



SCHEDA IDENTIFICATIVA

CONSERVE

La tecnica della conservazione ha radici storiche ed è anche tipica del territorio dei Monti Lepini ed Ausoni, territorio che regala una vasta gamma di frutta e verdura di stagione.

Per conserve alimentari si intende qualsiasi tipo e varietà di frutta e verdura conservato in modo tale da durare più a lungo, così da poterlo consumare anche fuori stagione.

Fin dai tempi più antichi, quando non esisteva il frigorifero e il congelatore, l'uomo ha avuto modo di scoprire che alcuni ingredienti come il sale potessero funzionare da agenti conservanti, mantenendo più a lungo la durata, o per meglio dire la shelf – life, del prodotto. Ovviamente, con il progredire della civiltà e l'avvento della tecnologia, le tecniche di conservazione sono state affinate.

Tale tecnica antica di conservazione degli alimenti vuole essere tutelata. Le conserve dovranno essere prodotte nel territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni a partire da frutta e verdura di stagione accuratamente selezionate, valorizzando le materie prime ed il territorio da cui esse provengono.

L'artigianalità del metodo, insieme all'uso di prodotti selezionati, permette di racchiudere all'interno di un vasetto i sapori e la tradizione del territorio.

Il locale di produzione delle conserve deve rispettare tutte le normative di legge inerenti all'igiene, la purezza degli ingredienti, la sicurezza sul lavoro, metodologia di uso dei macchinari, organizzazione del personale impiegato in tutto il ciclo produttivo, che deve essere formato.

Il pieno rispetto di tali requisiti consente alla produzione di conserve di essere inserita nei prodotti De.Co. del territorio della XIII Comunità Montana dei Monti Lepini ed Ausoni.