, ammoniaca per dolci, cannella, chiodi di garofano, vanillina, mandorle

**Forma :** rettangolare

**Dimensione medie:** 10\*2 cm

**Peso medio:** 20 g

**Sapore:** friabile e mandorlato

**Odore:** profumo di cannella e caramello

**Altre caratteristiche**

### 8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Lavorare il burro, lo zucchero, l'ammoniaca, lo zucchero precedentemente bruciato (mettere lo zucchero in una pentola quando si brucia aggiungere l'acqua), le mandorle intere, la cannella, i chiodi di garofano e la vanillina; stendere l'impasto su una teglia da forno, una volta tolto dal forno tagliare in strisce rettangolari.

### 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

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti Agroalimentari Tradizionali**

70

Categoria prodotto	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
Nome prodotto	<b>PITTA</b>
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO
Storia, tradizione e usi	<p>La Pitta è un tipo particolare di pane, le cui origini sembra si debbano ricercare proprio nella città di Catanzaro. Il nome significa letteralmente “schiacciata di pane” per come è indicato anche in un testo del 1876 “La tradizione greco latina nei dialetti della Calabria citeriore” di Vincenzo Dorsa.</p> <p>Nella tradizione la sua produzione era strettamente legata a quella di due piatti tipici catanzaresi: <i>u' suffrittu e u' morzeddhu</i>, pietanze preparate rispettivamente con carne di maiale mista a frattaglie e con trippa vaccina mista a interiora che si mangiavano (e si mangiano) rigorosamente nella Pitta, opportunamente porzionata.</p> <p>La Pitta tradizionale è una ciambella con un “buco” molto accentuato tanto che la pasta di pane non aveva spessore (spazio compreso tra diametro esterno e diametro interno) superiore ai 5 cm ed il contenuto in “mollica” era molto ridotto. Ciò era dovuto ad un motivo ben preciso riconducibile alla necessità di utilizzare una limitata quantità di carne per riempire il pane, in periodi in cui la carne era un alimento “raro”. Oggi la Pitta, che si produce tutto l’anno, ha visto modificate nel corso del tempo le sue dimensioni relativamente alla spessore della pasta di pane.</p>
Esistenza documentazione .....	Sì, presso il “ <i>Panificio Scarfone sin dal 1924</i> ” – Via G. Casalinuovo – 88100 Catanzaro Tel. 0961/741291
Ingredienti utilizzati	Farina tipo 0, acqua, sale lievito
Forma	Ciambella
Dimensioni medie	//
Peso medio	500 grammi
Sapore	Tipico
Odore	Tipico
Colore	Marrone tendente al grigio chiaro
Lavorazione prodotto	Artigianale
Tecniche di lavorazione	Gli ingredienti menzionati vengono miscelati per

la preparazione dell'impasto. Quest'ultimo viene lavorato più volte e, quando ha raggiunto la consistenza ottimale, viene posto nelle casse di lievitazione ben chiuse allo scopo di evitare la formazione di crosta. Sul fondo delle casse vengono posti dei teli inumiditi per garantire la tipica morbidezza del prodotto finito. La lievitazione, dall'impasto alla messa in forno, si protrae per circa tre ore. Durante questo periodo avviene la messa in forma che è manuale. Segue la cottura in forno.

Periodo di lavorazione	Tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	No
Materiali utilizzati	Legno
Strumenti utilizzati	//
Macchinari utilizzati	Impastatrice, forno
Locali dove avviene la produzione	Locali autorizzati per la produzione di prodotti da forno
Deroga richiesta	No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Pitta di San Martino  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :**

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:**  
  
Area Aspromontana (Sant'Eufemia D'Aspromonte, Gambarie, Delia Nuova, Molocchio, Oppido Mamertina, Taurianova, Cittanova e San Giorgio Morgeto ), Bagnara calabra.

**4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:**  
  
Area Aspromontana (Sant'Eufemia D'Aspromonte, Gambarie, Delia Nuova, Molocchio, Oppido Mamertina, Taurianova, Cittanova e San Giorgio Morgeto ), Bagnara calabra

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
L'Aspromonte ha alcune sue peculiarità in tema di pasticceria, il territorio montano della provincia di Reggio Calabria vanta una tradizione pasticceria assolutamente originale: si producono ancora oggi dolci tipici di straordinaria bontà che ben si legano alle vicende storiche, recenti e remote della nostra terra. Una menzione particolare la meritano "Le Pitte di San Martino", una delicata pasta di pane con frutta fresca e noci, e lo "Stomatico". Nella provincia reggina costituiscono dolce tradizionale della festività natalizia, altrove si usano per onorare l'estate di S. Martino, onde il nome di Pitte di San Martino.

## 6. AZIENDA/PRODUTTORE

Pasticceria "Taverna" – Piazza Italia Taurianova

**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**

**NO - SI (specificare come):**

Citati da:

- ✓ Luigi Veronelli in "L'aristocrazia dei dolci", supplemento al n. 1211 di EPOCA 1973, Arnoldo Mondadori Milano;
- ✓ Guido Miggiano "Ricordi della vecchia Reggio", Editrice La voce di Calabria, Reggio Cal. 1973.

## 7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Ingredienti utilizzati:** pasta di pane, uovo, strutto, zucchero, cioccolato amaro fondente, fichi secchi, noce sgusciate, uva passa, mosto o vino cotto.

**Forma :** rettangolare

**Dimensione medie:** 5\*8 cm

**Peso medio:** 100 g

**Sapore:** delicato e dolce

**Odore:** fruttato

**Altre caratteristiche**

## 8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Tritare le noci, tagliate a pezzetti i fichi e fare rinvenire l'uvetta in acqua tiepida. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, mischiare le noci, l'uvetta e i fichi e coprire con vino o mosto cotto. Fare cuocere lentamente finché il vino sarà ridotto della metà e l'intingolo sia diventato piuttosto denso. Impastare assieme alla pasta di pane, l'uovo, lo strutto e lo zucchero. Imburrare una tortiera, allargare la pasta facendola risalire lungo i bordi, spalmare sopra l'intingolo preparato, poi ripiegare i lembi di pasta verso il centro, richiudendo il ripieno, fare lievitare qualche tempo poi cuocere in forno a calore moderato. Al posto del vino cotto qualcuno usa il miele disciolto in acqua a bagnomaria. Dopo raffreddati ricoprirli con una glassa bianca.

## 9. PERIODO DI LAVORAZIONE

**Tutto l'anno**

**Dal mese di novembre al mese di gennaio**

**10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI**

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria rispondente alle norme igienico - sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

Codice prodotto

E - 07

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

PITTA 'MPIGLIATA

'MBIGLIULATA

PITTA 'NCHIUSA - PITTA CCU PASSULI

INTERA REGIONE CALABRIA

Sono state trovate tracce di questo dolce nuziale in un documento notarile che risale al 1728. Si tratta di un contratto di matrimonio stipulato tra i coniugi Giaquinta di San Giovanni in fiore che acconsentono di dare in sposa la propria figlia al possidente Battista Caligiuro, alle condizioni che: "...a far la bocca dolce ai commensali penserà la famiglia dello sposo, che a fine pranzo dovrà offrire la pitta 'mpigliata preparata anzitempo curando che la pitta sia di finezza giusta ...".

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

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

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Farina di grano duro, acqua, olio di oliva, zucchero, noci, mandorle sgusciate, uva passa, miele, chiodi di garofano, cannella, lievito di birra, rosolio di agrumi, uova.

#### Forma

Circolare

#### Dimensioni medie

Circa 20 cm. di diametro

#### Peso medio

Da 150 gr. a 300 gr.

#### Sapore

Dolce

#### Odore

Intenso

#### Colore

Oro

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si mescola la frutta secca sminuzzata con l'uva passa in una terrina. Si porta a bollire l'acqua in un pentolino, si emulsiona l'olio e si aggiunge il rosolio e il lievito. Contemporaneamente si prepara l'impasto con la farina versando man mano il liquido. Il composto ottenuto, che deve essere ben compatto e sodo, si divide in due sfoglie. La prima si farcisce con la frutta secca, si ripiega in due a forma di mezzaluna e si taglia a strisce. Queste ultime vengono arrotolate a forma di spirale. La seconda sfoglia viene unta e zuccherata in una tortiera ben oleata e vi si adagiano le strisce di pasta farcite e arrotolate, lasciando liberi i bordi perimetrali che vengono ripiegati tutt'intorno verso l'interno. Si lega la pitta con uno spago e si fa riposare per otto ore in un luogo tiepido. Infine si unge e zucchera la superficie del dolce e si inforna a temperatura media (180°C), fino ad ottenere un colore dorato.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

Periodo natalizio

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

SI

Otto ore dalla lavorazione in luogo tiepido prima di essere infornata.

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

Spago.

**Strumenti utilizzati**

Teglia, matterello.

**Macchinari utilizzati**

Forno.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

**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:** Pizza alla reggina  
Eventuale sinonimo :  
Termine dialettale : Pitta a riggitana

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
Testimonianza orale

**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

**7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**Ingredienti utilizzati:** farina, ricotta fresca, salame, uova, strutto, prezzemolo, sale e pepe nero.

**Forma :** rotonda

**Dimensione medie:** 20 cm di diametro

**Peso medio:** vario

**Sapore:** sostanzioso

**Odore:** gradevole

**Altre caratteristiche**

**8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO**

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

Con la farina, acqua e un po' di strutto preparare una sfoglia, con la quale foderare una teglia. Versare in essa un ripieno costituito da tutti gli ingredienti, meno lo strutto, amalgamati. Ricoprire con un disco di pasta, cospargere la superficie, bucherellata con un ferro da calza, con fiocchetti di strutto e cuocere in forno.

**9. PERIODO DI LAVORAZIONE**

**Tutto l'anno**

**Dal mese di** novembre **al mese di** gennaio

**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:** pizza di maggio

**Eventuale sinonimo :**

**Termine dialettale :** "pitta di maju"

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

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

## 5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Pietanza che storicamente i pellegrini usano portare in occasione, fra l'ultima decade di aprile e la prima di maggio, della visita alla Madonna di Bobile (borgata del comune di Ardore). In origine la pitta era una focaccia rituale decorata o dipinta ("picta"=dipinta) che gli antichi popoli italici ed i romani offrivano alle divinità secondo il Rohlfs il nome deriva dal greco "pitta" che significava focaccia.

## 6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**

**NO - SI (specificare come):**

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.

#### 7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Ingredienti utilizzati:**

**per la pizza:** acqua, farina, sale, lievito e curcuci  
**ripieno:** ricotta fresca, salame, uova, pepe nero

**Forma :** rotonda

**Dimensione medie:** 20 cm di diametro

**Peso medio:** vario

**Sapore:** ricco

**Odore:** intenso

**Altre caratteristiche**

#### 8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Impastare la farina con acqua, sale e lievito energeticamente, aggiungere le curcuci e lasciare lievitare.

Una volta lievitata stendere la sfoglia della pasta e successivamente farcirla con la ricotta, salame, uova sode, pepe nero, ricoprire con altra sfoglia e cuocere in padella con poco olio d'oliva.

#### 9. PERIODO DI LAVORAZIONE

**Tutto l'anno**

**Dal mese di** aprile **al mese di** maggio

#### 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**

**Categoria del prodotto**  
**Nome del prodotto**  
**Eventuale sinonimo**  
**Termine dialettale**  
**Area di produzione**

Prodotti della pasticceria  
**PIZZI CCU NIEBITI**  
  
**Amantea - Belmonte Calabro CS**

**Storia, tradizione ed usi**

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del basso tirreno cosentino.

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

**SI presso pasticceria Politano - Amantea CS**

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

Uova, zucchero, olio, lievito, vaniglia, mostarda, gherigli di noci, chiodi di garofano, cannella, cioccolato fondente, biscotti secchi, uva passa.

**Forma**

varie - ovale

**Dimensioni medie**

varie

**Peso medio**

40 - 60 gr.

**Sapore**

dolce

**Odore**

delicato

**Colore**

giallo chiaro

**Lavorazione del prodotto**

**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

In una terrina, sbattere 12 tuorli e 4 chiare. Unire lo zucchero, la vaniglia, il lievito, l'olio e mezzo litro di acqua. Impastare delicatamente. Stendere la pasta con mattarello e ritagliare con una formetta rotonda (o con un bicchiere). Nel frattempo, mescolare la mostarda con uva passa, un trito di gherigli di noci, chiodi di garofano, cannella, cioccolato fondente e biscotti secchi sbriciolati con le mani (per impedire la fuoriuscita del ripieno). Posare l'impasto a cucchiaini sulle forme e ricoprire con altre forme, pressando l'estremità con le dita. Spennellare le forme con un battuto di chiare ed all'estremità passare gli scontri di una chavetta ungente grande di olio una teglia. Infarinare, sistemare le forme e passate in forno a 200 °C per il tempo necessario.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

Si

alcune settimane

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

Tavoli in acciaio inox

**Strumenti utilizzati**

attrezzi da pasticceria

**Macchinari utilizzati**

Forno a legna o elettrico.

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Categoria del prodotto**

Prodotti della pasticceria

**Nome del prodotto**

PIZZICCULL'OVA

**Eventuale sinonimo**

**Termine dialettale**

**Area di produzione**

Amantea - Belmonte Calabro CS

**Storia, tradizione ed usi**

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del basso Tirreno Cosentino.

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

SI, presso Pasticceria Politano - Amantea CS

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Farina, zucchero, uova, lievito, strutto, latte, vaniglia

#### Forma

ovale

#### Dimensioni medie

varie

#### Peso medio

100 g

#### Sapore

dolce

#### Odore

delicato

#### Colore

giallo

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

In una terrina, sbattere 6 uova. Aggiungere lo zucchero ed il latte e successivamente, il lievito, lo strutto e la vaniglia. Setacciare la farina e lasciarla cadere a fontana sulla spianatoia. Disporre al centro l'impasto precedente. Impastare delicatamente, formare una palla e lasciarla riposare per circa 6 ore. Impastare ancora velocemente e formare delle pagnottelle edelle "pupille" e sistemare nel centro delle uova fresche, pressando lievemente. Lasciare riposare le forme per altre 4 ore. Ungere d'olio le teglie, infarinare e disporre le forme. Passare in forno a 200 °C per il tempo necessario.

43

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Periodo di lavorazione**

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

tutto l'anno

No

**Conservazione**

Si

circa 20 giorni

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavoli in acciaio inox

**Strumenti utilizzati**

recipienti in acciaio inox, teglie in acciaio inox, mestolo in legno

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**SCHEDA PRODOTTO**

***RAFIOLI***

*Categoria:* Prodotti di Pasticceria e dolciari  
*Territorio interessato alla produzione:* Gerace

*Valutazione dell'assetto produttivo*  a rischio

*Descrizione delle metodiche di lavorazione:*

*Ingredienti:* Uova, Farina 00, zucchero e aromi di limone (buccia di limone grattugiata e succo di limone).

*Tecniche di lavorazione:*

La realizzazione dei rafioli prevede tre fasi: la composizione della pasta, la composizione della glassa e la cottura. Si mescolano in un recipiente di acciaio fino a farli amalgamare uova, zucchero, farina 00 e aromi di limone (buccia di limone grattugiata e succo di limone) e si realizza la pasta; si prepara quindi la glassa con l'albume dell'uovo e lo zucchero e la si sbatte fino a farla montare e quindi si ricopre la pasta; quindi successivamente si inforna il composto a fuoco basso.

I rafioli hanno un lungo di tempo di conservazione naturale (anche due mesi) salvo poi essere soggetti a perdite di sofficià ed indurimento.

*Caratteristiche del prodotto*

Il peso medio di un biscotto è di circa 100 grammi; è di dimensioni rettangolari di circa 10 per 10 cm e di 2/3 cm di altezza.

Il sapore è dolce con un forte sapore di limone

*Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:*

Mestoli di legno;

Planetaria di acciaio;

Teglie di acciaio.

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

I rafioli venivano fatti una volta per occasioni di festa ed in particolar modo venivano realizzati in occasione di matrimoni di donne appartenenti alle famiglie nobili di Gerace; la tradizione vuole infatti che la glassa che ricopre la pasta debba essere completamente bianca, di un bianco puro limpido perché doveva rappresentare la purezza della donna che prendeva marito.

Erà una tradizione prettamente familiare e quindi risulta difficile far risalire con esattezza nel tempo le origini del prodotto (anche se le donne più anziane ricordano che era un ricetta tramandatagli dalle loro nonne) e l'esatta etimologia del termine "rafioli".

In ogni caso era un prodotto che veniva realizzato solo a Gerace perché le famiglie nobili vivevano al centro di Gerace, la cittadina riferimento culturale e religioso di un tempo (non a caso la Diocesi originariamente risiedeva a Gerace).

Attualmente il prodotto viene realizzato soltanto in alcune famiglie ad eccezione di un paio di laboratori di prodotti da forno e pasticceria ricadenti nel comune di Gerace che lo hanno immesso sul mercato con un discreto successo in termini commerciali.

**Abbinamenti caratteristici:**

I rafioli originariamente venivano consumati come dolci tipici delle feste di matrimonio delle donne nobili, ma venivano anche degustati con il vino che una volta era chiamato "Greco di Gerace" (l'attuale Greco di Bianco a Denominazione di Origine Controllata), un passito molto pregiato che veniva prodotto nelle colline antistanti Gerace.

Codice prodotto 44

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Prodotti della pasticceria

Nome del prodotto

Sammartine

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Pitte

Area di produzione

Comuni della Iocride

Storia, tradizione ed usi

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della Iocride

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

SI, presso pasticcerie Gelateria Gatto - Via Lazio, 46 - Gioiosa Ionica - RC

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Impasto: fichi secci, noci, mandorle, uva  
passa, zucchero, garofano, cannella, vino cotto, buccia di  
mandarino, liquore.  
Pasta esterna: farina, zucchero, uova, strutto.

Forma

varie

Dimensioni medie

varie

Peso medio

50 - 70gr.

Sapore

semidolce

Odore

gradevole

Colore

bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Si macinano i fichi e si amalgamano con gli altri  
ingredienti, si impastano con il vino cotto e si fa riposare  
il tutto per un giorno. Si prepara la pasta esterna, si  
fanno le forme e si mettono in forno.

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	dal mese di novembre al mese di gennaio
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì
	il prodotto si presta a lunga conservazione in luogo asciutto.
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	tavoli in acciaio inox
Strumenti utilizzati	recipienti in acciaio inox e teglie
Macchinari utilizzati	planetaria per la pasta
Locali dove avviene la produzione	laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

Deroga richiesta  No

Codice prodotto

E - 08

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

SANGUINACCIO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SANCELU - SANGIARU - SANGIERI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Questo prodotto si ottiene dal sangue del maiale, quindi è strettamente correlato alla trasformazione dello stesso. Infatti, appena conclusa l'operazione di uccisione del maiale, il sangue che se ne trae, lo si prende subito onde evitare che coaguli. Ciò proprio a dimostrazione del fatto che come si dice: "del maiale non si butta niente". Questo prodotto costituisce una crema "dessert" molto particolare che può essere consumata da sola oppure spalmata sul pane diventando così un ottimo alimento per la preparazione di colazioni e merende, come avveniva in passato. La conservazione avviene in piccoli contenitori di vetro.

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

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia  
 delle tradizioni popolari.

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Sangue di malale, zucchero, pinoli, mandorle, noci, uva passa, vino cotto, cioccolato fondente.

#### Forma

Semi-solida

#### Dimensioni medie

#### Peso medio

#### Sapore

Dolciastro

#### Odore

Intenso

#### Colore

Amaranto scuro

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Importante, nella preparazione del "sancelu" sono le quantità di ingredienti da utilizzare che consistono in 2/3 di vino cotto ed 1/3 di sangue con l'aggiunta di zucchero. Gli ingredienti così preparati, si lasciano cuocere in un pentolone di rame stagnato sulle braci a cui man mano si aggiunge la frutta secca e la cioccolatoata. Quello che si ottiene è una crema dolce molto particolare.

51

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

Da dicembre a febbraio

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

[Empty box for details]

**Conservazione**

No

[Empty box for details]

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

Contenitori di vetro

**Strumenti utilizzati**

mestoli, pentoloni di rame.

**Macchinari utilizzati**

[Empty box for details]

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

Si

# REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO**: scaldatelle  
Eventuale sinonimo :  
Termine dialettale : scaldateddi

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

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

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
Biscotti croccanti utilizzati per la colazione.

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**: farina, olio, anice, lievito di birra, sale

<b>Forma :</b> ciambelle
<b>Dimensione medie:</b> 5 cm di diametro
<b>Peso medio:</b> 30 g
<b>Sapore:</b> friabile
<b>Odore:</b> anice o finocchio selvatico
<b>Altre caratteristiche</b>

#### **8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO**

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

Lavorare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciare lievitare; fare delle ciambelle ed immergerle in acqua bollente, appena salgono in superficie toglierle dall'acqua con una schiumarola, disporle in una teglia ed infornare. Variante con semi di finocchio selvatico a sostituzione dell'anice.

#### **9. PERIODO DI LAVORAZIONE**

Tutto l'anno

Dal mese di      al mese di

#### **10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI**

schiumarola

#### **11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

#### **12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

--

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

Codice prodotto

E - 09

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

DOLCIUMI

Nome del prodotto

SCALILLE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SCALIDDRI

Area di produzione

PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

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

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

Sì, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Farina di tipo "0", zucchero, strutto, anice, uova, olio, miele api.

#### Forma

Spirale intrecciata

#### Dimensioni medie

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

#### Peso medio

50 grammi

#### Sapore

Molto dolce

#### Odore

#### Colore

Miele

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Sciolto lo strutto sul fuoco si aggiungono alcune uova intere, alcuni tuorli, l'anice e lo zucchero. Si sbatte il composto per qualche minuto quindi si aggiunge la farina. Dall'impasto morbido si formano lunghi e sottili cilindri (il diametro non deve superare di molto il centimetro). Poi si unge il manico di un cucchiaio di legno con dell'olio e, intorno a questo, si arrotolano i segmenti di pasta formando così tante spirali. Si scalda quindi l'olio e si friggono poco alla volta le scalille che verranno solo scottate. Si lasciano quindi raffreddare e poi si pennellano con miele fuso. Quando quest'ultimo sarà asciugato, i dolci potranno essere confezionati. In alternativa le scalille possono essere ricoperte di glassa o di cioccolato.

57

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

Mese di dicembre

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

**Strumenti utilizzati**

Pentole, mestoli di legno, tavole di legno

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**SCHEDA PRODOTTO - SGUTA**

*Categoria:*

Prodotti da forno

*Nomi dialettali:*

'Nguta

*Descrizione della categoria merceologica:*

Dolce da forno

*Territorio interessato alla produzione:*

Bianco, Bovalino, Sant'Agata di Bianco, Carrafa di Bianco, Casignana, Portigliola, Ciminà, Careri, Plati, Ardore, Locri, Gerace, Antonimina, Agnana, Canolo, Siderno, Gioiosa Jonica, Roccella Jonica, Martone, S. Giovanni di Gerace, Mammola, S. Ilario, Grotteria

*Valutazione dell'assetto produttivo:*

attivo

*Descrizione delle metodiche di lavorazione:*

*Ingredienti:*

1 kg di farina di grano tenero, lievito di casa (naturale), 4 uova, 2 cucchiari di olio di oliva extravergine, 250 gr di zucchero, acqua (tutti gli ingredienti sono di provenienza locale).

*Tecniche di lavorazione :*

Il lievito naturale si prepara 24 ore prima dell'impasto, la farina si impasta a mano con acqua, uova e zucchero e lievito naturale (per fare 2 kg di sgute è necessario 1Kg di farina e di lievito, 4 uova, 2 cucchiari d'olio extravergine di oliva, ¼ di kg di zucchero). Una volta che l'impasto è compatto lo si mette a lievitare in un luogo asciutto per un periodo di tempo che va dalle 4 alle 8 ore (dipende dalle condizioni climatiche contingenti). Dopo che l'impasto è lievitato al centro si mette un uovo intero che è stato bollito e il tutto viene messo a cuocere nel forno a legna monitorando frequentemente la cottura in modo tale che non si bruci (circa 30 / 40 minuti ad una temperatura di 150° circa). Una volta che ha acquistato il colore dorato la sguta è pronta al consumo.

*Caratteristiche del prodotto*

Il sapore è dolce; la forma è simile ad un piccolo pane con un uovo al centro; mediante pesa 600/700 grammi.

Il colore esternamente è marrone scuro mentre internamente è giallo chiaro.

*Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:*

Tavoliere di legno sul quale viene realizzato l'impasto;  
Forno a legna.

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

È un prodotto che abitualmente si realizza nel periodo che precede pasqua e in particolar modo viene consumato nel giorno di pasquetta.

Viene prodotto prevalentemente nelle famiglie popolari, nei forni e nei ristoranti tipici che offrono prodotti e ricette tradizionali della zona e ha un'antichissima tradizione tanto è che non si riesce a stabilire una sua origine storica precisa.

Viene prodotto un po' ovunque su tutto il territorio della Locride. Il giorno di pasquetta (lunedì dell'angelo) viene realizzata nel comune di Siderno la sagra della Sguta.

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

Alcuni fornai hanno realizzato il manuale di corretta prassi igienica in attuazione del Decreto legislativo 115/97

*Abbinamenti caratteristici:*

Nel periodo che precede la pasqua e nel giorno di pasquetta la sguta viene consumata con fave e soppresata, capicollo e lardo e caciocavallo di Ciminà. Il gusto dolce della sguta esalta il gusto salato e piccante dei salumi e il gusto amaro delle fave.

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO**: Sorbetto al bergamotto

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

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

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

### 5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Il bergamotto è un agrume che ha un eccellente areale di coltivazione in provincia di Reggio Calabria. Esso viene utilizzato non solo come essenza in profumeria, ma anche in pasticceria e per la produzioni di prodotti tipici. L'utilizzo del bergamotto nella produzione dolciaria, risale alle tavole imbandite e ai celeberrimi banchetti del rinascimento. L'arte e la creatività dei maestri pasticceri di Reggio Calabria hanno valorizzato attraverso diverse elaborazioni il sapore insolito di questo agrume. Il Sig. Marino, titolare della pasticceria "Il Bergamotto", ha fatto di questo frutto tipico l'ingrediente base di molti dolci, circa 25, della sua produzione. Tra questi le paste di mandorla arricchite dalla marmellata di bergamotto ed il sorbetto al bergamotto sono quelli maggiormente rappresentativi.

La particolare sensazione di freschezza che rimane in bocca dopo aver degustato il sorbetto al bergamotto del Sig. Marino è da attribuire alla sua abilità nel bilanciare nel modo migliore gli ingredienti, è stato definito dai migliori pasticceri nazionali come "*il sorbetto che mancava*". Questo prodotto è stato degustato al Florian di Venezia, al Caffè Greco di Roma, al Casinò di Sanremo, a Palazzo Chigi, etc.. Inoltre, è stato presentato in almeno 15 trasmissioni televisive di prima fascia sulle reti nazionali.

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

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> zucchero, acqua, succo di bergamotto, neutro.
<b>Forma :</b>
<b>Dimensione medie:</b>
<b>Peso medio:</b>
<b>Sapore:</b> fresco
<b>Odore:</b> tipico del bergamotto
<b>Altre caratteristiche:</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste</u> .
Sciogliere lo zucchero in acqua ed aggiungere il succo di bergamotto ed il neutro, fare mantecare per circa dieci minuti alla temperatura di -8 °C. Conservare nelle campane d'acciaio a 12 °C.

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

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
Mantecatore

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria conforme alle norme igienico - sanitarie

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

Bancone espositivo

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Sospiri di monaca  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :**

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
Dolce tipico di Bagnara Calabria dove la lunga tradizione religiosa oltre ad aver lasciato ricche testimonianze ha condizionato anche la nomenclatura di alcuni dolci.

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**  
Pasticceria F.Ili De Forte – Corso Vittorio Emanuele n. 141, Bagnara Calabria  
Tel. 0966371103  
**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
**NO - SI (specificare come):**  
Presso la pasticceria F.Ili De Forte – Corso Vittorio Emanuele n. 141, Bagnara Calabria  
Tel. 0966371103

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> Pan di Spagna, crema bianca, glassa, ciliegia candita
<b>Forma :</b> cassatina
<b>Dimensione medie:</b> diametro 10 cm, alto 6 cm
<b>Peso medio:</b> 100 – 150 g
<b>Sapore:</b> dolce
<b>Odore:</b> glassato
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Preparare il Pan di Spagna, tagliare due dischi alti circa 3 cm, riempire il centro con crema pasticcera bianca, riunire le due parti in modo da ottenere una cassatina con al centro la crema, farcire l'esterno con glassa bianca e guarnire con una ciliegina candita.

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

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>

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

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

Codice prodotto

41

**REGIONE CALABRIA**

**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

STOMATICO

Comuni della Locride

prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della locride.

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

Si , presso pasticceria Scocchieri - Via Roma , 56 - Locri - RC

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

Farina tipo 00, lievito, burro, zucchero caramellato, mandorle, cannella.

**Forma**

Tocchi parallelepipedi

**Dimensioni medie**

cm. 8 x 8 x 3

**Peso medio**

100 gr.

**Sapore**

dolce

**Odore**

gradevole

**Colore**

bianco sporco

**Lavorazione del prodotto**

**Tecniche di lavorazione**

miste

gli ingredienti vengono miscelati con fruste di acciaio in ciotoloni di acciaio, il composto viene dunque steso su una teglia e messo in forno senza farlo lievitare, dunque lasciato raffreddare e tagliato.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavoli in acciaio inox

**Strumenti utilizzati**

fruste , ciotole e teglie in acciaio inox

**Macchinari utilizzati**

forno elettrico e/o a legna

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

**Deroga richiesta**

No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Stracetti  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :**

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

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

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
Biscotti croccanti legati alla tradizione della festività pasquale.

