

Denominazione Comunale

- Delibera Consiglio Comunale – n. 14 del 30 giugno 2011 –
- Regolamento per la valorizzazione dei prodotti Tipici locali istituzione della De.Co

Il Comune individua tra i propri fini istituzionali anche l'assunzione di adeguate iniziative dirette ad attuare ogni forma d'intervento a sostegno del patrimonio delle tradizioni, in particolar modo la promozione delle produzioni agro-alimentari attraverso il riconoscimento del marchio De.Co (Denominazione Comunale di Origine).

Di madre in figlia, le vecchie ricette sono state tramandate ed oggi è ancora possibile gustare i vecchi sapori, in modo particolare quella dei "galeti" e delle "mariete", per questo motivo l'Amministrazione Comunale vuole riconoscere a questi semplici dolci legati alla tradizione natalizia del borgo la De.Co.

Ricetta base – dose per 1kg di farina –

- Farina bianca 00 – 1kg
- Zucchero semolato – 50gr.
- Burro – 30gr.
- Uvetta – 50gr.
- Lievito di birra – 50 gr.
- Latte /olio d'Oliva / Acqua q.b. per l'impasto
- Vermut / marsala q.b. per spennellare i dolci
- Mentine colorate q.b. per decorare i galeti e le mariete

Procedimento di produzione

In una spianatoia sistemare la farina, lo zucchero, il burro, l'uvetta, il lievito, il latte, olio d'oliva e l'acqua, impastare il tutto, amalgamando bene gli ingredienti.

L'impasto così ottenuto deve lievitare per circa 30 minuti, successivamente si procede a dividerlo in pezzi formando dei rettangoli di circa 10 cm X 4-5 cm e dare la forma richiesta.

"Mariete" – per la forma tagliare con le forbici su ambo i lati in modo da creare due ali (le braccia) e unirle.

"Galeti" – per la forma tagliare sul lato superiore tre ali (creste).

Decorare i dolci con le mentine e lasciare lievitare.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° / 200° per circa 30 minuti.

Una volta cotte, lasciare raffreddare e a freddo spennellare i dolci con il liquore scelto e spolverare con lo zucchero.

Possono essere conservati per 5/7 giorni in contenitore con coperchio, ideale e a colazione.



Prodotti tipici

LAVANDA DI AIROLE

La storia della coltivazione e della distillazione della lavanda ad Airole ha inizio intorno agli anni Cinquanta.

Oggi questa antica tradizione rivive, il primo sabato dopo Ferragosto, nella piazza principale del Paese.

LAVANDA

Pianta ornamentale ricca di oli aromatici con infiorescenze a spiga costituite da fiori piccoli violacei, da cui si estrae l'olio e l'essenza.

Nelle coltivazioni liguri sono presenti la lavanda vera e il lavandino, incrocio tra la lavanda latifolia e la lavanda officinalis.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE DEI FIORI DI LAVANDA

La distillazione per correnti di vapore d'acqua avviene attraverso l'impiego di un alambicco composto da una caldaia generatrice di calore, di un recipiente per contenere il fiore e un sistema di raffreddamento con una lunga serpentina.

Dal processo della distillazione si ottengono un olio essenziale pregiatissimo e una parte acquosa profumatissima l'idrolato.



Le olive e i frantoi

Il piccolo borgo di Airole racchiude nelle sue pietre, con i vecchi frantoi, e negli alberi di olivo che la circondano, la tradizione secolare della produzione dell'ottimo extra-vergine d'oliva.

I primi frantoi vennero costruiti intorno al milleseicento, nel territorio sono presenti numerosi ruderi di antichi frantoi sia quelli a trazione animale (conosciuti anche con il nome di frantoio a sangue), circa una trentina, che quelli ad acqua sulle rive del fiume Roya, una quindicina. Oggi questi edifici hanno un'altra destinazione d'uso, ma mantengono ancora alcuni pezzi che permettono di ricostruire il loro "glorioso" passato.

"Il museo dell'olio e della civiltà contadina" – in Via Cavour - è una testimonianza di questa tradizione

L'olio

L'olio, il prezioso oro giallo, è il risultato di una lunga lavorazione che aveva inizio con la raccolta, il trasporto al frantoio e la trasformazione. Le olive venivano versate nel "gumbo" e tritate lentamente dalla ruota azionata dalla forza dell'acqua; la pasta lavorata veniva pressata una prima volta ottenendo un raffinato olio di prima spremitura, ne seguivano altre, mescolando la pasta d'olive con l'acqua fino a separare le bucce con i noccioli. Nulla andava perduto, dai noccioli usati come combustibile al recupero dell'ultima goccia di olio ottimo per i lumi.



VINO ROCCESE –

“IL VINO COLTIVATO SULLA ROCCIA”

Il nome di questo particolare vino deriva dal sistema di coltivazione basato sull'antico metodo ligure che prevede l'inserimento delle piante in quel poco di terreno che si riesce a reperire tra la roccia o nei muretti a secco.

www.atrincea.it

