

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

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

POMODORO SECCO "CIETTA'ICALE" DI TOLVE

Area di produzione:	Tolve, comune dell'Alto Bradano.
Materie prime:	Pomodoro ecotipo "Ciettàicale" di Tolve.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tavole per esporre i pomodori aperti al sole, detti "timpagni".
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Da memorie verbali si descrive il processo di produzione del pomodoro secco Ciettàicale di Tolve. I pomodori, tagliati trasversalmente a mò di libro, vengono affilati su graticci o tavole, e dopo un spolverata di sale fino vengono esposti ai raggi diretti del sole. Di sera vengono ritirati nei locali, al chiuso, per sottrarli all'umidità della notte. Ad essiccazione avvenuta, si lavano con una soluzione ai acqua ed aceto, si asciugano, e con un canovaccio imbevuto di olio extra vergine di oliva si lucidano. Su di un lato si posa una fogliolina di basilico fresco e un pizzico di aglio trito e i frutti, così farciti, vengono richiusi.</p> <p>Pressati energicamente con le mani, ad uno ad uno, e messi uno sull'altro in modo stratiforme nei vasi di vetro si ha l'accortezza di pressare ulteriormente per evitare che rimangano degli spazi vuoti. Infine si aggiunge olio extra vergine di oliva prodotto nello stesso areale di produzione dei pomodori.</p>
Caratteristiche del prodotto finito:	<p>FRUTTO</p> <p>Ha forma oblunga, simile ad una lampadina. Lunghezza: 4,5 - 7 cm. Diametro: 3,0 - 5 cm. Polpa soda, croccante e carnosa. Endocarpo a due logge.</p> <p>COLORE</p> <p>Arancione con aloni e sfumature verdognole nella parte pedunculare e a maturazione diventa arancione acceso e lucido.</p> <p>PUNTI DI FORZA</p> <p>Varietà antica da salvaguardare resistente alle malattie, pertanto, ideale per la coltivazione biologica saporito il frutto, a 2 logge, tagliato trasversalmente espone completamente la polpa al sole.</p>

	<p>Contribuisce al risparmio idrico in quanto produce in aridocoltura ottenendo un prodotto con un miglioramento qualitativo in termini di gradi brix e sostanza secca.</p> <p>Ha buccia sottilissima, ideale anche per produrre il pelato.</p>
Periodo di produzione:	La produzione ottimale per il pomodoro secco inizia nella prima decade di luglio e termina a settembre.
Riferimenti storici:	<p>Prodotto che si consumava fresco nei mesi estivi e secco, sott'olio, nei mesi invernali.</p> <p>Era considerato un companatico.</p> <p>La colorazione arancio/rosso acceso era sinonimo di qualità e vanto per la massaia che l'aveva confezionato. Il genotipo è stato posto confronto presso la AASD Pantano di Pignola con un panel varietale di altri genotipi, ed ha evidenziato un elevatissimo grado di diversità genetica.</p>

REGIONE
BASILICATA