

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: Buccularu
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : Buccularu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI
“...nella cucina popolare calabrese il maiale ebbe, assieme alle melanzane, un ruolo di primissimo piano, sia pure sotto il profilo simbolico che sotto quello del rituale. Il maiale si sa ha da sempre costituito la “banca contadina”, da qui il detto “cu’ si marita è cuntentu un jornu cu’ ‘mmazza ‘u porcu è cuntentu ‘n ‘annu”; dalla prima lavorazione della carne si facevano le salsicce e le soppressate venivano quindi preparate le carni per gli altri insaccati: capicolli, pancette, bucculari (guanciale), lardo. Debitamente messi in infuso nel vino, venivano quindi asciugati, cosparsi di pepe nero o rosso, e poi arrotolati e cuciti nelle vesciche precedentemente seccate ed appese al soffitto. Dopo questi salami venivano stretti in stecche di canne spaccate e pressati, con una forte legatura di spago grosso”. 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):
Citato su: ✓ “La festa del maiale” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta – anno XVII – n.61

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: taglio di carne corrispondente a parte della guancia e del collo del maiale, sale, pepe nero e rosso.
Forma : cilindrica
Dimensione medie: varie
Peso medio: varie
Sapore: sapido
Odore: ricco di aromi
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Cospargere di sale il buccularu (costituito per la maggior parte di grasso con sottili striature di magro), e conservare in vasi di terracotta smaltata all'interno (<i>u baunu</i>). Questo viene girato diverse volte, anche durante la giornata, per facilitare la penetrazione del sale, il tempo di stagionatura varia anche in funzione delle dimensioni del pezzo e delle usanze familiari da 2 a 7 gg. Completata la salatura viene tolto dal vaso, nuovamente cosperso di sale, pepe nero e rosso e appeso in un locale asciutto e ben arieggiato.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE :
Tutto l'anno
Dal mese di dicembre al mese di gennaio

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Vaso di terracotta smaltato all'interno

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Locale adibito alla lavorazione del maiale

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

Ambiente asciutti e ben arieggiati

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	CARNI (FRATTAGLIE) FRESCHE E PREPARATE
Nome prodotto	CARNE CAPRINA CALABRESE
Area di produzione	TUTTA LA REGIONE CALABRIA
Storia, usi tradizione	<p>L'offerta della carne caprina è fortemente condizionata in Calabria dall'andamento del mercato del latte e suoi derivati in quanto gli allevamenti sono attualmente indirizzati quasi esclusivamente verso tale specializzazione. La produzione di carne viene considerata quindi come un sottoprodotto dell'allevamento caprino ad indirizzo da latte.</p> <p>Fin dall'antichità l'allevamento dei caprini è stato legato a quello degli ovini ed ha rappresentato da sempre una risorsa dei sistemi agro-silvo-pastorali.</p> <p>Riguardo le consistenze, dopo un calo incessante a partire dalla I Guerra mondiale, in coincidenza con la bonifica delle pianure, l'allevamento caprino (insieme a quello ovino) negli anni '80 diventa protagonista dell'attività produttiva italiana e calabrese in particolare.</p> <p>Il consumo della carne di capretto è, nella tradizione calabrese, legato al periodo delle festività pasquali. Il capretto rappresenta un piatto tipico della civiltà contadina. Le frattaglie e le interiora di dei capretti lattanti si utilizzano per la preparazione del "suffrittu e crapettu" (soffritto di capretto), i capretti interi venivano arrostiti alla brace. Famosa è anche la "Stijjholata", pietanza in cui i budelli di capretto vengono avvolti attorno ad un rametto di origano e cotti nel sugo di pomodoro.</p>
Descrizione sintetica del prodotto	<p>I capretti vengono macellati all'età di 45-50 giorni, ad un peso medio di 10-15 Kg; si tratta quindi di capretti non ancora svezzati. Le caratteristiche della carne sono la particolare tenerezza, il sapore inconfondibile, deciso e particolarmente sapido, il profumo "di latte" come si definisce in gergo.</p>
Tecniche di allevamento	<p>Il sistema di allevamento più diffuso è quello estensivo caratterizzato da una base alimentare costituita dal pascolo naturale, cespuglieti, bosco.</p> <p>La qualità del pascolo disponibile varia in maniera considerevole nel corso dell'anno e il carico di bestiame è generalmente basso.</p>

	In questi sistemi agro-pastorali viene ancora oggi praticata la transumanza.
--	--

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

30

Categoria prodotto	CARNI E FRATTAGLIE (FRESCHE) E PREPARATE
Nome del prodotto	CARNE DI MAIALE NERO CALABRESE
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Aerea di produzione	Areali circoscritti in cui e' ancora presente l'allevamento del suino nero calabrese (es. Acri prov. di Cosenza; Motta S. Lucia in prov. di Catanzaro; Catanzaro loc. Barone)
Storia, tradizione ed usi	<p>La razza "Nera Calabrese" ha origini antiche e probabilmente si tratta di una razza intermedia tra quelle Europea e Indocinese. Il suino nero, perfettamente adattato agli ambienti poveri della Calabria, nel corso degli anni ha subito un forte decremento numerico che, dagli anni '70 in poi, ha fatto rischiare la sua totale estinzione. In merito a questo l'ARSSA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo ed i Servizi in Agricoltura, ha intrapreso un'azione di recupero e salvaguardia della razza con buoni risultati.</p> <p>Le caratteristiche tipiche del <i>suino nero</i> sono: la rusticit�, la capacit� di valorizzare gli alimenti poveri, il forte istinto al pascolamento, l'elevata attitudine materna, il forte vigore sessuale del verro. Tali caratteristiche, oltre a permettere la sopravvivenza di questa razza in ambienti impossibili per altre, determinano l'ottenimento di una carne ben "predisposta" alla trasformazione a cui si deve la fragranza e la rinomanza dei salumi tipici regionali. La carne di maiale � stata per secoli una vera protagonista dell'alimentazione dei calabresi. Basterebbe ricordare quanto rilevano le "Statistiche murattiane" relativamente al "cibo ordinario" della Calabria Citeriore (regione un po' pi� estesa dell'odierna provincia di Cosenza) nei primi anni dell'Ottocento. "La classe dei contadini si ciba rare volte di carne nelle sole domeniche e di frequente nel tempo di carnevale. L'industria <i>de' neri</i> - suini neri - � mantenuta dai villici anche i pi� miseri, e per ragion di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dei loro cibi giornalieri".</p>
Descrizione sintetica del prodotto	La carne di maiale nero calabrese, sia fresca che destinata alla trasformazione in salumi tipici e

	<p>tradizionali, è un prodotto le cui qualità e caratteristiche, sono riconducibili alla combinazione di fattori genetici, ambientali, tradizionali e di particolari tecniche di allevamento.</p> <p>Il peso vivo ottimale al macello si aggira intorno ai due quintali. La carne dei soggetti migliori risulta particolarmente sapida, soda, compatta con buona colorazione del muscolo.</p>
Tecniche di produzione (allevamento)	<p>Il sistema di allevamento tradizionale, sia per il carattere estensivo della suinicoltura calabrese sia per le caratteristiche intrinseche della razza in oggetto, era quello brado o semibrado. La razza Nera Calabrese è una razza molto rustica, eccellente pascolatrice, di facile ingrassamento ma scarsamente precoce e poco prolifico. Questi suini venivano macellati intorno ai 200 Kg, erano molto grassi e venivano interamente trasformati. Con il cambiare dei gusti dei consumatori, la caduta dei prezzi del mercato del grasso e la successiva introduzione di razze più produttive e precoci, il patrimonio suinicolo autoctono è andato contraendosi ed i pochi capi rimasti sono comunque ancora oggi allevati secondo lo schema dell'allevamento semibrado.</p>
Richiesta di deroga	No

Codice prodotto

33

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CARNI FRESCHE PREPARATE

Nome del prodotto

CARNE DI MAIALE SALATA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

E' un prodotto caratteristico dell'intero territorio Calabrese. Anticamente questa carne rappresentava il piatto dei contadini che lavoravano presso le aziende agricole e che non facevano rientro a casa per il pranzo. Quindi nasceva come maniera per la conservazione della carne e la facilità estrema di portare un cibo facilmente deperibile, anche durante giornate con climi avversi come il caldo della mietitura. Inoltre rappresentava un piatto rapido e allo stesso tempo calorico capace di garantire il giusto equilibrio alimentare. C'è da aggiungere che questa carne era considerata un alimento povero per eccellenza ed il consumo era quasi esclusivamente della classe operaia.

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

Carne di pancetta, costole e cotica di maiale, sale, peperoncino in polvere, semi di finocchio selvatico ed a volte altri aromi naturali (menta piperita, salvia, rosmarino, origano).

Forma

varie

Dimensioni medie

varie

Peso medio

50 / 100 gr.

Sapore

gustoso, leggermente salato

Odore

tipico

Colore

tipico

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La carne della pancetta , delle costole e la cotica del maiale dopo essere state tagliate a pezzi vengono abbondantemente salate, successivamente cosparse di peperoncino in polvere e di aromi naturali e conservate in dei vasi di terracotta. Sulla parte superiore del vaso di terracotta viene posizionato un disco di legno e sopra delle zavorre di pietra per far mantenere la carne costantemente sotto la salamoia prodotta dalla carne stessa.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

dicembre-febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

almeno 2 mesi in vasi di terracotta

Conservazione

Si

Si conserva in vasi di terracotta per circa 18 mesi

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Tavoli d'appoggio, vasi di terracotta, dischi in legno, pietre.

Strumenti utilizzati

coltelli e mannare.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

laboratori artigianali.

Deroga richiesta

No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

34

Categoria prodotto	CARNI (FRATTAGLIE) FRESCHE E PREPARATE
Nome prodotto	CARNE OVINA CALABRESE
Area di produzione	TUTTA LA REGIONE CALABRIA
Storia, usi tradizione	<p>“Le pregiate pecore Calabresi, Apule e di Melito...” sono menzionate nel <i>De re rustica</i> di Columella. Nel passato i consumi di carne ovina variavano da zona a zona ed erano relativamente elevati. Nella tradizione la carne di agnello rappresentava la carne della domenica ed essendo un prodotto della festa rientrava più nei riti della memoria che nella compilazione di un menù.</p> <p>I consumatori calabresi hanno da sempre preferito l’agnello leggero; le motivazioni di questa tendenza sono comunque da ricercare nelle radici della pastorizia: la pratica della transumanza non permetteva di allevare l’agnello fino a tre mesi poiché l’erba era destinata alle sole pecore e comunque nelle grandi migrazioni non si potevano trasportare animali piccoli.</p> <p>Riguardo le consistenze, dopo un calo incessante a partire dalla I Guerra mondiale, in coincidenza con la caduta del prezzo della lana e la bonifica delle pianure, l’allevamento ovino (insieme a quello caprino) negli anni ’80 diventa protagonista dell’attività produttiva italiana e calabrese in particolare. Attualmente la consistenza regionale ammonta a circa 380.000 capi e le razze più rappresentate sono la Comisana e la Sarda, ad indirizzo da latte, delle quali si sfrutta anche la produzione della carne.</p> <p>I piatti tradizionali in cui compare l’agnello sono, tra gli altri, il sugo d’agnello, u cosciuni (il cosciotto) d’agnello, le costole alla catanzarese la famosa “Tiana”. A Tiana prende il nome dal tegame in cui viene preparate che era in origine in terracotta. La pietanza è composta da pezzi di carne di agnello o di capretto ricoperti da uno strato di patate, piselli e carciofi. Si prepara tradizionalmente sia nel giorno di Natale che il lunedì Santo.</p>
Descrizione sintetica del prodotto	Gli agnelli vengono macellati all’età di 45-50 giorni, ad un peso medio di 10-15 Kg; si tratta quindi di agnelli lattanti non ancora svezzati. Le macellazioni hanno un carattere occasionale durante tutto l’anno e solo in occasione delle festività pasquali e natalizie toccano punte

	<p>elevate. Le caratteristiche della carne sono la particolare tenerezza, il sapore inconfondibile, deciso e particolarmente sapido, il profumo "di latte" come si definisce in gergo. Queste caratteristiche non si riscontrano nell'ovino adulto che rappresenta all'incirca il 20% della produzione di carne ovina. Le caratteristiche organolettiche dipendono dallo stato di nutrizione e dall'età dell'animale e le carni possono risultare con odori poco graditi.</p>
Tecniche di allevamento	<p>Il sistema di allevamento più diffuso è quello estensivo caratterizzato da una base alimentare costituita dal pascolo naturale con possibili integrazioni fornite da foraggiere coltivate e da concentrati quali l'orzo, il favino, il mais. La qualità del pascolo disponibile varia in maniera considerevole nel corso dell'anno e il carico di bestiame è generalmente basso. In questi sistemi agro-pastorali viene ancora oggi praticata la transumanza.</p>

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

32

Categoria prodotto	CARNI (FRATTAGLIE) FRESCHE E PREPARATE
Nome prodotto	CARNE DI PODOLICA CALABRESE
Area di produzione	TUTTA LA REGIONE CALABRIA
Storia, usi tradizione	<p>Il bovino Podolico si diffuse in Italia ed in Calabria intorno al V secolo d.C.. Era considerato animale a triplice attitudine; l'attitudine lattifera era sfruttata in Calabria per la produzione di Caciocavalli, Butirri, Rasco e Ricotta, mentre la produzione di carne rappresentava l'unica fonte di approvvigionamento di carne bovina.</p> <p>Nel 1908 i bovini podolici ammontavano in Calabria a 145.000 capi (di cui circa il 42% nella provincia di Catanzaro), mentre il minimo storico è stato raggiunto nel 1980 con circa 8.000 capi. La storia della razza Podolica è strettamente legata a quella della mezzadria e successiva riforma fondiaria che vide anche l'introduzione di razze più produttive che nel corso degli anni hanno soppiantato la Podolica. Oggi il patrimonio regionale ammonta a circa 24.000 capi di cui 12.000 iscritti al Libro Genealogico della razza.</p>
Descrizione sintetica del prodotto	<p>La carne podolica calabrese è ottenuta da bovini maschi e femmine di età variabile dai 12 ai 20 mesi con punte di 8 - 24 mesi a seconda delle località, delle condizioni di allevamento e delle disponibilità alimentari.</p> <p>La resa al macello varia dal 45 al 58% nelle femmine e dal 48 al 60% nei maschi.</p> <p>Le caratteristiche dei tagli commerciali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenerezza media - potere di ritenzione idrico basso - individualità del muscolo elevata - colore dal rosso chiaro al rosso vivo. <p>La tipicità del prodotto è determinata in primo luogo dall'appartenenza alla razza autoctona Podolica, è strettamente legata al tipo di alimentazione rappresentata da essenze pabulari tipiche, delle aree montane e collinari calabresi, che incidono sulle caratteristiche organolettiche e sulla qualità delle parti fibrose e grasse della carne e dai sistemi di allevamento.</p>
Tecniche di allevamento	L'allevamento del bovino podolico è basato essenzialmente sull'utilizzo del pascolo nudo, arborato e/o cespugliato e del bosco.

