

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo naturale o trasformati

NDUSSA

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Area di produzione: | Comuni del Sarmento (Terranova del Pollino, San Paolo A. San Costantino A., Noepoli, Cersosimo). |
| Materie prime: | Le varietà di olivo utilizzate (raccioppa, ogliarola comune, leccino, nociara, pendolino, faresana), cenere (cenere proveniente da legna di quercia, cerro, faggio), calce viva, acqua. |
| Materiali ed attrezzature per la preparazione: | Contenitori vari. |
| Tecnica di lavorazione e conservazione: | <p>Riguarda le seguenti fasi: cernita, concia, lavaggio, preparazione e condimento delle olive, confezionamento e sterilizzazione.</p> <p>Cernita - Con questa operazione le olive raccolte vanno selezionate eliminando quelle di piccole dimensione e malforme, quelle bucate dalla mosca olearia e quelle lacerate. Allo stesso modo vanno allontanate dalla massa le foglie, i peduncoli, ed altri corpi estranei al prodotto da trasformare. Operazione effettuata a mano.</p> <p>Concia - Una volta che le olive sono state pulite vengono immerse nelle vasche contenente la concia. Per la preparazione della concia sono necessari i seguenti componenti: acqua, cenere setacciata, calce viva in polvere, il tutto si lascia a macerare per circa 12 ore circa dentro un contenitore. La procedura risulta la seguente: in un recipiente si versa la cenere, la calce a cui si aggiunge l'acqua e le olive da conciare. Si agita il tutto con una frusta di legna con una certa frequenza per mantenere a lungo le olive a contatto con la cenere e la calce. Dopo 12 ore le olive vengono separate dagli altri ingredienti.</p> <p>Lavaggio - le olive vengono immerse in contenitori per il lavaggio fino alla scomparsa di tutti gli elementi della concia.</p> <p>Successivamente le olive vengono immerse in acqua pura per alcuni giorni. Si provvederà al ricambio dell'acqua giornalmente.</p> <p>Preparazione del condimento - gli ingredienti utilizzati sono: acqua, finocchietto selvatico, foglie di alloro e sale. Il condimento si prepara facendo bollire l'acqua</p> |

| | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>con il finocchietto, alloro e sale per 30 minuti. Si lascia raffreddare il tutto e si passa al filtraggio.</p> <p>Condimento delle olive - il condimento avviene in fase di preparazione dei vasetti riempiendoli prima di olive e poi di condimento.</p> <p>Invasettamento - la suddetta operazione consiste nel riempimento del vasetto di olive conciate e di condimento. Operazione eseguita a mano. Il vasetto riempito viene pastorizzato.</p> <p>Sterilizzazione - la sterilizzazione avviene immettendo i vasetti già preparati nel bollitore dove restano per alcuni minuti alla temperatura di 120 gradi C°.</p> |
| <p>Caratteristiche del prodotto finito:</p> | <p>Si tratta di una conserva utilizzata come antipasto. In passato veniva utilizzata in primavera dai contadini come companatico insieme al pane durante i lavori nei campi.</p> |
| <p>Periodo di produzione:</p> | <p>La preparazione della NDUSSA avviene tra settembre - ottobre. Il prodotto si trova per tutto l'anno.</p> |
| <p>Riferimenti storici:</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Disciplinare Tecnico per la certificazione della "Ndussa". - Agrifoglio n. 22/2007. - Pratica della tradizione contadina. |