



SCHEDA PRODOTTO
ORIGANO

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni del GAL

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO

PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

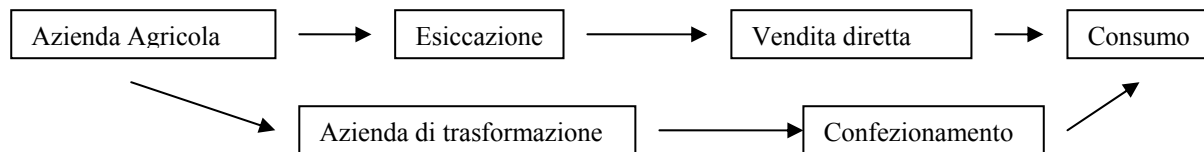
A RISCHIO

ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

riganu, ariganu, rìunu, friganara.

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Origanum

Tipo di varietà o cultivar prevalenti: Origanum ssp heracleoticum, (incluso nella sez. Origanum come sottospecie dell'Origanum vulgare) conosciuto anche con i seguenti nomi dialettali:

Giacitura: Collina Montagna Pianura

Investimento medio di piante per ettaro:limite massimo

Produzione media per ettaro:

La resa al 1°anno è di circa 20 q.li/ha di biomassa fresca; al 2°anno e successivi si arriva anche a 100 q.li/ha

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) **Convenzionale**

2) **Integrato**

3) **Biologico**

METODICHE DI COLTIVAZIONE



SCHEDA PRODOTTO

ORIGANO

E' una pianta erbacea, alta da 40 a 70 cm, con odore fragrante e fusto eretto.

Quasi tutte le specie crescono su suoli prevalentemente calcarei, in pendii sassosi e in zone rocciose; alcune sono endemiche di dirupi o crescono addirittura in boschi di conifere o misti e generalmente in zone ombreggiate.

La moltiplicazione avviene per seme o per talea.

Il periodo di crescita delle piante è compreso tra **marzo** e **giugno**, epoca in cui si avvia la fase di fioritura che si protrae talvolta fino ad **agosto**.

A partire da **settembre** vi è una seconda ripresa vegetativa che può concludersi con una nuova fioritura.

Con l'invecchiamento, gli impianti tendono a lignificare e le produzioni, pur mantenendosi quantitativamente piuttosto elevate, perdono in qualità per effetto dell'incremento della frazione legnosa a scapito delle infiorescenze e delle foglie. Per questo, è meglio non prolungare la durata dell'impianto oltre il 4°-5° anno o, altrimenti, effettuare un'operazione di "ringiovanimento" eliminando con la zappa la frazione più significata dei cespi (quella centrale) e lasciando vegetare la parte periferica.

La raccolta si esegue da giugno a settembre utilizzando le sommità fiorite mediante la recisione degli steli con circa 15-20 cm di lunghezza e raggruppandoli in mazzetti

Tipo di raccolta: Manuale Altro _____

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta ed essiccazione:

forbici da taglio;

cassette (indicare il materiale **Legno, Plastica**.....);

sacchi (indicare il materiale)

Altro (specificare ed indicare il materiale).

Per il prodotto essiccato indicare su quali supporti avviene?

Appesi a mazzetti con l'infiorescenza rivolta verso il basso ed in locali chiusi

2) Tipologie di essiccazione:

all'aria aperta per una durata media di 7 giorni 10 giorni 15 giorni

in locali con ventilazione per una durata media di 7giorni 10 giorni 15 giorni

in forni alla temperatura max di **40° C**.....

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Prodotto essiccato: le parti utilizzate dell'Origano sono le foglie e le sommità fiorite.

Colore: verde



SCHEDA PRODOTTO

ORIGANO

Caratteristiche sensoriali:

Si valutano le varie componenti degli olii essenziali (presenza di carvacrolo o timolo) e le loro caratteristiche sgradevoli o piacevoli.

Umidità: compresa tra 8 e 12 % per il prodotto essiccato intero;

Aspetti Commerciali del prodotto peperoncino

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

2) Tipologie di vendita

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda

Vendita attraverso azienda di trasformazione

Altro

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende agricole con una propria etichetta?* **Si** *No Se si quali:*

Azienda "La Cosentina" Montalto Uffugo; Azienda "Piante Officinali di Ritacco Mario & Figlia" di Bisignano

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

Si *No Se si quali:*

Cooperativa OLICOOP di Lattarico

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

Si *No Se si quali: Cooperativa OLICOOP di Lattarico*

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

Si *No Se si quali:*

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)



SCHEDA PRODOTTO

ORIGANO

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'*Origano* è senza dubbio un prodotto tradizionale, che fa parte degli usi e dei costumi delle popolazioni del luogo.

Il suo aroma è rimasto inalterato da millenni e utilizzato per preparare gustose ricette tramandate da generazioni. La tradizione alimentare dell'area Pollino-Valle del Crati-Sila, considera, da sempre, l'*Origano* come una delle più importanti erbe aromatiche. Nella ristorazione trova largo impiego; è spesso presente nei piatti preparati dai cuochi, nella preparazione della salsa di pomodoro, nelle conserve e nelle insalate fresche di stagione.

E' impiegato moltissimo nelle conserve melanzane sott'olio, pomodori secchi, olive ecc.

Inoltre, gli estratti fogliari di *Origano*, presentano un ottimo effetto stabilizzante sul grasso di maiale. L'attività antiossidante è paragonabile a quella dell'antiossidante commerciale BHT (mutilato di idrossitoluene) e superiore a quella del BHA (mutilato di idrossianisolo).

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.)

Essendo una coltivazione limitata alla piccola azienda familiare, l'essiccazione permette di utilizzare completamente i locali che si trovano talvolta vicini alle abitazioni: capanne, porticati, solai, magazzini con intelaiature fisse e mobili.

Ed è proprio lì, che l'*Origano* raccolto a mazzetti, viene lasciato fino a completa essiccazione.

Solo successivamente si confeziona in sacchetti di polietilene.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici:

L'*Origano*, per la capacità antierosiva dovuta al suo apparato radicale ed alla buona copertura del terreno esercitata dalla parte epigea e per le sue doti di rusticità, tipiche delle piante che caratterizzano la macchia mediterranea, può essere coltivato con metodi "biologici" senza che la produzione ne abbia a risentire. La sua introduzione, così, potrebbe contribuire a valorizzare ambienti "marginali" che altrimenti non sarebbe economico coltivare.