

“ECCELLENZE DI CALABRIA”



I prodotti tipici calabresi sono in sintesi dei prodotti nei quali si rintraccia una forte tradizione storica unita alla peculiare cultura della nostra regione. Tali prodotti meritano il riconoscimento di ricchezza economica della nostra Terra. Apprezzati non solo nel mondo, con svariate ditte calabresi che esportano tali prodotti, ma resi grandi ed ammirati anche nella nostra gastronomia. Ottima cucina calabrese ogni anno fa assaporare ai turisti, gli antichi sapori calabresi, uniti al relax di una vacanza esotica. L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di Denominazione d'Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità Tradizionale Garantita (STG). La storia e le tradizioni di tutto il nostro Paese risiedono anche nella tutela e nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano.



La Calabria, bisogna dire che, non sta a guardare con i suoi 11 prodotti Tipici (Dop,Igp) ed in aggiunta a 4 che sono in protezione transitoria nazionale, manca solo l'ok dell'UE, si arriverà a 15; la Calabria figura nelle prime posizioni in Italia, con i suoi prodotti tipici certificati. Per controllare questi dati possiamo fare riferimento a due siti, uno nazionale che è il ministero delle politiche agricole ed l'altro sito della comunità europea, in quest'ultimo si possono controllare tutte le domande presentate per i vari prodotti italiani ad ottenere certificazione IGP e DOP sia registrate che in esame.

Adesso cerchiamo di dare un significato alle sigle DOP,IGP e STG, prima di elencare i prodotti tipici calabresi.

Definiamo e spieghiamo la sigla **DOP** (Denominazione di origine protetta)

In Inglese PDO (protected designation of origin).



Denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito - solitamente per legge - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo. Il marchio dop cambia finalmente il colore, con il Regolamento della Commissione (CE) n. 628/2008 del 2 luglio 2008, l'Unione Europea ha finalmente posto rimedio ad un evidente errore di comunicazione: il marchio DOP, prima identico al marchio IGP (tranne che per la dicitura del riconoscimento trascritta all'interno) è ora evidentemente riconoscibile per il colore rosso della circonferenza esterna dentellata e del cerchio interno (in precedenza blu); resta il giallo nella corona circolare intermedia che contiene la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta". Fino al 1° maggio 2010, i produttori potranno esporre ancora il vecchio marchio per esaurire le confezioni già in circolazione.

Definiamo e spieghiamo la sigla **IGP** (indicazione geografica protetta).

In Inglese PGI (protected geographical indication)



Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Definiamo e spieghiamo la sigla **STG** (specialità tradizionale garantita)

In Inglese si dice TSG (traditional speciality guaranteed)



Il termine specialità tradizionale garantita, meglio noto con l'acronimo STG, è un marchio di origine introdotto dalla comunità europea volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o

metodi di produzione tradizionali. Questa certificazione, disciplinata dal regolamento CE n.509/2006 (che sostituisce il precedente n.2082/92), diversamente da altri marchi quali denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP) si rivolge a prodotti agricoli e alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

Lista dei Prodotti Tipici Calabresi DOP-IGP

Formaggi-Prodotti Tipici Calabresi:

Caciocavallo Silano (DOP) Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96) e Reg. CE n. 1204 del 04.07.03

Oli di Oliva-Prodotti Tipici Calabresi:

Bruzio (DOP) Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97)

Lametia (DOP) Reg. CE n. 2107 del 04.10.99 (GUCE L. 258 del 05.10.99)

Alto Crotonese (DOP) Reg. CE n. 1257 del 15.07.03 (GUCE L. 177 del 16.07.03)

Oli Essenziali-Prodotti Tipici Calabresi:

Bergamotto di Reggio Calabria (DOP) Reg. CE n. 509 del 15.03.01 (GUCE L. 76 del 16.03.01)

Ortofrutticoli e Cereali-Prodotti Tipici Calabresi:

Clementine di Calabria (IGP) Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 (GUCE L. 322 del 25.11.97)

Cipolla rossa di Tropea Calabria (IGP) Reg. CE n. 284 del 27.03.08 (GUCE n. 86 del 28.03.08)

Preparazione di Carni-Prodotti Tipici Calabresi:

Capocollo di Calabria (DOP) Reg. CE n. 134 del 20.01.98 (GUCE L. 15 del 21.01.98)

Pancetta di Calabria (DOP) Reg. CE n. 134 del 20.01.98 (GUCE L. 15 del 21.01.98)

Salsiccia di Calabria (DOP) Reg. CE n. 134 del 20.01.98 (GUCE L. 15 del 21.01.98)

Soppresata di Calabria (DOP) Reg. CE n. 134 del 20.01.98 (GUCE L. 15 del 21.01.98)

Prodotti Tipici Calabresi Dop-Igp in fase di Protezione Transitoria Nazionale, In attesa di riconoscimento da parte dell'Unione Europea.

Protezione Transitoria approvata per i seguenti Prodotti Tipici Calabresi:

Fichi di Cosenza (DOP) Decreto del 11.12.2008 G.U. N. 7 del 10 Gennaio 2009

Peperoncino di Calabria (IGP) Decreto del 11.12.2008 G.U. N. 7 del 10 Gennaio 2009

Liquirizia di Calabria (DOP) Decreto del 20.02.2008 (modifica) G.U. N. 136 del 15 giugno 2009

Patata della Sila (IGP) Decreto del 15.05.2009 G.U. N. 136 del 15 giugno

Breve descrizione dei prodotti certificati con marchio Dop e Igp:

Caciocavallo Silano (Dop)



Il Caciocavallo Silano (DOP) è un formaggio italiano a Denominazione di Origine Protetta. Il nome pare derivi dall'antica abitudine di appendere le forme a cavallo di un bastone posto in orizzontale. Il caciocavallo silano è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca.

La forma è ovale o tronco-conica con testina o senza. Il peso di ogni forma è compreso tra 1 kg e 2,500 kg. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore paglierino. Le forme possono essere trattate in superficie con sostanze trasparenti, prive di coloranti. La pasta è omogenea compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno. Il sapore è aromatico, piacevole,

fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata. E' uno dei tanti prodotti tipici calabresi. Viene prodotto nelle regioni italiane: Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata; nelle rispettive provincie di Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza.

L'olio d'oliva Bruzio (Dop)



L'olio d'oliva Bruzio è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.) Le caratteristiche dell'olio extravergine Bruzio: sapore e odore fruttato, colore verde con lievi riflessi tendenti al giallo, acidità massima dello 0,80%. L'olio Bruzio viene prodotto mediante la spremitura di olive sane, raccolte nei territori meridionali della provincia di Cosenza. L'olio d'oliva Bruzio può venire utilizzato prevalentemente per accompagnare grigliate di pesce o verdure bollite, oltre che piatti tradizionali della cucina calabrese.

L'olio d'oliva Lametia (Dop)



L'olio d'oliva Lametia è Un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP). Il termine Lametia è l'attuale denominazione della zona geografica anticamente chiamata 'Laconia', facente parte della Magna Grecia. L'olio Lametia presenta un'acidità massima dello 0,50%, un colore dal verde al giallo paglierino e un odore fruttato. L'olio Lametia, dal gusto delicato e dall'aroma tenue, ben si accosta a tutti i piatti di pesce e alle insalate, anche se le sue caratteristiche di estremo equilibrio ne fanno un olio dagli usi molteplici. Le sue caratteristiche organolettiche di bassa acidità ed alto contenuto di vitamine D ed E, ne fanno tra i gli oli extravergine più pregiati d'Italia. La zona di produzione comprende tutto il territorio della Piana di Lametia

Terme ricadente nei seguenti comuni della provincia di Catanzaro: Curinga, Filadelfia Angitola, Lamezia Terme, Maida, S. Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto, Antico e Pianopoli.

