



Regione Calabria



# CALABRIA

DOP IGP E PAT



# CALABRIA

**PRODOTTI DOP E IGP, NATI QUI, CONOSCIUTI IN TUTTO IL MONDO**

# I Prodotti **DOP** e **IGP** della **Calabria**



## FOTO

*Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza DOP; Consorzio di Tutela del Bergamotto, olio essenziale DOP di Reggio Calabria; Consorzio del Cedro di Calabria; Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di Oliva DOP Lametia; Consorzio di Tutela e valorizzazione dell'olio Extra Vergine di Oliva DOP Bruzio; Consorzio di Tutela della Liquirizia di Calabria DOP; Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano DOP; Consorzio di Tutela Salumi di Calabria DOP; Consorzio di Tutela olio DOP Alto Crotonese; Consorzio di Tutela del Pecorino Crotonese DOP; Consorzio per la Tutela del pecorino del Monte Poro DOP; Consorzio per la Tutela delle IGP Clementine di Calabria; Zefiro per conto di Consorzio Produttori Patate Associati; Consorzio di Tutela del Limone di Rocca Imperiale IGP; Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP; Consorzio di Tutela e valorizzazione Olio di Calabria IGP; Consorzio di Tutela IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto; Consorzio di Tutela del Torrone di Bagnara Calabria IGP; Regione Calabria*

## SI RINGRAZIANO

*Imprese, Associazioni, Istituzioni e tutti coloro che a vario titolo hanno interagito con gli Autori nelle varie fasi della ricerca. Si ringraziano, inoltre, per aver gentilmente collaborato al reperimento del materiale fotografico i Consorzi di Tutela Calabresi.*

## ALL'ORIGINE DI UN PRODOTTO TRADIZIONALE VI È SEMPRE UNA LUNGA STORIA

La valorizzazione dei prodotti tipici si presenta come attività particolarmente complessa in virtù di alcune delle caratteristiche di essi, tra le quali la dimensione collettiva e il forte legame con il territorio. Per questo l'obiettivo è fornire una mappa dedicata alle eccellenze enogastronomiche, in grado di fornire un quadro chiaro ed esaustivo del passato, del presente e del futuro dell'agroalimentare di qualità in Calabria.

Viaggiare e fare vacanza, del resto, sempre più significa anche conoscere, con curiosità e gusto, abitudini e culture alimentari e le vocazioni produttive dei luoghi. In questi termini sono proprio i prodotti tipici a svolgere il delicato ed essenziale ruolo di messaggeri e ambasciatori di una buona offerta d'ospitalità. Le produzioni agroalimentari assumono quindi una posizione rilevante, costituendo una preziosa opportunità, assieme al sistema di tutela delle aree di montagna, delle coste, dei paesaggi rurali e delle bellezze naturali, per far conoscere - insieme - ambiente e tradizioni., attraverso specialità che raccontano le storie di vita di contadini e produttori, un racconto dei prodotti e della loro origine per lanciare un messaggio di genuinità e freschezza legato alla tipicità delle produzioni calabresi.

Le produzioni agroalimentari tipiche e lo sviluppo rurale, non a caso, rappresentano ormai un binomio strategico e significativo per la Calabria, una regione con evidenti potenzialità nel settore dell'agroalimentare. Il processo della valorizzazione dei prodotti deve tenere conto del suo specifico radicamento territoriale: per questo, ogni prodotto tipico deve essere sostenuto da un modello di valorizzazione proprio. Questa pubblicazione,

dunque, ha lo scopo di rispondere a diverse esigenze: dalla catalogazione all'individuazione del percorso di valorizzazione che più si addice alle sfaccettature delle diverse realtà rurali, fino alla stessa definizione di valorizzazione, distinguendola da quella di tutela.

Da una concezione puramente settoriale dello sviluppo agricolo e rurale si passa così progressivamente a una territoriale, che tende a far leva sulle relazioni tra le attività propriamente agricole e tutte le altre, anche al fine di migliorare le condizioni di lavoro e di reddito degli agricoltori. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e quelli DOP e IGP tutelati dai consorzi, sono una risposta avanzata alla crescente ricerca da parte dei consumatori di varietà, semplicità e autenticità, che trovano il proprio vantaggio competitivo nelle difficoltà del sistema industriale a dare una risposta coerente a questa ricerca. Tali eccellenze rappresentano anche uno degli esempi di come si possa perseguire contemporaneamente competitività e sostenibilità e favorire una riconfigurazione dei sistemi produttivi, dando un maggiore potere negoziale agli agricoltori, agli artigiani e ai gruppi rurali.

La Calabria ha poco o nulla da inventarsi, visto l'enorme patrimonio di cui già dispone: averne coscienza, mettersi in gioco e puntare con consapevolezza e competenza sulle proprie potenzialità. È la vera sfida che ci attende, da vincere per scrivere le pagine del tempo che viene.



**Regione Calabria Ass. Gianluca Gallo**  
Dip. Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione

## DOP E IGP DI CALABRIA: GIOIELLI DI UNO SCRIGNO DISEGNATO DALLA STORIA

Il grande patrimonio di prodotti DOP e IGP della Calabria è figlio della combinazione di due fattori unici, distintivi, non delocalizzabili e identitari: una biodiversità mediterranea che presenta caratteristiche proprie e particolari pur nell'ambito del più generale bacino del Mare Nostrum, e una stratificazione ultramillenaria di culture e tradizioni agroalimentari che ha costruito sintesi tanto originali quanto preziose. Sofferamoci per un attimo su questi due fattori e cerchiamo di coglierne l'essenza, non prima di aver precisato che gli stessi, in ogni angolo di una regione ricca di storia come poche altre al mondo, si combinano di volta in volta in maniera assolutamente inimitabile. Questa sorta di "magia" della natura si riflette sulla genuinità, sui colori, sui profumi, sull'autenticità, nonché sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle diverse specialità DOP e IGP. Non è un caso, quindi, che all'origine degli studi e delle ricerche che hanno condotto, a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, alla definizione del concetto di Dieta Mediterranea, ci siano comunità e stili di vita dell'antico Bruzio. La Calabria con i suoi 15mila chilometri quadrati di territorio in gran parte montuoso e collinare si presenta, nel bel mezzo del Mediterraneo, come una penisola nella penisola. Quasi 800 chilometri di coste, tra sponda tirrenica e jonica che si uniscono a sud nello Stretto di Messina, conferiscono alla regione anche una radicata dimensione marittima e marinara che si riflette, ad esempio, in diversi tesori inclusi nell'elenco dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) approvato e costantemente aggiornato dal MASAF. Il 42 per cento circa della regione è costituito da rilievi montuosi: la Calabria vanta, infatti, ben tre Parchi nazionali (Pollino,

Sila, Aspromonte) e uno regionale (Serre). Quasi il restante 50 per cento del territorio ha dimensione collinare, mentre soltanto il 9 per cento è fatto di pianure. Le montagne calabresi superano solo nel Massiccio del Pollino i duemila metri di altitudine (Serra Dolcedorme, con i suoi 2.267 metri è la vetta più alta), mentre gli altri monti più elevati si fermano a meno di duemila metri: Cozzo del Pellegrino (1.987), Botte Donato nella Sila Grande (1.928), Montalto nell'Aspromonte (1.956). Per spostarsi dalla neve abbondante di queste cime e di alcune atmosfere "nordiche" che contraddistinguono in inverno zone montuose coperte di foreste di abeti bianchi, di pini loricati e larici, di faggi e castagni, e le lunghissime, assolate e tranquille spiagge dello Jonio e del Tirreno, possono bastare una trentina di minuti di automobile. Da boschi fittissimi, miniera di un'economia del legno che ha attratto per qualità e consistenza ogni civiltà antica e moderna, a partire dai Greci e dai Romani, si giunge agli uliveti sterminati e secolari, con una macchia mediterranea profumata di essenze, di erbe aromatiche e officinali, di frutti spontanei che rendono molto pregiati i pascoli, e il relativo latte, delle mucche podoliche allevate allo stato brado, delle pecore e delle capre, o le carni e il grasso dei suini neri autoctoni. Una biodiversità mediterranea che ha dato vita, nei millenni, anche a tante soluzioni gastronomiche figlie di saperi contadini e agropastorali che hanno lasciato tracce indelebili. La Calabria è una terra ricca di acque purissime che alimentano fiumi, fiumare e torrenti, ma anche laghi artificiali (Ampollino, Arvo e Cecita i più grandi), nonché sorgenti che danno linfa a un'economia dell'imbottigliamento fiorente e rinomata. Una natura tanto generosa quanto rigogliosa



gode di condizioni climatiche favorevoli e particolari che, a seconda delle diverse aree che si vogliono prendere in considerazione, può assicurare il freddo ritenuto utile per l'ottimale stagionatura dei salumi, oppure la mitezza amica di delicatissimi agrumi quali il Bergamotto, il Cedro e le Clementine. Eccolo, allora, il "mistero" di una regione che può vantare un patrimonio di biodiversità davvero sublime, come nel caso delle tante "cultivar di vite" o di ulivo che sono alla base di vini e oli extravergini apprezzati ovunque, o della liquirizia che è la più pregiata del mondo, o del finocchio e dei carciofini selvatici, dei funghi o del salutare origano. Sin dai tempi più antichi, quindi, quel Bruzio romano che oltre tremila anni fa ha dato origine al nome Italia, e che poi fu il cuore della Magna Grecia, è un luogo ideale per un'agricoltura rispettosa dell'equilibrio armonioso tra uomo e paesaggio.

L'orografia peculiare della Calabria, le sue vaste zone collinari che finiscono spesso a picco sul mare, sterminati

tratti di costa, corsi d'acqua impetuosi nella stagione piovosa e poi aridi durante le estati roventi, hanno fatto da sfondo, per secoli e secoli, a insediamenti umani che sono stati centrali nella storia del Mediterraneo e del rapporto fra tre continenti: Europa, Africa e Asia. Dalla stagione degli Enotri (secondo millennio a. C.), e del mitico Re Italo cui Aristotele, nella politica, attribuisce l'invenzione dei Sissizi, alla Magna Grecia culla della radiosa Scuola Pitagorica con lo splendore di Sibari, Crotona, Locri, Reggio e delle altre numerose póleis, dai Bruzi a tutta l'epoca romana, dalla lunga parentesi bizantina che caratterizza in modo distintivo la Calabria rispetto al resto d'Italia ai contatti con il mondo arabo e poi ottomano, per proseguire con la lunga catena di dominazioni (Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, Spagnoli, Francesi...), è stato scritto un immenso "libro di storia". Ogni pagina di questo "corposo volume" racconta vicende importanti ed esperienze di personalità straordinarie (Cassiodoro, Gioacchino da Fiore, Telesio, Campanella...) che hanno sempre offerto un contributo strategico e decisivo al cammino dell'umanità.

Non è retorico affermare che la Calabria è un enorme scrigno di gioielli e gemme, lastricato anche di sofferenze e contraddizioni, di tragedie sociali come quella dell'emigrazione, che si è conservato in gran parte intatto anche per i ritardi di un processo di industrializzazione un tempo agognato, ma che oggi si rivela un'eccezionale opportunità in termini di conservazione e valorizzazione del patrimonio ambientale e naturalistico. Le DOP e le IGP che descriveremo qui di seguito sono alcuni dei più preziosi gioielli e gemme di questo scrigno disegnato dalla storia!



## CALABRIA, IL GUSTO PER ECCELLENZA: DOP E IGP

I prodotti agroalimentari italiani riconosciuti dall'Unione Europea e descritti nel Registro delle Denominazioni di origine protette, delle Indicazioni geografiche protette e delle Specialità tradizionali garantite (rispettivamente DOP, IGP e STG) sono 321, secondo l'elenco MASAF aggiornato al 23 marzo 2023. I prodotti DOP, IGP e STG devono rispettare rigorosamente un proprio disciplinare di produzione, sono soggetti a controlli ufficiali e nella maggior parte dei casi fanno capo a specifici Consorzi di Tutela. L'Italia è leader in Europa per numero di denominazioni protette, con alle spalle la Francia, la Spagna, il Portogallo e la Grecia. DOP, IGP e STG hanno un grande valore in termini di qualità e autenticità dei prodotti, di origine e provenienza delle materie prime, ma anche di maggiore garanzia ai consumatori per più elevati livelli di tracciabilità e di sicurezza alimentare: il mancato rispetto dei disciplinari di produzione può comportare, infatti, anche reati penali come quello della

contraffazione o alterazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) identifica un prodotto originario di un determinato luogo, puntualmente descritto dal relativo disciplinare di produzione, o di una o più regioni, la cui qualità o le cui caratteristiche peculiari sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico, nonché ai suoi intrinseci fattori naturali e umani, e le cui fasi di produzione si svolgono tutte nella zona geografica delimitata. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP), invece, identifica un prodotto anch'esso originario di una specifica realtà territoriale, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità e la reputazione, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata dallo specifico disciplinare di produzione. Nel mese di maggio 2023, con la relativa pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione, il Cedro di Santa Maria del Cedro è stato iscritto dalla Commissione europea nel Registro delle Denominazioni d'origine protette (DOP). La Calabria può vantare, nel complesso, 14 DOP e 7 IGP, che sono le seguenti:



LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE È UN NOME CHE IDENTIFICA UN PRODOTTO:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani;
- le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata



L'INDICAZIONE GEOGRAFICA È UN NOME CHE IDENTIFICA UN PRODOTTO:

- originario di un determinato luogo, regione o paese;
- alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata



## Le 14 DOP e le 7 IGP nel territorio della Regione Calabria

- |   |   |
|---|---|
| Olio Extra Vergine d'oliva <b>DOP</b> Alto Crotonese      | Cipolla Rossa di Tropea Calabria <b>IGP</b>       |
| Olio Extra Vergine d'oliva <b>DOP</b> Bruzio              | Clementine di Calabria <b>IGP</b>                 |
| Olio Extra Vergine d'oliva <b>DOP</b> Lametia             | Finocchio di Isola Capo Rizzuto <b>IGP</b>        |
| Bergamotto di Reggio Calabria, Olio essenziale <b>DOP</b> | Limone di Rocca Imperiale <b>IGP</b>              |
| Caciocavallo Silano <b>DOP</b>                            | Olio Extra Vergine d'oliva di Calabria <b>IGP</b> |
| Capocollo di Calabria <b>DOP</b>                          | Patata della Sila <b>IGP</b>                      |
| Pancetta di Calabria <b>DOP</b>                           | Torrone di Bagnara <b>IGP</b>                     |
| Salsiccia di Calabria <b>DOP</b>                          |   |
| Soppresata di Calabria <b>DOP</b>                         |   |
| Cedro di Santa Maria del Cedro <b>DOP</b>                 |   |
| Fichi di Cosenza <b>DOP</b>                               |   |
| Liquirizia di Calabria <b>DOP</b>                         |   |
| Pecorino Crotonese <b>DOP</b>                             |   |
| Pecorino del Monte Poro <b>DOP</b>                        |   |





## Il Bergamotto di Reggio Calabria

Olio essenziale DOP, tutela e valorizza un vero e proprio miracolo della natura. Il Bergamotto è un agrume la cui coltivazione, in un'area costiera della Calabria che si estende da Scilla a Monasterace, garantisce proprietà straordinarie all'olio essenziale che si ricava dalla sua buccia. Per secoli la stagionale produzione di olio essenziale di Bergamotto ha rappresentato una vera e propria economia nel Reggino, con principali mercati di riferimento in Francia, Germania, Usa. La cosiddetta "essenza" per le sue qualità specifiche, come quella di fissare e stabilizzare il bouquet di profumi e fragranze, viene considerata tutt'oggi, nonostante l'evoluzione incessante dell'industria chimica, un componente prezioso, distintivo e unico dell'alta profumeria e della cosmetica. Nessun fissativo sintetizzato in laboratorio e nessuna contraffazione sono mai riusciti a far ottenere, in profumeria, gli stessi risultati che si raggiungono impiegando l'olio essenziale di Bergamotto naturale DOP.

### Storia della lavorazione

La storia della coltivazione e della lavorazione del Bergamotto di Reggio Calabria è tanto importante sul piano economico-sociale quanto avvincente e complessa. Il pregiatissimo olio essenziale si ottiene con la spremitura a freddo delle bucce, attività che nei tempi passati si svolgeva manualmente con la tecnica della sfumatura. La campagna autunnale del Bergamotto mobilitava intere famiglie, donne e uomini, addetti prima alla raccolta manuale dei frutti dagli alberi, e poi all'attività di estrazione impiegando delle spugne naturali che, leggermente pressate sulle bucce, consentivano di raccogliere l'essenza che si disperdeva dagli otricoli. Nel tempo l'invenzione di appositi strumenti ha consentito di meccanizzare il processo di estrazione oggi effettuato con macchine pelatrici. Testimonianze letterarie e documentali,



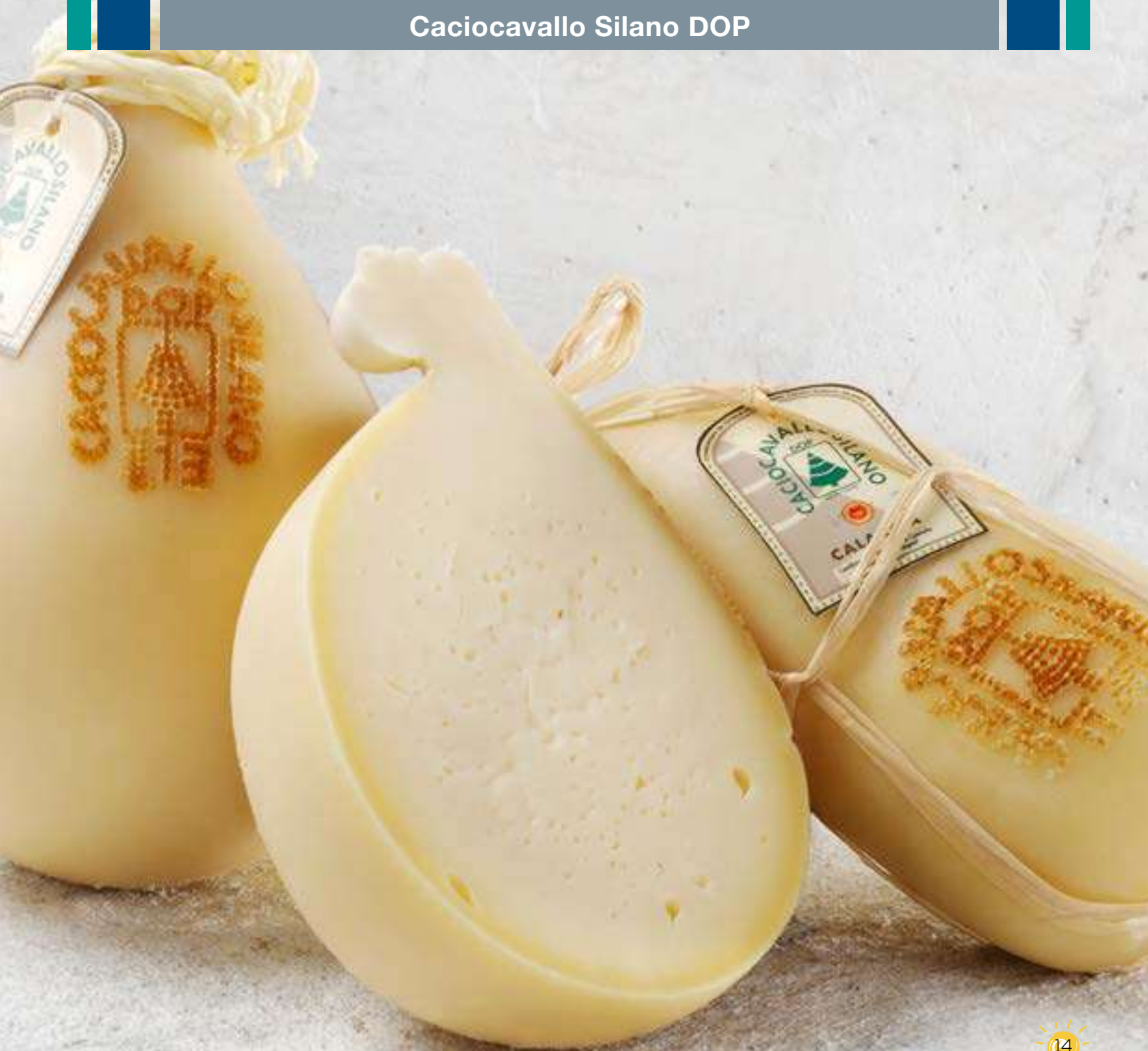
nonché studi specifici, hanno messo in evidenza come esistesse già nei secoli passati un uso dell'olio essenziale anche nell'ambito della medicina popolare (poi evolutosi in impiego farmaceutico) e alimentare.

### Usi dell'olio essenziale e del frutto nel tempo

Nei secoli passati l'attività prevalente di estrazione dalla buccia del Bergamotto dell'olio essenziale relegava il resto del frutto, la polpa, al ruolo di "pastazzo" per gli animali. Si apre qui un nuovo e avvincente capitolo che, in epoca recente, sta guardando alla frontiera della nutraceutica. Pian piano, con un'accelerazione alla fine del secolo scorso, il Bergamotto è stato considerato sempre di più un vero e proprio agrume da valorizzare in dolceria, pasticceria, gelateria, liquoristica, per produrre succhi e bibite, finanche in gastronomia. A tal fine sono emerse le qualità straordinarie, organolettiche e nutrizionali, della polpa e del succo, oltre che quelle dell'olio essenziale. Al contempo, proprio in virtù di alcune specifiche "molecole salutari", è cresciuto l'impiego del Bergamotto di Reggio Calabria o dei suoi estratti a fini farmaceutici e medicamentosi. Un altro fronte che ha visto esaltare le doti intrinseche del Bergamotto è stato quello della cosmetica.

### Miracolo reggino

Il microclima dello Stretto e della Costa jonica reggina, nonché la natura dei terreni coltivati a Bergamotto, sono stati considerati dagli studiosi come fondamentali al fine di costruire l'unicità mondiale di questo frutto coltivato in Calabria, sia sotto il profilo delle doti inimitabili dell'olio essenziale, sia delle proprietà organolettiche e alimentari di tutto il frutto. Le varietà storicamente coltivate sono state tre: Castagnaro, Femminello e Fantastico. In questi ultimi anni si registra una maggiore preferenza degli agricoltori per queste due ultime varietà.



## Il Caciocavallo Silano DOP

La Calabria, sin dalle civiltà più antiche, è ricordata come regione congeniale per l'allevamento bovino, tra altipiani e vaste aree collinari contraddistinte da una lussureggiante macchia mediterranea. Tutt'oggi, attraversando in auto le principali strade della Sila, è facile notare placide mucche podoliche al pascolo. La podolica è una razza bovina rustica, resistente alle temperature fredde e adattatasi a condizioni ambientali difficili, allevata allo stato brado sia per produrre carne sia latte con il quale si dà vita all'ottimo caciocavallo podolico. La letteratura e la storiografia che nei secoli hanno avuto come riferimento la Calabria presentano continui richiami all'abbondanza di allevamenti bovini e alla tradizione della transumanza.

### Il Caciocavallo Silano DOP

ha una storia strettamente connessa, così come si evince dalla sua stessa denominazione, alla magnifica Sila. Il disciplinare di produzione riconosciuto dall'Unione Europea comprende ampi territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata. In riferimento alla sola Calabria sono comprese, in un lungo elenco, le aree dell'antico Marchesato di Crotona, della Sila Piccola e della relativa fascia presilana, del Reventino (con l'omonimo monte nonché le vette di Tiriolo e Mancuso), delle Serre, dell'alto Mesima, del Pollino, dello Sparviero, della Sila Grande e della Sila Greca, di comuni albanofoni della provincia di Cosenza, della zona del Busento.

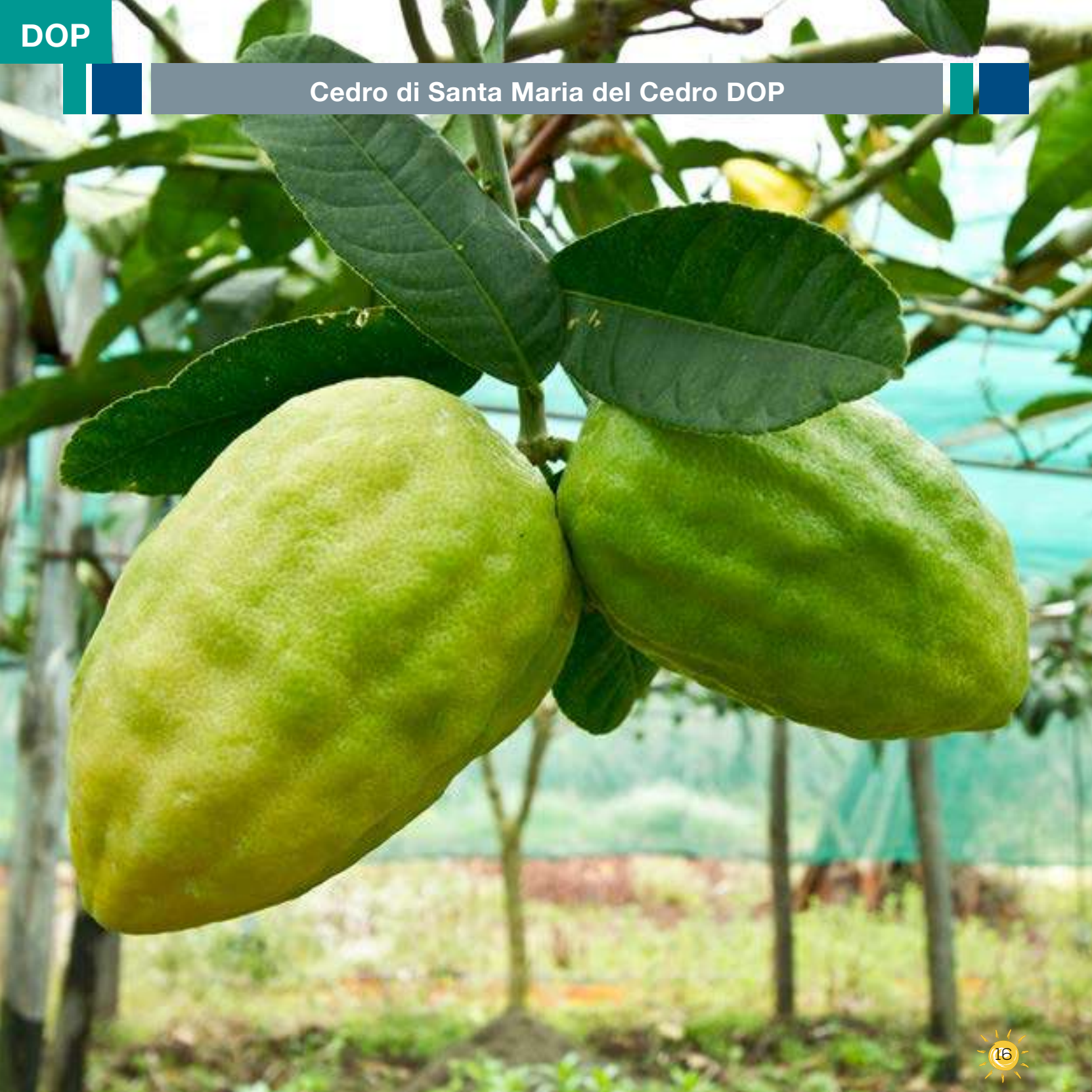
Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, a base di latte bovino intero, crudo o termizzato. Il latte deve provenire da allevamenti dei territori inclusi nel disciplinare, e da un massimo di quattro mungiture consecutive relative ai due giorni precedenti la caseificazione. L'attività artigianale di filatura della pasta, che prevede grande esperienza e manualità da parte del casaro, è uno dei momenti più suggestivi della tradizione agroalimentare calabrese. La salatura avviene per immersione in salamoia. La stagionatura



minima deve durare 30 giorni. Il peso varia da 1 a 2,5 chili. La forma finale più tipica dell'antico Bruzio è quella tronco-conica, che si affianca a quella ovale con testina. La pasta ha una consistenza omogenea e compatta, con lievissima occhiatura, mentre la crosta è liscia e, nel caso dall'uso di legacci, potrebbe anche presentare delle lievi insenature.

### Uso in gastronomia del Caciocavallo Silano DOP

Il sapore e gli aromi del Caciocavallo Silano DOP sono intensi, persistenti, sanno di latte buono e di pascoli. Quando questo formaggio lo si degusta fresco, al palato risulta dolce e fondente. Quando è stagionato, anche per diversi mesi, assume toni più piccanti. In passato lo si mangiava in maniera semplice, accompagnandolo con pane, frutti di stagione, vino rosso. Oggi giorno il Caciocavallo Silano DOP gode di un uso molto articolato e versatile. Può accompagnare antipasti, accanto a fette di salumi, sottoli, sottaceti, olive conservate in vario modo. Nei moderni aperitivi e apericena si usa degustarlo a piccoli pezzettini, soprattutto se molto stagionato. Lo si può accompagnare ai secondi piatti, ed in tal caso può costituire esso stesso, se grigliato o fritto, una portata autonoma, con accanto verdure cotte e saltate, magari con peperoncino piccante. Viene inserito in molte ricette tipiche, come la pasta al forno, ma è protagonista anche della fantasia gourmet, per cui entra a far parte, quale nobile ingrediente che fornisce sapori forti e sapidità, di una miriade di soluzioni gastronomiche. Sia al naturale, fresco o stagionato, sia grigliato, si usa servirlo, anche a seconda del diverso livello di maturazione, con mieli di zagara, di castagno, millefiori, oppure con marmellate di agrumi e conserve di frutti di bosco, di fichi, di more, di fichi d'India. Una "coppia" vincente è composta da Caciocavallo Silano DOP e 'Nduja, il famoso salume piccante calabrese.



## Il Cedro

È un agrume tanto ricco di proprietà positive quanto affascinante per la storia che lo ha caratterizzato e lo caratterizza, da secoli e secoli, in tutta l'area mediterranea, in Asia Minore e non solo. Nella fascia costiera dell'Alto Tirreno cosentino la varietà Liscia Diamante ha trovato un habitat molto favorevole, tanto da dare origine alla denominazione di Riviera dei Cedri. Il disciplinare di produzione del Cedro di Santa Maria del Cedro DOP definisce la zona di produzione che corrisponde ai seguenti comuni: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Maierà, Orsomarso, Papisidero, Praia a Mare, Sanginetto, San Nicola Arcella, Santa Domenica di Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro, tutti compresi nella provincia di Cosenza. In quest'area è molto suggestivo ammirare le cedriere, meglio ancora se dalla sommità di qualche collina, che appaiono quasi sempre coperte da reti verdi stese a protezione del delicato agrume. Le piante sono basse, tant'è che sotto le reti non riesce a stare in piedi anche un uomo di altezza media: questa tipologia di coltivazione rende il lavoro manuale abbastanza complesso e delicato, richiedendo grande perizia e pazienza. Quando i frutti sono da poco cresciuti, e quindi di quel colore verde intenso che precede la maturazione, li si nota penzolare tra foglie e rami: una gioia per la vista!

### Il disciplinare di produzione

Il Cedro di Santa Maria del Cedro DOP ha un albedo (la parte bianca dell'agrume posta tra buccia e polpa succosa) molto consistente (tra il 51% e l'85% nella sezione trasversale mediana del frutto); ha una buccia spessa, dal colore verde intenso che vira verso il giallo limone con la maturazione, carnosa, consistente, liscia, priva di graffi, screpolature o bollosità, a volte lobata e costoluta; ha un peso compreso fra i 250 e i 600 grammi; ha un odore intenso e aromatico. «Il Cedro di Santa Maria del Cedro - si legge nel disciplinare di produzione - viene

allevato a vaso basso ed aperto e i suoi rami vengono appoggiati ad un telaio (pergolato) con il fine di aiutare la pianta a sostenere i notevoli carichi della grossa frutta. Le piante necessitano, inoltre, di essere coperte con reti ombreggianti o altri sistemi di copertura che hanno il compito di proteggerle dai rigori invernali e dai forti venti i quali provocherebbero, da un lato, la rottura dei rami, e dall'altro, il contatto tra un frutto e l'altro, con il conseguente manifestarsi di graffi, screpolature o difetti estetici sulla buccia, che influirebbero negativamente sulla qualità del prodotto. Per ottenere una buccia perfetta, liscia e priva di graffi o screpolature, si frappongono tra un cedro e l'altro, ove si rende necessario, un pezzetto di stoffa, di carta, di canna o una foglia». Si immagini quanta pazienza ed esperienza richieda questa tecnica di coltivazione!

### Uso del Cedro

L'uso del Cedro di Santa Maria del Cedro è ampio, articolato e versatile: dalla dolceria tradizionale a quella più innovativa, dalla cucina ai piatti gourmet, dalla liquoristica alle bevande, dalla cosmetica alle nuove frontiere della nutraceutica e della farmaceutica. Una menzione particolare meritano le scorze candite, ricoperte o meno di cioccolato: le si degusta in maniera semplice, avendo modo di apprezzare gli aromi tipici del cedro, o inserite a cubetti in varie preparazioni. Sono di grande tradizione i "panicelli", sorta di fagottini avvolti con foglie di cedro contenenti uva passa e scorzette. Molto noti sono anche la cedrata, bibita analcolica, e la marmellata di cedro. Nella liquoristica si è dato spazio all'immaginazione dei produttori, così come l'aromatizzazione al cedro è stata prevista anche per l'olio extravergine di oliva. Dediti di bucce candite di cedro possono arricchire le tipiche crocette di fichi. Esistono in commercio anche la pasta al cedro, dolci di pasta di mandorle aromatizzati al cedro, creme spalmabili, caramelle, torroni, bibite gassate, estratti per granite.





## Il Fico

Ha rappresentato nelle sue diverse varietà, una preziosissima riserva di cibo per il mondo agropastorale e soprattutto per gli strati più poveri della popolazione calabrese, ma non solo. Un pugno di fichi secchi diventava, così come descrivono anche scrittori e viaggiatori, una "merenda" ricca di calorie, o l'aggiunta di un alimento prezioso allo scarno pasto di un contadino fatto di una cipolla, nel migliore dei casi di un pezzo di lardo, di un tozzo di pane raffermo, di qualche oliva e di un bicchiere di vino. Uno sciroppo ottenuto dalla riduzione della bollitura di fichi, il cosiddetto "miele", diventava un'ottima e nutriente sostanza zuccherina, conservabile per diversi mesi, utile per realizzare dolci casalinghi, quali i "turdilli". Dalla lunga bollitura derivavano anche i "fichi cotti". La straordinaria biodiversità della Calabria garantisce tuttora, nelle campagne della regione, di imbattersi in diverse specie di fichi che si differenziano tra di loro, ad esempio, per il periodo di maturazione sull'albero o per dimensione e colore della buccia. I Fichi di Cosenza DOP si riferiscono alla varietà essiccata conosciuta come Dottato, detti localmente "ficu siccati" o "ficu janchi".

### Il disciplinare di produzione

descrive molto bene il prodotto: «La denominazione "Fichi di Cosenza" designa esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico "Ficus carica sativa" (domestica L.), appartenenti alla varietà "Dottato" (o "Ottato"), che allo stato fresco si presentano di forma ovoidale, tendente al globoso, l'ostiole è per lo più semiaperto, circondato da anello verde che con la maturazione tende sempre più al marrone. La buccia inizialmente verde paglierino, diventa giallo verdastra. Talvolta ha costolature longitudinali poco evidenti. Il ricettacolo, di colore ambrato, contiene polpa ambrata, mediamente soda, leggermente aromatica, non molto succosa; il succo è poco denso, tuttavia, a maturazione, fuoriesce talvolta dall'ostiole, a goccia

("piange"). Il sapore è dolce mielato. Gli acheni, piccoli e vuoti, sono relativamente poco numerosi».

L'area geografica delimitata dal disciplinare di produzione comprende meno di un terzo della provincia di Cosenza, ed è descritta in maniera molto dettagliata. In maniera sintetica possiamo dire che tale area geografica comprende l'intera Valle del fiume Crati e la Valle del fiume Savuto, confinante a nord con il Pollino e a sud con la Sila.

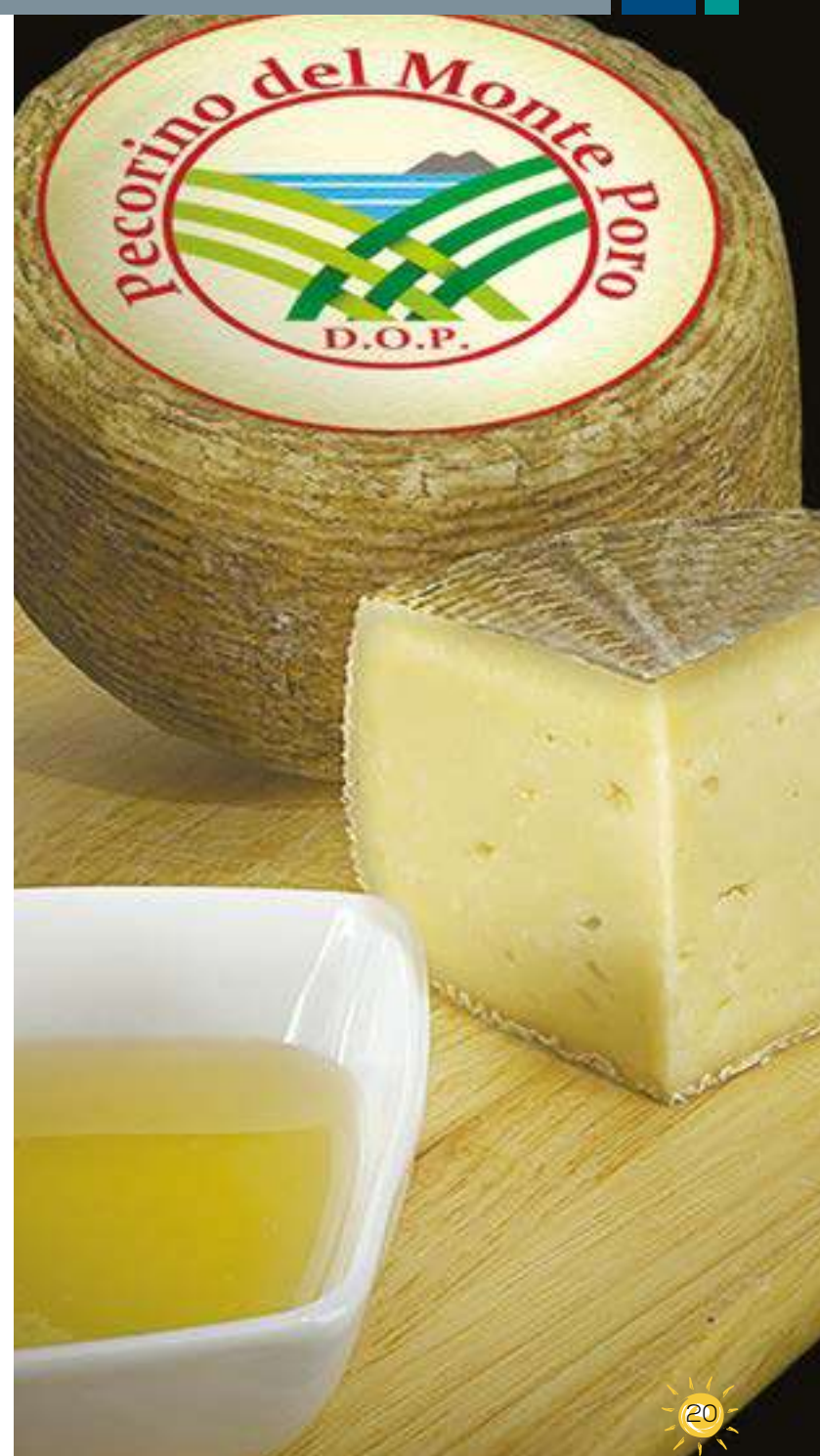
I frutti freschi sono sottoposti sulla pianta a un processo di disidratazione naturale (appassimento), per cui vengono denominati "passuluni", dopo il quale vengono raccolti. La successiva essiccazione potrà essere o di tipo tradizionale (al sole diretto) o protetta (in serre con copertura in vetro o altro materiale trasparente). La raccolta dei "passuluni" viene effettuata manualmente tra il 10 agosto e il 10 ottobre. L'essiccazione può durare dai tre ai sette giorni: tradizionalmente si usava adagiare i fichi su supporti realizzati in canna, li si copriva con teli per contrastare l'umidità notturna, li si rivoltava un paio di volte al giorno per ottenere un'essiccazione uniforme.

### Uso del Fico di Cosenza DOP

Si tenga presente che da prodotto "povero", il fico secco è diventato da qualche decennio un prodotto "ricco" e ricercato, posto alla base di specialità dolciarie tradizionali o anche innovative conosciute ed esportate in tutto il mondo. Dalle crocette alle nocchette (farcite con noci o mandorle e scorze d'arancia), dai fichi imbottiti ai fichi infornati, dai palloni (realizzati con le stesse foglie di fico) alle trecce (fichi intrecciati tra loro e cotti al forno) e alle corolle (fichi infilati a corona usando un rametto di mirto), al salame di fichi e al miele di fichi, per passare al connubio con il cioccolato bianco o nero, all'uso in gastronomia e in liquoristica. Molto diffuse le confetture e le composte che sono indicate per gustosi abbinamenti con formaggi di varia stagionatura.



## I DUE PECORINI DELLA CALABRIA DOP



## Sono due i Pecorini DOP della Calabria: il Crotonese e quello del Monte Poro

## Il Pecorino Crotonese DOP

viene prodotto fresco (pasta tenera e dolce, gusto leggermente acidulo), semiduro (pasta compatta con rare occhiature) e stagionato (gusto intenso e deciso con leggero retrogusto piccante). La stagionatura del semiduro varia dai 60 ai 90 giorni, quella dello stagionato deve superare i 90. Le forme possono pesare da 500 grammi a 5 chili che possono giungere ai 10 se si tratta di pecorini stagionati oltre i sei mesi. La crosta dello stagionato può essere curata e affinata con l'uso di olio o morchia di olive. Le pecore devono essere allevate, allo stato semi-brado, nel territorio delimitato dal disciplinare, ed il latte impiegato è intero. Il libero pascolo delle greggi, da settembre a giugno, conferisce al latte proprietà organolettiche e nutrizionali di assoluto pregio. L'integrazione dell'alimentazione delle pecore, soprattutto nella stagione invernale, è consentita solo con concentrati OGM FREE. Il latte intero impiegato per la produzione proviene dalle mungiture giornaliere (da 2 a 4), può essere utilizzato crudo oppure termizzato o pastorizzato. La coagulazione avviene con l'aggiunta di caglio di pasta di capretto, o di fermenti lattici naturali esistenti nel latte da caseificare, o ancora di sieri innestati naturali provenienti dall'area di produzione. La salatura delle forme viene effettuata sia a secco sia in salamoia.

## Il Pecorino del Monte Poro DOP

può essere prodotto, a base di solo latte di pecora, nelle modalità fresco (stagionatura da 20 a 60 giorni), semistagionato (da 61 giorni a sei mesi), stagionato (da sei a 24 mesi). Lo stagionato può essere unto con olio extravergine d'oliva e peperoncino frantumato che conferisce alla crosta un colore rossiccio. Il latte impiegato, proveniente da due distinte mungiture (quella della mattina e della sera precedente) di pecore allevate allo stato semi-brado, è intero e crudo, quindi non termizzato e lavorato

alla temperatura di 32-38 gradi centigradi. Il disciplinare fa divieto che nell'alimentazione degli ovini possano essere impiegate materie prime geneticamente modificate (OGM). Per la coagulazione del latte si usa caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello o del capretto alimentati con solo latte. La salazione avviene a secco o per immersione in vasche di salamoia. Le forme possono pesare da 600 grammi a 2,5 kg per il fresco e il semistagionato, e fino a 10 kg per lo stagionato.

## Uso in gastronomia dei Pecorini DOP

I formaggi pecorini sono da tempi remoti al centro dell'alimentazione dei Calabresi e sono stati, anche, da sempre, uno dei prodotti esportati fuori regione. L'allevamento degli ovini e dei caprini è stato congeniale per le caratteristiche geografiche, orografiche, naturali e climatiche del territorio calabrese, per cui i latticini e i formaggi che ne derivano hanno assunto un ruolo centrale per ogni ceto sociale. Qualche fetta di pecorino, associata a salumi, sottoli, olive, rappresenta ai giorni nostri un tradizionale antipasto tipico, oppure può accompagnare i secondi o il fine pasto. Da qualche tempo si usa accostare ai pecorini, sia freschi, sia più o meno stagionati, mieli locali o marmellate e confetture di frutti mediterranei. Il pecorino stagionato grattugiato, in virtù del suo gusto intenso e sapido, è ingrediente fondamentale di moltissime ricette regionali: il modo più semplice per usarlo è quello di spolverarlo su un bel piatto di spaghetti al pomodoro fresco o di "fileja" al ragù. Un tempo la saporita fetta di pecorino poteva comporre un pasto principale, associata a pane, a una cipolla, a una fetta di lardo, a qualche frutto di stagione, a uno o due bicchieri di vino rosso. Per i pecorini stagionati sono consigliabili i vini rossi corposi. Per i pecorini più freschi ci si può sbizzarrire nell'accoppiamento con vini rosati e bianchi, o anche con le bollicine.





## La Calabria può vantare ben quattro salumi DOP: Salsiccia, Soppresata, Capocollo, Pancetta

### Storia della lavorazione

Il maiale è stato per secoli e secoli una “macchina” straordinaria per la trasformazione di resti dell'alimentazione quotidiana dei nuclei familiari, integrati con ortaggi, verdure e frutta anche di scarto, ghiande e castagne, in carne e grasso. Quest'esigenza fondamentale del mondo contadino e agropastorale, fosse dedicata alla sola dimensione del nucleo domestico o ai bisogni di una proprietà padronale, ha dato vita a una delle più ricche culture, in Italia e in Europa, relative alla trasformazione delle carni di maiale e alla produzione di salumi. Accanto alla salsiccia, alla soppresata, al capocollo e alla pancetta (nella versione tesa) che si possono fregiare della DOP, sono tante altre le specialità tipiche alcune delle quali comprese nell'elenco PAT. Del maiale, come raccontano anche i detti dialettali, non si buttava via nulla, per cui si conservavano nel grasso le cotenne, si realizzava la gelatina con l'impiego dell'aceto, si appendevano ad asciugare i guanciali, così come il lardo, con il sangue si otteneva il sanguinaccio, mentre lo strutto sarebbe servito per cucinare e friggere, in un trionfo di sapori e di tecniche di conservazione che sarebbero risultate vitali per molti mesi. Il rito del porco, dall'uccisione all'insaccamento, durava in genere tre giorni, e significava anche socialità e condivisione.

### Salsiccia, Soppresata, Capocollo, Pancetta DOP

Le salsicce, le soppresate, le pancette e il capocollo di Calabria sono rinomati in tutto il mondo. La sintesi tra qualità della materia prima e tecniche di lavorazione ancora in gran parte artigianali, tramandate di generazione in generazione, danno vita a specialità dalle straordinarie proprietà organolettiche. Le carni prevalenti della salsiccia, che può essere piccante con l'aggiunta di peperoncino, o dolce utilizzando solo peperone in crema, sono quelle della spalla, mentre per la soppresata si privilegia la coscia (detta anche prosciutto). Il disciplinare di produzione prevede anche il possibile uso di grani di pepe nero, di vino e spezie.



Salsiccia e soppresata prodotte senza l'uso di peperoncino e peperone dolce sono dette “bianche”. Dal Pollino allo Stretto, di territorio in territorio, le tradizioni locali sono diverse, sia per quanto concerne l'uso di peperoncino in polvere o a scaglie, estratto di peperone o pepe nero, sia per quanto riguarda la forma: la salsiccia può essere realizzata “a catenella” o nell'altrettanto caratteristica forma a “U”. L'impasto viene rigorosamente insaccato in budella naturali di suino. Un'accurata stagionatura, sempre allo stato naturale, conferisce a salsicce e soppresate sapori unici. Per il capocollo, la cui stagionatura non può durare meno di cento giorni, si impiega la carne della parte superiore del lombo, disossata, salata a secco o in salamoia per alcuni giorni. Si procede quindi alla lavatura con acqua e aceto di vino, per poi passare al cosiddetto “massaggio” con l'aggiunta delle stesse spezie previste per salsiccia e soppresata. Il capocollo viene avvolto in un diaframma parietale di suino e poi legato con spago, aggiungendo eventualmente delle tradizionali stecche. La pancetta (nella forma tesa, in quanto nell'uso calabrese è molto diffusa anche quella arrotolata) è ricavata dal sottocostato del suino. Ha forma rettangolare e presenta la cotenna. Il disciplinare di produzione della pancetta prevede una stagionatura di almeno trenta giorni, nonché uno spessore variabile fra 3 e 5 cm.

### Uso in gastronomia dei quattro salumi DOP di Calabria

I salumi, in Calabria, sono un riferimento assoluto per l'alimentazione ordinaria e della festa, nonché per la gastronomia popolare ma anche ricercata. Salsicce, soppresate, capocolli e pancette li si usa in genere come antipasti, tagliati a fette, accompagnandoli con ricotte e formaggi locali (il caciocavallo o il pecorino, ad esempio), sottoli, sottaceti e olive (in salamoia, al forno, ecc.), uova sode, insalate. Oppure li si serve come secondo piatto, dopo la pasta, con abbondante pane casereccio.

## La Liquirizia

È una pianta erbacea perenne alta circa un metro (è una leguminosa), diffusa nel bacino del Mediterraneo, in Europa meridionale e in Asia, fino a un'altitudine di circa mille metri, ed è molto presente in Calabria a causa delle particolari e straordinarie condizioni pedoclimatiche della regione: a ridosso delle spiagge o ai margini degli uliveti è facile riconoscere vere e proprie distese di questa umile ma preziosa specie vegetale.

### Il disciplinare di produzione

La DOP Liquirizia di Calabria è relativa alla liquirizia fresca, o essiccata, ed al suo estratto, della varietà detta Cordara. La zona di produzione (liquirizia allo stato spontaneo o coltivata) comprende molti comuni delle province di Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria e Vibo Valentia. I nuovi impianti di liquirizia avvengono per talea di radice della pianta stessa: «La coltivazione della liquirizia - spiega il disciplinare - ha il merito di migliorare la fertilità del terreno, poiché è una pianta azotofissatrice. Il liquirizieto produce radice ogni 3 o 4 anni, pertanto è possibile praticare delle colture intercalari autunno-vernine, che consentono di avere produzione tutti gli anni. Le colture praticabili insieme alla liquirizia sono le foraggere, gli ortaggi e le leguminose. Nel periodo primaverile e nel periodo autunnale, sul terreno di coltivazione della liquirizia è possibile lo sfalcio. Sono consentite tutte le lavorazioni del terreno necessarie per le coltivazioni intercalari, purché non si superino i 20 cm di profondità». È consentita la raccolta della liquirizia spontanea, che in Calabria è rigogliosa ed è molto diffusa, purché i predetti liquirizieti siano iscritti nell'apposito elenco. Le radici fresche raccolte vengono sottoposte a taglio e calibratura, e quindi lavate con acqua. Per essere commercializzata la radice deve essere prima essiccata, operazione che avviene in luoghi aperti ventilati e soleggiati, o anche al chiuso o in forni ventilati, purché non si superino i 50° C

di temperatura. L'estratto si ottiene con la bollitura delle radici essiccate, spezzettate e pressate: il succo, sempre con l'uso del calore, viene concentrato in un liquido sempre più denso. Con il raffreddamento la liquirizia, dal colore molto scuro (marrone-nero), diventa densa, solida, e può essere ridotta, tagliandola, in varie forme.

### Uso della Liquirizia di Calabria DOP

Nei secoli scorsi l'uso della liquirizia calabrese è documentato in testi di medicina e farmacologia. Come già accennato, l'arrivo della liquirizia nel mondo della dolceria e della gastronomia è successivo. Prima dell'avvento dei moderni macchinari, ovviamente evolutisi a partire dai pionieristici rudimentali strumenti, la produzione della liquirizia avveniva nei cosiddetti conci e richiedeva l'impiego di molta manodopera soprattutto femminile. Oggigiorno l'uso della Liquirizia di Calabria DOP è molto ampio e articolato: si parte dai tradizionali tronchetti di radici essiccate, venduti in mazzetti o scatoline, al consumo di liquirizia pura e dura in barrette, in pezzetti, in polvere. Si passa poi ai tanti prodotti della dolceria: dalle caramelle, anche gommose, alle "mentine", alle "rondelle", alla confetteria, tutte produzioni che hanno in genere altri ingredienti oltre alla liquirizia, come nel caso di varie aromatizzazioni (violetta, menta, anice, agrumi, liquori, ecc.). Si passa poi alle tisane o al connubio con il cioccolato, nonché all'utilizzazione in specialità di pasticceria (dolci secchi, biscotti, creme, torte...) e gelateria. Importante l'impiego della liquirizia anche nella liquoristica, a partire dalle tantissime proposte a firma di molte aziende calabresi (liquori tipicamente "neri", amari, grappe...). Cresciuto, in questi ultimi anni, l'ingresso della polvere di liquirizia in cucina, tra primi e secondi piatti, sia di carne sia di pesce. La si usa anche per aromatizzare il miele, il sale, e finanche formaggi, o per conferire l'inconfondibile sapore a bibite gassate.



## Oli extravergine d'oliva IGP e DOP Calabresi



## Oli extravergine d'oliva IGP e DOP Calabresi

La coltivazione dell'ulivo e l'olio d'oliva rappresentano la porzione più importante e affascinante del "codice genetico" mediterraneo.

### IGP Calabria e tre DOP

Il riconoscimento dell'IGP Calabria, che si riferisce alla produzione di olive in tutta la regione, ha risposto all'esigenza di garantire una certificazione di qualità importante per la notevole produzione di Evo in un territorio che, come abbiamo appena spiegato, racchiude pagine fondamentali della storia dell'olivicoltura mediterranea. L'Olio di Calabria IGP, secondo quanto prevede il disciplinare, deve essere prodotto con olive provenienti dalle cultivar autoctone più diffuse nella regione: Carolea, Dolce di Rossano (sinonimo: Rossanese), Sinopolese (Chianota, Coccitana), Grossa di Gerace (Mammolese, Geracitana, Dolce), Tondina (Roggianella), Ottobratica (Dedarico, Perciasacchi), Grossa di Cassano (Cassanese), Tonda di Strongoli, presenti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 90%. Il restante 10% può provenire da cultivar di olive autoctone di minore diffusione: Nostrana, Spezzanese, Santomauro, Dolce di Cerchiara, Tombarello, Ciciarello, Zinzifarica, Galatrese, Tonda di Filocaso, Tonda di Filadelfia, Borgese, Pennulara, Mafra, Vraja, Agristigna, Comiola. La Calabria vanta anche tre oli extra Vergine d'oliva DOP: Alto Crotonese (Carolea in misura non inferiore al 70% e poi cultivar Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli, Rossanese); Lametia (Carolea in misura non inferiore al 90%); Brutio, denominazione che deve essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche: Fascia Prepollinica (Tondina in misura non inferiore al 50%, Carolea in misura non superiore al 30%, Grossa di Cassano in misura non superiore al 20%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 25%); Valle Crati (Carolea in misura non inferiore al 50%, Tondina in misura non superiore al 30%, Rossanese o Dolce di Rossano in misura non superiore al



20%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%); Colline Joniche Presilane (Rossanese o Dolce di Rossano in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%); Sibaritide (Grossa di Cassano in misura non inferiore al 70%, Tondina in misura non superiore al 30%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%). L'Olio DOP Alto Crotonese deve essere prodotto, nell'ambito della provincia di Crotona, da olive coltivate nei seguenti comuni o in parte di essi: Castelsilano, Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli, Verzino. L'olio DOP Lametia deve essere prodotto con olive coltivate nei seguenti comuni o parte di essi: Curinga, Filadelfia, Francavilla Angitola, Lamezia Terme, Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico, Pianopoli.

### Uso in gastronomia dell'olio calabrese IGP e DOP

L'olio extravergine di oliva calabrese è apprezzato in tutto il mondo. La Calabria è terra d'olio, da sempre! L'uso alimentare dell'olio Evo è cresciuto in maniera esponenziale negli ultimi decenni, con un generalizzato riconoscimento di straordinarie qualità salutistiche e alimentari. Nell'antico Bruzio, come abbiamo già accennato, l'olio d'oliva aveva un vasto impiego per l'illuminazione e in cucina si usava molto lo strutto di maiale. Le certificazioni IGP e DOP garantiscono un livello qualitativo molto elevato e controllato. L'olio Evo calabrese è un re della tavola: lo si può apprezzare su un semplice crostino o su una fettina di pane, aggiungendo solo un po' di sale e di origano, o anche qualche fettina di pomodoro. Lo si usa per condire a freddo insalate, antipasti, primi e secondi piatti, indifferentemente di carne o di pesce. Risulta straordinario per condire i legumi e ogni tipo di ortaggi e verdure, o finanche frutta (in particolare agrumi). Il retrogusto piccante o amaro, molto variabile per intensità a seconda dei vari tipo di Evo prodotti, è un pregio assoluto, in quanto denota la presenza di molecole importantissime dal punto di vista nutrizionale e salutistico.

## La Rossa di Tropea IGP

È uno dei più famosi ortaggi d'Italia, ma anche più conosciuta al di fuori dei confini nazionali. Siamo di fronte ad un altro "miracolo" calabro che ha determinato una sintesi inimitabile fra ambiente e territorio, fra ecosistema e civiltà contadina, fra fattori pedoclimatici e frutti della terra. Sulle straordinarie qualità organolettiche e salutistiche della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP si sono accumulati i giudizi positivi di agronomi, esperti di scienze mediche e della nutrizione umana, gastronomi, cuochi, semplici appassionati di cucina. Inoltre questo prezioso ortaggio, figlio di un ampio tratto di costa tirrenica calabrese, ha dimostrato, nel tempo, una straordinaria duttilità e versatilità d'uso: dal fresco, nelle sue varie tipologie, al trasformato e conservato, al cucinato, spaziando dagli antipasti ai primi e secondi piatti, per passare dai contorni e dagli aperitivi e giungere finanche alla dolciaria. Il sapore molto delicato e non invasivo di questa cipolla ha esaltato, al contempo, la fantasia di produttori e di professionisti della gastronomia, rendendola una protagonista assoluta dei prodotti agroalimentari europei con qualità certificata.

### Il disciplinare di produzione

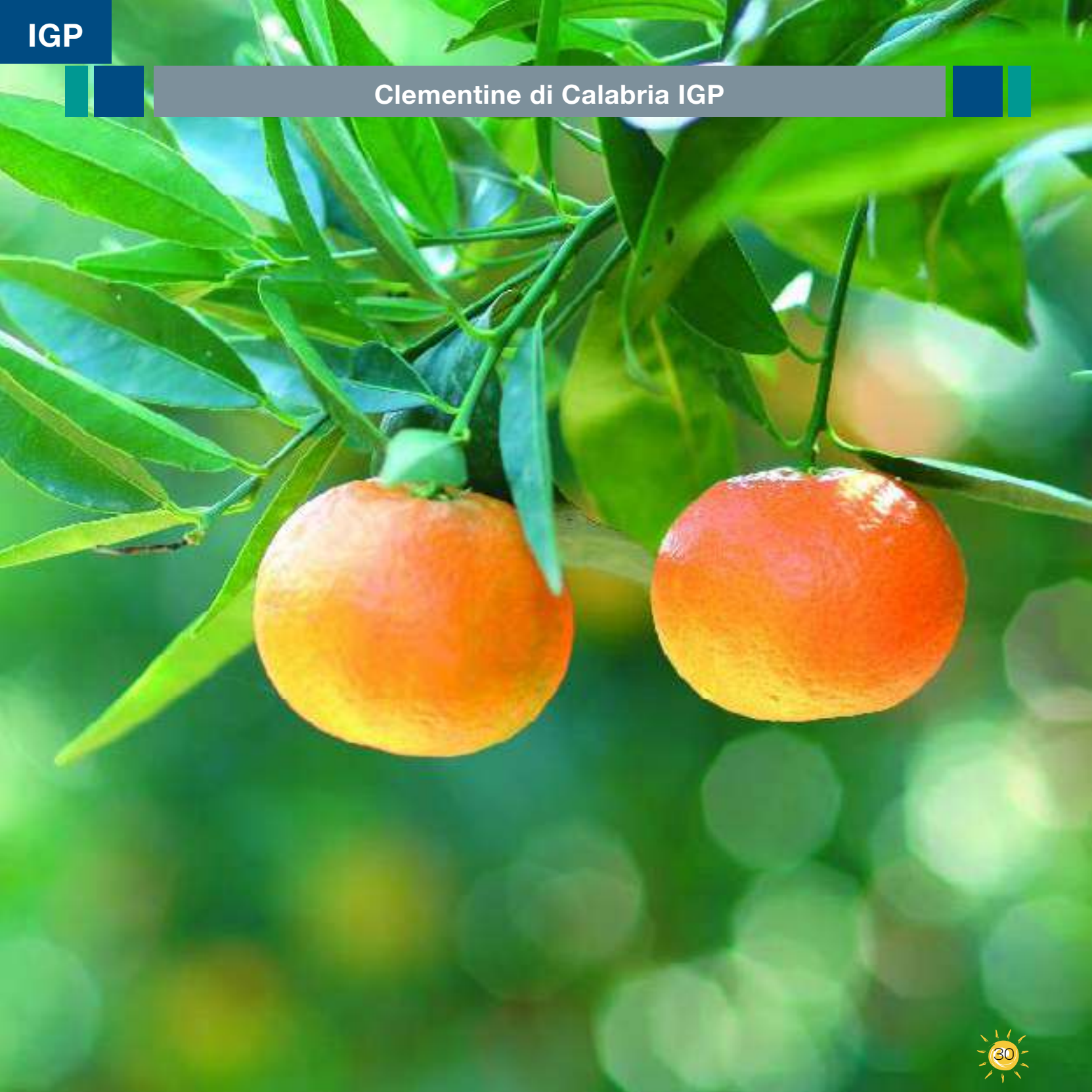
Quando si parla di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP ci si riferisce ad alcuni ecotipi autoctoni distinti - così come specifica il relativo disciplinare di produzione - in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall'influenza del fotoperiodo: Tonda Piatta o Primaticcia; Mezza Campana o Medio precoce; Allungata o Tardiva. Le tipologie individuate sono tre: Cipollotto (colore bianco-rosato-violaceo; sapore dolce e tenero); Cipolla da consumo fresco (colore bianco-rosso tendente al violaceo; sapore dolce e tenero); Cipolla da serbo (colore rosso-violaceo; sapore dolce e croccante). Il territorio di produzione comprende un ampio tratto di costa tirrenica della Calabria che si estende lungo tre province: Vibo Valentia, Catanzaro e Cosenza. Si parte, a sud, da Nicotera (confine meridionale della provincia di

Vibo Valentia con quella di Reggio Calabria), per giungere, attraversando il Lametino, all'area compresa fra Amantea e Fiumefreddo Bruzio che rappresenta la porzione iniziale della provincia di Cosenza. Nell'ambito di questo specifico tratto costiero, il disciplinare di produzione prevede dettagliate e articolate delimitazioni di terreni in prevalenza sabbiosi, tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco argillosa o limosa, tali da non limitare lo sviluppo e l'accrescimento del bulbo.

### Le nuove frontiere

Negli ultimi decenni il successo nazionale e internazionale della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, nonché i profondi mutamenti intervenuti nelle strutture economico-sociali e nei gusti dei consumatori hanno impresso un grande impulso all'uso molto vario e articolato di questo straordinario ortaggio. La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, pur mantenendo, in ambito alimentare, la tradizione di consumo fresco, in tutte le sue tipologie (dal cipollotto a quella da serbo), come nel caso delle tradizionali insalate con l'aggiunta di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale e origano, è diventata sempre di più una protagonista della gastronomia tipica locale o gourmet. Dagli antipasti, ai primi e ai secondi piatti, ai contorni, sono tantissimi gli impieghi, anche a livello sperimentale, della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, tra sottaceti e sottoli, salse e sughi, condimenti, cotture di vario genere (si pensi alla cosiddetta cipolla caramellata). La Cipolla Rossa di Calabria IGP accompagna, quindi, vari tipi di pasta o di riso, nelle proposte anche più estrose e innovative, di legumi, oppure di carne e di pesce (mirabile l'associazione, tra i tanti esempi possibili, al tonno), oltre che verdure e altri ortaggi. Analogo sviluppo hanno avuto i procedimenti di trasformazione e conservazione, artigianali o industriali: intera o a rondelle e filetti in agrodolce, caramellata, in creme, confetture o composte. Tanti cuochi e chef anche rinomati la usano con frequenza nei loro piatti.





## La Clementina

È un agrume molto conosciuto per la sua dolcezza e per la caratteristica di essere quasi completamente privo di semi (in linguaggio tecnico si dice apirene). La clementina nasce dall'ibridazione tra il mandarino e l'arancio amaro, e quindi è una varietà di mandarancio con buccia morbida e sottile. Siamo di fronte a un agrume molto amato in genere dai bambini, ma anche dagli adulti, perché è dolce, succoso, si sbuccia facilmente ed anche gli spicchi si separano in modo assai agevole. Le clementine hanno un elevato contenuto di vitamina C: sono molto coltivate in Italia meridionale (in particolare Calabria, Sicilia e Puglia), in Spagna e in Nord Africa. Il Consorzio di Tutela delle Clementine di Calabria IGP descrive questo prodotto come «unico ed esclusivo per storia, ambiente, coltura e lavorazione». Le coltivazioni più consistenti di Clementine di Calabria IGP sono nella Piana di Sibari, nella Piana di Gioia Tauro, nella Piana di Lamezia e nella Locride. La Calabria ha offerto a questo frutto un habitat favorevolissimo: «Il clima mite e regolare - spiega il Consorzio - riesce ad esaltare le caratteristiche qualitative estrinseche ed intrinseche del frutto, che solo in Calabria giunge a maturazione molto precocemente, ai primi di ottobre». La raccolta si svolge da ottobre a febbraio (le diverse varietà maturano in tempi diversi).

### Il disciplinare di produzione

stabilisce che l'IGP Clementine di Calabria «designa esclusivamente il frutto afferente alle seguenti cultivar, selezioni clonali, mutazioni gemmarie: SRA 63, Spinoso, Fedele, Comune, Tardivo, Hernandina, Marisol e di Nules». La zona di produzione comprende numerosi comuni delle province di Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio



Calabria e Vibo Valentia. Il massimo di piante consentite per ettaro è pari a 1.200. «Le piantagioni di clementine - si legge nel disciplinare - debbono essere opportunamente distanziate da quelle di mandarino onde evitare l'impollinazione incrociata e quindi la produzione di frutti con semi». La produzione unitaria massima è di 350 quintali per ettaro, per tutte le cultivar consentite. L'epicarpo (cioè la buccia), di colore arancio scuro, si presenta liscio e con numerose ghiandole oleifere; la forma è sferoidale con leggero schiacciamento ai poli; il diametro minimo è di 16-18 mm; la polpa è succosa e di colore arancione uniforme, nonché aromatica; i semi sono assenti o di numero esiguo; il tenore zuccherino è di minimo 10° Brix.

### Uso delle Clementine di Calabria IGP

L'uso principale delle Clementine di Calabria IGP è quello fresco: per la prima colazione, a fine pasto, a merenda. Durante la giornata c'è sempre spazio per assaggiare qualche clementina che ha tutti i pregi nutrizionali degli agrumi: è ricca di vitamina C e di sali minerali. Spicchi di frutto fresco possono essere inseriti in macedonie o in insalate. Molto gustose e rinfrescanti le spremute. La trasformazione delle clementine riguarda in particolare i succhi, in purezza o in mix con altri agrumi o altri tipi di frutta, marmellate, canditi (con o senza cioccolato), sciroppi, glasse, caramelle. Cresce l'uso in dolceria, in gelateria e in liquoristica. Si guarda a un importante uso anche in cosmetica. In commercio si può reperire anche olio essenziale di clementine.



## Il Finocchio

È una pianta erbacea che appartiene alla famiglia delle cosiddette Ombrellifere (Apiaceae), cui fanno capo circa tremila specie, quali l'aneto, l'angelica, il sedano, il prezzemolo, la ferula. Il finocchio richiede talora abbondanti irrigazioni e predilige un clima temperato, è ricco di minerali, antiossidanti e vitamine, ha un sapore dolce e una consistenza croccante.

### Il disciplinare di produzione

stabilisce che la denominazione di "Finocchio di Isola Capo Rizzuto" designa gli ibridi/varietà della specie *Foeniculum vulgare* Mill, sottospecie *capillaceum*, var. *dulce* o *aziricum* allo stato fresco, coltivati in una zona di produzione che sta a cavallo tra le province di Catanzaro e di Crotona, comprendenti i seguenti comuni situati tutti sulla costa jonica: Botricello, Belcastro, Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotona, Rocca di Neto, Strongoli. In base al periodo di produzione il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP si distingue nelle tipologie precoce (raccolta tra ottobre e febbraio) e tardiva (raccolta tra fine marzo e giugno). «La reputazione di cui gode oggi il Finocchio di Isola Capo Rizzuto - si legge nel disciplinare - è il risultato di una sinergia tra un insieme di fattori agronomici e climatici che si riscontrano nella zona di produzione che la rendono particolarmente vocata alla produzione di quest'ortaggio. Le caratteristiche del terreno permettono la produzione di finocchi con una scarsa percentuale di grumoli con "allungamento del collo", in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto. Caratteristica, quest'ultima, favorita anche dalla leggerezza del terreno».



### Uso del Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP

Il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP è molto versatile: può essere consumato crudo o cotto. Crudo può anticipare il pasto o concluderlo, come fosse frutta, ma può accompagnare anche antipasti di formaggi, salumi, olive, pomodori secchi. Sempre crudo lo si può servire in insalata, condita con olio extravergine di oliva e sale, ed eventualmente anche aceto. L'insalata di finocchio crudo può contenere anche altri ortaggi, quali i pomodori e le carote, o fettine di agrumi. Nella tradizione calabrese il finocchio crudo viene consumato soprattutto nel periodo natalizio. Favorendo il senso di sazietà, il finocchio crudo è indicato anche per diete dimagranti. In cucina lo si prepara in tanti modi, tra contorni e secondi piatti, vellutate o zuppe: molto apprezzati sono i finocchi gratinati al forno. La fantasia di tanti chef ha dato vita a ricette particolarmente curate e allo stile gourmet. Il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP può essere un ottimo ingrediente di torte salate e di sfornati, oppure ridotto in crema può condire la pasta. Come altre verdure in pastella può essere servito fritto. Utilizzabile, con un radicamento nella tradizione contadina, anche la cosiddetta "barba" del finocchio, cioè le foglioline verdi che sono attaccate al grumolo bianco attraverso i fusti: ingrediente molto profumato e saporito, ottimo da usare in vari tipi di minestre, per cucinare eleganti risotti, per condire la pasta (straordinario risulta l'abbinamento con le alici). Con le "barbe" del finocchio si possono realizzare anche tisane disintossicanti. In aumento la trasformazione del finocchio in conserve, tra sottoli e sottaceti. Cresce nella società contemporanea l'apprezzamento per gli estratti di ortaggi e di frutta, per i quali è indicato anche il finocchio, magari in un mix con carote, limone e zenzero, o con frutta varia.



## Il Limone di Rocca Imperiale IGP

È per sua indole molto sensibile alla natura dei terreni e al clima dell'area di riferimento che risultano congeniali affinché la cultivar prescelta nel tempo dalla civiltà contadina si esprima in tutte le sue migliori potenzialità, così come gli altri agrumi calabresi che si possono fregiare di un marchio di qualità Ue (Cedro, Bergamotto, Clementine). «Il comune di Rocca Imperiale - leggiamo testualmente - è un areale che presenta caratteristiche geografiche, climatiche e pedologiche non riscontrabili in altre zone limonicole e tali da caratterizzare in maniera tipica ed esclusiva i limoni prodotti. Quest'area, infatti, pur ricadendo nella fascia climatica di tipo mediterraneo, per la particolare conformazione orografica gode di un particolare microclima favorevole alla coltivazione e allo sviluppo di tale coltura. Risulta protetta dai venti di tramontana dalle colline situate a ovest, a nord e a sud, e risente dall'azione mitigatrice del mare a sud-est. Si tratta di un ambiente naturale in grado di esaltare le caratteristiche qualitative del prodotto». «L'acqua che rappresenta un fattore limitante per la coltura del limone, in questa zona - spiega il disciplinare - è presente con una piovosità media annua della zona è di circa 600 mm, ben distribuita, soprattutto nella fase autunno-invernale, e mediamente in primavera all'inizio del ciclo colturale. Nei periodi successivi, la coltura necessita di interventi irrigui e le disponibilità idriche provengono da falde alimentate delle acque del massiccio del Pollino ed in minor misura dai torrenti attivi durante il periodo invernale».

### Il disciplinare di produzione

La zona di produzione del Limone di Rocca Imperiale IGP corrisponde all'esclusivo territorio amministrativo del comune stesso. La cultivar che contraddistingue questa IGP appartiene al gruppo Femminello della specie



botanica *Citrus limun* Burm. Il flavedo (volgarmente buccia) contiene una percentuale di limonene superiore al 70% sul totale degli idrocarburi terpenici, conferendo al prodotto profumi gradevolissimi, forti e intensi. La resa in succo della polpa è pari o superiore al 30%, con un'acidità inferiore al 5%. La coltivazione può avere tre modalità: convenzionale, integrata, biologica. L'epoca di raccolta, considerate le pregevoli condizioni pedoclimatiche, è tutto l'anno ed è effettuata manualmente. Il rapporto tra Rocca Imperiale e i suoi preziosi limoni è attestato da secoli, con ricadute positive anche sull'esportazione e presenza assidua in feste patronali, manifestazioni pubbliche, sagre, fiere. Consolidata la presenza di questo profumatissimo agrume anche nella gastronomia tradizionale.

### Uso del Limone di Rocca Imperiale IGP

L'uso del Limone di Rocca Imperiale IGP è molto versatile e articolato proprio in virtù delle sue caratteristiche organolettiche uniche. Il frutto fresco viene impiegato in cucina, tra piatti tradizionali e anche innovativi e gourmet, considerata la progressiva affermazione del prodotto sui mercati nazionali e internazionali. Fettine di limone possono guarnire cocktail e varie bevande, entrano a far parte della selezione di ricche macedonie o insalate, accompagnano secondi piatti in particolare di pesce. Il succo, particolarmente delicato e profumato, dà vita a salutari spremute o entra nella combinazione con altri succhi. Impulso ha avuto la trasformazione dell'agrume in marmellate ed altre conserve, così come l'uso in liquoristica che ha fatto leva anche su tradizioni locali. Molto diffuso l'uso in dolceria, come nel caso di delicatissime creme per torte o prodotti da forno, e in gelateria. La sola buccia, usata fresca, può aromatizzare the, acqua tonica, acque minerali.



## La Patata della Sila IGP

È strettamente connessa, in ogni suo aspetto (culturale, agricolo, storico, economico, sociale, gastronomico...) alla realtà geografica della Sila. La Sila è un grande altopiano della porzione calabra dell'Appennino, che è la più meridionale della Penisola: vasti boschi e fantastici panorami, tra paesaggi innevati d'inverno e verdeggianti in primavera ed estate, la rendono un vero e proprio paradiso.

### Il disciplinare di produzione

La zona di produzione della Patata della Sila IGP comprende 13 comuni della provincia di Cosenza e 13 comuni della provincia di Catanzaro, facenti tutti parte dell'omonimo Altopiano. L'Ue ha riconosciuto che le caratteristiche pedoclimatiche di quest'area consentono una maturazione ottimale, costante e lenta, dei tuberi e della pianta. La Patata della Sila IGP comprende tuberi delle varietà Agria, Desirée, Ditta, Majestic, Marabel, Nicola. «L'aspetto pedoclimatico del territorio dove viene coltivato questo prodotto - si legge testualmente nel disciplinare di produzione - assume una grande importanza. Da un punto di vista granulometrico i terreni silani sono in massima parte sciolti, tendenzialmente sabbiosi a grana fine e quindi molto permeabili e facilmente lavorabili; il pH risulta con un valore compreso tra 5 e 6,5; infine risultano essere ben dotati di sostanza organica, e quindi di fertilità naturale, che in alcune aree raggiunge valori pari al 10,04%. Dal punto di vista pedologico, secondo recenti studi emerge che tali caratteristiche sono ottimali per la coltivazione della patata». «Dal punto di vista climatico l'Altopiano della Sila - citiamo ancora testualmente proprio per mettere in evidenza la stretta connessione tra la qualità riconosciuta e apprezzata di questa patata e il territorio di provenienza - presenta un clima estremamente secco d'estate e freddo d'inverno. Le temperature registrate riportano valori crescenti nel periodo tra aprile e maggio,

ideale quindi per le semine. L'irrigazione avviene con acqua di sorgente e i trattamenti sono ridotti al minimo poiché grazie alle escursioni termiche estive tra il giorno e la notte molto accentuate, al rigido inverno e alla neve che detergono l'ambiente da innumerevoli agenti dannosi per le colture, gli attacchi di parassiti sono estremamente rari, circoscritti e pertanto facilmente controllabili. La crescita delle piante è inoltre favorita dall'escursione termica giornaliera e dalla radiazione prolungata che permettono di ottenere una crescita costante e lenta, favorevole all'accumulo di sostanza secca, ed una maturazione finale della pianta consona all'ottenimento di un prodotto adatto alla lunga conservazione. La zona è totalmente avulsa da fonti di inquinamento atmosferico e/o idrico, poiché non esistono industrie sul territorio, il traffico di veicoli a motore è molto limitato perché non ci sono autostrade e strade extra urbane principali.

### Uso in gastronomia della Patata della Sila IGP

La Patata della Sila, ricercata per le sue riconosciute proprietà organolettiche, rientra come ingrediente principale di molte ricette tradizionali: si pensi alle famose Patate "mpacchiuse" che presentano alcune varianti con l'uso di pancetta o funghi, o alla pasta e patate al forno, o ancora la Frittata di patate. L'uso di questa versatile patata può riguardare antipasti, primi e secondi, contorni, e può rappresentare anche un piatto unico se, ad esempio, accompagnato con pane casereccio e vino. La tradizione silana si è caratterizzata anche per essere la protagonista di popolate e vivaci sagre, come quella di Camigliatello Silano, che ogni anno celebrano la famosa patata. La Patata della Sila IGP, a seconda delle varietà prescelte, è da consigliare per la frittura, ma risulta ideale anche per la preparazione di gnocchi. Cucinata in vario modo, accompagna funghi, salsicce, carni rosse e bianche ed anche il pesce, sia di mare sia di lago.





## Torrone di Bagnara IGP

La storia della Calabria è caratterizzata da una stratificazione unica e distintiva di tante culture provenienti dal Medio Oriente, dall'Africa del Nord, dall'Egeo, dai Balcani, dalla Penisola Iberica, dalle popolazioni settentrionali. Si pensi al miele, ad esempio, considerato un alimento primario, dai biografi antichi, per Pitagora e i Pitagorici. La dolceria calabrese risente di tutti questi influssi, con evoluzioni autoctone di grande successo, come nel caso del Torrone di Bagnara IGP.

### La lavorazione

Il Torrone di Bagnara IGP ha, quali materie prime, miele di agrumi, di sulla o millefiori, mandorle non pelate dolci, zucchero semolato, cannella e chiodi di garofano in polvere, nonché zucchero in grani o cacao amaro per le coperture. Possono essere ingredienti facoltativi l'albume o albumina d'uovo, la vanillina, gli oli essenziali di agrumi. Sono vietati coloranti e conservanti. Le tipologie che hanno ottenuto l'IGP sono due, le più antiche e tradizionali: la Martiniana che prevede una copertura di zucchero in grani, e il Torrefatto glassato che, invece, è ricoperto con una miscela di zucchero e di polvere di cacao amaro.

La tecnica di produzione è differente per le due tipologie. Nella versione Martiniana in una caldaia vengono fatti cuocere, a fuoco diretto e lento, la massa zuccherina e le mandorle non pelate, infine si aggiungono cannella e chiodi di garofano in polvere: l'amalgama raggiungerà un colore marrone (detto a "manto di monaco") e, finita la cottura, a temperatura ambiente il composto avrà una consistenza vetrosa. Nella versione Torrefatto glassato le mandorle non pelate vengono preventivamente tostate. Il composto una volta raffreddato viene lavorato, con l'ausilio di forme, per ricavarne piccole barrette lunghe da 4 a 10 cm: la definizione tecnica prevista del disciplinare è "parallelepipedo rettangolare con spigoli smussati". La copertura si effettua con immersione dei torroni in uno

scioppo di zucchero, eventualmente aromatizzato con oli essenziali di agrumi, e procedendo poi ai due diversi tipi di copertura già menzionati. Entrambe le tipologie hanno un colore marrone e una presenza diffusa di mandorle. Torrone friabile e croccante, dal gusto deciso conferito anche dalle mandorle, sensazione di brulè, leggero retrogusto speziato che nel Torrefatto glassato si somma al sapore del cacao amaro. Il territorio di produzione delimitato dal disciplinare di produzione è relativo al solo comune di Bagnara Calabria, città tirrenica della provincia di Reggio Calabria dalle grandi tradizioni marinare e pescherecce.

### Usi del Torrone di Bagnara IGP

Le tecniche di produzione del Torrone di Bagnara IGP sono state riconosciute peculiari da parte della Ue, tant'è che nel disciplinare si legge testualmente: «Il "Torrone di Bagnara" ha acquisito nel tempo una grande reputazione sia per le sue qualità distintive che per le peculiarità del processo produttivo. Esso infatti presenta delle caratteristiche organolettiche uniche, che sono il frutto della composizione e del perfetto dosaggio degli ingredienti, ma soprattutto del sistema di cottura di base a fuoco vivo e ad alte temperature sul quale si innestano successive procedure di affinamento del tutto particolari, laddove gli altri torroni sono il risultato di cotture "a bagno maria" e comunque a basse temperature». Nel disciplinare si ricorda che il Torrone di Bagnara viene menzionato sin dalla metà del XIX secolo e che divenne molto conosciuto e apprezzato, nonché esportato in modo consistente, fin dalla fine dell'800. In passato il consumo del torrone era prevalentemente legato alle festività natalizie, mentre oggi la pregiata attività di diversi laboratori artigiani lo rende disponibile al consumo in tutti i mesi dell'anno. Anche questo prodotto è stato soggetto negli ultimi tempi a sperimentazioni e innovazione, come nel caso del gelato al Torrone di Bagnara IGP.





### Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Accanto a DOP e IGP esistono anche i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), inclusi in un elenco pubblicato sul sito internet ufficiale del MASAF. L'elenco, diviso regione per regione, viene aggiornato periodicamente: l'ultimo disponibile è quello che porta la data del 26 maggio 2023 (ventitreesima revisione). La Calabria vanta ben 270 Pat suddivisi nelle seguenti tipologie: Bevande analcoliche, distillati e liquori; Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione; Formaggi; Grassi (burro, margarina, oli); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; Condimenti; Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria; Prodotti della gastronomia; Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, e tecniche particolari di allevamento degli stessi; Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro). I PAT hanno tutti radici profonde nelle culture agropastorali e marinare della Calabria. Alcuni di essi sono molto famosi, com'è il caso della 'Nduja (salume spalmabile piccante ormai conosciuto nei cinque continenti) originaria di Spilinga, ed altri sono conosciuti non solo in Calabria, ma anche a livello nazionale e in alcuni Paesi esteri: Stocco di Mammola; la Sardella salata di Crotona e la Rosamarina (entrambe conserve di novellame di pesce azzurro con aggiunta di peperoncino piccante); il Tartufo di Pizzo (gelato); la Struncatura (pasta artigianale realizzata, un tempo, con gli scarti della lavorazione delle farine

nei mulini); Pitta 'mpigliata (dolce realizzato con alcune varianti, tra Sila e Crotonese); Fileja (pasta un tempo fatta in casa, ed oggi disponibile anche in produzioni artigianali); Buccularu (il gustoso guanciale del maiale); Cularina (tipo di soppressata conservata in un budello che corrisponde alla parte terminale dell'intestino retto, più grasso e spesso e quindi più idoneo a conservare a lungo l'insaccato mantenendolo morbido); Prosciutto di maiale nero calabrese (esalta la grande tradizione del suino nero autoctono); Butirro (sorta di piccola provola contenente burro); Caciocavallo di Ciminà (a una o due testine, di forma mediamente piccola rispetto al Caciocavallo silano); Caciocavallo podolico (realizzato con latte di mucche podoliche autoctone allevate allo stato brado); Arancia di Villa San Giuseppe (arancia tardiva dell'area di Reggio Calabria); Biondo tardivo di Trebisacce (arancia tardiva); Bucconotto di Mormanno (dolce tipico); Cuzzupa (dolci pasquali di grande tradizione).



## Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Calabria

### Bevande analcoliche, distillati e liquori

Amaro alle erbe  
Anice  
Fragolino  
Gassosa al caffè  
Gassosa al limone  
Liquore alla liquirizia  
Liquore di agrumi (limoni o limetta)  
Liquore di bergamotto  
Liquore di cedro  
Liquore di finocchietto selvatico  
Moscatello

### Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Buccularu  
Carne caprina calabrese  
Carne di maiale nero calabrese  
Carne di maiale salata  
Carne ovina calabrese  
Carne Podolica calabrese  
Ciccioni  
Cotenne di maiale  
Cularina  
Culatta  
Frittole  
Gelatina di maiale  
Guanciaie  
Lardo, U Lardu  
'Nduia  
'Ndura  
'Nnuglia  
Pancetta arrotolata  
Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi  
Prosciutto di maiale nero calabrese  
Salame crudo di Albidona

Salato di Crotone  
Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza  
Salsiccia di coretto  
Salsiccia pezzente  
Sazizzunu  
Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata  
Soppressata di Decollatura

### Formaggi

Animaletti di provola  
Butirro  
Caciocavallo di Ciminà  
Caciocavallo podolico  
Cacioricotta  
Caciotto di Cirella di Plati  
Canestrato  
Caprino dell'Aspromonte  
Farci-provola  
Felciata  
Formaggio caprino della Limina  
Giuncata  
Mozzarella silana  
Musulupu dell'Aspromonte  
Pecorino del Pollino  
Pecorino della Locride  
Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"  
Pecorino misto  
Pecorino primo sale  
Provola  
Rasco  
Strazzatella silana

### Grassi (burro, margarina, oli)

Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"  
Olio extra vergine di oliva del Savuto  
Olio extra vergine di oliva della Locride

## Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Calabria

### Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

'A maritata  
Amarene sciroppate  
Anona cherimola, Annona  
Arancia di Villa San Giuseppe  
Asparago selvatico della Calabria  
Biondo tardivo di Trebbisacce  
Broccoli di rapa  
Cannonata calabrese  
Castagne al mosto cotto  
Castagne di Calabria  
Ceci abbrustoliti, Calia  
Cedro  
Cedro candito  
Cicoria selvatica calabrese  
Cicorie selvatiche sott'olio  
Cipolline sott'olio  
Clementine della Piana di Sibari  
Collane di peperoni secchi  
Confettura di pomodori rossi  
Coroncine di fichi secchi al mirto  
Crocette  
Fagiolo di Caria  
Fagiolo poverello bianco  
Farina di castagne  
Fichi d'india di Calabria  
Fichi essiccati  
Fichi freschi cotti al forno  
Fichi ripieni, Fichi chini  
Finocchietto selvatico di Calabria  
Finocchio di Isola Capo Rizzuto  
Funghi di Giffone  
Funghi "rosito"  
Funghi misti di bosco sott'olio  
Funghi porcini silani "sillo"  
Funghi porcini sott'olio  
Funghi rositi sott'olio

Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio  
Insalata di arance, 'Nzalata i purtualli  
Involtini di melanzane  
Limetta  
Marmellata di arance  
Marmellata di bergamotto  
Marmellata di clementine  
Marmellata di limoni  
Marmellata di mandarini  
Marmellata di uva  
Melanzane sott'olio  
Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)  
Miele di fichi  
Misi misi affucati, Amareddi affucati  
Olive alla calce  
Olive in salamoia  
Olive nella giara  
Olive nere infornate  
Olive schiacciate  
Olive sotto sale  
Origano selvatico della Calabria  
Pallone di fichi  
Panicilli  
Peperoncini piccanti ripieni  
Peperoncini sott'olio  
Peperoncino di Spilinga  
Peperoncino piccante calabrese  
Peperone roggianese  
Pistilli  
Pomodori secchi  
Pomodori secchi ripieni  
Pomodori secchi sott'olio  
Pomodori verdi conservati  
Pomodoro di Belmonte  
Trecce di fichi  
Tritato di peperoncino  
Zafarana di Tortora  
Zucchini sott'olio

## Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Calabria

### Condimenti

Salmoriglio, sarmurighiu

### Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

'Nzullini  
Anicini  
Biscotti alle mandorle e al miele  
Bocconotto di Mormanno  
Bucconotto  
Buffeddi  
Cannoli, I Cannola  
Chinulille  
Ciotaredda di Castrovillari  
Cotognata  
Crema reggina  
Crispelle salate, Crispeddhe  
Crispelle dolci, Crispeddhe  
Crostini di grano  
Cudduraci, 'Nguti  
Cupeta  
Cuzzupa  
Dita d'apostolo  
Fichi ricoperti al cioccolato  
Frese bianche  
Frese integrali  
Frise al peperoncino  
Ginetti  
Granita, Scirobetta  
Lestopitta  
Liquirizia  
Liquirizia alla menta  
Liquirizia all'anice  
Morticeddhi, Frutti alla martorana  
Mostaccioli  
Mozzetti  
Nacatole

Nepitelle  
Ossa di morto, Ossa i mortu  
Pan di spagna di Dipignano  
Pane al miele di Cerzeto  
Pane casereccio  
Pane con la giuggiulena  
Pane di castagne  
Pane di patate  
Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina  
Pane di segale di Canolo  
Pasta col ferretto  
Pasta di mandorla al bergamotto  
Pasta di mandorle  
Pasta fileja  
Paste con lo zucchero  
Pesca  
Petrale, U Petrali  
Pezzo duro  
Pignolata al miele, Napiteddhi  
Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato  
Piparelle  
Pitta  
Pitta di San Martino  
Pitta 'mpigliata  
Pizza alla reggina, Pitta a riggitana  
Pizza di maggio, Pitta di maju  
Pizzi ccu niebiti  
Pizzicul'ova  
Rafioli  
Sammartine  
Sanguinaccio  
Scaldatelle, Scaldateddi  
Scalille  
Sguta  
Sorbetto al bergamotto  
Sospiri di monaca  
Stomatico  
Stracetti  
Stroncatura, Stroncatura  
Susumelle  
Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri  
Taralli bianchi



## Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Calabria

Taralli morbidi  
Tarallini ai semi di anice  
Tarallini ai semi di finocchio  
Tarallini al peperoncino  
Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu  
Tartufo di Pizzo  
Torruncino  
Torrone a poglia con mandorle, Turruni  
Torrone di arachidi con zucchero  
Torrone gelato, Turruni gelatu  
Turdilli  
Xialuni  
Zeppole, Zippulii San Giuseppi

### Prodotti della gastronomia

Frittata pasquale  
Frittele di fiori di zucca, Scuiriddi  
Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugo i capra  
Melanzane ripiene, Mulingiani chini  
Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu  
Parmigiana  
Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò  
Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana  
Pomodori ripieni, Pummaroro chini  
Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu  
Uova e curcuci, Ova chi curcuci  
Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata

### Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Acciughe marinate  
Acciughe salate  
Aguglie, Costardelle fritte  
Alici salate  
Alici salate e pepate  
Alici sott'olio  
Bottarga di tonno  
Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata  
Involtini di pesce spada

Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula  
Pesce sciabola, Vela, Spatola  
Pesce spada alla ghiotta, Piscì spada a gghiotta  
Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Piscì spada rustutu c'u sarmurighiu  
Rosamarina  
Sarde salate  
Sarde salate e pepate  
Sardella salata di Crotona  
Stocafisso, Stocco alla ghiotta  
Stocco di Mammola  
Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio  
Tortiera di alici

### Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Miele di arancio calabrese  
Miele di castagno calabrese  
Miele di corbezzolo  
Miele di eucaliptus calabrese  
Miele di melata di abete calabrese  
Miele di sulla calabrese  
Ricotta  
Ricotta affumicata  
Ricotta di capra affumicata  
Ricotta di pecora  
Ricottone salato



### **Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza DOP**

C.da Imperatore snc  
87043 Bisignano (CS)  
tel. +39.327.1341274  
**e-mail: info@fichidicosenza.com**  
**www.fichidicosenza.com**

### **Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio Calabria**

Via Rodinò, 11  
89030 Condofuri (RC)  
tel. +39.335.8322313/+39.348.2626646  
**e-mail: info@consorziodituteladelbergamotto.it**  
**www.consorziodituteladelbergamotto.it**

### **Consorzio del Cedro di Calabria**

Corso del Tirreno, 353  
87020 Santa Maria del Cedro (CS)  
tel. +39.0985.42598  
**e-mail: info@cedrodicalabria.it**  
**consorziodelcedrodicalabria@gmail.com**  
**www.cedrodicalabria.it**

### **Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di Oliva DOP Lametia**

C.da Frasso Zona Ind.le San Pietro Lametino  
88046 Lamezia Terme (CZ)  
tel. +39.0968.209182  
**e-mail: info@oliolametiadop.it**  
**www.oliolametiadop.it**

### **Consorzio di Tutela e valorizzazione dell'olio Extra Vergine di Oliva DOP Bruzio**

Via Magenta, 33  
87062 Cariati Marina (CS)  
tel. +39.0983.96314  
**e-mail: info@consorziodopbruzio.it**  
**www.consorziodopbruzio.it**

### **Consorzio di Tutela della Liquirizia di Calabria DOP**

Via P. De Roberto, 11  
87100 Cosenza (CS)  
tel. +39.0984.407763  
**e-mail: consorzioquiriziadop@gmail.com**  
**www.liquiriziadicalabriadop.it**

### **Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano DOP**

Via Forgitelle  
87052 Camigliatello Silano (CS)  
tel. +39.0984.570832  
**e-mail: caciocavallosilano@tiscali.it**  
**www.caciocavallosilano.it**

### **Consorzio di Tutela Salumi di Calabria DOP**

Via Piave, 3  
87100 Cosenza (CS)  
tel. +39.0984.1900888  
**e-mail: info@consorziosalumidicalabria.it**  
**www.consorziosalumidicalabria.it**

### **Consorzio di Tutela Olio DOP Alto Crotonese**

Località Fratta, s.n.  
88819 Verzino (KR)  
tel. +39.338.8385083  
**e-mail: pieturs@libero.it**

### **Consorzio di Tutela del Pecorino Crotonese DOP**

Via XXV Aprile, 62  
88900 Crotona (KR)  
tel. +39.0962.22432  
**e-mail: info@consorziopecorinocrotonese.it**  
**direzione@consorziopecorinocrotonese.it**  
**www.consorziopecorinocrotonese.it**

### **Consorzio per la Tutela del pecorino del monte Poro**

Via Corrado Alvaro, 20  
89900 Vibo Valentia (VV)  
tel. +39.0963.45664  
**e-mail: info@pecorinodelmonteporo.it**  
**www.pecorinodelmonteporo.it**

### **Consorzio per la Tutela delle IGP Clementine di Calabria**

Via S.S. Cosma e Damiano, 47  
87064 Corigliano Rossano (CS)  
tel. +39.0983.036678  
**e-mail: info@igpclementinedicalabria.it**  
**www.igpclementinedicalabria.it**

### **Consorzio Produttori Patate Associati**

C.da Garga, 4 S.S. 107 Km 83+400  
87055 San Giovanni in Fiore (CS)  
tel. +39.0984.975491  
**e-mail: info@patateppas.it**  
**www.patateppas.it**

### **Consorzio di Tutela del Limone di Rocca Imperiale IGP**

Via Castello Aragona, 2  
87074 Rocca Imperiale (CS)  
tel. +39.379.2025412  
**e-mail: consorzioilimone@libero.it**  
**www.limonediroccaimperialeigp.it**

### **Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**

Via Roma Vena Superiore  
89900 Vibo Valentia (VV)  
tel. +39.351.1818036  
**e-mail: info@consorzioqipollatropeaigp.com**  
**www.consorzioqipollatropeaigp.com**

### **Consorzio di Tutela e valorizzazione Olio di Calabria IGP**

Piazza 1°Maggio  
87100 Cosenza (CS)  
tel. +39.348.7696295  
**e-mail: info@igpoliodicalabria.it**  
**www.igpoliodicalabria.it**

### **Consorzio di Tutela IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto**

Piazza M. Montessori n.n. 19/22  
88900 Crotona (KR)  
tel. +39.0962.965343/+39.347.3803879  
**e-mail: finocchioigp@gmail.com**  
**www.finocchioigp.it**

### **Consorzio di Tutela del Torrone di Bagnara Calabria IGP**

Via adiacenza piazza Morello  
89011 Bagnara Calabria (RC)  
tel. +39.0966.376234  
**e-mail: torronedibagnaraigp@gmail.com**  
**www.torronedibagnaraigp.it**





CALABRIA

**PRODOTTI DOP E IGP: UNICI, GENUINI E INCONFONDIBILI**



**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, RISORSE AGROALIMENTARI E FORESTAZIONE**  
Settore Promozione-Internazionalizzazione delle Imprese Agroalimentari e Cooperazione

[www.regione.calabria.it/website/organizzazione/dipartimento8/](http://www.regione.calabria.it/website/organizzazione/dipartimento8/)