



MELANZANE SOTT'OLIO

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

LA PROVINCIA DI BRINDISI



La melanzana *Solanum melongena* L. è una bacca di forme, dimensioni e colore variabili dal bianco al viola di tonalità diverse. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo lo si può trovare in vasetti di vetro piccoli o di media grandezza.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	89	1	4	2,5	2,5	50 kcal

Processo Produttivo

Dalle melanzane si elimina il peduncolo con l'annesso calice, si lavano, si sbucciano e si tagliano a listarelle, a rondelle o a fettine spesse massimo 5 mm. Si pongono in un recipiente forato, si cospargono col sale e si lasciano almeno una notte per eliminare parte dell'acqua in esse contenuta.

La mattina dopo si fanno cuocere in aceto per non più di 2-3 minuti. Una volta scolate bene, vanno asciugate ed appoggiate su teli tipo canovacci per almeno 12 ore e aromatizzate con origano, aglio e peperoncino rosso a pezzetti. Si sistemano a strati in vasetti che, una volta riempiti, si tengono per 12 ore capovolti e pressati con un disco rigido per eliminare l'acqua amarognola presente nelle melanzane. Quindi si riempie il vasetto di aceto che dopo 2 ore viene sostituito con olio extra vergine d'oliva fino a coprire completamente tutte le melanzane. Vanno conservate in luogo fresco e in assenza di luce e consumate almeno un mese dopo la data di preparazione.

Periodo di produzione

Estate.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Distribuzione Moderna - Dettaglio Tradizionale - Negozi Specializzati - Vendita diretta in azienda.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.