



SCHEDA PRODOTTO
PRODOTTI DA FORNO:
FRESE E TARALLI

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni del GAL

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO  *PRODOTTO TRASFORMATO*

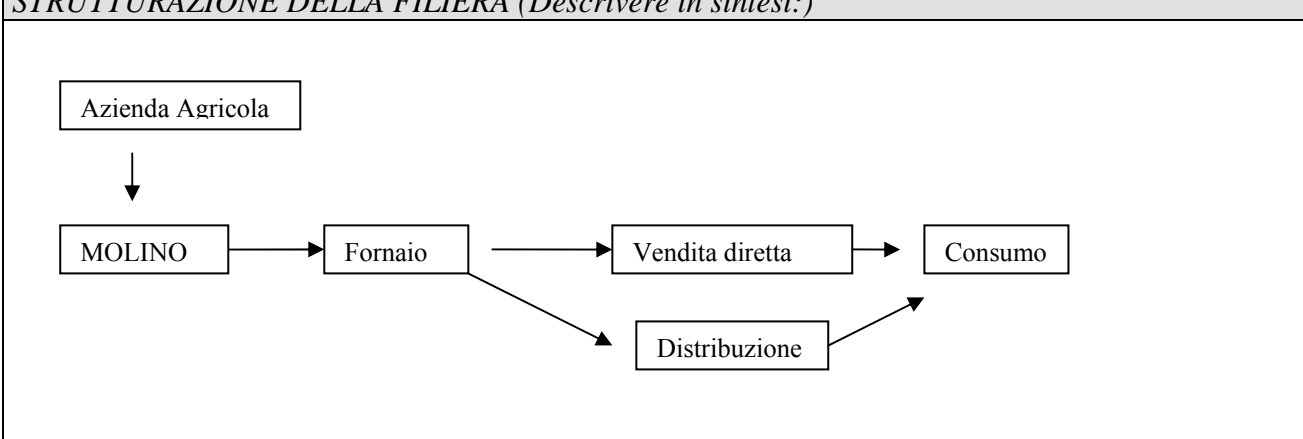
VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO *A RISCHIO*  *ATTIVO*

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Fresine, friselle, taralli, squadatalli

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi:)



MATERIA PRIMA FARINA

Tipo di farina (descrizione):
 - farina di grano tenero;
 - farine integrali di grano tenero o crusca di grano tenero o grano duro.

*Luogo di provenienza della Farina: **Locale***

METODICHE DI LAVORAZIONE (descrivere dettagliatamente)

FRESE (altri nomi fresine, freselle)

La produzione delle frese è presente in tutti i panifici dei comuni della Valle del Crati.

La produzione tradizionale può essere di due tipi:

- frese di sola farina di grano tenero;
- frese integrali con l'aggiunta di un 20% di farine integrali di grano tenero o crusca di grano tenero o grano duro.

INGREDIENTI	QUANTITA' PER Q.LE DI FARINA
FARINA DI GRANO TENERO Tipo 0	80 Kg-100Kg



SCHEDA PRODOTTO
PRODOTTI DA FORNO:
FRESE E TARALLI

LIEVITO NATURALE	5 KG
SALE	30g/kg
ACQUA	50 LITRI

Cottura con forno a legna utilizzando essenze di quercia, faggio, castagno.

PROCESSO DI PRODUZIONE

La procedura di lavorazione è identica a quella del pane ne differisce solo per le forme finali.

Si versano nell'impastatrice gli ingredienti suddetti, nell'ordine e nelle quantità di cui sopra. L'acqua deve essere tiepida nel periodo invernale, leggermente più fredda nel periodo estivo. L'impastatrice viene azionata e lasciata lavorare l'impasto per circa 15 minuti, verificandone di tanto in tanto la consistenza.

Quando l'impasto ha raggiunto la consistenza desiderata, si blocca l'impastatrice e l'impasto viene versato sul banco di lavoro, quindi, una volta protetto con un panno di cotone, viene lasciato lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore, anche meno nel periodo estivo. Segue la fase di formatura, realizzando pagnotte di forma a ciambella con peso variabile di 100 gr o 200 gr a seconda la dimensione della fresa che si vuole ottenere, posizionate su appositi ripiani in legno e coperte con panni di cotone per evitare contaminazioni.

Segue la cottura in forno a legna già portato alla giusta temperatura. Quindi si infornano nel forno a legna e si fanno cuocere ad una temperatura di 180°/200° per circa 60/80 minuti. Una volta cotte le forme di pane, si fanno raffreddare e vengono tagliate a metà. Il diametro delle frese può variare da 20 a 30 cm ed il peso da 80 a 150 gr l'uno. Segue seconda infornatura a temperatura 90-100 C° per 20 min per consentire la tostatura delle frese. Successivamente imbustate in confezioni varie, etichettate e poste in commercio.

Caratteristiche del prodotto

Al consumo le frese sono friabili e croccanti e al gusto presentano un sapore molto intenso di farinacei. Di durata più lunga del pane.

TARALLI:

Taralli

Biscotti o Taralli di Bisignano (ricetta tradizionale di famiglia)

Produzione annua 150 q.li

INGREDIENTI	QUANTITA' PER Q.le DI FARINA
FARINA DI GRANO TENERO Tipo 0	100 Kg
Olio extravergine	1 Litro
SALE	20g/kg
ACQUA	5 LITRI/15 kg di impasto
Spezie	Semi di anice

Processo di lavorazione

La lavorazione avviene in due fasi:

- Fase meccanica. Gli ingredienti di cui sopra vengono versati in una impastatrice meccanica per circa 30 minuti al fine di ottenere un impasto omogeneo.
- Fase manuale. L'impasto di cui sopra viene portato su un banconi lavoro e tagliato in porzioni di pasta di circa 1 Kg. Ogni porzione di pasta subisce una prima lavorazione manuale seguita da una fase di riposo, in contenitori in legno, dalla durata di circa 1 ora. Successivamente le porzioni vengono nuovamente lavorate a mano e fatte riposare nuovamente per circa due ore. Superata questa fase le porzioni di pasta vengono filate a mano, tagliate in segmenti più piccoli e chiusi per l'estremità in modo da formare degli anelli di circa 6-8 cm di diametro ed uno spessore di circa 0,8 – 1cm. Successivamente, gli anelli vengono immersi in acqua bollente per circa due minuti, prelevati con mestolo retinato, quindi scolati e lasciati ad



SCHEMA PRODOTTO

PRODOTTI DA FORNO: FRESE E TARALLI

asciugare in telai in legno e su panni di lino. Sistemati in teglie d' acciaio vengono infornati in forno a gas o a legna ad una temperatura di 180-200 C° per 35-45 minuti. Alla fine vengono raffreddati a temperatura ambiente imbustati a mano in busta acetata per alimenti in confezioni di 500 gr. Etichettati e posti in commercio.

Squadatialli o Taralli di Acri (ricetta tradizionale di famiglia)
Produzione annua 300 q.li

INGREDIENTI	QUANTITA' PER Q.le DI FARINA
FARINA DI GRANO TENERO Tipo "00	100 Kg
Olio extravergine	10 Litri
SALE	2 kg
ACQUA	30 litri
Spezie	Semi di anice

Processo di lavorazione

La lavorazione avviene in due fasi:

- Fase meccanica. Gli ingredienti di cui sopra vengono versati in una impastatrice meccanica per circa 30 minuti al fine di ottenere un impasto omogeneo.
- Fase manuale. L'impasto di cui sopra viene portato su un banconi lavoro e tagliato in trance lunghe circa 30 cm seguita da una fase di riposo, in contenitori in legno, dalla durata di circa 30 minuti. Successivamente le trance vengono tagliate in trancette più piccole, filate a mano e chiuse per l' estremità in modo da formare degli anelli di circa 6-7 cm di diametro ed uno spessore di 0,5 -0,6 cm. Successivamente, gli anelli vengono immersi in acqua bollente per circa 20 secondi, prelevati con mestolo retinato, scolati e depositati su teglie d'acciaio a riposo per 3-4 ore. Quindi infornati in forno elettrico ad una temperatura di 200 C° per 25-20 minuti. Alla fine vengono raffreddati a temperatura ambiente per circa 1 ora. Imbustati a mano in busta acetata per alimenti in confezioni di 500 gr e 1000 gr. Etichettati e posti in commercio.

Periodo prevalente in cui avviene la lavorazione:

Tutto l'anno

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

caratteristiche fisiche e merceologiche

FRESE

Forma: Ciambella, ovoidale

Dimensioni: il diametro o lunghezza compreso fra 10 cm e 15 cm;

Peso: 25-30 gr l'una

Colore: giallo dorato all'esterno, dal bianco al giallo più chiaro all'interno.

TARALLI

Forma: circolare, ovoidale

Dimensioni: il diametro compreso fra 6 cm e 10 cm



SCHEDA PRODOTTO
PRODOTTI DA FORNO:
FRESE E TARALLI

Peso: 8-10 gr l'uno

Colore: giallo dorato all'esterno, dal bianco al giallo chiaro all'interno

Come si presenta il prodotto confezionato?
In busta acetata per alimenti

Aspetti Commerciali del prodotto

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

4) 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 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.)

L'origine storica di questi due prodotti trova la sua principale motivazione nel fatto che il pane, fino a cinquanta anni fa non si faceva tutti i giorni ma una o al massimo due volte al mese; per questo motivo vi era la necessità quando si faceva il pane di fare anche dei prodotti che potessero essere conservati più a lungo del pane. Venivano anticamente consumati nei momenti di pausa dai contadini che lavoravano nei campi.

Nel vocabolario dialettale calabrese di L. Accattatis, la voce "tarallu" è tradotta con ciambella, cantuccio, biscottino. Proviene dal latino "teris" che vuol dire lungo e rotondo, al quale viene aggiunta una desinenza diminutiva italiana, come se si dicesse in latino barbaro "terellus", cioè alquanto lungo e rotondetto, come sono appunto questi biscotti. Nel dizionario dialettale di G. Rohlfs, la voce "taraddu, tarallu, taraju, tiradda" è tradotta con biscotto a forma di ciambellina.

Il tarallo è anche chiamato "squadatu" (scaldato, lessato) o "squadatiellu", essendo cotto in acqua. Questo ultimo modo di dire è tipico dei paesi intorno a Cosenza dove si usa la desinenza (llu). I paesi sono Luzzi, Fagnano, Bisignano, Aciri. Il tarallo a Fagnano Castello, a Roggiano Gravina, a San Marco veniva chiamato "piscialiettu" perché dopo lessati le contadine mettevano a scolare i taralli sul letto (dopo avervi steso una tovaglia) perché non avevano spazio e mobili.

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)

Oggi vengono consumati come snack in ogni momento della giornata o si accompagnano molto bene a tavola con salumi, formaggi e sott'oli vari.

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

Se sì, indicarne i riferimenti.....

.....



SCHEDA PRODOTTO

**PRODOTTI DA FORNO:
FRESE E TARALLI**

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

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: