

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: Frittata pasquale

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Bova

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Pietanza legata alla festività pasquale....si racconta che è tradizione mangiarla a colazione la mattina di Pasqua.

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: ricotta, salsiccia, uova, formaggio pecorino, curcuci o frittelle conservati nello strutto, prezzemolo sale ed aglio.

Forma : rotonda

Dimensione medie: varie

Peso medio: varie

Sapore: pieno e gustoso

Odore: intenso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Sbattere le uova, aggiungere la ricotta, la salsiccia, il formaggio pecorino, le curcuci. Imbiondire in una padella l'aglio tritato nell'olio caldo e versare il composto. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE : periodo pasquale

Tutto l'anno

Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: frittelle di fiori di zucca
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : "sciuriddi"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
Pietanza tradizionale delle popolazioni poco abbienti, la cui condizione stimolava la fantasia delle massaie, che dovevano far fronte ad uno stato profondo di povertà sociale. Si spiega, così, la massiccia presenza di verdure e prodotti poveri utilizzati per fronteggiare l'indisponibilità di elementi pregiati o costosi come la carne, il pesce, ed il burro.

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare - ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Citata su "Vini e cibi della Calabria" di Albani e Bonacina, edizione effemme – chiaravalle centrale, 1977.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: fiori di zucca, farina, uova, prezzemolo, formaggio pecorino pepato.

Forma : ovale

Dimensione medie: 7*3 cm, alte circa 1 cm

Peso medio: 20 g

Sapore: delicato

Odore: deciso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Lavare ed asciugare i fiori di zucca, tagliarli in pezzetti. In un contenitore mettere i fiori a pezzetti, la farina, uovo, prezzemolo e formaggio pecorino, mescolare fino ad ottenere una pastella piuttosto densa, lasciare riposare. Prendere un po' di pastella con un cucchiaio e lasciarla cadere in una padella in abbondante olio caldo. Mettere le frittelle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di giugno al mese di settembre

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

--

C99

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 : Preparati

2. NOME DEL PRODOTTO : Maccheroni con il sugo di capra

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : "maccaruni 'i casa cu sugu i capra"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Costa ionica

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Costa ionica

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

La pasta fece la sua prima apparizione sulle mense calabresi già nel VII sec. A.C., la sua presenza si è consolidata, anche in senso quantitativo, con la dominazione araba e nei successivi momenti storici. Nella sua evoluzione dinamica essa si arricchì di forme e sapori. L'uso più tradizionale rimane, comunque, quello dei *maccaruni 'i casa*.

Il termine maccherone è di origine greca (*macarios*) e significa "cibo divino" o meglio "cibo che dà la felicità". Si deve ai bizantini l'introduzione nella gastronomia calabrese della carne di capra, di maiale e delle verdure.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare - ristorazione

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

Presso ristorante "Cooperativa San Leo" Bova (RC)

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati

Pasta: Farina e acqua

Sugo: carne di capra, vino bianco, cipolla, olio, basilico, alloro, sale

Condimento : Ricotta salata

Dati relativi al maccherone:

Forma: filiforme

Dimensione medie : lunghezza pasta circa 10 cm

Peso medio: 5g

Sapore: deciso e pieno

Odore: forte

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Pasta: lavorare la farina con l'acqua, l'impasto ottenuto viene tagliato in cilindretti di 4-5 cm, all'interno di ciascun cilindretto viene inserito uno stelo di giunco o un ferro da calza. La pasta viene poi allungata per rotolamento e quindi sfilata.

Sugo: sfumare la carne con vino bianco per 15-20 minuti, allontanare man mano la schiuma che si forma durante la sfumatura. A parte preparare il sugo con olio, abbondante cipolla, alloro, basilico. Aggiungere la carne sfumata e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Servire con ricotta salata grattugiata.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di Luglio al mese di Agosto

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Stelo di giunco "Cannici"o ferro da calza

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: melanzane ripiene
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : "mulingiani chini"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
"L'impronta più consistente che la civiltà araba lasciò nella gastronomia calabrese fu l'introduzione della melanzana (o petronciana, gli arabi la chiamavano badanzana)." da "Lineamenti storici della gastronomia calabrese" di Giuseppe Polimeni, su Calabria Sconosciuta anno V - n.20 (ottobre-dicembre 1982).

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare - ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
La ricetta è riportata su "Vini e cibi della Calabria" di Italo Albani e Gianni Bonacina, edizioni effe emme - 1977.

--

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

COP

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: Pancotto

Eventuale sinonimo : brodo pieno

Termine dialettale : Panicottu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Dagli Angioini ad oggi ...furono secoli bui quelli per la Calabria. Gastronomicamente, di quel periodo, rimangono tanti piatti tradizionali di una società povera e repressa, che nella fase di riflusso odierna però ritornano di moda. Piace citarne qualcuno: la stroncatura, il "brodo pieno" zuppa poverissima con acqua e pane raffermo, ecc. Molti contadini mangiavano solo pane e ...coltello. da "Lineamenti storici della gastronomia calabrese" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta - anno V- n.20 (ottobre-dicembre 1982).

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

La ricetta è riportata su:

- ✓ “Panza chjina fa cantari – cucina e vini di Calabria” di Ottavio Cavalcanti, P. Perri Editore;
- ✓ “Le Minestre” di Carnicina - Veronelli, Fratelli Fabbri Editori, Milano 1974.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: pomodori pelati, olio d’oliva, prezzemolo, foglie d’alloro, aglio, sedano, pecorino grattugiato, pane raffermo.

Forma :

Dimensione medie:

Peso medio:

Sapore: caldo

Odore: deciso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

In una pentola di coccio preparate del brodo con acqua, olio d’oliva, filetti di pomodoro pelato, prezzemolo, sedano, foglie d’alloro, aglio, lasciate cuocere per qualche minuto; togliere l’alloro e l’aglio ed aggiungete il pane raffermo, fare cuocere per qualche minuto ancora.

Servire spolverando con abbondante pecorino grattugiato.

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
<u>NO</u> - SI

c 30

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: Parmigiana

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

“La diffusione di questa pietanza anche in sperduti paesini dell’entroterra calabrese la fa ritenere, giustamente, originaria della Calabria”. Veronelli

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare o ristorazione

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?

NO - SI (specificare come):

La sua ricetta è riportata in diversi testi, tra i quali:

- ✓ “La cucina rustica regionale – 3 Italia meridionale”, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano 1974
- ✓ “L’aristocrazia dei cibi” di Luigi Veronelli, supplemento al n. 1072 di Epoca,

- Arnaldo Mondatori Milano, 1971
✓ “Il Boccafina” di Riccardo Morbelli, Cassini Editore, Roma 1968

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: melanzane, pomodoro fresco, salame, uovo, provola, formaggio parmigiano, cipolla, olio, sale, basilico

Forma : rotonda

Dimensione medie: diametro 25 cm

Peso medio: varie

Sapore: appetitoso e pungente

Odore: gradevole

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Tagliare le melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza, metterle in salamoia e sotto pressa per circa mezz'ora. A parte preparare la salsa con soffritto di cipolla. Scolare le melanzane, strizzarle bene e friggerle in olio abbondante, eliminare l'olio in eccesso e lasciarle raffreddare.

Preparare la parmigiana in una teglia da forno disponendo a strati alterni la salsa di pomodoro spolverata con pan grattato, le melanzane fritte, salame tagliato a fettine, formaggio e rondelle di uovo sodo, ricoprire con un po' di pomodoro e foglioline di basilico. Cuocere in forno o, come da tradizione, in padella direttamente sul fuoco.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

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

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Teglia da forno o padella

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Cucina

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

CSS

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: peperonata alla calabrese
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : 'nzimbatò

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Area della Costa Viola, San Giorgio Morgeto, Polistena (Piana di Gioia Tauro).

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Area della Costa Viola, San Giorgio Morgeto, Polistena (Piana di Gioia Tauro).

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Questa pietanza tipicamente siciliana, in Calabria ha trovato ampia diffusione nelle famiglie popolari e borghesi con l'introduzione di sostanziali varianti per cui ha acquistato diritto pieno di cittadinanza.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare – ristorazione

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 per la prima volta a Londra nel 1852.
- ✓ La ricetta è riportata su “La buona cucina di Calabria” a cura di Carlo Baccellieri – Edizioni Reghion- Reggio di Calabria, 1976

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: melanzane, peperoni, pomodori, basilico, sale
Forma : listarelle irregolari
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: pieno e appetitoso
Odore: penetrante
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
<p>Tagliare a dadini le melanzane, senza sbucciarle, e metterle in salamoia e sotto pressa per circa un'ora; sbollentare i pomodori pelarli, togliere i semi e tagliarli a pezzi; pulire i peperoni e tagliarli a pezzi. Sciacquare le melanzane, strizzarle e metterle a friggere in abbondante olio. Quando saranno dorate, ma non troppo, toglierle e metterle da parte. Friggere i peperoni, le patate e riporli insieme alle melanzane. Soffriggere i pomodori ed aggiungere le melanzane ed i peperoni. Si serve tiepida come contorno.</p>

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

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: polpette di melanzana
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : "purpetti i mulingiana"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
"L'impronta più consistente che la civiltà araba lasciò nella gastronomia calabrese fu l'introduzione della melanzana (o petronciana, gli arabi la chiamavano badanzana)." da "Lineamenti storici della gastronomia calabrese" di Giuseppe Polimeni, su Calabria Sconosciuta anno V - n.20 (ottobre-dicembre 1982).

6. AZIENDA/PRODUTTORE
Produzione familiare - ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
La ricetta è riportata su:
✓ "La buona cucina di Calabria" a cura di Carlo Baccellieri - Edizioni Reghion-Reggio di Calabria, 1976
✓ "Panza china fa cantari - cucina e vini di calabria" di Ottavio Cavalcanti, P. Perri Editore;

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: melanzane, mollica di pangrattato, uovo, formaggio pecorino, prezzemolo, aglio, sale e pepe nero.
Forma : rotonda appiattita
Dimensione medie: 5 di diametro ed alta 1 cm
Peso medio: 20 g
Sapore: appetitoso e pungente
Odore: gradevole
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Scottare le melanzane in acqua bollente; tritarle grossolanamente e mescolarle con la mollica di pane, formaggio pecorino, prezzemolo, aglio, sale e pepe nero. Pressare il composto tra le mani e preparare le polpette; passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio.

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

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
--

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA
NO - SI

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

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

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : Trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO: pomodori ripieni
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : "pummaroro chini"

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
Tipico contorno della stagione estiva

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

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: pomodori, pangrattato, formaggio pecorino, prezzemolo, capperi, aglio, olio d'oliva, sale

Forma :

Dimensione medie: 7 cm di lunghezza e 3 di larghezza

Peso medio: 30 g

Sapore: deciso e leggermente acidulo

Odore: delicato

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Lavare i pomodori e svuotarli del loro interno facendo un foro sulla calotta. Preparare il pangrattato con abbondante formaggio pecorino, prezzemolo ed aglio tritati, capperi, un pizzico di sale e qualche goccia di olio. Riempire con il composto i pomodori, disporli in una teglia, cospargerli con olio e cucinare in forno.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno : periodo estivo

Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

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: Riso di magro

Eventuale sinonimo : granu mariu

Termine dialettale : u risu mariu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Bovalino

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: Bovalino

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Se ne ha testimonianza nel "Diario di un viaggio a piedi – Calabria 1847" di Edward Lear (1812-1888), pubblicato per la prima volta a Londra nel 1852, dove si scrive: "*Questo piatto a base di grano aveva in quel lontano 1847 già due secoli di storia e solo negli anni successivi il grano venne sostituito con il riso..... un'esplosione di colori ed una combinazione inedita tra pesci ed ortaggi... che riporta alla mente la paella valenziana... è un'emulazione della paella spagnola o è questa ultima che copiò il nostro piatto di magro? La primogenitura è un dilemma ancora irrisolto.....*"

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare - ristorazione
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - <u>SI</u> (specificare come):
La ricetta è riportata su "Colazione, pranzo, cena" di Luigi Ugolini – Edizioni Meschina, Milano 1969

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: riso, pesce misto, carota, sedano, cipolla, olio d'oliva, vino bianco secco, aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Forma :
Dimensione medie:
Peso medio:
Sapore: gustoso
Odore: delicato
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Fare bollire il pesce con la carota, il sedano e l'aglio. Quando il pesce è cotto spinarlo e passarlo al setaccio con le verdure, conservare l'acqua di cottura. In un tegame a parte fare soffriggere la cipolla tritata con olio e aggiungere il riso. Rimestare e sfumare con vino bianco secco. Salare, pepare e fare cuocere a fuoco lento aggiungendo a poco a poco il brodo del pesce. A questo punto versate nel tegame il pesce e le verdure passati al setaccio e fate cuocere.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l'anno : periodo estivo
Dal mese di al mese di

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

--

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

--

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

--

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: uova e curcuci
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : ova chi curcuci

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

"...in fondo alla caldaia rimanevano i curcuci (ciccioli), dette anche frisali o frisulimiti, che venivano conservati nei tiani, recipienti cilindrici di terracotta più bassi dei salaturi:sarebbero stati usati come saporito condimento per le uova fritte o per i piatti di legumi secchi" tratto da "La festa del maiale" di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta -anno XVII - n. 61

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 per la prima volta a Londra nel 1852.
- ✓ La ricetta è riportata da Ottavio Cavalcanti su “Panza chjina fa cantari – cucina e vini di Calabria” P. Perri Editore

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: curcuci, cotenne, uova e pepe nero.

Forma : varia

Dimensione medie: varie

Peso medio: vario

Sapore: deciso

Odore: intenso

Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

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

Lasciare sciogliere in una padella le curcuci, il grasso sciogliendosi fa da condimento per la frittura delle uova strapazzate e le cotenne. Durante la cottura le uova vanno irrorate con il grasso sciolto in modo che il tuorlo si copra di una pellicola bianca. Il tutto si cosparge con il pepe nero.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di dicembre **al mese di** febbraio

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: Uova strapazzate con pomodoro
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : Sursuminata

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: Bagaladi

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
Testimonianza orale

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 per la prima volta a Londra nel 1852.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: uova, olio, aglio, pomodori maturi
Forma :
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: gustoso
Odore: tenue
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Mettere l'olio in un tegame di ghisa, sbattere le uova a parte, buttare nella padella l'aglio e quando questo comincia a rosolarsi mettere i pomodori maturi tagliati a spicchi. Quando i pomodori giungono a cottura versare le uova battute e mescolare fino a cottura ultimata.

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

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI