

# Gusto Italiano



## Pancetta di Calabria DOP



La Pancetta di Calabria DOP è un prodotto ottenuto dal sottocostato del suino e da un lungo processo di lavorazione che deve avvenire nel territorio della Regione Calabria. Le razze di suino maggiormente usate sono il "Large White", il "Landrace", "Duroc" e altre razze previste dal disciplinare con un peso medio non inferiore ai 140 kg. I suini sono alimentati con mangimi e prodotti naturali come le ghiande.

### Caratteristiche qualitative

La carne utilizzata per produrre la pancetta è tagliata con la cotenna. Ha un colore rosso acceso dovuto alla presenza di peperoncino e la sua forma è rettangolare di 3-6 cm di spessore. Per ottenere la Pancetta di Calabria, le carni di suino sono trattate con un processo di salatura che dura tra i 4 e gli 11 giorni; in seguito, la carne è lavata e bagnata con aceto di vino. La parte superficiale può essere ricoperta con polvere di peperoncino.

## **Specificità e note storiche/gastronomiche**

L'allevamento dei suini in Calabria risale sin dai tempi della colonizzazione greca. Nei secoli successivi, le carni dei suini calabresi si sono affermate tra le migliori sul mercato agro-alimentare. A garantire l'ottima reputazione della Pancetta di Calabria è soprattutto il clima del territorio geografico di provenienza, mite e con scarse precipitazioni, ottimale per il processo di seccatura e stagionatura naturale del prodotto.

# Gusto Italiano



## Soppressata di Calabria DOP



La Soppressata di Calabria DOP si ottiene dalla macellazione di suini appartenenti alle razze "Apulo Calabrese", "Large White", "Landrace Italiana", "Duroc" e altre razze previste dal disciplinare. L'alimentazione dei suini è composta da cereali e mangimi. La macellazione dei suini deve avvenire necessariamente nel territorio calabrese una volta che l'animale ha raggiunto almeno i 140 kg.

### Caratteristiche qualitative

La Soppressata di Calabria è il risultato dell'impasto delle carni di spalla, prosciutto e grasso estratto dalla parte vicino al capocollo. Quando le carni raggiungono la temperatura fra 0°C e 3°C, vengono insaccate nel budello. Insieme alle carni vengono usate pepe nero in grani ed in polvere, pepe rosso piccante, pepe rosso dolce, crema di peperoni, vino. Quando è immessa al consumo, la Soppressata ha una forma cilindrica, una consistenza compatta unita a un colore rosso vivace e un sapore dolce e leggermente sapido.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La DOP Soppressata di Calabria è riconoscibile grazie al nome registrato, alla dicitura DOP o denominazione di origine protetta ed al simbolo europeo delle DOP riportato nell'etichetta.

# Gusto Italiano



## Fichi di Cosenza DOP



I Fichi di Cosenza DOP sono frutti essiccati di fico domestico “Ficus carica sativa” (“domestica L.”), appartenenti alla varietà “Dottato” (o “Ottato”). Quando sono immessi al consumo, i Fichi di Cosenza presentano una forma a goccia con un leggero appiattimento all'apice. Il colore della buccia è giallo con sfumature di verde e alcune parti più scure. Presenta un sapore dolce e mielato unito ad una polpa ambrata non molto succosa.

### Metodo di coltivazione

L'articolo 5 del disciplinare di produzione descrive il procedimento di lavorazione dei Fichi di Cosenza. La coltivazione avviene esclusivamente nella zona di produzione e per favorire la crescita naturale dei frutti sono esclusi tutti i procedimenti chimici di sintesi. Quando si trovano ancora sulla pianta, i frutti freschi vengono sottoposti ad un procedimento di disidratazione naturale, al sole o in serra. Dopo la raccolta, i frutti sono sottoposti al metodo di essiccazione tradizionale su canne o con altri ausili consentiti dalla legge che favoriscono la perdita d'acqua del frutto. L'essiccazione protetta avviene in ambienti consoni con una temperatura massima di 50 °C e fino a 5 giorni di permanenza.

## **Legame tra il prodotto e il territorio**

L'unione tra i fattori naturali e umani ha realizzato un risultato di eccellenza nazionale come quello del Fico di Cosenza. L'area di produzione è caratterizzata da secoli dalla coltivazione del "Dottato" e dalla lavorazione del suo essiccato. Particolarmente nutritivo, energetico e ad alta conservazione, il Fico di Cosenza è uno dei prodotti ortofrutticoli che rende nota la zona di origine in tutto il Paese.

# Gusto Italiano



## Bergamotto di Reggio Calabria olio essenziale DOP



La DOP "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale" comprende l'olio essenziale estratto dal frutto "Citrus Bergamia Risso" nelle varietà "Femminello", "Castagnaro" e "Fantastico". Quando è immesso al consumo, il "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale" è di color giallo tendente al verdastro ed emana un odore caratteristico, gradevole, intenso e fresco associabile al pericarpo del bergamotto.

### **Metodo di produzione**

Per ottenere il "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale" è necessario che vi sia una densità di 450 piante per ettaro, in modo che possano crescere con un'adeguata aerazione e soleggiamento. La raccolta dei frutti avviene quando i frutti hanno una colorazione virante dal verde al giallo in modo che non sia alterata l'integrità della buccia dalla quale si estrae l'olio essenziale. L'olio è estratto con delle macchine pelatrici che utilizzano acqua in pressione e nebulizzata; la separazione dell'emulsione dell'acqua è effettuata mediante centrifugazione. Infine, la resa varia fra i 350 ed i 750 grammi per quintale di frutti.

## **Legame tra il prodotto e il territorio, note storiche, tipologia di confezionatura**

Al consumo, il Bergamotto di Reggio Calabria è confezionato in recipienti di vetro con etichetta contenente il logo. Nel logo è raffigurata la forma della Regione Calabria ed è segnata con un puntino rosso la città di Reggio Calabria con la scritta DOP in bianco.