L'olio d'oliva Alto Crotonese (Dop)



L'olio d'oliva Alto Crotonese è Un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). L'olio Alto Crotonese presenta un colore che va dal giallo pagliarino al verde chiaro e un odore delicato di oliva. Il sapore è fruttato e leggero. Ottenuto dalla varietà di olivo 'Carolea'. L'olio Alto Crotonese presenta un'acidità massima dello 0,70%.L'olio Alto Crotonese è eccellente sul pesce in genere (particolarmente indicate le triglie, il rombo e il dentice), ma esalta al massimo il suo sapore aggiunto a crudo al ragù di pesce, carne e selvaggina. L'olio extravergine di oliva Alto Crotonese DOP esprime il meglio di sé aggiunto crudo al ragù sia di pesce che di carne. È ottimo sulle bruschette, grazie al sapore aromatico ed elegante che esalta il gusto del pane caldo. E' uno dei tanti prodotti tipici calabresi. La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine Alto Crotonese comprende i seguenti comuni della provincia di Crotona: Castelsilano, Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto Savelli, Verzino.

Il Bergamotto di Reggio Calabria (Dop)



Bergamotto di Reggio Calabria è il nome di un olio essenziale a Denominazione di Origine Protetta (DOP) . Il bergamotto (nome scientifico Citrus bergamia Risso) è un agrume di origine geografica sconosciuta, apparso probabilmente per la prima volta in Calabria dopo il 1300. E' un albero di modesto vigore il cui frutto è di dimensione variabile (da tondeggiante a piriforme a depresso). La buccia, di colore giallo citrino, risulta molto ricca di oli essenziali. Per estrarre un chilogrammo di essenza di bergamotto occorrono 200 kg di

frutti. L'essenza viene oggi estratta per abrasione, mediante un sistema di grattugie e nelle apposite "pelatrici", dalla parte superficiale dei frutti. L'olio essenziale di bergamotto è indispensabile nell'industria profumiera dove viene utilizzato non solo per fissare il bouquet aromatico dei PROFUMI, ma anche per armonizzare le altre essenze contenute esaltando le note di freschezza e fragranza. L'essenza è anche usata nell'industria farmaceutica (per il suo potere antisettico e antibatterico, in odontoiatria, ginecologia, ecc.) e nell'industria alimentare e dolciaria come aromatizzante di liquori, dolci e bevande.

Le Clementine di Calabria (Igp)



Le Clementine di Calabria (IGP) è il nome di un prodotto ortofrutticolo italiano a Indicazione Geografica Protetta. Probabilmente è nato da un ibrido tra il mandarino «Avana» e l'arancio amaro Granito, rinvenuto nell'orto di un orfanotrofio di Misserghin in Algeria all'inizio del secolo a seguito di semine dirette effettuate da Padre Clement Rodier (dal quale ha tratto il nome). La coltivazione delle clementine si è diffusa tra il 1930 ed il 1950 in Calabria, dove questo agrume ha trovato il suo habitat naturale. La zona di produzione si estende all'intero territorio della regione Calabria in particolar modo nella piana di Sibari. Considerato l'elevato contenuto di vitamina C, è sufficiente consumare uno o due frutti per coprire il fabbisogno giornaliero di una persona adulta. Le clementine, inoltre, sono ricche di minerali tra cui il più importante è il potassio, che svolge un importante ruolo regolando il tenore di acqua nei tessuti ed agendo sul funzionamento del cuore. Possono essere consumate al naturale o impiegate per preparare sorbetti, succhi, sciroppi e marmellate. La polpa è molto succosa, dolce e aromatica con pochissimi semi.

La Cipolla Rossa di Tropea (Igp)



La cipolla rossa di tropea è il nome dato alla cipolla rossa (*Allium cepa*) a Indicazione Geografica Protetta (Igp) . La cipolla rossa di tropea, coltivata tra Nicotera, in provincia di Vibo Valentia, e Campora San Giovanni, nel comune di Amantea, igp cipolla rossa di tropea- prodotto tipico calabrese in provincia di Cosenza, nel comune di Acquaviva delle Fonti e lungo la fascia tirrenica. La cipolla rossa di tropea Viene prevalentemente prodotta tra Briatico e Capo Vaticano nel comune di Ricadi. Le particolari sostanze contenute nei suoli di questa zona la rendono dolce e non amara. La cipolla rossa di tropea è composta da varie tuniche concentriche carnose di colorito bianco e con involucro rosso; è coltivata in queste zone da oltre duemila anni, importata dai Fenici, e da oltre un secolo, ora abbinata al turismo, contribuisce allo sviluppo socio-economico della zona. La dolcezza dell'ortaggio dipende dal microclima particolarmente stabile nel periodo invernale, senza sbalzi di temperatura per l'azione di mitezza esercitata dalla vicinanza del mare, e dei terreni freschi e limosi, che determinano le caratteristiche pregiate del prodotto. Una delle sue proprietà è quella di essere un sedativo naturale, utile a conciliare il sonno. Plinio il Vecchio, nella *Naturalis Historia*, fa riferimento alla cipolla rossa come rimedio per curare una serie di mali e di disturbi fisici. La cipolla rossa di tropea, questo ortaggio contiene vitamina C, ferro, vitamina E, selenio, iodio, zinco e magnesio. Vanta proprietà: antinfluenzale, antiemorragica, tonificante per vene e arterie (antisclerotico) prevenendo così il rischio di infarto e ipertensione, coadiuvante nelle cure a base di cortisone. Recentemente si è scoperto che contiene ossido di azoto, molecola coinvolta, fra l'altro, nel meccanismo dell'erezione.

Prodotti tipici calabresi in protezione transitoria nazionale breve descrizione.

Fichi di Cosenza (Dop)

I Fichi di Cosenza (Dop) a Denominazione di Origine Protetta designa esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico "Ficus carica sativa" (domestica L.), appartenenti alla varietà Dottato (Ottato). La zona di produzione dei "Fichi di Cosenza" è rappresentata dal territorio della provincia di Cosenza compreso tra l'area montuosa del Pollino e l'area dell'Altopiano Silano. I "Fichi di Cosenza" presentano caratteristiche esclusive per l'essiccazione e lavorazione. Maturano precocemente, non vanno soggetti a cascola, hanno alta resistenza alle piogge si essiccano più facilmente dei fichi di altre varietà e possono arrivare alla quasi completa essiccazione sull'albero.

Danno resa superiore rispetto alla maggior parte delle altre varietà e, bene essiccati, si presentano pieni, carnosi, pastosi, morbidi, plastici, bianchissimi, altamente zuccherini e di facile conservazione. Con polpa omogenea povera di acheni che sono piccoli e sottili giacchè partenocarpici e quasi innavertibili alla masticazione. Tutte queste caratteristiche sono strettamente

legate ai fattori pedoclimatici che caratterizzano la zona di produzione.



Peperoncino di Calabria (Igp)

Il Peperoncino (*Capsicum annum*), autentico protagonista della tavola calabrese, e' un alimento antichissimo, gia' conosciuto in Messico nel periodo tra il 7.000 e il 5.000 a.C. e poi portato in Europa da Cristoforo Colombo, di ritorno dalle "Americhe" *Capsicum frutescens*, *Capsicum pubescens*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, tra le specie piu' diffuse ; tutte, comunque, ricche di vitamine C e contenenti la capsacina, principio attivo che determina il gusto piccante. Il Peperoncino di Calabria deve precise caratteristiche : forma conica, conica allungata, dritta e sottile oppure tonda, a seconda delle diverse varieta'; colore verde o rosso intenso, con polpa compatta e croccante. Le proprieta' terapeutiche e gli effetti vasodilatatori lo rendono un prodotto conosciutissimo e dalle mille virtu', non solo gastronomiche. A Diamante, lungo l'alto Tirreno cosentino , dove ha sede l'Accademia Italiana del Peperoncino, cosi' come in molti abitati dei centri storici calabresi, sui balconi fanno bella mostra di se' le "reste" (collane) di peperoncini che si fanno essiccare al sole: una volta secchi, i peperoncini si possono poi ridurre in polvere o in scaglie e se ne puo' fare l'uso piu' diverso; presenti sia in preparazioni montane che marinare (dai salumi alla sardella) essi danno un tocco inconfondibile ai piu' diversi piatti. Gustosissimi anche ripieni, conservati sott'olio nei vasi, o in confettura, per accompagnare i formaggi, entrano persino nei dolci (squisita, ad esempio la cioccolata) e nei liquori. E per i piu' appassionati, a Diamante, ogni anno nella prima meta' di settembre, addirittura il festival del peperoncino, con oltre cento stand per degustare gratuitamente leccornie piccantissime, mentre a Maiera', sempre nel cosentino, addirittura un museo in cui far rivivere la storia di questo alimento pieno di "Fuoco".



Liquirizia di Calabria (Dop)



La Liquirizia di Calabria (dop) a Denominazione di Origine Protetta è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dallo spontaneo di *Glychirrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella varietà denominata in Calabria “Cordara”. La zona di produzione della “Liquirizia di Calabria” comprende vari comuni, sono specificati nel disciplinare di produzione. La liquirizia è un prodotto che non viene impiegato solo ed esclusivamente nel settore farmaceutico, ma anche in altri segmenti produttivi, quali quello erboristico e dolciario, sottoforma di caramelle dure, gommose, torroncini, grappe, liquori, gelati, decotti, PROFUMI, docciaschiuma, ecc... Inoltre, negli ultimi anni, questo estratto sta trovando impiego anche in altri settori, ad esempio viene utilizzato per la creazione dei pannelli isolanti e per l'estrazione di schiumogeni antincendio. La Calabria, favorita dalle condizioni climatiche e ottimali del terreno, nel corso degli anni è divenuta la maggiore produttrice, infatti il 70% della produzione di liquirizia avviene in Calabria.

Patata Della Sila (Igp)



La Patata della Sila (Igp) è il nome dato ad un prodotto agroalimentare a Indicazione Geografica Protetta. La zona di produzione della “Patata della Sila” comprende esclusivamente il territorio dei seguenti comuni: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza e il comune di Taverna in provincia di Catanzaro. Appartiene alla famiglia delle Solanacee ottenuto dalle varietà Agria, Desirée, Ditta, Majestic, Marabel, Nicola. La patata della Sila è contraddistinta ed apprezzata per le ottime qualità culinarie, in particolare per quel che riguarda la frittura grazie all'elevato contenuto di sostanza secca che presentano i tuberi coltivati sull'Altopiano Silano. Relativamente a quest'aspetto è stata condotta un'analisi sulla varietà Agria comparandola con campioni provenienti da altre zone produttive. I risultati hanno dimostrato come la patata coltivata sull'Altopiano Silano presenti livelli di sostanza secca molto più elevati, quindi una migliore attitudine alla frittura, nonché un sapore tipico più marcato rispetto alle altre provenienze. La patata della Sila è percepita come prodotto di qualità dalle popolazioni che circondano

l'Altopiano della Sila (Cosenza – Crotona – Catanzaro - Piana di Sibari) che si approvvigionano tradizionalmente direttamente dalle aziende produttrici. L'aspetto pedoclimatico del territorio dove viene coltivato questo prodotto assume una grande importanza. Il legame culturale è sottolineato anche dal largo impiego della patata in numerose ricette tipiche della tradizione gastronomica locale, come "pasta, patate e uova", "pasta e patate al forno", "pasta, patate e zucchini", "pasta patate finocchio selvatico e carne.

DOCUMENTO REDATTO E CURATO DALLA DOTT.SSA FEDERICA BARBIERI

(SCIENZE DELLA NUTRIZIONE E DELLA SALUTE)

