

LIQUIRIZIA DI CALABRIA DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.8. ALTRI PRODOTTI DELL'ALLEGATO I DEL TRATTATO
(SPEZIE, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 25 / 10 / 2011

DESCRIPTION

La Liquirizia di Calabria DOP è ottenuta da coltivazioni e da piante spontanee della specie *Glycyrrhiza glabra* nella varietà localmente detta cordara. Si tratta di Radice Fresca, Radice Essiccata oppure di Estratto di Radice.

METODO DI PRODUZIONE

Prima dell'impianto dei nuovi liquirizietti, il terreno deve essere lavorato in profondità e deve essere effettuata la risemina di talee di radice di liquirizia. È consentito praticare colture intercalari autunno-vernine, che permettono di avere produzione di radici ogni tre/quattro anni, e sono consentite tutte le lavorazioni del terreno necessarie per tali coltivazioni purché non si superino i 20 cm di profondità. Le colture praticabili insieme alla liquirizia sono le foraggere, gli ortaggi e le leguminose. La liquirizia è una pianta azoto-fissatrice e per questo contribuisce a migliorare la fertilità del terreno. La raccolta viene effettuata durante tutto l'anno e si può raccogliere anche la liquirizia spontanea, molto diffusa in Calabria, purché i liquirizietti naturali siano registrati presso la struttura preposta ai controlli entrando così nel circuito della DOP. Gli interventi di espanto delle radici non devono arrivare a interessare profondità superiori ai 60 cm. Le radici destinate alla commercializzazione come essiccate vengono sottoposte ad essiccazione in luoghi aperti, ventilati e soleggiati oppure in luoghi chiusi ma garantendo una buona aerazione, o ancora in forni ventilati, facendo attenzione che la temperatura non superi i 65°, in quanto temperature superiori modificherebbero le caratteristiche del prodotto. Per l'estrazione del succo, le radici di liquirizia vengono tagliate, sfibrate e ammendate esclusivamente con acqua.

ASPETTO E SAPORE

La Liquirizia di Calabria DOP Radice Fresca è di colore giallo paglierino e ha sapore dolce, aromatico, intenso e persistente; la Radice Essiccata invece si presenta di colore variabile dal giallo paglierino marcato al giallo ocra, con sapore dolce, fruttato e leggermente astringente; l'Estratto di Radice, di colore che va dal marrone terra bruciata al nero, ha sapore dolce-amaro,

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



aromatico, intenso e persistente.

GIS EUROPE&WORLD

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Liquirizia di Calabria DOP comprende 210 comuni, posti fino ad una altitudine massima di 650 metri s.l.m., di tutte le province della regione Calabria.

STORIA

La liquirizia in Calabria è una tradizione, un prodotto della terra e della cultura che nel corso dei secoli ha acquisito un'importanza sempre maggiore. Numerosi documenti storici provano che questa pianta era molto diffusa e utilizzata già nel Seicento e, nel secolo successivo, le coltivazioni si estendevano lungo la valle del Crati, su tutto il litorale ionico e in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

GASTRONOMIA

La Liquirizia di Calabria DOP, come Radice Fresca o Essiccata e come Estratto di Radice, si conserva bene in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore. La radice fresca viene principalmente usata per l'estrazione del succo, al quale vengono riconosciute numerose proprietà, quali quella digestiva, disintossicante e antisettica, ecc. Trova largo impiego in vari settori industriali, tra i quali quello farmaceutico, dolciario nonché nella scienza erboristica ed in cucina.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio come Liquirizia di Calabria DOP, nelle tipologie: Radice Fresca, Radice Essiccata ed Estratto di Radice. È disponibile in vari formati, quali ad esempio stecche, spezzate, scagliette, ecc. Si trova in commercio all'interno di confezioni in cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene ed altri materiali idonei dal peso variabile tra 5 g e 20 kg.

NOTA DISTINTIVA

La Liquirizia di Calabria DOP si distingue da varietà simili soprattutto per la composizione chimico-fisica: il contenuto di glicirizina è infatti nettamente più basso, così come risulta minore la quantità di zuccheri. Sono presenti inoltre composti utili al benessere psico-fisico quali la liquiritigenina, la iso-liquiritigenina e il licochalcone A, quest'ultimo in percentuali significative.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA DELLA
LIQUIRIZIA DI CALABRIA D.O.P.

CORSO LUIGI FERA, 79

87100 COSENZA (CS)

TEL: +39 0984 407763

-

-

ORGANISMO DI CONTROLLO



AGROQUALITÀ S.P.A.

VIALE CESARE PAVESE, 305

TEL: +39 0654228675

AGROQUALITA@AGROQUALITA.IT

WWW.AGROQUALITA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
26



PRODUZIONE (KG)
52,753



FATTURATO (MLN €)
0.53



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
157

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	52,753	0.53	-
2015	32,962	0.33	
2014	9,220	0.09	
2013			
2012			
2011			
2010			
2009			
2008			
2007			

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



2006



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.