

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

POMODORO SOTT'OLIO

Area di produzione:	Basilicata.
Materie prime:	Pomodori, olio extra vergine di oliva, aceto, aglio, origano, peperoncino piccante.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Vassoio in vimini ("Spasa"), telo in fibre naturali.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	I pomodori a lampadina vengono aperti in due longitudinalmente e posti su "spase" (vassoi di cannuce o vimini) all'aperto in luoghi ben soleggiati. All'imbrunire le "spase" vengono portate al chiuso per evitare che i pomodori si inumidiscano con l'umidità notturna. L'essicazione deve avvenire in tempi ridotti (massimo tre giorni) per evitare che i pomodori ammuffiscano. I pomodori secchi vengono posti in vasetti di vetro conditi con spicchi di aglio, origano e peperoncino piccante. Il tutto andrà ricoperto con olio extra vergine di oliva.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	I vasetti vanno conservati in luoghi freschi ed al riparo della luce.
Caratteristiche del prodotto finito:	I pomodori devono essere di buona consistenza e sono utilizzati per la preparazione di contorni ed antipasti.
Periodo di produzione:	luglio - agosto.
Riferimenti storici:	