

Indice generale

Fragola di Acconia.....	2
Peperoncino.....	3
Funghi.....	4
Ulivo.....	5
La cipolla rossa di Tropea.....	6
Arancia Biondo di Caulonia.....	7

Fragola di Acconia



E' tra i prodotti più consumati in Calabria. Ottima per la produzione di gelati, granite, dolci, macedonia. Vengono prodotte ogni anno 20.000 tonnellate di cui 14.000 vengono esportate e 6.000 vengono consumate in Calabria. Le fragole risultano, grazie al clima, essere tra le migliori prodotte in Italia. Hanno un buon contenuto di calorie; é presente un contenuto di vitamina C doppio rispetto alle arance. E' presente la vitamina A, B1, B2, fosforo, calcio, zuccheri, ecc. ecc. Ogni anno si svolge ad Acconia di Curinga la sagra della fragola tra maggio e giugno.

Peperoncino



detto: “Cu nu pipi scasciu nu muru”

L'oro rosso di Calabria è il peperoncino. Diamante ne è la capitale, al punto da aver creato una accademia del “piparedduzzu” che ogni anno organizza a settembre un Festival che ha raggiunto ormai fama internazionale in cui l'oro rosso non manca mai.

Funghi



Esistono varie specie di funghi e varie sono le nomenclature con i quali vengono classificati: Lattari, rositi, mazze di tamburo, porcini, colombini, ecc.ecc. Per poter raccogliere i funghi da non molto è stato introdotto un patentino obbligatorio che viene rilasciato dagli enti preposti.

Ulivo



Questa coltivazione in Calabria è molto antica. Sono presenti 3 oli DOP: “Bruzio”, “Lametia”, “Alto Crotonese”. Le aree maggiormente coltivate sono quelle del cosentino, del lametino e del reggino (soprattutto nella Piana di Gioia Tauro e nella Locride). Il “Bruzio” si può trovare soprattutto nella fascia della sibaritide. Il “Lametia” si può trovare nella provincia di Catanzaro. L' “Alto Crotonese” si può trovare nella provincia di Crotone. La raccolta, in genere, viene fatta utilizzando bastoni che battono le fronde e ne provocano la caduta delle olive in apposite tende sistemate a terra. Tecniche moderne utilizzano invece strumenti quali abbacchiatori. Si possono anche utilizzare piccoli pettini che staccano le olive senza danneggiare le fronde.

La cipolla rossa di Tropea



La “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” è senza dubbio rinomata per le sue caratteristiche qualitative che la distinguono. Alcuni studiosi attribuiscono l'introduzione della cipolla prima ai Fenici e dopo ai Greci. La pianta predilige terreni freschi, di medio impasto e abbastanza sciolti, vicini al mare. Il terreno, la temperatura, l'umidità, le ore di luce, la particolarità genetica e l'intelligenza umana, ne hanno decretato il grande successo e diffusione.

Arancia Biondo di Caulonia



La vera arancia calabrese! La più antica tra le varietà, presente solo nella Locride. Il frutto si contraddistingue per succosità e dolcezza, la polpa è chiara. E' un frutto tardivo, disponibile da aprile a giugno, garantendo al consumatore la possibilità di acquisto in periodi non canonici per gli agrumi.

Note Operative:

- Nell'intestazione del documento il testo “Prodotti tip..” utilizza un tipo di carattere: “Century” con grandezza 14, in grassetto, corsivo, sottolineato, allineamento “centrato”.
- Nel piè di pagina inserire il numero di pagina.
- Nella prima pagina si deve inserire un indice.
- Nel resto delle pagine si dovrà utilizzare per tutti i prodotti la stessa impostazione: Utilizzare per il nome del prodotto uno stile “Titolo1” in grassetto, allineamento “centrato”, nome carattere: “Times new Roman”. Inserire al centro una immagine relativa al prodotto. Scrivere il testo del prodotto con uno stile “Century” con grandezza 12, allineamento “giustificato”. Andare alla pagina successiva inserendo una interruzione di pagina.