

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

RAFANO

Area di produzione:	Basilicata.
Materie prime:	Radice di rafano, olio extravergine di oliva.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Coltello, spazzola con setole rigide.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Il prodotto consiste in un tubero di pianta che cresce in prossimità di torrenti, corsi d'acqua, canali e fiumi. E' considerato da sempre il "tartufo dei poveri". La radice viene scavata, ripulita del terreno, scorticata, tagliata in pezzi più o meno uniformi. Questi verranno posti in contenitori di vetro e riempiti con olio extra-vergine di oliva. Le radici fresche e così conservate, verranno poi grattugiate.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	I vasetti vanno conservati in luoghi freschi ed al riparo della luce.
Caratteristiche del prodotto finito:	Le radici devono essere di buona consistenza e sono utilizzate grattugiate, come condimento sulla pasta, nei sughi, nelle frittate, e nelle pastelle.
Periodo di produzione:	Periodo gennaio-marzo.
Riferimenti storici:	