6. **AZIENDA/PRODUTTORE**  
  
Pasticceria Sarnè – Via Spanò Reggio Calabria; 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.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
<b>Ingredienti utilizzati:</b>	farina, mandorle, zucchero, bicarbonato
<b>Forma :</b>	losanghe, quadrati, rettangoli
<b>Dimensione medie:</b>	4*2 cm
<b>Peso medio:</b>	15 g
<b>Sapore:</b>	friabile e dolce
<b>Odore:</b>	mandorlato
<b>Altre caratteristiche</b>	

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .	
<p>Lasciare le mandorle in acqua tiepida, quindi eliminare la pellicina, tostarle al forno caldo e tritarle grossolanamente. Impastarle con la farina, lo zucchero, l'acqua ed il bicarbonato. Stendere l'impasto in un tagliere lasciando un'altezza di 1 cm, tagliare a losanghe, quadrati, rettangoli. Cuocere in forno.</p>	

<b>9. PERIODO DI LAVORAZIONE : periodo pasquale</b>	
<b>Tutto l'anno</b>	
<b>Dal mese di</b>	<b>al mese di</b>

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>

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

<b>12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE</b>
-----------------------------------------------------------------

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

# 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**: Stroncatura

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : "Stroncatura"

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**: Piana di Gioia Tauro

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO**: Piana di Gioia Tauro

## 5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

"La stroncatura" è un tipo particolare di pasta, di fattura antica, che oggi si trova solo nella Piana di Gioia Tauro, essa contribuì moltissimo ad arricchire la storia dell'alimentazione presso i ceti più bassi di questo territorio.

Questa pasta veniva prodotta in casa utilizzando le "scopature" di magazzino, cioè raccogliendo da terra i residui misti di farina e crusca durante le operazioni di molitura del grano. Il colore era ovviamente scuro e la stroncatura veniva messa in vendita a prezzi molto bassi.

Talvolta risultava di sapore fortemente acido e veniva data in pasto a maiali e galline.

Le classi sociali meno abbienti ne facevano grande uso per l'economicità e per correggere il sapore o per attenuare il grado di acidità, usavano condirla con salse molto piccanti o con acciughe salate ed aglio.

Oggi l'uso della stroncatura è ancora vivo, naturalmente essa è stata migliorata: il colore scuro viene determinato dall'utilizzazione di farine integrali, mentre la "callosità" è dovuta non più a difetti di pastificazione, bensì all'uso di grano duro ed alla grossolana crivellazione della farina.

<b>6. AZIENDA/PRODUTTORE</b>
<b>Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?</b>
<b>NO - <u>SI</u> (specificare come):</b>
Se ne ha testimonianza nel “Diario di un viaggio a piedi – provincia di Reggio Calabria 1847” di Edward Lear (1812-1888), pubblicato a Londra per la prima volta nel 1852.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> <b>per la pasta:</b> farina integrale di frumento <b>per il condimento:</b> olio, acciughe, aglio, olive nere, formaggio, mollica grattugiata di pane biscotto.
<b>Forma :</b> linguine
<b>Dimensione medie:</b> lunghezza di circa 40 cm
<b>Peso medio:</b>
<b>Sapore:</b> deciso e piccante
<b>Odore:</b> rustico
<b>Altre caratteristiche:</b> colore scuro

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Preparare un condimento a base di olio abbondante, aglio, acciughe e olive, aggiungere la pasta al condimento, spolverare con formaggio e mollica di pan grattato.

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

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
---------------------------------------------------------

--

<b>11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE</b>
--------------------------------------------------------------

<b>12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE</b>
-----------------------------------------------------------------

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

Codice prodotto

E - 10

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

SUSUMELLE

SUSAMELLE - SUSUMELLI

PITTE DI SAN MARTINO

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

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

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

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

Farina tipo 0, zucchero, miele, uva sultanina, frutta candita, margarina vegetale, polvere lievitante, aromi.

**Forma**

**Dimensioni medie**

**Peso medio**

**Sapore**

**Odore**

**Colore**

Ovoidale

10 cm.

100 gr.

Amarognolo

Intenso

Marrone

**Lavorazione del prodotto**

**Tecniche di lavorazione**

miste

La lavorazione inizia con la miscelazione di tutti gli ingredienti ed il relativo procedimento di impasto. Terminata tale fase inizia il modellaggio del prodotto quindi si procede al taglio dello stesso teso a realizzare dei panetti ovali della misura di circa 10 cm. Terminato questo procedimento, le susumelle si infornano per circa 30 minuti. Una delle loro varianti è la possibilità di ricoprire gli stessi con cioccolato bianco o nero. Infine, vengono posti nei vassoi appositi al consumo.

77

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

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

**Strumenti utilizzati**

Coltellini, teglie.

**Macchinari utilizzati**

Impastatrice, forno, ricopritrice.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

**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:** taglierini e ciciri  
Eventuale sinonimo : laganelle e ciciri  
Termine dialettale :

**3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Area grecanica

**4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** Area grecanica

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
E' il piatto rituale del due novembre, commemorazione dei defunti.

**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 "Panza chjina fa cantari – cucina e vini di calabria" P. Perri Editore

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> ceci, farina, acqua, alloro, prezzemolo e sale
<b>Forma :</b>
<b>Dimensione medie:</b>
<b>Peso medio:</b>
<b>Sapore:</b> gustoso e leggermente dolciastro
<b>Odore:</b> aromatico
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Lavorare la farina con l'acqua a mano fino ad ottenere una sfoglia morbida. Tirlarla con il <i>laganature o schianaturi</i> (antesignano del moderno mattarello), avvolgerla su se stessa e tagliarla con un coltello ricavando le <i>laganelle</i> (tagliatelle), larghe circa 5 mm. Mettere a bagno i ceci dalla sera precedente e cuocerli, in un tegame di terracotta direttamente sul fuoco, in abbondante acqua salata senza alcun condimento, ma con l'aggiunta di due foglie d'alloro. A cottura ultimata aggiungere le tagliatelle già lessate e amalgamare il tutto con olio crudo e prezzemolo tritato.

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

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
---------------------------------------------------------

<b>11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE</b>
--------------------------------------------------------------

--

<b>12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE</b>
-----------------------------------------------------------------

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

Codice prodotto

### REGIONE CALABRIA

#### Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA
TARALLI BIANCHI
TARALLI DA ZI ANNA
- Belmonte Calabro CS

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

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

Sì presso panificio Tirreno- Via Ruccoli - Belmonte Calabro \_CS\_ tel. 0982 - 47093.

fr

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

Farina di tipo 00, uova, acqua, zucchero, .

**Forma**

rotonda con foro centrale

**Dimensioni medie**

di diametro 6cm

**Peso medio**

70/100 gr.

**Sapore**

dolce

**Odore**

gradevole

**Colore**

bianco

**Lavorazione del prodotto**

**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Si impastano manualmente gli ingredienti e dopo amalgamati gli si dà la forma e vengono calati in acqua bollente per pochi minuti. Successivamente vengono intaccati con un coltello lateralmente e messi in forno. Tolti da forno si fanno raffreddare e vengono immersi in una soluzione di acqua e zucchero sciolto in una pentola sul fuoco.

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

a volte

si conservano in un luogo asciutto per circa un mese.

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavolo d'appoggio

**Strumenti utilizzati**

pentole, mestoli

**Macchinari utilizzati**

forno, fornelli a gas

**Locali dove avviene la produzione**

Laboratori artigianali.

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

H - 07

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

TARALLI MORBIDI

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

TARADDRI

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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

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

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

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Farina di tipo 00, acqua, sale, olio di oliva o strutto, miele, uova.

**Forma**

rotonda con foro centrale

**Dimensioni medie**

diametro ca. 2 cm

**Peso medio**

pacchetti da 300 e 400 g

**Sapore**

gradevole secondo il tipo di seme

**Odore**

gradevole

**Colore**

colore dorato

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

miste

Si lavora la pasta del pane con le uova, aggiungendo lo strutto ed il miele. Il composto si modella a cannelli formando con essi delle ciambelle che vengono immerse per pochi istanti, una per volta, in una pentola d'acqua in ebollizione. Si sistemano i taralli sulla placca del forno leggermente unta d'olio e si fanno cuocere finchè non risultano ben dorati.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

[Empty box for details]

**Conservazione**

No

[Empty box for details]

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

[Empty box for details]

**Strumenti utilizzati**

bilancia, tagliatrice, tavolo con superficie in marmo.

**Macchinari utilizzati**

raffinatore, impastatrice, tarallatrice, bollitore e forno.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE

**Deroga richiesta**

**Si**

Codice prodotto

H - 08

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

TARALLINI AI SEMI DI ANICE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Taradduzzi

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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

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

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

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Farina di tipo 00, acqua, sale, olio di oliva, vino bianco, semi di anice.

**Forma**

rotonda con foro centrale

**Dimensioni medie**

diametro ca. 2 cm

**Peso medio**

pacchetti da 300 e 400 g

**Sapore**

gradevole di anice

**Odore**

gradevole

**Colore**

colore dorato

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

miste

Si prepara la pasta lavorando la farina con l'acqua salata, aggiungendo poco a poco l'olio mescolato nel vino bianco. Successivamente si aggiungono i semi di anice. L'impasto ottenuto viene lavorato fino ad ottenere delle lunghe strisce tonde che vengono tagliate in piccoli pezzi. Questi vengono, quindi, chiusi a forma circolare e messi in acqua bollente per alcuni minuti. Lasciati raffreddare vengono successivamente infornati per circa 20 minuti.

89

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

sacchetti trasparenti in plastica, cartoni.

**Strumenti utilizzati**

bilancia, tagliastrisce, tavolo con superficie in marmo.

**Macchinari utilizzati**

raffinatore, impastatrice, tarallatrice, bollitore e forno.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

**Deroga richiesta**

**Sì**

30

Codice prodotto

H - 09

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

TARALLINI AI SEMI DI FINOCCHIO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Taradduzzi

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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

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

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

91

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Farina di tipo 00, acqua, sale, olio di oliva, vino bianco, semi di finocchio.

**Forma**

rotonda con foro centrale

**Dimensioni medie**

diametro ca. 2 cm

**Peso medio**

pacchetti da 300 e 400 g

**Sapore**

gradevole di finocchio

**Odore**

gradevole

**Colore**

colore dorato

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

miste

Si prepara la pasta lavorando la farina con l'acqua salata, aggiungendo poco a poco l'olio mescolato nel vino bianco. Successivamente si aggiungono i semi di finocchio. L'impasto ottenuto viene lavorato fino ad ottenere delle lunghe strisce tonde che vengono tagliate in piccoli pezzi. Questi vengono, quindi, chiusi a forma circolare e messi in acqua bollente per alcuni minuti. Lasciati raffreddare vengono successivamente infornati per circa 20 minuti.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

sacchetti trasparenti in plastica, cartoni.

**Strumenti utilizzati**

bilancia, tagliastriace, tavolo con superficie in marmo.

**Macchinari utilizzati**

raffinatore, impastatrice, tarallatrice, bollitore e forno.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

H - 10

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PANE

Nome del prodotto

TARALLINI AL PEPERONCINO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Taradduzzi piccanti

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

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

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

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

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto****Ingredienti utilizzati**

Farina di tipo 00, acqua, sale, olio di oliva, vino bianco, peperoncino rosso piccante macinato, semi di finocchio o di anice.

**Forma**

rotonda con foro centrale

**Dimensioni medie**

diametro ca. 2 cm

**Peso medio**

pacchetti da 300 e 400 g

**Sapore**

gradevole

**Odore**

gradevole

**Colore**

colore dorato tendente al rosato

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

miste

Si prepara la pasta lavorando la farina con l'acqua salata, aggiungendo poco a poco l'olio mescolato nel vino bianco. Successivamente si aggiungono i semi di anice o di finocchio ed il peperoncino. L'impasto ottenuto viene lavorato fino ad ottenere delle lunghe strisce tonde che vengono tagliate in piccoli pezzi. Questi vengono, quindi, chiusi a forma circolare e messi in acqua bollente per alcuni minuti. Lasciati raffreddare vengono successivamente infornati per circa 20 minuti.

95

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

[Empty box for details]

**Conservazione**

No

[Empty box for details]

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

sacchetti trasparenti in plastica, cartoni.

**Strumenti utilizzati**

bilancia, tagliastrisce, tavolo con superficie in marmo.

**Macchinari utilizzati**

raffinatore, impastatrice, tarallatrice, bollitore e forno.

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO PER PANIFICAZIONE.

[Empty box for details]

**Deroga richiesta**

No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** tartine di sanguinaccio  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :** tartini i sanguinacciu

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
Si prepara e si consuma nello stesso periodo (invernale) in cui si celebra il rito delle frittole del maiale, proprio per le sue caratteristiche di consistenza, robustezza e "pesantezza". Il "massaro" raccoglie il sangue del maiale ancora caldo in un secchio, lo mescola ininterrottamente per alcuni minuti per evitare che coaguli.  
Era in uso sin dal XIX secolo, veniva servito durante i matrimoni su cialde o crostoni zuccherati, o fritto o salato e piccante.

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**  
Pasticceria F.lli Giordano Via Nazionale 76B – Archi. Tel. 096545480  
**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.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> sangue di maiale, zucchero, mosto cotto o cioccolato fondente, latte, amido o fecola di patate, uvetta sultanina, pinoli, mandorle, gherigli di noci, cannella, chiodi di garofano.
<b>Forma :</b> tartina
<b>Dimensione medie:</b> 5 – 6 cm
<b>Peso medio:</b> 50 – 70 g
<b>Sapore:</b> deciso
<b>Odore:</b> intenso
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Filtrare il sangue per togliere eventuali impurità e versarlo in una casseruola. Unire il mosto cotto oppure il latte, lo zucchero, il cacao ed un po' di cannella, precedentemente pestata nel mortaio insieme ai chiodi di garofano. Farlo cuocere a fuoco lento, rimestando con delicatezza ed a lungo. Il sangue dovrà addensarsi in una crema, solo allora aggiungere al sanguinaccio le mandorle e le noci tritate grossolanamente, l'uvetta già ammorbidita ed i pinoli. Riempire le tartine e servire ben freddo.

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

<b>10. MATERIALI, STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
Setaccio a rete piccola, casseruola, mortaio

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

98

--

<b>12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE</b>
-----------------------------------------------------------------

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

Codice prodotto

39

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

PRODOTTI DELLA PASTICCERIA

Nome del prodotto

TARTUFO DI PIZZO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

COMUNE DI PIZZO CALABRO - VV -

Storia, tradizione ed usi

Antico prodotto tradizionale della pasticceria familiare ed aziendale del Vibonese. Rappresenta il gelato sicuramente più famoso in Calabria. da qualche anno, le aziende artigianali che lo producono, lo commercializzano presso moltissimi ristoranti e bar presenti su tutto il territorio Calabrese. E' stato chiamato tartufo perchè la forma ed il colore somigliano tantissimo al più famoso "tartufo nero". Per la produzione non vengono usati coloranti, conservanti, additivi, edulcoranti, radiazioni ionizzanti e non vengono aggiunti elementi nutritivi di sintesi.

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

SI, Presso Bar Gelateria Ercole -Piazza della  
Repubblica,18- Pizzo C. - VV- tel 0963 .  
531149

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

latte, zucchero, uova, nocciola, cacao, aromi naturali

Forma

sferica imperfetta.

Dimensioni medie

10 cm.

Peso medio

200 gr.

Sapore

dolce

Odore

tipico

Colore

cacao

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

L'impasto e la pastorizzazione del composto avviene con i macchinari da gelateria.  
La copertura successiva del prodotto viene fatta, manualmente, con cacao e zucchero.

# REGIONE CALABRIA

## Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Sì

Il composto, prima della commercializzazione , viene riposto in frizer per una settimana.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

tavoli in acciaio inox, spatole e materiali vari da gelateria.

Strumenti utilizzati

Macchinari utilizzati

macchine per gelati , pastorizzatore e mantecatore

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA  
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

43

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Prodotti della pasticceria

Nome del prodotto

Torroncino

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

torroncino di sposi

Area di produzione

Comuni della Locride RC

Storia, tradizione ed usi

Prodotto tradizionale della pasticceria familiare e aziendale del comprensorio della locride.

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

Sì, presso pasticceria gelateri Gatto - Via lazio  
n° 46 - Gioiosa Ionica - RC-

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Mandorle , zucchero e chiodi di garofano.

Forma

rettangolare

Dimensioni medie

varie

Peso medio

25 gr.

Sapore

dolce

Odore

gradevole

Colore

bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si amalgamano con mestolo di legno gli ingredienti in un recipiente di rame sul fuoco, si stende il composto su un telaio di legno con mattarello e si taglia a pezzi.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

tutto l'anno

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

tavoli in acciaio inox

**Strumenti utilizzati**

recipienti di rame , mestolo, telaio e mattarello di legno.

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

laboratori rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

**Deroga richiesta**

No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Torrone a poggia con mandorle  
Eventuale sinonimo :  
Termine dialettale : Turruni

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Reggio Calabria, Bagnara Calabra, Taureanova, Cittanova, Laureana di Borrello

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

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
I cultori della pasticceria assegnano alla cittadina di Taureanova il primato nella produzione del torrone, l’affermazione crea dei problemi di primogenitura legati alle origini ed alla tradizione storica di questo prelibato e apprezzato dolce. I pasticceri di Bagnara vantano, infatti, una secolare tradizione nella lavorazione del torrone, si tramanda da padre in figlio dai primi anni dell’ottocento, e si sentono autorizzati e legittimati, nel sostenere che è il prodotto simbolo della loro città piuttosto che di Taurianova. La querelle è di un certo peso ed ancora oggi non è stata risolta.

6. **AZIENDA/PRODUTTORE:** Pasticceria Francesco Careri – Porelli, Bagnara Calabria

**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
NO - SI (specificare come):  
Se ne ha testimonianza in “Quando a Reggio non c’erano i cornetti” di Giuseppe Polimeni

pubblicato su Calabria Sconosciuta – Anno XVI n. 58

### 7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Ingredienti utilizzati:** miele chiaro, vanillina, albumi d'uovo, zucchero semolato, acqua, mandorle mondiate, zucchero a velo, succo di limone,

**Ricoperti:** foglia di ostia

**Forma :** rettangolare

**Dimensione medie:** lungo 6 cm, largo 3 cm

**Peso medio:** 40 g

**Sapore:** morbido e mandorlato

**Odore:** intenso

**Altre caratteristiche**

### 8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Cuocere a bagnomaria a fuoco moderato il miele chiaro con aggiunta di un pizzico di vanillina. Scaldarlo fino a bollitura, mescolando in continuazione con una piccola spatola di legno; quando raggiunge il punto di cottura detto "alla palla forte" (riconoscibile perché prendendo un pò di miele con la punta della spatola e facendolo cadere in acqua fredda dovrà rompersi come ghiaccio), unitevi delicatamente ed un poco alla volta gli albumi d'uovo montati a neve. Fate riprendere la cottura e, sempre mescolando, riportate il composto al precedente stato della "palla forte" quindi spegnere il fuoco.

Cuocere a parte lo zucchero semolato con l'acqua, non appena raggiunge la caramellizzazione chiara, versatelo lentamente ed a filo sulla massa di miele e albumi, amalgamando il tutto. Incorporate infine le mandorle mondiate e asciugate nel forno appena caldo. Rovesciate il composto ancora caldo entro 4 righelli con un mattarello abbondantemente cosperso di zucchero a velo, bagnare la superficie con succo di limone filtrato e ricopritela con una foglia di ostia, premendola leggermente. Capovolgere il composto e ripetere l'operazione, ritagliare il torrone ancora tiepido con un coltello a sega, ricavandone due strisce larghe 4 cm e lunghe 12-15 cm. Per ottenere un torrone più morbido aumentare la dose di albume.

### 9. PERIODO DI LAVORAZIONE

**Tutto l'anno**

**Dal mese di Novembre al mese di Gennaio**

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>  ✓ Casseruola a fondo emisferico di rame non stagnato o di acciaio inossidato ✓ Spatola di legno ✓ Mattarello ✓ Coltello a sega
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

<b>12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE</b>
-----------------------------------------------------------------

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

108

Codice prodotto

E - 11

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

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

DOLCIUMI
TORRONE DI ARACHIDI CON ZUCCHERO
TURRUNI
INTERA REGIONE CALABRIA

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

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

109

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

miele, zucchero, arachidi, aromi naturali

**Forma**

**Dimensioni medie**

**Peso medio**

**Sapore**

**Odore**

**Colore**

Parallelepipedo allungato

10 cm

100 gr.

dolce

di miele

ambrato

**Lavorazione del prodotto**

**Tecniche di lavorazione**

miste

viene messo il miele e le arachidi ad una certa cottura nell'impastatrice, una volta pronto viene portato su delle tavole di alluminio e preparato in forme rettangolari per essere tagliato ed inserito sulle teglie. Dopo fatto raffreddare viene ricoperto a mano o dalla macchina ricopritrice.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

da ottobre a dicembre

No

**Conservazione**

No

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

**Strumenti utilizzati**

tegole e tavole di alluminio

**Macchinari utilizzati**

impastatrice e incartatrice, spianatore, taglierina

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

Deroga richiesta

No

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

2. **NOME DEL PRODOTTO:** Torrone gelato  
Eventuale sinonimo :  
Termine dialettale : "Turruni gelatu"

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** Reggio Calabria,  
Bagnara Calabra

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

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
*"Veniva poi il turno dei torroni, la cui tipologia pur non raggiungendo quella di oggi, era abbastanza ampia. Oltre al tradizionale torrone gelato, il più delle volte fatto in casa, vi erano i torroni....."* : Tratto da "Quando a Reggio non c'erano i cornetti" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta n. 58 - anno XVI, 1993.  
Dolce tipico di Reggio e Bagnara legato alla feste natalizie.