I sistemi di allevamento sono quelli pastorale (basato sulla transumanza che avviene negli altopiani silani), semi pastorale (caratterizzato da monticazione locale su aree pubbliche e/o private) e stanziale – brado (caratterizzato da utilizzazione di risorse pabulari con eventuale integrazione alla stalla)

Codice prodotto

D - 02

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

CONSERVE VARIE

Nome del prodotto

CICCIOLI

Eventuale sinonimo**Termine dialettale**

SCARAFUAGLI - SPRINZULI

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il prodotto sui lavori in Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

I tempi di consumo sono piuttosto brevi essendo un prodotto tipicamente invernale. Solitamente gli scarafuagli si spelmano sul pane o sui crostini; rappresentano anche l'ingrediente fondamentale per la preparazione di altri prodotti tradizionali quali: "la pitta ccu scarafuagli" e la "pitta untata"

Esistenza di documentazione che provi 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**

Scarti del maiale (orecchie, muso, piedi, parti della testa, ossa), sale.

Forma

Semisolida

Dimensioni medie**Peso medio**

Variabile

Sapore

Grasso

Odore**Colore**

Bianco sporco tendente al grigio

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

Gli scarti vengono fatti bollire nell'acqua con il sale in modo che si scioglia il grasso, dopodiché si elimina il liquido ottenuto e si raccolgono i residui magri rimasti sul fondo della pentola. Questa operazione può essere ripetuta più volte fino ad ottenere un prodotto più o meno denso che viene posto in vasi (di vetro o terracotta) a raffreddare.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

[Empty box for product maturation details]

Conservazione

Si

Si pongono in recipienti di terracotta smaltati o di vetro.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

[Empty box for materials used]

Strumenti utilizzati

Recipienti di terracotta e di vetro, pentoloni di rame.

Macchinari utilizzati

[Empty box for machinery used]

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Motivazioni per la
richiesta di deroga**

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente da:

- macellazione aziendale;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature e contenitori in legno;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti ai locali di lavorazione;
- locali di stagionatura;

**Osservazioni sulla sicurezza
del processo con
metodiche tradizionali**

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il pH sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92 - D.P.R. 327/80; DL 537/92;

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sottoprodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo dei sottoprodotti della macellazione e degli aromi utilizzati. L'utilizzo di questi ingredienti si considera necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale.

Codice prodotto

D - 03

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

CONSERVE VARIE

COTICHE DI MAIALE

FRITTULE - CURACCHIE

PROVINCE DI COSENZA E CATANZARO

I prodotti suini lavorati in Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani. L'abitudine di consumare insaccati è storicamente riscontrabile in tutte le classi sociali. Le frittule si consumano fredde o riscaldate, sciolte nel ragù o nelle frittate o nelle minestre.

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

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

21

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Cotenne di maiale e sale.

Forma

Strisce rettangolari

Dimensioni medie

10 - 15 cm. di lunghezza x 4 - 5 cm. di larghezza

Peso medio

Variabile

Sapore

Grasso

Odore

Colore

Bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Le cotenne del maiale private del grasso e delle setole vengono tagliate in strisce di 10-15 cm, lavate con acqua calda, bollite in pentoloni di rame (chiamati quadare) per circa un'ora in acqua e sale. Si tolgono dal fuoco quando sono ancora al dente, si fanno raffreddare, si mettono in recipienti di terracotta smaltati e si ricoprono con strutto fatto liquefare precedentemente.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Si

Si pongono in recipienti di terracotta smaltati e si ricoprono con strutto fatto liquefare precedentemente. I tempi di conservazione possono arrivare anche ad un anno.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Recipienti di terracotta.

Strumenti utilizzati

Rasoi, coltelli, recipienti di terracotta, pentoloni di rame.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

Il pericoli igienico-sanitari derivano principalmente da:

- macellazione aziendale;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature e contenitori in legno;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti ai locali di lavorazione;
- locali di stagionatura;

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92 - D.P.R. 327/80; DL 537/92;

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo dei sottoprodotti della macellazione e degli aromi utilizzati. L'utilizzo di questi ingredienti si considera necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale.

19
25

Codice prodotto

I-01

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

CULARINA

Eventuale sinonimo

CULARINU

Termine dialettale

Area di produzione

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

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

SI, PRESSO IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE
F.LLI PUGLIESE
LOC. SORDA - SAN CALOGERO - VV
TL. 0963/366938

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Carne di suino pesante (60% di coscia, 30% di spalla e 10% di lardo), peperoncino rosso macinato, pepe nero, vino rosso, sale, budella di maiale.

Forma

Cilindrica allungata

Dimensioni medie

Da 20 a 30 cm.

Peso medio

Da 350 a 600 grammi

Sapore

Delicato

Odore

Speziato

Colore

Rosso tendente al marrone

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

La carne va tagliata a mano e resa a grana molto grossa, alla quale si aggiungono sale e pepe rosso in porzioni prestabilite (30 g di sale ogni Kg di carne e pepe rosso in quantità tale da rendere l'impasto che se ne dovrà trarre piuttosto rosato). Il tutto si impasta energicamente con il vino e si lascia riposare per circa otto ore. Dopo aver pulito le budella con acqua calda, sale e succo di arancia, si riempiono con la carne tagliata. A questo punto, il prodotto è legato con lo spago ed appeso ad asciugare.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da dicembre a febbraio
Maturazione Stagionatura del prodotto	Si
	In locali aerati
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Budelli, spago, pertiche di canna.
Strumenti utilizzati	Coltelli, insaccatrice
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	LABORATORI MAIOLICATI IN BIANCO CON PAVIMENTI IN KLINCKER, LAVELLI E TAVOLI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.
Deroga richiesta	No

Codice prodotto

36

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Carni fresche e loro preparazioni

Nome del prodotto

Culatta

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Comuni della Locride RC

Storia, tradizione ed usi

La culatta viene da sempre prodotta nella locride secondo tradizioni familiari. Rappresenta il prodotto migliore che si ottiene dalla lavorazione del maiale e per questo viene, di solito, consumato nelle ricorrenze importanti.

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

si, presso azienda di produzione Siciliano e Romano
C/da S. Marina - 89040 - Ciminà - RC

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Coscia di maiale, pepe, sale, finocchio.

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

30 cm. x 15 cm.

Peso medio

kg 3 - 4

Sapore

semidolce

Odore

tipico

Colore

roseo vivo

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coscia di maiale viene allacciata stretta, cucita nel velo peritoneo dello stesso maiale, con le canne e poi viene appesa per la maturazione.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da novembre a marzo

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

la stagionatura dura 13 - 14 mesi

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

filo per alimenti

Strumenti utilizzati

coltelleria varia

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Laboratori artigianali.

Deroga richiesta

no

Codice prodotto 31

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

CARNI FRESCHE PREPARATE
FRITTOLE
FRITTULE
PROVINCE DI COSENZA E CATANZARO

I prodotti suini lavorati in Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani. L'abitudine di consumare insaccati è storicamente riscontrabile in tutte le classi sociali. Le frittule si consumano fredde o riscaldate, sciolte nel ragù o nelle frittate o nelle minestre.

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

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

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Cotenne con grasso di maiale e sale.

Forma

Strisce rettangolari

Dimensioni medie

10 - 15 cm. di lunghezza x 4 - 5 cm. di larghezza

Peso medio

Variabile

Sapore

Grasso

Odore

tipico

Colore

Bianco sporco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Le cotenne del maiale non private del grasso vengono tagliate in strisce di 10-15 cm, lavate con acqua calda, bollite in pentoloni di rame (chiamati quadare) per circa un'ora in acqua e sale.

Codice prodotto

D - 04

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	CONSERVE VARIE
Nome del prodotto	GELATINA DI MAIALE
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	GNALATINA - SUZU
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

I prodotti suini lavorati in Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.
Questa specialità, si può conservare per molto tempo, se ben custodita in luogo fresco e si consuma a freddo in pezzi.

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

Parti di maiale (cotiche, cartilagini e carne della testa), alloro, aceto e sale.

Forma

Semisolida

Dimensioni medie

Peso medio

Variabile

Sapore

Grasso

Odore

Aceto

Colore

Bianco sporco tendente al grigio

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

la testa del maiale viene posta intera ed in acqua fredda per circa 24 ore. lavata e sottoposta a bollitura, viene disossata e la polpa messa a bollire in un calderone di rame stagnato (detto quadara) per molto tempo, aggiungendovi, nel frattempo, qualche foglia d'alloro. Una volta cotta, diviene un miscuglio gelatinoso al quale vi si aggiunge dell'aceto (in quantità che varia, secondo i gusti) e si ripone in recipienti di terracotta (detti terzaluru).

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

Si

Si pongono in recipienti di terracotta smaltati. I tempi di conservazione possono arrivare anche ad un anno.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

Recipienti di terracotta, pentoloni di rame.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI ASETTICI ED ARIEGGIATI.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente da:

- macellazione aziendale;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature e contenitori in legno;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti ai locali di lavorazione;
- locali di stagionatura;

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92 - D.P.R. 327/80; DL 537/92;

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sottoprodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il pH sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo dei sottoprodotti della macellazione e degli aromi utilizzati. L'utilizzo di questi ingredienti si considera necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale.

Codice prodotto

I - 02

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

GUANCIALE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

VUJULARU - VIJILARU

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Quella calabrese è una cucina genuina e fantasiosa, dai sapori forti e decisi, in cui hanno trovato mirabile mescolanza le varie culture che nel corso dei secoli hanno pervaso la regione. Sono tutti prodotti rustici che risalgono alla tradizione greca, in particolare quelli nuziali e delle feste patronali.

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

Si.
PRESSO SALUMIFICIO ARTIGIANALE F.LLI
PUGLIESE
LOC. SORDA - SAN CALOGERO - WW
TL. 0963/366938

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Parte scelta tra la testa ed il collo del maiale (vijularu);
sale, pepe rosso, pepe nero.

Forma

Varia

Dimensioni medie

Varie

Peso medio**Sapore**

Delicato

Odore

Speziato

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

esclusivamente manuali

Si sezionano le parti sopra descritte, poi si ripongono nella in recipienti di legno (maidre) aggiungendovi tanto sale quanto serve a coprire uniformemente le parti, per un periodo di 15/20 giorni. Dopo di che, le parti devono essere ripulite dal sale e cosparse uniformemente con abbondante pepe rosso ed, in alcuni casi, anche con pepe nero. A questo punto sono pronte per la stagionatura, che deve avvenire sulle "pertiche" in locali a temperatura costante (magazzini interrati-grotte), da tre a sei mesi.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

In locali aerati

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Spago, pertiche di canna.

Strumenti utilizzati

Coltelli.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI IN BIANCO CON
PAVIMENTI IN KLINCKER, LAVELLI E TAVOLI IN
ACCIAIO INOSSIDABILE.

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 : Preparati

2. NOME DEL PRODOTTO: lardo
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : u lardu

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: provinciale

TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: provinciale

4. STORIA, TRADIZIONI ED USI

“...nella cucina popolare calabrese il maiale ebbe, assieme alle melanzane, un ruolo di primissimo piano, sia pure sotto il profilo simbolico che sotto quello del rituale. Il maiale si sa ha da sempre costituito la “banca contadina”, da qui il detto “cu’ si marita è cuntentu un jornu cu’ ‘mmazza ‘u porcu è cuntentu ‘n ‘annu”; dalla prima lavorazione della carne si facevano le salsicce e le soppressate venivano quindi preparate le carni per gli altri insaccati: capicolli, pancette, bucculari (guanciale), lardo. Debitamente messi in infuso nel vino, venivano quindi asciugati, cosparsi di pepe nero o rosso, e poi arrotolati e cuciti nelle vesciche precedentemente seccate ed appese al soffitto. Dopo questi salami venivano stretti in stecche di canne spaccate e pressati, con una forte legatura di spago grosso”. Tratto da “La festa del maiale” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta –anno XVII – n.61

Secondo tradizione il lardo deve essere consumato con le prime fave.

5. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare

Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Citato su:
✓ “La festa del maiale” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta – anno XVII – n.61

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: taglio di carne delle costate, sale, pepe nero e rosso.
Forma : trapezio
Dimensione medie: varie
Peso medio: varie
Sapore: delicato, quasi dolce, finemente sapido
Odore: fragrante e ricco di aromi
Altre caratteristiche: colore bianco-rosato, con una particolare striscia rosa più scura

7. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - <u>esclusivamente meccaniche</u> - <u>Miste</u> .
Togliere le costole, tagliare in pezzi grandi, cospargere i pezzi di sale e conservare in vasi di terracotta smaltata all'interno (<i>u baunu</i>). I pezzi vengono girati varie volte durante la giornata per facilitare la penetrazione del sale, il tempo di stagionatura varia anche in funzione delle dimensioni del pezzo e delle usanze familiari da 2 a 7 gg. Completata la salatura i pezzi vengono tolti dalla salamoia, nuovamente cosparsi di sale, pepe nero e rosso e appesi in un locale asciutto e ben arieggiato.

8. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l'anno
Dal mese di dicembre al mese di gennaio

9. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Vaso di terracotta smaltato all'interno

10. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Locale adibito alla lavorazione del maiale

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

Ambiente asciutti e ben arieggiati

12. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

I - 03

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

SALUMI

'NDUJA

'NDUJA

PROVINCE DI CATANZARO, VIBO V., REGGIO C.

Il termine 'nduja è probabilmente di origine francese. Infatti in questa lingua la parola "andouille" significa salsiccia di trippa francese. La sua introduzione in Calabria probabilmente si deve ai francesi durante il periodo napoleonico. Altre fonti ritengono che nel '500 siano stati gli spagnoli ad introdurre il consumo della 'nduja in Calabria. Il prodotto è storicamente un alimento povero destinato al consumo delle classi sociali meno abbienti e si afferma, oltre che per il suo valore nutritivo, anche per quello terapeutico dovuto all'abbondante presenza di peperoncino. Inoltre il suo abbondante contenuto ha proprietà antisettiche ed antiossidanti. La 'nduja è un salume atipico in quanto si spalma invece che essere affettato. Generalmente si degusta come antipasto spalmato su pane o su crostini o in alternativa costituisce l'elemento fondamentale di alcuni piatti tradizionali calabresi come "la fileja alla 'nduja" ed "fagioli con la 'nduja".

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

SI, PRESSO IL SALUMIFICIO ARTIGIANALE
 F.LI PUGLIESE
 LOC. SORDA - SAN CALOGERO (VV)
 TL. 0963/366938

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Parti grasse del suino (lardo, grasso e pancetta), peperoncino rosso piccante e sale.

Forma

Irregolare (in budelli di muletta cieca o crespone)

Dimensioni medie

Variabili

Peso medio

da 600 gr. a 2 Kg.

Sapore

Molto piccante

Odore

Intenso

Colore

Rosso scuro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Le parti del suino, tagliuzzate finemente, vengono mescolate con il peperoncino ed il sale. Generalmente ogni 2 Kg di carne si mescola 1 Kg di peperoncino. Il sale viene aggiunto con una percentuale del 3% sul totale. Il prodotto viene insaccato in budello naturale di maiale dopo essere stato triturato finemente tanto da ottenere una consistenza cremosa. Dopo l'insaccamento, il prodotto si modella con una forma cilindrica. La 'nduja viene affumicata con legna resinosa ed aromatica, generalmente ulivo e robinia, in appositi locali per circa 10 giorni. Una volta affumicata, il prodotto viene trasferito in locali aerati per circa 150 giorni dove la 'nduja perde gradualmente peso e si asciuga.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

Viene affumicata in appositi locali per circa 10 giorni.
Successivamente il prodotto viene trasferito in altri locali aerati dove si stagiona per circa 5-6 mesi.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Budello, spaghi.

Strumenti utilizzati

Coltelli, tritacarne.

Macchinari utilizzati

Impastatrice, insaccatrice, celle di stagionatura.

Locali dove avviene la produzione

LOCALI A NORMA DI LEGGE.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Motivazioni per la
richiesta di deroga**

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente da:

- macellazione aziendale;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature e contenitori in legno;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti ai locali di lavorazione;
- locali di stagionatura;

affumicatura con fumo caldo.

**Osservazioni sulla sicurezza
del processo con
metodiche tradizionali**

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92 - D.P.R. 327/80; DL 537/92; D.M. 31/03/65 art. 5 (affumicatura)

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo dei sottoprodotti della macellazione e degli aromi utilizzati. L'utilizzo di questi ingredienti si considera necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale.

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: 'ndura
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale :

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE: San Pietro di Caridà

4. TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO: San Pietro di Caridà

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

Il maiale pare sia stato introdotto dai Fenici in Sicilia, Calabria e Spagna, l'uso della sua carne ebbe una certa demonizzazione nel periodo arabo. La religione islamica, infatti, considerava impura la carne e quindi la vietava; probabilmente alla base di tale credenza c'erano i principi delle scuole mediche, secondo i quali la carne suina era fonte di malattie nei paesi a clima caldo.

Tuttavia il maiale, nel tempo, diventa protagonista gastronomico nei pranzi del Carnevale: i maccheroni di casa dovevano essere conditi con ragù di carne suina (rassu e mariu); gli attori delle farse carnascialesche sovente portavano lunghe collane di salsiccia, così come faceva Re Carnevale quando, a cavallo di un porco, veniva solennemente portato al rogo conclusivo. Anche nella cucina popolare calabrese il maiale ebbe, assieme alle melanzane, un ruolo di primissimo piano, sia pure sotto il profilo simbolico che sotto quello del rituale. Il maiale si sa ha da sempre costituito la "banca contadina", da qui il detto "cu' si marita è cuntentu un jornu cu' 'mmazza 'u porcu è cuntentu 'n 'annu"; da esso infatti si ricavano: salsicce, soppressate, capicolli, pancette, bucculari, lardo.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):
Testimonianza orale della gente anziana del luogo

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: lingua, cuore, polmone, trippa, guanciale, pancetta, semi di finocchio, sale e pepe
Forma : cilindrica
Dimensione medie: 20 cm
Peso medio: 700 g
Sapore: piccante
Odore: di spezie
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.
Tagliare finemente tutte le parti, aggiungere il sale, i semi di finocchi e pepe amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo; riempire a mano il budello cieco precedentemente pulito, quindi mettere ad essiccare.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l'anno
Dal mese di dicembre al mese di gennaio

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI
Coltelli di varie dimensioni, contenitori.

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE
Locale adibito alla lavorazione del maiale

--

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

Locale ben areato

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

I - 04

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

'NNUGLIA

Eventuale sinonimo

'NDUGLIA , FINNICULA, STROSCIA , AGLIATA

Termine dialettale

Area di produzione

INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani. L'abitudine di consumare insaccati è storicamente riscontrabile in tutte le classi sociali. La 'nnuglia è la versione meno nobile della 'nduja.

**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

Parti di carne di maiale di terza scelta, parti di rene, lingua, cuore, polmone, stomaco bollito, sale, pepe nero, semi di finocchio e di anice, aglio.

Forma

Ad "U"

Dimensioni medie

Da 20 a 40 cm.

Peso medio

Da 150 a 300 grammi

Sapore

Speziato

Odore

Colore

Scuri

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Alle parti di carne di maiale di terza scelta (le migliori vengono invece utilizzate per la soppressata e per la salsiccia) vengono aggiunte parti tagliuzzate di rene, lingua, cuore, polmone, stomaco bollito. La carne viene macinata nella macchina o tagliuzzata a mano. Si impasta il tutto con sale, pepe nero, semi di finocchio. Il tutto si insacca nel budello di suino e si lascia stagionare. Può essere anche affumicata.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

In ambienti freschi ed aerati, appese a pertiche in coppia

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Budelli, spago, pertiche di canna.

Strumenti utilizzati

Coltelli, insaccatrice

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI A NORMA DI LEGGE.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente da:

- macellazione aziendale;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature e contenitori in legno;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti ai locali di lavorazione;
- locali di stagionatura;
- affumicatura con fumo caldo.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92 - D.P.R. 327/80; DL 537/92; D.M. 31/03/65 art. 5 (affumicatura)

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

La sicurezza del processo sotto il punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi della produzione. I rischi fisici microbiologici o eventualmente chimici possibili sono stati analizzati e sono state individuate tutte le misure in grado di evitare il loro verificarsi. I problemi individuati nell'utilizzo di sotto prodotti della macellazione sangue e budelli e degli aromi possono essere superati:

- effettuando la cottura dell'impasto ad una temperatura superiore ai 65° C.;
- utilizzando un accurato lavaggio degli aromi aggiunti all'impasto;
- effettuando un controllo a campione per verificare che il ph sia inferiore a 4 e che non ci siano problemi dal punto di vista microbiologico.

La sicurezza del prodotto viene poi garantita dal rispetto delle corrette norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione).

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo dei sottoprodotti della macellazione e degli aromi utilizzati. L'utilizzo di questi ingredienti si considera necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale.

Codice prodotto

I - 05

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

PANCETTA ARROTOLATA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo Magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

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

Si presso il SALUMIFICIO ARTIGIANALE F. LLI PUGLIESE di Calimera (VV).

58

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

carne magra e grassa suina, sale, pepe, aceto di vino.

Forma

Cilindrica

Dimensioni medie

Varie

Peso medio

Circa 2 chili.

Sapore

Delicato

Odore

Intenso

Colore

Bianco e rosato l'interno

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

miste

Il prodotto si ottiene utilizzando pancetta di suino macellata fresca e completamente sgrassata. Si procede la squadratura e scotennatura della pancetta quindi si sala nelle marne d'acciaio e si spezia con una miscela di aromi tra i quali, peperoncino calabrese piccante e pepe nero dolce, atti a esaltare la fragranza della carne durante la stagionatura ed a sprigionare il caratteristico aroma. Viene quindi lasciata a riposare per circa 10 giorni rigirandola ogni 2 o 3 giorni. Infine, finito tale periodo, si procede ad arrotolare, insaccare all'interno del budello naturale e legare con le caratteristiche canne. Il prodotto così lavorato viene, in seguito, appeso nelle celle di stagionatura per un tempo di 60 giorni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

la stagionatura è di almeno 60 giorni, in locali con umidità relativa e temperatura controllate.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Spago

Strumenti utilizzati

coltelli, ganci

Macchinari utilizzati

legatrici

Locali dove avviene la produzione

locali con pannelli in vetroresina, pavimenti antisdrucciolo.

Deroga richiesta

No

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

Carni Fresche e loro lavorazioni

Nome del prodotto

Prosciutto crudo di S.Lorenzo Bellizzi

Eventuale sinonimo**Termine dialettale**

Prisuttu

Area di produzione

Zona Pollino calabrese

Storia, tradizione ed usi

Il suino, perfettamente adattato agli ambienti poveri della Calabria, nel corso degli anni ha subito un forte decremento numerico che, dagli anni '70 in poi, ha fatto registrare la punta più alta. La carne di maiale è stata per secoli una vera protagonista dell'alimentazione dei calabresi. Basterebbe ricordare quanto rilevano le "Statistiche murattiane" relativamente al "cibo ordinario" della Calabria Citeriore (regione un po' più estesa dell'odierna provincia di Cosenza) nei primi anni dell'Ottocento. La classe dei contadini si ciba rare volte di carne nelle sole domeniche e di frequente nel tempo di carnevale. L'alta montagna, l'inverno freddo e le altre stagioni fresche e umide, gli alimenti naturali (ghiande e castagne) che vengono somministrati ai suini, favoriscono la produzione di un tipo di prosciutto crudo unico nella Regione e conferiscono caratteristiche organolettiche molto particolari.

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

Si presso aziende artigianali presenti in zona, e sul testo " I Salumi di Calabria" editrice CBC

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Coscia di suino bianco, sale, pepe nero.

Forma

triangolo ovale

Dimensioni medie

varie

Peso medio

10/18 Kg.

Sapore

delicato tendente al dolce

Odore

intenso

Colore

rosso rosa

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

La preparazione del prosciutto avviene durante i mesi più freddi dell'anno. Le cosce di 10/18 kg., dopo essere accuratamente modellate, sono tenute sotto salamoia per un periodo che varia in base al loro peso. Lavati e asciugati i prosciutti sono quindi portati in locali idonei per la stagionatura.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Dicembre-febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

12/20 mesi

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

coltelli, tavolo di lavoro.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Laboratori rispondenti alle normative igienico sanitarie

Deroga richiesta

No

13/01/2005
13/01/05
03/06/02

11:08
09:54
17:54

0039 6 42013126
MIPA DGPAAN EX DIV VI → 1361744345

30

63

NUM139
NUM506

P17
U03

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Carni fresche e loro preparazioni

Nome del prodotto

Prosciutto di Maiale nero Calabrese

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Prusuttu niru

Area di produzione

Acri -cs, Motta S.L. - CZ, Melissa - KR

Storia, tradizione ed usi

La razza "Nera Calabrese" ha origini antiche e probabilmente si tratta di una razza intermedia tra quella Europea e Indocinese. Il suino nero, perfettamente adattato agli ambienti poveri della Calabria, nel corso degli anni ha subito un forte decremento numerico che, dagli anni '70 in poi, ha fatto rischiare la sua totale estinzione. In merito a questo l'ARSSA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo ed i Servizi in Agricoltura, ha intrapreso un'azione di recupero e salvaguardia della razza con buoni risultati. Le caratteristiche tipiche del suino nero sono: la rusticità, la capacità di valorizzare gli alimenti poveri, il forte istinto al pascolamento, l'elevata attitudine materna, il forte vigore sessuale del verro. Tali caratteristiche, oltre a permettere la sopravvivenza di questa razza in ambienti impossibili per altre, determinano l'ottenimento di una carne ben "predisposta" alla trasformazione a cui si deve la fragranza e la rinomanza dei salumi tipici regionali. La carne di maiale è stata per secoli una vera protagonista dell'alimentazione dei calabresi. Basterebbe ricordare quanto rilevano le "Statistiche murattiane" relativamente al "cibo ordinario" della Calabria Citeriore (regione un po' più estesa dell'odierna provincia di Cosenza) nei primi anni dell'Ottocento. "La classe dei contadini si ciba rare volte di carne nelle sole domeniche e di frequente nel tempo di carnevale. L'industria de' neri - suini neri - è mantenuta dai villici anche i più miseri, e per ragioni di negozio, e per provvedimento della sugna necessaria al

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

Si, presso az. "Il Conte di Melissa" S.S. 106 - Torre Melissa tel. 0962.865386 - fax 0962.865802

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Coscia del maiale, sale grosso.
Per la stuccatura pepe nero, strutto e farina.

Forma

triangolo ovoidale

Dimensioni medie

varie

Peso medio

10/15 kg.

Sapore

morbido e dolce

Odore

delicato e persistente

Colore

rosso pallido

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La materia prima ricavata da maiali di razza nera calabrese, alimentati naturalmente e il cui peso si aggira tra i 160 e 210 Kg.. Le cosce subiscono innanzi tutto un'accurata pressatura in modo che dall'arteria femorale esca tutto il sangue residuo. Segue la rifilatura, che serve a dare al prosciutto la sua forma caratteristica oltre a eliminare il grasso in eccesso. La salatura è effettuata rigorosamente a mano, massaggiando vigorosamente le cosce in modo che il sale sia assorbito uniformemente. Trascorrono così 90 giorni in cui i prosciutti sono posti a riposare a temperatura e umidità controllata. Segue la stuccatura delle scapolature e della polpa scoperta col classico impasto di pepe nero e strutto e farina.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da novembre a marzo

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

13/15 mesi.

Conservazione

Si

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

coltelli vari, tavolo di lavorazione.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Laboratori rispondenti alle normative igienico sanitarie.

Deroga richiesta

No

13/01/2005
13/01/05
03/06/02

11:06
09:54
19:27

0039 6 42013126
MIPA DGPAAN EX DIV VI → 0961744345

31

66 NUM139 001
NUM508 0

Codice prodotto

18

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Carni fresche e loro preparazioni

Nome del prodotto

Salsiccia cruda di Albidona

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Sazizza

Area di produzione

Alto Jonio Cosentino

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

**Esistenza di documentazione che
comprovi 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

Carne di maiale, sale, pepe nero o rosso.

Forma

Allungata

Dimensioni medie

Da 15 a 25 cm di lunghezza

Peso medio

Da 300 a 500 gr.

Sapore

Piccantino

Odore

Speziato

Colore

chiaro.

Lavorazione del prodotto
Tecniche di lavorazione

miste

Una volta avvenuta la macellazione del maiale, si prepara un impasto di carne, sale e pepe nero o rosso. La carne va tagliata a mano e resa pezzetti piccoli più o meno della stessa grandezza, alla quale si aggiungono sale e pepe nero o rosso. Il tutto s'impasta energicamente e si lascia per circa 8 ore. Si lavano bene e più volte gli intestini più stretti con acqua calda, sale e succo d'arancia, che servono a contenere la carne preparata. Una volta pronto l'impasto, si prendono gli intestini, si riempiono e si legano utilizzando dello spago. Alle salsicce vengono praticati dei piccoli fori, mediante spilloni, per far sì che le parti di aria presenti nell'impasto fuoriescano. A questo punto, le salsicce sono pronte per essere appese alla "pertica" ove rimangono per un periodo più o meno lungo.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Il prodotto è destinato ad un immediato consumo si lascia stagionare per pochi giorni appeso ad una pertica in locali ben aerati.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Spago, intestini, spilloni.

Strumenti utilizzati

Coltelli, tritacarne

Macchinari utilizzati

Impastatrice, inseccatrice.

Locali dove avviene la produzione

LOCALI A NORMA DI LEGGE.

Codice prodotto

I - 06

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

SALATO DI CROTONE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SALATU 'E CUTRONE

Area di produzione

PROVINCIA DI CROTONE

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

Esistenza di documentazione che comprovi 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

Parte scelta tra la pancetta e la schiena del maiale (salatu), sale, pepe rosso, pepe nero.

Forma

Ad "U"

Dimensioni medie

Da 20 a 30 cm.

Peso medio

Da 150 a 300 grammi

Sapore

Salato

Odore

Speziato

Colore

Marrone

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si sezionano le parti sopra descritte, poi si ripongono nella "maiddra" aggiungendovi tanto sale quanto serve a coprire uniformemente le parti, per un periodo di 15/20 giorni. Dopo di che, le parti devono essere ripulite dal sale e cosparse uniformemente con abbondante pepe rosso ed, in alcuni casi, anche con pepe nero. A questo punto il prodotto è pronto per la stagionatura, che deve avvenire sulle "pertiche" in locali a temperatura costante.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

In magazzini interrati o grotte da tre a sei mesi

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Budelli, spago, pertiche di canna.

Strumenti utilizzati

Coltelli, insacatrice

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI IN BIANCO CON
PAVIMENTI IN KLINCKER, LAVELLI E TAVOLI IN
ACCIAIO INOSSIDABILE.

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** : Preparati

2. **NOME DEL PRODOTTO**: salsiccia con finocchietto selvatico
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : satizza

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**: comune di Reggio Calabria, in particolare la zona di Mosoroffa , Cataforio, Cardeto

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO**: comune di Reggio Calabria, in particolare la zona di Mosoroffa , Cataforio, Cardeto

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**
“...il maiale si sa ha da sempre costituito la “banca contadina”, da qui il detto “cu’ si marita è cuntentu un jornu cu’ ‘mmazza ‘u porcu è cuntentu ‘n ‘annu”; per prima cosa, secondo tradizione, si lavorava la carne per le salsiccie e le sopressate. Si tagliavano i pezzi di carne a punta di coltello più piccoli per le salsiccie e più grossi per le sopressate. Immessi poi in un grosso contenitore di terracotta smaltato (u bauru o vavunu) venivano salati ed insaporiti con semi di finocchio (la salsiccia), pepe nero e rosso, vino ed un poco di sangue. Dopo, la carne, servendosi di uno speciale imbuto di legno, si pressava nelle budella del maiale, scrupolosamente pulite con acqua calda, sale, limone e...dorso di coltello (*venivano sfruciate*)”. 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 - <u>SI</u> (specificare come):
Citato su:
✓ “il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” di Ottavio Cavalcanti, Mursia editore – 1979;
✓ “La festa del maiale” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta – anno XVII – n.61

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: quarto anteriore e posteriore di maiale, sale, pepe nero, peperoncino in polvere, semi di finocchio.
Forma : cilindrica
Dimensione medie: 8cm *nodo di salsiccia
Peso medio: vario
Sapore: sapido ed aromatizzato
Odore: fragrante
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste</u> .
Pulitura delle budella:
1. eliminazione manuale del grasso e raschiatura dello stesso con il rovescio di un coltello fino ad ottenere un velo sottile;
2. lavaggio con acqua calda;
3. si lascia il budello in acqua, aceto, bergamotto (o altri agrumi);
4. si risciacqua in acqua.
Triturare con il coltello la carne finemente privata dei tendini, mescolarla con sale, pepe nero e peperoncino, semi di finocchio; la procedura viene ripetuta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Riempire il budello pulito con l’impasto e legare con spago grosso; si conserva appesa nelle tradizionali pertiche.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di novembre al mese di febbraio

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Coltelli di diverse misure per sminuzzare la carne
Insaccatrice

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Locale rispondente alle norme igienico sanitarie.

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

Locale ben areato e fresco

13. RICHIESTA DEROGA

NO - SI

Codice prodotto

I - 07

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

SALUMI

Nome del prodotto

SALSICCIA DI CORETTO

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

SAZIZZU DU CORETTU

Area di produzione

PROVINCIA DI CROTONE

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

Esistenza di documentazione che comprovi 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

Carne di maiale, budella di maiale, frattaglie di maiale, pepe rosso casereccio, sale, succo d'arancia, pepe nero, finocchio selvatico.

Forma

Allungata

Dimensioni medie

Da 15 a 25 cm. di lunghezza

Peso medio

Da 300 a 500 gr.

Sapore

Piccantino

Odore

Speziato

Colore

Rosso mattone.

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Una volta avvenuta la macellazione del maiale, si prepara un impasto di carne a base di: polmone, cuore, animelle, stomaco pulito e lessato e poche parti grasse. La carne va tagliata a mano e resa pezzetti piccoli più o meno della stessa grandezza, alla quale si aggiungono sale e pepe rosso, pepe nero in grani e finocchio selvatico, in porzioni prestabilite (30 g di sale ogni Kg di carne). Il tutto s'impasta energicamente e si lascia per circa 8 ore. Si lavano bene e più volte gli intestini più stretti con acqua calda, sale e succo d'arancia, che servono a contenere la carne preparata. Una volta pronto l'impasto, si prendono gli intestini, si riempiono e si legano utilizzando dello spago. Alle salsiccie vengono praticati dei piccoli fori, mediante spilloni per far sì che le parti di aria presenti nell'impasto fuoriescano. A questo punto, le salsicce sono pronte per essere appese alla "pertica" ove rimangono per un periodo più o meno lungo.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Se il prodotto è destinato ad un immediato consumo si lascia stagionare per pochi giorni appeso ad una pertica in locali ben aerati.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Spago, intestini, spilloni.

Strumenti utilizzati

Coltelli, tritacarne.

Macchinari utilizzati

Impastatrice, insaccatrice.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI IN BIANCO CON
PAVIMENTI IN KLINCKER, LAVELLI E TAVOLI IN
ACCIAIO INOSSIDABILE.

Deroga richiesta

No

35 78

Codice prodotto 35

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

CARNI FRESCHE PREPARATE

Nome del prodotto

SALSICCIA PEZZENTE

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Sazizza du pizzente

Area di produzione

IN TUTTA LA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.

Esistenza di documentazione che comprovi 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

--

Forma

Allungata

Dimensioni medie

Da 15 a 25 cm. di lunghezza

Peso medio

Da 300 a 500 gr.

Sapore

Piccantino

Odore

Speziato

Colore

Rosso mattone.

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Una volta avvenuta la macellazione del maiale, si prepara un impasto di carne a base di: polmone, cuore, animelle, stomaco pulito e lessato e poche parti grasse. La carne va tagliata a mano e resa a pezzetti piccoli più o meno della stessa grandezza, alla quale si aggiungono sale e pepe rosso, pepe nero in grani e finocchio selvatico, in porzioni prestabilite (30 g di sale ogni Kg di carne). Il tutto s'impasta energicamente e si lascia per circa 8 ore. Si lavano bene e più volte gli intestini più stretti con acqua calda, sale e succo d'arancia, che servono contenere la carne preparata. Una volta pronto l'impasto, si prendono gli intestini, si riempiono e si legano utilizzando dello spago. Alle salsiccie vengono praticati dei piccoli fori, mediante spilloni per far sì che le parti di aria presenti nell'impasto fuoriescano. A questo punto, le salsicce sono pronte per essere appese alla "pertica" ove rimangono per un periodo più o meno lungo.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio.

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Se il prodotto è destinato ad un immediato consumo si lascia stagionare per pochi giorni appeso ad una pertica in locali ben aerati.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Spago, intestini, spilloni.

Strumenti utilizzati

Coltelli, tritacarne.

Macchinari utilizzati

Impastatrice, insaccatrice.

