

Registro dei Comuni con prodotti De.Co.

(Regolamento regionale, 30 giugno 2025 n. 1)

COMUNE DI MONTALBANO JONICO

<i>Categoria</i>	<i>Denominazione prodotto</i>	<i>Descrizione prodotto</i>	<i>Breve nota storica</i>	<i>Relazione esplicativa relativa al legame del prodotto con il territorio</i>	<i>Elenco produttori</i>	<i>Provvedimento di istituzione della De.Co.</i>
<i>Prodotto agroalimentare o gastronomico</i>	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 stagionato a fette (come da ricetta tipica montalbanese), uova sode, uova sbattute, formaggio grattugiato, prezzemolo, Toma o formaggio	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. Tra tutti, un articolo del giornalista Nicola Palazzo pubblicato sulla Gazzetta del Mezzogiorno di mercoledì 18 marzo 1964 dal quale si	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 eccellenze produzioni agricole di grano, olio extravergine di oliva, oltre che interessato dagli allevamenti, soprattutto a uso familiare, dei maiali destinati annualmente alla produzione di salumi e dello strutto. 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	"PASTIFICIO RASULO FRANCESCO" "D & A SRLS"	D.G.C. n.112 del 18/07/2022

		<p>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 consigliato consumarlo freddo o leggermente riscaldato. Può essere conservato chiuso in un sacchetto e conservato in luogo fresco e</p>	<p>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. 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,</p>	<p>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. 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. Attualmente è consumato quotidianamente grazie alle eccellenti produzioni dei panificatori e dei ristoratori montalbanesi, durante tutto il corso dell'anno, anche l'estate quando insieme ad altri prodotti tipici è molto richiesto da turisti e visitatori.</p>		
--	--	---	--	--	--	--

		<p>asciutto, pertanto può anche essere commercializzato una volta confezionato. La conservazione può avvenire con tecnologie consentite dalle norme vigenti, escludendo l'utilizzo di conservanti.</p>	<p>innaffiate dal genuino vino locale; e non manca la zeppola, e il peculiare <i><pasticcio></i>, un rustico fatto di uova, salame e mozzarella in pasta frolla zuccherata”.</p>		
	<p>PANZEROTTINO CON I CECI (Cauzunieddë pë lë cicëré)</p>	<p>È un dolce di pasta dolce fritta non lievitata ripiena di crema di ceci e polvere di cacao aromatizzata con varie essenze tra le quali risalta sicuramente la scorza di arancia, limone o mandarino, tutti frutti tipici del territorio di Montalbano Jonico. Spolverato con</p>	<p>La produzione risale a tempi antichissimi. Sia per i suoi ingredienti che per la metodologia di produzione si può inquadrare nell'ambito dei dolci del periodo natalizio della tradizione contadina di Montalbano Jonico. Non si sono trovate pubblicazioni su</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 scorza di arance, limoni e mandarini che da secoli vengono sapientemente coltivati in agro di Montalbano Jonico.</p>	<p>“PASTIFICIO RASULO FRANCESCO” “D & A SRLS” “GRAN CAFFE’ DI TOMMASO MICHELE”</p> <p>D.G.C. n.112 del 18/07/2022</p>

		<p>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. Può essere gustato a colazione, a merenda, in pausa the o caffè e come dessert. Può essere accompagnato con vini bianchi e rossi, con liquori, con passiti, con spumanti e prosechi.</p>	<p>questa produzione, tuttavia la tradizione si è tramandata perché rinnovata in tutte le famiglie montalbanesi. Oggi continua ad essere autoprodotto e consumato grazie alle casalinghe montalbanesi ma anche grazie alla sapienza e all'abilità di produttori locali.</p>		
	STRAZZATA (Strazzatë)	<p>È un prodotto da forno. La strazzata, condita sia con polpa di pomodoro</p>	<p>Vi sono pubblicazioni di libri e di articoli di giornale che testimoniano</p>	<p>La produzione risale a tempi antichissimi, essendo il territorio sempre stato interessato dalle eccellenti produzioni</p>	<p>PASTIFICIO RASULO FRANCESCO” “D & A SRLS”</p>

		<p>(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. L'aspetto è dorato e la consistenza caratterizza la sua unicità soffice e croccante allo stesso tempo.</p>	<p>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 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</p>	<p>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.</p> <p>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 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--

			<p>mangiare calda: un sapore che, al ricordo, dà desiderio vivo e grande.”</p> <p>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>		
--	--	--	---	--	--