



**SCHEDA PRODOTTO**  
**ORIGANO**

**TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE**

Tutti i comuni del GAL

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO**

**PRODOTTO AGRICOLO**

**PRODOTTO TRASFORMATO**

**VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO**

**SCOMPARSO**

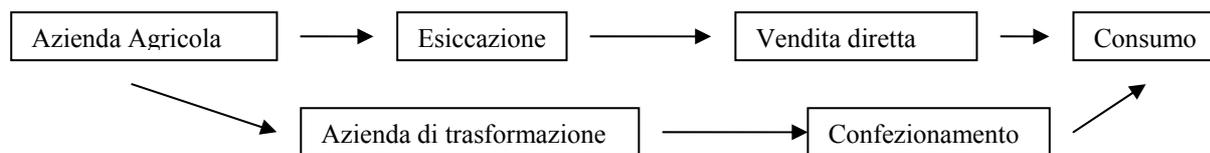
**A RISCHIO**

**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.