

# Gusto Italiano



## Zafferano dell'Aquila DOP

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
PROTETTA



Lo Zafferano dell'Aquila DOP è una spezia che si ricava dagli stimmi del fiore di "Crocus sativus L.", pianta che appartiene alla famiglia delle iridacee. Quando è immesso al consumo, lo zafferano si distingue per il suo colore rosso porpora e l'inconfondibile sapore aromatico.

### Metodo di Produzione

I terreni su cui viene coltivato lo Zafferano dell'Aquila DOP sono ad un'altitudine compresa tra 350 e 1000 metri s.l.m.. Nel mese di ottobre inizia la fioritura che si protrae per circa 20 giorni: in questa fase i fiori vengono raccolti a mano nelle prime ore del mattino, prima che questi si aprano, e portati nei laboratori per procedere alle operazioni di sfioritura, dove gli stimmi vengono separati dal calice costituito dai petali. Successivamente, gli stimmi vengono raccolti in setacci e messi ad asciugare sopra la brace di legna (quercia, mandorlo) a circa 20 cm di distanza. La tostatura può durare circa 15-20 minuti. Il disseccamento viene definito ottimale quando lo stimma, se premuto tra le dita, si frantuma.

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

La produzione dello Zafferano dell'Aquila ha origini antichissime ed è una delle principali attività economiche della zona. A favorire la coltivazione dei fiori di zafferano sono anche le condizioni del terreno, ricco di potassio e sostanze organiche che rendono il prodotto un'eccellente qualità.

# Gusto Italiano



## Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP



Il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP è carne bovina, di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area geografica indicata nel disciplinare. Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera, semibrado. Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera, a posta fissa, semibrado.

**Caratteristiche Qualitative** Il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP è posto in vendita al taglio o confezionato. Nel caso di vendita al taglio l'etichetta deve essere esposta e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata come preconfezionato, preincartato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate.

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

I bovini appartenenti alle razze della "Chianina", "Romagnola" e "Marchigiana" vivono nel territorio dell'Appennino centrale da più di 1500 anni. Oggi, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale rappresenta una vera e propria eccellenza per il territorio poiché è l'unico prodotto riconosciuto IGP per l'allevamento dei bovini.

# Gusto Italiano



## Agnello del Centro Italia IGP



L'Agnello del Centro Italia IGP è un prodotto IGP ottenuto da incroci di razze autoctone. Gli animali sono alimentati con latte materno fino allo svezzamento e da foraggi di pascoli e prati-pascolo ricchi di varietà vegetali. Sono allevati per almeno 8 mesi all'aperto nell'ambito della stessa impresa zootecnica. La macellazione viene eseguita solo su animali di età inferiore ai 12 mesi.

### Caratteristiche Qualitative

In relazione al tenore di grasso e alla conformazione si distinguono tre diverse tipologie: agnello leggero (tra gli 8 e i 13 kg.), pesante (superiore ai 13 kg.) e castrato (superiore ai 20 kg.). Il patrimonio genetico unico e la tipologia di allevamento conferiscono alla carne le inconfondibili caratteristiche qualitative: tenerezza e basso contenuto di grasso.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Alimentazione e patrimonio genetico unico, derivante da una razza detta genericamente "appenninica", influenzano la rapida crescita dell'animale riducendone il contenuto di grasso e migliorando le caratteristiche della carne. L'Agnello del Centro Italia, dal 1961, è un eccellente prodotto rappresentativo delle tradizioni territoriali.

# Gusto Italiano



## Oliva Ascolana del Piceno DOP



La denominazione di origine protetta Oliva Ascolana del Piceno riguarda le olive ripiene o in salamoia ottenute dalla varietà di olivo "Ascolana Tenera". Le olive ripiene sono il risultato di un procedimento di lavorazione che ha permesso al prodotto di essere conosciuto anche fuori dai confini del territorio di produzione. Per riempire le olive sono necessari tagli di carni di diversi animali (40-70% bovino, 30-50% suino, 50% carne di pollo 10%) allevati nella zona. Le carni tritate sono poi amalgamate con l'oliva, privata del nocciolo, l'uovo, la farina di grano, il formaggio stagionato e il pangrattato, in quantità sufficiente a ricoprire la parte esterna dell'oliva. Per la cottura delle carni è ammesso l'utilizzo di olio extravergine e/o strutto (se utilizzato del burro, deve essere indicato in etichetta). Gli ingredienti facoltativi, che caratterizzano l'aroma delle olive, possono essere: salsa di pomodoro (per l'insaporimento delle carni); chiodi di garofano; pepe; buccia di limone.

## **Metodo di coltivazione**

Le tecniche di coltivazione delle olive sono descritte nel disciplinare di produzione. Tutti gli impianti sono strutturati in modo da poter permettere alle piante di avere un buon ricambio di aria e la densità non deve superare le 300 piante per ettaro. L'irrigazione delle piante è consentita, ma deve essere sospesa 20 giorni prima della raccolta, che avviene dal 10 settembre al 20 ottobre.

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

L'Oliva Ascolana non è solo un prodotto alimentare, bensì il simbolo autentico di un territorio. Le prime olive ripiene erano state realizzate dai monaci benedettini che abitavano nel Piceno e, successivamente, diventò uno degli alimenti più consumati dalle famiglie benestanti. Oggi, l'Oliva Ascolana del Piceno è conosciuta e amata in tutto il mondo.