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI ARTIGIANALI.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

I - 08

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	SALUMI
Nome del prodotto	SAZIZZUNU
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	SAZIZZUNU
Area di produzione	PROVINCIA DI CATANZARO E CROTONE
Storia, tradizione ed usi	<p>I salumi di Calabria hanno origini risalenti al periodo magno-greco. Le prime documentazioni certe risalgono al 1600 grazie all'opera di Padre Giovanni Fiore da Cropani.</p> <p>Questo prodotto veniva consumato, soprattutto, nelle occasioni e nel periodo della mietitura, poiché essendo più grosso, rispetto alle normali salsicce ed avendo l'intestino utilizzato, maggiore spessore, garantisce un maggiore periodo per la sua maturità e stagionatura.</p>

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.

82

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Carne di maiale (pancetta, spalla, grasso e parti tendinose), budella di maiale, pepe rosso casereccio, vino rosso e sale.

Forma

Cilindrica

Dimensioni medie

Da 20 a 30 cm.

Peso medio

Da 250 a 500 grammi

Sapore

Dolce-Salato

Odore

Speziato

Colore

Marrone

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La carne va tagliata a mano e resa a pezzetti piccoli più o meno della stessa grandezza, alla quale si aggiungono sale e pepe rosso in porzioni prestabilite (30 g di sale ogni Kg di carne e pepe rosso in quantità tale da rendere l'impasto che se ne dovrà trarre piuttosto rosato). Il tutto si impasta energicamente con il vino e si lascia riposare per circa otto ore. Dopo aver pulito le budella più grosse con acqua calda, sale e succo di arancia, si riempiono con la carne tagliata. A questo punto, il prodotto viene legato ed appeso alla "pertica" ove rimangono per un periodo più o meno lungo in un locale ben areato.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da dicembre a febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

In locali aerati

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Budelli, spago, pertiche di canna.

Strumenti utilizzati

Coltelli, insaccatrice

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI IN BIANCO CON
PAVIMENTI IN KLINCKER, LAVELLI E TAVOLI IN
ACCIAIO INOSSIDABILE.

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** : Preparati

2. **NOME DEL PRODOTTO**: soppressata affumicata

Eventuale sinonimo :

Termine dialettale : supprizzata 'ffumicata

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**: comune di Reggio Calabria, in particolare la zona di Mosoroffa , Cataforio, Cardeto

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO**: comune di Reggio Calabria, in particolare la zona di Mosoroffa , Cataforio, Cardeto

5. **STORIA, TRADIZIONI ED USI**

“...il maiale si sa ha da sempre costituito la “banca contadina”, da qui il detto “cu’ si marita è cuntentu un jornu cu’ ‘mmazza ‘u porcu è cuntentu ‘n ‘annu”; per prima cosa, secondo tradizione, si lavorava la carne per le salsiccie e le sopressate. Si tagliavano i pezzi di carne a punta di coltello più piccoli per le salsiccie e più grossi per le sopressate. Immessi poi in un grosso contenitore di terracotta smaltato (u bauru o vavunu) venivano salati ed insaporiti con semi di finocchio (la salsiccia), pepe nero e rosso, vino ed un poco di sangue. Dopo, la carne, servendosi di uno speciale imbuto di legno, si pressava nelle budella del maiale, scrupolosamente pulite con acqua calda, sale, limone e...dorso di coltello (*venivano sfruciate*)”. 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 - <u>SI</u> (specificare come):
Citato su:
✓ “il libro d’oro della cucina e dei vini di Calabria e Basilicata” di Ottavio Cavalcanti, Mursia editore – 1979;
✓ “La festa del maiale” di Giuseppe Polimeni pubblicato su Calabria Sconosciuta – anno XVII – n.61

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Ingredienti utilizzati: quarto anteriore e posteriore di maiale, sale, pepe nero, peperoncino in polvere, semi di finocchio.
Forma : cilindrica
Dimensione medie: 25 – 30 cm
Peso medio: 500 g
Sapore: affumicato
Odore: di spezie
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO
Tecniche di lavorazione: esclusivamente manuali - esclusivamente meccaniche - <u>Miste.</u>
Pulitura delle budella:
1. eliminazione manuale del grasso;
2. lavaggio con acqua tiepida;
3. si lascia il budello in acqua, aceto, bergamotto (o altri agrumi);
4. si risciacqua in acqua.
Triturare la carne privata dei tendini in modo grossolano, mescolarla con sale, pepe nero e peperoncino, semi di finocchio; la procedura viene ripetuta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Riempire il budello con l’impasto e legare con spago grosso; per l’affumicatura viene utilizzato legno d’ulivo (per 4-5 gg).
Si lascia stagionare (3-4 mesi) appesa alle tradizionali pertiche.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE
Tutto l’anno
Dal mese di novembre al mese di febbraio

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Coltelli di diverse misure per sminuzzare la carne
Insaccatrice

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Locale adibito alla lavorazione del maiale.

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

Locale ben areato e fresco

13. RICHIESTA DEROGA

NQ - **SI**

13/01/2005
13/01/05
03/06/02

11:07
09:54
17:54

0039 6 42013126
MIPA DGPAAN EX DIV VI → 1 461744345

38 87

NUM139
NUM505

P14
[

Codice prodotto

20

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termini dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

Carni fresche e loro lavorazioni

Soppressata di Decollatura

Soppressata della Presila

Supressata

Decollatura e Presila Catanzarese

Le famiglie calabresi, nelle tradizionali fiere di bestiame diffuse su tutto il territorio regionale, acquistavano i maialini per poi cresciuti nella "zimba" (il porco) avevano un'età di circa due mesi e non erano crestati. L'acquirente, conscio di comprare un bene prezioso, che avrebbe soddisfatto una parte consistente delle esigenze alimentari della famiglia per tutto l'anno, o avrebbe arricchito le tavole dei più benestanti con prodotti tra i più squisiti e ricercati. Legava ben bene il maialino con una fune robusta che, passata attorno al collo e lungo la groppa, avvolgeva l'intero corpo della bestiola fino alle cosce posteriori: una procedura seguita con tanta cura e con la fiamma tipica di una società che non conosceva i ritmi frenetici e stressanti della vita odierna. La "zimba" aveva anch'essa un ruolo da non sottovalutare: una Zimba aneggiata, ben esposta al sole e riparata dal freddo avrebbe di certo consentito l'allevamento di maiali più grassi e più sani. L'importanza della legatura era dovuta al fatto che il maialino veniva condotto a destinazione a piedi, trascinato "amorevolmente" con la corda. La principale differenza fra la soppressata di Decollatura e la soppressata Dop Calabria sta nell'aromatizzazione e nella qualità della carne. La zona è montana, ricca di maestosi castagneti, boschi di querce e di cerri.

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

Sì, presso alcune aziende artigianali e sul libro "I salumi di Calabria ed il rito del porco" editrice CBC - a cura di Massimo Tigani Sava.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Carni della spalla e della coscia di maiale nato e allevato in zona, sale, salsa di peperone rosso pizzitano, budello dello stesso maiale.

Forma

piatta irregolare

Dimensioni medie

varia

Peso medio

da 100 a 400 gr.

Sapore

equilibrato con leggero retrogusto di affumicatura

Odore

equilibrato, gradevole e persistente

Colore

rosso

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La carne viene macinata col coltello e impastata insieme al sale ed alla salsa di peperone rosso pizzitano, a mano. Una volta insaccato l'impasto ed effettuata la legatura, segue l'affumicatura che dura dieci giorni.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da dicembre a febbraio

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

In base alla pezzatura, la stagionatura va dai quattro ai dieci mesi.

Conservazione

Si

A volte si conserva nello strutto dello stesso maiale in recipienti di terracotta, di ceramica o di vetro.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

spago.

Strumenti utilizzati

coltello, tavolo di lavorazione, materiali vari.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

laboratori rispondenti alle normative igienico sanitarie.

Deroga richiesta

No