

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

### LAMPASCIONI

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Area di produzione:</b>                            | Basilicata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Materie prime:</b>                                 | Cipollini, olio extra vergine di oliva, aceto, aglio, origano, sale, peperoncino piccante, erbe aromatiche diverse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b> | Recipiente forato, pentola.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>        | I cipolloni vengono puliti e intagliati per tre quarti e posti in acqua calda. Si procederà al ricambio del liquido per tre o quattro volte e comunque fintanto che lo stesso diventi chiaro. Si porteranno poi ad ebollizione in acqua, con aggiunta di aceto e sale. Scolare e lasciare raffreddare. Il prodotto verrà posto in vasetti di vetro a tenuta ermetica con aggiunta di olio extra-vergine di oliva, fettine di aglio, e, a seconda delle diverse aree, con erbe aromatiche e peperoncino piccante. |
| <b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>      | I vasetti vanno conservati in luoghi freschi ed al riparo della luce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>           | I cipollini devono essere di buona consistenza e sono utilizzate per la preparazione di contorni ed antipasti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Periodo di produzione:</b>                         | Periodo estivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Riferimenti storici:</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |