



Registro dei Comuni con prodotti De.Co.

(Regolamento regionale, 30 giugno 2025 n. 1)

COMUNE DI MONTALBANO JONICO

Categoria	Denominazione prodotto	Descrizione prodotto	Breve nota storica	Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio	Elenco produttori	Provvedimento di istituzione della De.Co.
Prodotto agroalimentare o gastronomico	PASTIZZO (Pastizzë)	È una torta salata o rustico dall'aspetto dorato il cui impasto è composto da farina debole tipo "0" o "00", uova, sale, strutto, vino bianco (meglio se aromatizzato), ripieno di salame	Vi sono pubblicazioni di libri e di articoli di giornale che testimoniano l'antichità delle tradizioni legate alla produzione e consumazione del Pastizzo di Montalbano Jonico.	È un prodotto da forno la cui produzione è tramandata da generazioni di montalbanesi. La produzione risale a tempi antichissimi, essendo il territorio sempre stato interessato dalle eccellenti produzioni agricole di grano, olio extravergine di oliva, oltre che interessato dagli allevamenti, soprattutto a uso familiare, dei maiali	"PASTIFICIO RASULO FRANCESCO" "D & A SRLS"	D.G.C. n.112 del 18/07/2022

		<p>stagionato a fette (come da ricetta tipica montalbanese), uova sode, uova sbattute, formaggio grattugiato, prezzemolo, Toma o formaggio primosale del posto. È un prodotto molto versatile, può essere utilizzato per accompagnare un aperitivo, come merenda per i bambini o come pasto unico sia a pranzo che a cena. Versatile anche per gli abbinamenti, infatti, è consigliabile accompagnarlo con del vino ma anche con della birra, soprattutto se artigianale. È</p>	<p>Tra tutti, un articolo del giornalista Nicola Palazzo pubblicato sulla Gazzetta del Mezzogiorno di mercoledì 18 marzo 1964 dal quale si estraggono i seguenti periodi: "DAL CASTELLO SUL MONTE AI CAMPI DELLA VALLE Passa tra i mandorli in fiore la processione di S. Giuseppe a Recoleta Le manifestazioni in onore del Santo risalgono a ad alcuni secoli fa, quando il territorio apparteneva al cenobio di San Nicola e non sono mutate col passare del tempo</p>	<p>destinati annualmente alla produzione di salumi e dello strutto.</p> <p>Il Pastizzo di Montalbano Jonico era preparato in origine dalle massaie con utensili comuni: il tavoliere o ripiano di lavoro per la lavorazione dell'impasto detto "u tumbagnë", oggi per la lavorazione, senza che ne siano uscite alterate le caratteristiche del prodotto, si possono usare impastatrici meccaniche, banchi diversi e forni anche elettrici o a gas.</p> <p>Attualmente il pastizzo è autoprodotto dalle casalinghe, soprattutto nel periodo della Pasqua e primaverile (tradizionalmente durante la settimana Santa) ma, in generale, durante tutto l'anno.</p> <p>Attualmente è consumato quotidianamente grazie alle eccellenti produzioni dei panificatori e dei ristoratori montalbanesi, durante tutto il corso dell'anno, anche</p>		
--	--	---	---	---	--	--

		<p>consigliato consumarlo freddo o leggermente riscaldato.</p> <p>Può essere conservato chiuso in un sacchetto e conservato in luogo fresco e asciutto, pertanto può anche essere commercializzato una volta confezionato.</p> <p>La conservazione può avvenire con tecnologie consentite dalle norme vigenti, escludendo l'utilizzo di conservanti.</p>	<p>Le comitive dei giganti si riversavano nei campi e vivace e allegro è il vociare che sale dalle ombre delle vetuste querce: si consumano ricche colazioni, innaffiate dal genuino vino locale; e non manca la zeppola, e il peculiare <pasticcio>, un rustico fatto di uova, salame e mozzarella in pasta frolla zuccherata”.</p>	<p>l'estate quando insieme ad altri prodotti tipici è molto richiesto da turisti e visitatori.</p>		
	PANZEROTTINO CON I CECI (Cauzunieddë pë lë cicëré)	<p>È un dolce di pasta dolce fritta non lievitata ripiena di crema di ceci e polvere di cacao aromatizzata con varie essenze tra</p>	<p>La produzione risale a tempi antichissimi. Sia per i suoi ingredienti che per la metodologia di produzione si può</p>	<p>Particolare tipicità e particolare storicità vengono conferite al prodotto dall'aromatizzazione della crema di ceci e polvere di cacao attraverso l'utilizzo della</p>	<p>“PASTIFICIO RASULO FRANCESCO” “D & A SRLS”</p>	<p>D.G.C. n.112 del 18/07/2022</p>

		<p>le quali risalta sicuramente la scorza di arancia, limone o mandarino, tutti frutti tipici del territorio di Montalbano Jonico.</p> <p>Spolverato con zucchero a velo è un dolce tipico del periodo natalizio ma è comunque consumato quotidianamente grazie alle eccellenti produzioni delle pasticcerie, dei panificatori e dei ristoratori montalbanesi.</p> <p>Può essere gustato a colazione, a merenda, in pausa the o caffè e come dessert.</p> <p>Può essere accompagnato con vini bianchi e</p>	<p>inquadrare nell'ambito dei dolci del periodo natalizio della tradizione contadina di Montalbano Jonico. Non si sono trovate pubblicazioni su questa produzione, tuttavia la tradizione si è tramandata perché rinnovata in tutte le famiglie montalbanesi.</p> <p>Oggi continua ad essere autoprodotto e consumato grazie alle casalinghe montalbanesi ma anche grazie alla sapienza e all'abilità di produttori locali.</p>	<p>scorza di arance, limoni e mandarini che da secoli vengono sapientemente coltivati in agro di Montalbano Jonico.</p>	<p>"GRAN CAFFE" DI TOMMASO MICHELE</p>	
--	--	---	---	---	---	--

		rossi, con liquori, con passiti, con spumanti e proseccoli.				
	STRAZZATA (Strazzatë)	È un prodotto da forno. La strazzata, condita sia con polpa di pomodoro (conserva) che con il lardo o pezzi di lardo, che semplicemente con olio extravergine di oliva, sale e origano, è una pizza tipica e si presenta con un bel bordo dorato che regge bene il condimento centrale e assicura che l'impasto e le successive fasi della lavorazione siano stati eseguiti a regola d'arte.	Vi sono pubblicazioni di libri e di articoli di giornale che testimoniano l'antichità delle tradizioni legate alla produzione e consumazione della Strazzata. Tra tutti, un articolo del giornalista Nicola Palazzo pubblicato sulla Gazzetta del Mezzogiorno di venerdì 1 febbraio 1980 dal quale si estraggono i seguenti periodi: "C'era una volta il buon pane casalingo" "Iniziava, intanto la cottura delle	La produzione risale a tempi antichissimi, essendo il territorio sempre stato interessato dalle eccellenze produttive agricole di grano, olio extravergine di oliva, ortaggi, oltre che interessato dagli allevamenti, soprattutto a uso familiare, dei maiali destinati annualmente alla produzione di salumi (una versione della strazzata viene fatta utilizzando la battuta di lardo). ha un forte radicamento nella storia e nella tradizione culturale contadina della comunità. Anticamente nella giornata della preparazione del pane era festa in famiglia. Le massaie preparavano prima l'impasto a lenta lievitazione con pasta acida con lievito, poi, per	PASTIFICIO RASULO FRANCESCO" "D & A SRLS"	D.G.C. n.112 del 18/07/2022

		<p>L'aspetto è dorato e la consistenza caratterizza la sua unicità soffice e croccante allo stesso tempo.</p>	<p>focacce e prima ancora <<a strazzat>> una sorta di pizza con strutto, pezzetti di lardo e un pizzico di origano: scottava tra le dita e in bocca, ma da mangiare calda: un sapore che, al ricordo, dà desiderio vivo e grande.”</p>	<p>controllare se il forno a legna in pietra aveva raggiunto la temperatura per la cottura, strappavano (da questo gesto il nome dialettale di “strazzatë”) un pezzo di pasta dall’impasto e lo condivano con olio, sale, origano e, quando c’era la possibilità, vi aggiungevano dell’ottimo lardo o, più avanti nel tempo, del passato di pomodoro. Questi ultimi tutti prodotti genuini che l’agricoltura montalbanese produceva in abbondanza. La strazzata era pronta e cominciava la festa, la “prova” veniva dispensata a tutti in un convivio pieno di sapori. Da generazioni quindi le massaiesanno come preparare la strazzata tipica, custodendone il sapere del processo produttivo. È un alimento semplice, genuino e gustoso che costa poco, che da “cibo dei poveri” oggi è diventato cibo per tutti.</p>		
--	--	---	--	--	--	--