6. **AZIENDA/PRODUTTORE**  
Familiare - pasticceria  
**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
**NO - SI (specificare come):**  
Citato su:  
✓ "Quando a Reggio non c'erano i cornetti" di Giuseppe Polimeni pubblicato su

Calabria Sconosciuta n. 58 - anno XVI, 1993;

- ✓ “Il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” di Ottavio Cavalcanti, Editore Mursia – 1979;
- ✓ “Panza chjina fa cantari – cucina e vini di calabria” di Ottavio Cavalcanti, P. Perri Editore.

### 7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Ingredienti utilizzati:** frutta candita (cedro, arancio, zucca colorata, ciliegie), mandorle sguosciate, zucchero a velo, cioccolata fondente, essenze aromatiche (limone, mandarino)

**Forma :** tronco

**Dimensione medie:** lungo 20 cm e largo 10 cm

**Peso medio:** 500 g

**Sapore:** dolciastro

**Odore:** frutta candita

**Altre caratteristiche**

### 8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Fare bollire le mandorle, toglier loro le pellicine e tagliarle a filetti, lasciarne qualcuna intera. Impastare lo zucchero a velo con le essenze e l’acqua, aggiungere i canditi tagliati a pezzetti irregolari. Stendere l’impasto su un telaio, aiutandoyi con una spatola bagnata, in modo da ottenere uno strato spesso circa 5 cm; lasciare riposare all’aria almeno 24 ore. Tagliare l’impasto indurito a riquadri e immergerli nel cioccolato fuso a bagnomaria.

### 9. PERIODO DI LAVORAZIONE

**Tutto l’anno**

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

### 10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Telaio a rete fitta

--

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

--

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

--

**13. RICHIESTA DEROGA****NO - SI**

--

Codice prodotto

E - 12

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

DOLCIUMI

TURDILLI

TURDIDDRI

PROVINCIA DI COSENZA

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

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

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

115

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Farina di tipo "0", miele, vino moscato, olio extra vergine d'oliva, arance, cannella.

#### Forma

#### Dimensioni medie

#### Peso medio

#### Sapore

#### Odore

#### Colore

A gnocchi

5 cm. di lunghezza, 3 cm. di larghezza

20 grammi

Molto dolce

Mieloso

Ambrato tendente al marrone

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La preparazione della pasta avviene disponendo la farina a fontana sulla spianatoia al cui centro si versa l'olio, il moscato, le scorze grattugiate dell'arancia e la cannella. Si lavorano gli ingredienti fin tanto che l'impasto non risulti morbido. Quindi si divide la pasta in tanti cilindri di circa 2-3 cm e si tagliano in piccoli pezzi, quindi si passano uno per uno sul fondo di un setaccio o sul retro della grattugia (come per gli gnocchi di patate). Si scalda quindi l'olio e si friggono i turdilli poco per volta per circa 5 o 6 minuti rigirandoli spesso; mano che appaiono dorati si mettono ad asciugare su carta assorbente. Contemporaneamente si scalda il miele mescolandolo in continuazione con il cucchiaino di legno finché non si scioglie completamente. Tolto il miele dal fuoco vi si immergono i turdilli fritti facendo in modo che ne rimangano completamente ricoperti. L'impasto dei turdilli si può arricchire, volendo, con le uova.

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

Mese di dicembre

No

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

**Strumenti utilizzati**

Setaccio o grattugia, mestoli

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORIO ATTREZZATO PER PASTICCERIA

**Deroga richiesta**

No

Codice prodotto

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**SCHEDA PRODOTTO**  
**XIALUNI**

*Categoria:* Prodotti da forno  
*Territorio interessato alla produzione:* Cirella di Plati, Plati, Ciminà, San Nicola d'Ardore  
*Descrizione della categoria merceologica:* Dolce da forno  
*Valutazione dell'assetto produttivo*  a rischio

*Descrizione delle metodiche di lavorazione:*

*Ingredienti:* farina di grano tenero latte vaccino, ricotta vaccina di Ciminà, zucchero, lievito naturale (tutti gli ingredienti sono di provenienza locale).

*Tecniche di lavorazione:*

Il prodotto si realizza in due fasi: prima si lavora manualmente l'impasto per la pasta con  $\frac{1}{4}$  di latte, 3 uova, il lievito naturale e  $\frac{1}{4}$  di zucchero; quando la pasta è pronta la si lascia riposare. Quindi si prepara l'impasto con ricotta indurita e grattugiata e zucchero, lo si mescola fino a rendere il tutto amalgamato.

Si prepara la pasta a mo' di crostata e si cosparge l'impasto di sopra quindi lo si inforna nel forno a legna ad una temperatura che può variare fra i 150° e i 180° e lo si fa cuocere per circa quaranta minuti.

*Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:*

Tavoliere di legno;  
Mattarello di legno;  
Cucchiaino di legno;  
Teglia di acciaio;

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

Questo dolce viene realizzato nel periodo pasquale nel territorio di Platì e Ciminà.

Ha una tradizione prettamente familiare ed una produzione esclusivamente locale (fuori dal comprensorio di Platì e Ciminà è sconosciuto); la ricetta viene tramandata da madre in figlia da almeno 3 / 4 generazioni. Non si conoscono varianti di questo prodotto.

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

Non è un prodotto in commercio e per tale motivo non è mai stato realizzato alcun manuale di corretta prassi igienica

**Abbinamenti caratteristici:**

Dolce che viene consumato a fine pasto specialmente nel periodo prepasquale e pasquale

# REGIONE CALABRIA

## Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

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

**2. NOME DEL PRODOTTO:** Zeppole  
**Eventuale sinonimo :**  
**Termine dialettale :** zzipuli i san giuseppi

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

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

**5. STORIA, TRADIZIONI ED USI**  
  
Dolce tipico di Reggio Calabria si prepara il 19 Marzo per la festa di San Giuseppe. La versione odierna prevede una variante, piuttosto che essere aromatizzate con l'alloro sono ripiene di crema pasticceria.

**6. AZIENDA/PRODUTTORE**  
  
Pasticceria F.lli Giordano Via Nazionale 76B – Archi. Tel. 096545480  
**Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?**  
**NO - SI (specificare come):**  
  
Citata su:  
✓ “La cucina rustica regionale – 3 Italia meridionale” di Carnicina e Veronelli, Biblioteca Universale Rizzoli, 1976.  
✓ “Il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” di Ottavio Cavalcanti,

Mursia Editore – 1979.

<b>7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Ingredienti utilizzati:</b> farina, semola, zucchero, vino bianco, uova, lauro, olio o strutto, zucchero vanigliato, sale.
<b>Forma :</b> ciambelle
<b>Dimensione medie:</b> 4 cm di diametro
<b>Peso medio:</b> 25 g
<b>Sapore:</b> morbido
<b>Odore:</b> gradevole
<b>Altre caratteristiche</b>

<b>8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO</b>
<b>Tecniche di lavorazione:</b> <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Mettere in una casseruola dell'acqua fredda, lo zucchero, l'olio, una foglia di lauro, ed il sale; fare prendere l'ebollizione, togliere la casseruola dal fuoco, ed aggiungere la farina ed il semolino. Con un cucchiaio di legno girare in modo energico, rimettere sul fuoco e lavorare l'impasto senza interruzioni per circa 10 minuti. Quando l'impasto è compatto togliere la foglia di alloro, fare raffreddare un po' ed incorporare i tuorli ed il vino. Prendere un po' di pasta per volta e formare delle ciambelle. Friggerle in strutto abbondante, farle sgocciolare e spolverizzarle con zucchero vanigliato.

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

<b>10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI</b>
Casseruola, cucchiaio di legno

**11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE**

Laboratorio di pasticceria rispondente alle norme igienico – sanitarie.

**12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE**

**13. RICHIESTA DEROGA**

**NO - SI**