



SCHEDA PRODOTTO
ORTAGGI SOTT'OLIO

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni della Valle del Crati

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO



PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

A RISCHIO

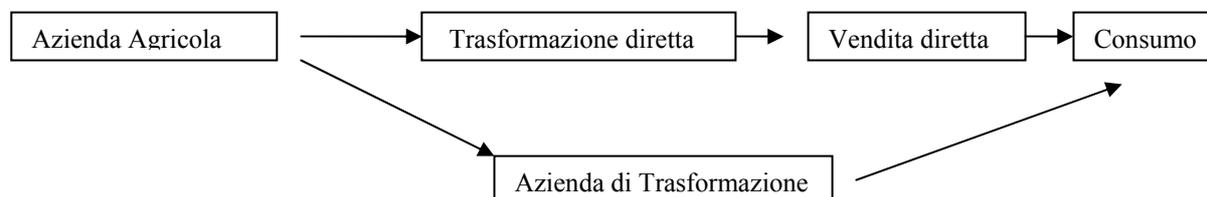


ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

- **Milungiane scapece**
- **Pimmaduari siccati sott'uagliu**
- **Zucchine sott'uagliu**

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende agricole dalle quali derivano le ortive

Tipo di varietà o cultivar prevalenti:

Melanzana:

Si utilizzano varietà a buccia scura perché meno tenere. Non si segnalano varietà specifiche locali alle quali il coltivatore è particolarmente affezionato. Si utilizzano quelle che si trovano disponibili sul mercato, anche ibridi;

Pomodoro:

Si utilizzano varietà del tipo San Marzano;

Zucchine:

Si utilizzano varietà a buccia chiara perché tenere. Non si segnalano varietà specifiche locali. Si utilizzano quelle che si trovano disponibili sul mercato anche ibridi.

Giacitura: Collina

Pianura



Mista

Sesto d'impianto prevalenti:



SCHEMA PRODOTTO
ORTAGGI SOTT'OLIO

Tradizionale 10x10 12x12 Altro _____
Specializzato 5x6 6x6 Altro _____

Produzione media per ettaro: Q.li/Ha.....

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) Convenzionale 2) Integrato 3) Biologico

METODICHE DI LAVORAZIONE

Periodo prevalente in cui avviene la raccolta: dal mese di Giugno...al mese di Settembre

Tipo di raccolta: Manuale Meccanizzata Mista

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

Tipologie di lavorazione:

Melanzane sott'olio (Milungiane scapece)

MATERIALI UTILIZZATI: Ceste e/o cassette di plastica forare, ceste o vasche chiuse, pentolone in acciaio con cestello per sgocciolatura, fornello di cottura, coltello, vasi di vetro, attrezzatura per sottovuoto.

Raccolta: le melanzane debbono essere raccolte quando hanno raggiunto una buona maturazione con il seme ancora nella fase di sviluppo iniziale (prima che incominci ad indurirsi) e prima che la pigmentazione violetta della buccia tenda a schiarirsi. Il periodo di raccolta, a partire da circa 60-70 giorni dopo il trapianto, è concentrato, per la produzione a pieno campo da giugno ad ottobre. La lavorazione delle melanzane raccolte deve avvenire entro le 36 ore successive al raccolto onde evitare eccessive perdite di umidità che conferirebbero una consistenza molliccia che generalmente compromette la buona tenuta alla cottura. Il prodotto va raccolto obbligatoriamente nelle prime ore del mattino perché il riscaldamento del prodotto al sole nella fase di stoccaggio comprometterebbe la consistenza per surriscaldamento. Per la raccolta si usano cassette di plastica forate, per favorire la respirazione del prodotto.

Le melanzane sono lavate in acqua corrente fresca, mondate (peduncolo e buccia) con un coltello, manualmente, e messe in acqua fresca. Successivamente una per una le melanzane vengono tagliate per lungo a filetti a sezione quadrata di circa 0,5 cm di lato, o con un coltello o con una taglierina, e disposte in una soluzione composta da acqua, sale e limone (30 Kg di melanzane, 20 lt di acqua, 4 limoni di media grandezza a pezzi con la buccia, 1,5 Kg di sale) per tre o quattro ore. Lavate nuovamente in acqua corrente per togliere l'eccesso di sale e la colorazione nerastra del succo, vengono, entro il più breve tempo possibile, sbollettate per 6-10 minuti in acqua ed aceto di vino bianco (tre parti di acqua e una di aceto).

Scolate del liquido di cottura, i filetti di melanzana sono adagiati su appositi griglie in acciaio che permettono lo sgrondo e un rapido raffreddamento. Dopo circa 6-7 ore il prodotto freddo viene pressato in apposito torchio per privarlo dell'acqua e dell'aceto. Rimangono sotto pressatura per circa 12 ore: la pressatura deve essere lenta per evitare una eccessiva disidratazione del prodotto. L'operazione di pressatura può essere fatta anche utilizzando come peso una grossa pietra che appoggiata su un pezzo di legno stagionato di quercia o di rovere e di forma sferica, posto sopra i filetti contenuti in vasi di terracotta smaltata all'interno. In questo caso l'operazione dura circa 3 o 4 mesi. Controllare ogni 15 giorni e verificare la consistenza superficiale, aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva per favorire la separazione dell'acqua che salirà in superficie evitando così muffe. Prima dell'invasamento si rimescolano velocemente con olio extravergine di oliva e sono lasciati per 20-30 minuti a riposare. Condire successivamente con aglio, menta, peperoncino piccante e rimescolare per amalgamare il tutto, aggiungendo olio. Messi in grossi contenitori di vetro avendo cura di pressarli, sono coperti alla superficie di chiusura con olio di oliva. Si tappano e si lasciano riposare in luogo fresco e buio per circa 30 giorni. Successivamente sono invasettati in contenitori di vetro di più appropriate dimensioni, coperti di olio, chiusi ermeticamente sotto vuoto.



SCHEDA PRODOTTO

ORTAGGI SOTT'OLIO

Pomodori secchi sott'olio (*Pimmaduari siccati sott'uagliu*)

MATERIALI UTILIZZATI: Ceste di vimini o tavole di legno (spaselle o timpagni), garze di lino o di cotone, vasetti di vetro di varie dimensioni, coltelli, mestoli, capsule metalliche, salvaprodotti, etichette e scatole di cartone. fornello di cottura, attrezzatura per sottovuoto.

TECNICHE DI LAVORAZIONE: I pomodori della varietà San Marzano vengono lavati e tagliati a metà in senso verticale e, dopo averli cosparsi di sale, si lasciano essiccare al sole, ponendoli su di un asse pulito con le parti tagliate verso l'alto. Fin tanto che i pomodori non siano completamente disidratati durante l'esposizione al sole, per evitare contaminazioni esterne quali insetti e materiale vario portato dal vento, i pomodori vengono salati e coperti con garze a maglia larga. I pomodori vengono posti in contenitori di vetro e salati, per un tempo minimo di 20 giorni. Dopo di che verranno dissalati a circa il 70% e fatti bollire insieme all'aceto, origano, menta, aglio e basilico per circa 10 minuti ad una temperatura di circa 60°C per acquistare il gusto e il sapore. Dopo di che vengono pesati e sistemati negli appositi contenitori (già sterilizzati ad una temperatura di 90-95°C), e conditi a strati con aglio, menta, peperoncino piccante. Proseguendo, vengono ricolmi d'olio e chiusi per poi passare alla pastorizzazione ad una temperatura di oltre 100°C per un tempo non superiore ai 30 minuti. Raffreddati i vari contenitori vengono etichettati e sistemati negli appositi cartoni e messi in magazzino.

PERIODO DI LAVORAZIONE: Da luglio a ottobre.

CONSERVAZIONE: Tramite pastorizzazione, si fa bollire il vasetto di vetro in appositi contenitori, fino ad una temperatura di 100° gradi. Nella produzione industriale i contenitori incellofanati vengono posti in celle frigorifere a circa 7 gradi.

Zucchine sott'olio (*Zucchine sott'uagliu*)

MATERIALI UTILIZZATI: Ceste o cassette di plastica forate, pentolame in acciaio con cestello di sgociolatura, coltello, vasi di vetro, fornello di cottura, attrezzatura per sottovuoto.

Raccolta: le zucchine devono essere raccolte quando hanno raggiunto maturazione media con il seme ancora nella fase di sviluppo iniziale (prima che cominci ad indurirsi). Il periodo di raccolta, a partire da circa 25-30 giorni dopo la semina, è concentrato, per la produzione a pieno campo, da maggio a ottobre.

La lavorazione delle zucchine raccolte deve avvenire entro 36 ore successive al raccolto onde evitare eccessive perdite di umidità che conferiscono una consistenza molliccia che generalmente compromette una buona tenuta della cottura. Il prodotto va raccolto obbligatoriamente nelle prime ore del mattino perché il riscaldamento del prodotto al sole, nella fase di stoccaggio, comprometterebbe la consistenza per surriscaldamento. Per la raccolta si usano cassette di plastica forate per favorire la respirazione del prodotto. Le zucchine sono lavate in acqua corrente fresca.

Successivamente le zucchine una per una vengono tagliate per lungo a filetti a sezione quadrata di circa 0,5 cm. di lato, o con un coltello o con una taglierina, e riposte in una soluzione composta da acqua e sale (30 Kg. di zucchine, 20 lt. di acqua, 1,5 Kg. di sale) per 3 o 4 ore. Lavate nuovamente in acqua corrente, per togliere l'eccesso di sale, vengono, entro il più breve tempo possibile, sbollentate per 5-10 minuti in acqua ed aceto di vino bianco (3 parti di acqua e 1 di aceto). Scolate dal liquido di cottura, i filetti di zucchine sono adagiati su apposite griglie in acciaio che permettono lo sgrondo e un rapido raffreddamento. Dopo circa 6-7 ore il prodotto freddo viene passato in apposito torchio per privarlo dell'acqua e dell'aceto. Rimangono sotto pressatura per circa 12 ore: la pressatura deve essere lenta per evitare l'eccessivo insecchimento del prodotto. L'operazione di pressatura può essere fatta anche utilizzando come peso una grossa pietra che si appoggia su un pezzo di legno stagionato di quercia o di rovere e di forma sferica posta sopra i filetti contenuti in vasi di terracotta smaltati all'interno. In questo caso l'operazione dura circa 3 o 4 mesi. Controllare ogni 15 giorni e verificare la consistenza superficiale, aggiungendo un filo di olio extravergine per favorire la separazione dell'acqua che salirà in superficie evitando così muffe. Prima dell'invasettamento si rimescolano velocemente con olio extravergine di oliva e sono lasciati per 20-30 minuti a riposare.

Condite successivamente con aglio, menta, peperoncino piccante e rimescolate per amalgamare il tutto, aggiungendo olio. Messi in grossi contenitori di vetro avendo cura di pressarli, sono coperti alla superficie di



SCHEDA PRODOTTO
ORTAGGI SOTT'OLIO

chiusura con olio di oliva. Si tappano e si lasciano riposare in luogo fresco e buio per circa 30 giorni. Successivamente sono invasettati in contenitori di vetro di più appropriate dimensioni, coperti d'olio, chiusi ermeticamente sotto vuoto.

Aspetti Commerciali

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di Vendita:

Al dettaglio in vasetti di vetro di gr...250-300...;

All'ingrosso in contenitori di ...1-5.....Kg

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende con una propria etichetta?* **Si** **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?*

Si **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

Si **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?*

Si **No**

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

L'utilizzo principale degli ortaggi sott'olio è negli antipasti abbinati con i salumi locali oppure consumate in colazioni mattutine o pomeridiane con pane tipico caldo.

Esistenza di un panel? **Si** **No**

Se si, indicarne i riferimenti.....
.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)



SCHEDA PRODOTTO
ORTAGGI SOTT'OLIO

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: