

6.2 Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

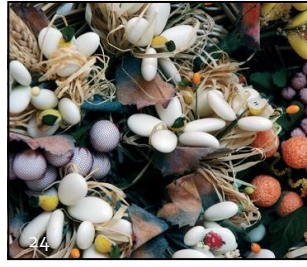
Nella cultura e nella vita religiosa del genere umano il pane ha sempre avuto enorme importanza fino a divenire l'emblema dell'umanità e della vita. Tale rilevanza è attestata da un nutrito numero di ricette e forme che descrivono il pane ed i prodotti da forno in generale, racchiudendo in questi anche i prodotti della pasticceria ed i biscotti.

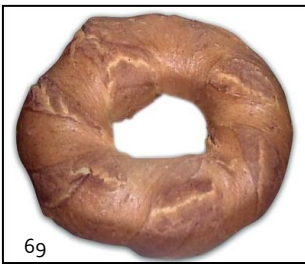
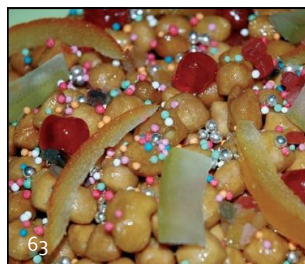
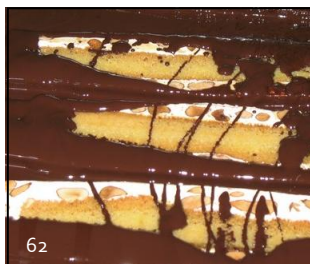
Ancora oggi, nei piccoli centri, simili produzioni sono preparate come una volta. Il tipo di produzione deriva dal legame che il grano e i suoi prodotti hanno con i riti, le tradizioni, la devozione delle comunità contadine per il sovrapporsi del ciclo annuale delle stagioni con il ciclo di morte (la semina del chicco di grano) e resurrezione (la crescita, fino alla raccolta delle spighe, e la seguente fermentazione del pane). Ciascuna ricorrenza, cristiana o di altra religione, ha il suo dolce, il suo pane, gustati ancora oggi. Di seguito l'elenco di tali prodotti (Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura):

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. babà | 33. pane di Villaricca |
| 2. biscotti al miele | 34. panesillo di Ponte |
| 3. biscotti di Castellammare | 35. pantorrone |
| 4. biscotto di grano integrale | 36. panuozzo |
| 5. biscotto di granone | 37. panzarotti |
| 6. calzoncelli | 38. pasta di Gragnano |
| 7. calzone | 39. pastiera |
| 8. cartellate con mosto | 40. pigna |
| 9. casatiello dolce | 41. pizza chiena |
| 10. casatiello sugna e pepe | 42. pizza con ricotta |
| 11. chiacchiere | 43. pizza di farinella bacolese |
| 12. confettone | 44. pizza di scarola |
| 13. copeta | 45. pizza figliata |
| 14. delizie al limone | 46. pizza migliazza cu li frittelle |
| 15. follovielli | 47. pizza napoletana verace artigianale |
| 16. fusillo di Felitto | 48. puccellato dolce |
| 17. fusillo di Gioi | 49. puccellato salato |
| 18. fusillo furitano | 50. raffioli |
| 19. guanto caleno | 51. raviolo di ricotta di pecora |
| 20. migliaccio | 52. ricci |
| 21. mustaccioli | 53. roccocò |
| 22. ndunderi | 54. sanguinaccio |
| 23. pagnotta di Santa Chiara | 55. scaldatelle |
| 24. palme di confetti | 56. scazziatiello o cavatieddu |
| 25. pancotto dei foresi | 57. scialatiello |
| 26. pane di Calitri | 58. sciusciello |
| 27. pane dei Camaldoli | 59. sfogliatella |
| 28. pane di Iurmano | 60. sfogliatella Santa Rosa |
| 29. pane di Montecalvo | 61. sospiri al limone |
| 30. pane di Padula | 62. spantorrone di Grotta |
| 31. pane di San Sebastiano | 63. struffoli |
| 32. pane di Saragolla | 64. susamielli |

- 65. taraddi con finocchio
- 66. taralli intrecciati
- 67. tarallini al vino
- 68. tarallo con le mandorle
- 69. tarallo cull'ove
- 70. tarallo di Agerola
- 71. tarallo sugna e pepe
- 72. tarallucci al naspro
- 73. tasca
- 74. torroncino di Roccagloriosa
- 75. torrone croccantino di San Marco dei Cavoti
- 76. torrone di Benevento
- 77. torrone di castagna
- 78. torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
- 79. zandraglia
- 80. zeppola di S. Giuseppe
- 81. zeppola fritta









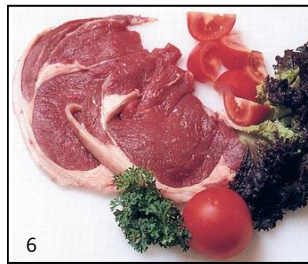
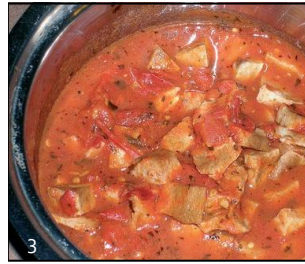
6.3 Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

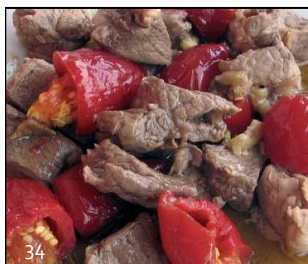
Utilizzare parti di animali macellati, per il consumo, ha fatto sì che nel tempo sono sorte diverse specie di preparazioni fantasiose, in grado di conferire, agli ingredienti più poveri, maggiore importanza. Alcune razze, come il maiale casertano e la pecora laticauda, sono allevate in aree ristrette, dove si sono adattate.

L'alta qualità delle carni è il prodotto del sistema estensivo di allevamento e dell'alimentazione costruito su prodotti naturali e sul pascolo.

L'allevamento consueto del maiale, connesso a riti legati al ciclo annuo delle stagioni e della vegetazione, concentrava la macellazione in un periodo particolare dell'anno, che coincideva con il Carnevale: alla macellazione seguivano festeggiamenti ed abbondanti libagioni. L'esigenza poi di conservare la carne e di utilizzarla in assenza dei moderni metodi di refrigerazione, ha sviluppato la cultura dei salumi tipici. Ogni area ne produce una grande varietà, in base ai diversi tagli adoperati ed ai differenti sistemi di lavorazione. I tagli più pregiati (cosci posteriori) sono utilizzati per i prosciutti e le soppressate, si utilizzano anche le cotenne, le frattaglie e gli scarti per insaccati. I salumi vengono conservati nelle cantine, a volte, dopo un periodo di affumicatura naturale, ai soffitti delle cucine, oppure sotto sugna, in vasi di terracotta smaltata. Quest'ultimo processo assicura la tenerezza e la freschezza delle carni, ostacolando l'ossidazione e l'imbrunimento, senza accrescere il contenuto in grasso, per l'impermeabilità alla sugna del budello naturale utilizzato (Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura).

- | | |
|--|--|
| 1. ammugliatielli | 22. pancetta tesa |
| 2. braciola di capra di Siano | 23. prosciutto di Casaletto |
| 3. busecchia | 24. prosciutto di monte |
| 4. capicollo | 25. prosciutto di Pietraroja |
| 5. capicollo di Ricigliano | 26. salame Napoli |
| 6. carne bufalina | 27. salame di Mugnano |
| 7. carne di suino di razza casertana | 28. salsiccia |
| 8. carne ovina di Laticauda | 29. salsiccia affumicata |
| 9. cervellatine | 30. salsiccia di polmone |
| 10. cicoli | 31. salsiccia sotto sugna |
| 11. coniglio di fosso dell'isola di Ischia | 32. salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora |
| 12. fegato con la zeppa | 33. samurchio |
| 13. filetto di Vairano Patenora | 34. sfrionzola |
| 14. filettone di Vairano Patenora | 35. soppressata cilentana e del Vallo di Diano |
| 15. fiocco di prosciutto | 36. soppressata del Sannio |
| 16. fleppa | 37. soppressata di Gioi Cilento |
| 17. gelatina di maiale | 38. soppressata di Ricigliano |
| 18. mozzariello | 39. soppressata irpina |
| 19. nnoglia di maiale | 40. zuppa di soffritto |
| 20. nzogna | |
| 21. pancetta arrotolata | |





6.4 Formaggi

Le origini del formaggio sono databili all'epoca che precede l'avvento dell'agricoltura, quando presumibilmente l'uomo preistorico, pastore nomade, servendosi dello stomaco di un ruminante come recipiente per il latte, lo trovò coagulato, e gustandolo, lo gradì. Da quel momento, la tecnica di produzione dei formaggi di qualità è rimasta immutata: per la coagulazione del latte si usa ancora il caglio, ovvero un estratto dello stomaco di capretto, agnello o vitello.

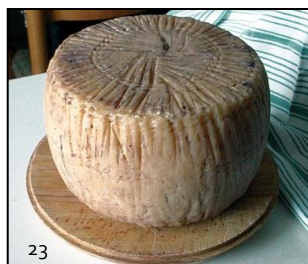
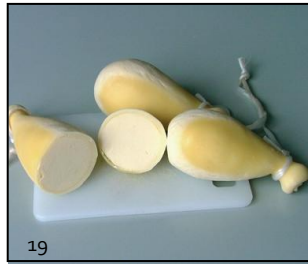
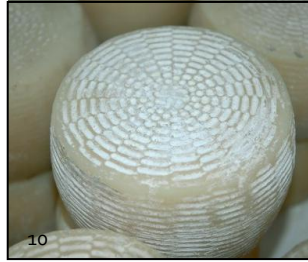
Negli anni il formaggio ha assunto molteplici forme, sapori e consistenze, in base al latte adoperato delle varie specie di animali (vacca, pecora, capra, bufala) e alle condizioni in cui avviene il processo della coagulazione.

Importantissimo è l'ambiente in cui il latte viene prodotto. I pascoli collinari e montani della Campania, con la loro particolare composizione floristica, forniscono il cibo adatto alle pecore Bagnolese e Laticauda, alle razze bovine Podolica ed Agerolese, razze locali, spesso a rischio di estinzione, che danno poco latte ma di altissima qualità.

Fondamentale importanza riveste la bufala campana, che da circa un millennio pascola nei prati e negli acquitrini delle nostre pianure costiere, e il cui latte ci fornisce la "Mozzarella di Bufala Campana" DOP ed altri formaggi dalle caratteristiche diverse.

Ecco l'elenco dei formaggi tipici locali (Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura):

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. bébé di Sorrento | 27. provola affumicata |
| 2. bocconcini alla panna di bufala | 28. provola affumicata di bufala |
| 3. burrini e burrata di bufala | 29. provolone del monaco |
| 4. caciocavallo affumicato | 30. riavulillo |
| 5. caciocavallo di bufala | 31. scamorza |
| 6. caciocavallo di Castelfranco | 32. scamorza di bufala |
| 7. caciocavallo podolico | 33. scamosciata |
| 8. cacioricotta caprino del Cilento | 34. stracciata |
| 9. caciotta di capra dei Monti Lattari | 35. treccia |
| 10. caciottina canestrata di Sorrento | |
| 11. caciocavallo irpino di grotta | |
| 12. caso conzato | |
| 13. casoperuto e marzolino | |
| 14. casuforte o cacioforte di Statigliano | |
| 15. fiordilatte | |
| 16. formaggio caprino del Cilento | |
| 17. juncata | |
| 18. manteca | |
| 19. manteca del Cilento | |
| 20. mozzarella nella mortella | |
| 21. pecorino del Monte Marzano | |
| 22. pecorino bagnolese | |
| 23. pecorino di Carmasciano | |
| 24. pecorino di Laticauda | |
| 25. pecorino fresco e stagionato | |
| 26. pecorino salaprese | |





6.5 Grassi (burro, margarina, oli)

La categoria dei grassi è rappresentata da prodotti diversi fra loro: il più diffuso è l'olio extravergine d'oliva.

Nella nostra Regione l'olivo fu importato sulle coste del Cilento e nell'area Cumana dai coloni greci; da queste aree poi si è diffuso in tutta la Campania.

Oggi l'olio extravergine di oliva, ottenuto per pressione delle olive, senza alcun tipo di intervento chimico, è oggetto di grande interesse da parte dei consumatori. Alle Denominazioni di Origine Protetta già riconosciute (che interessano il Cilento, le Colline Salernitane e la Penisola Sorrentina) presto si aggiungeranno quelle presenti in questo elenco (Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura).

1. burro di bufala
2. olio extravergine di oliva Sannio caudino telesino
3. olio extravergine di oliva Colline beneventane

