



Pomodori Secchi Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Tipo	Sott'oli
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Bottega Barbieri Cosenza
Contenuto	200 gr
Articolo n.	84016200

Annotazioni

Dopo la raccolta nei mesi di luglio e agosto, i pomodori vengono lasciati al sole per essere seccati con la seguente procedura: una volta lavati i pomodori maturi, si tagliano a fette non molto spesse e vengono pazientemente disposti su graticci di canne, dopo di che si salano e si espongono al sole, cercando di non far prendere loro umidità durante la notte. Dopo due giorni i pomodori sono pronti per essere messi sott'olio. Gestì antichi che i nostri contadini ripetono ogni estate, per poter produrre uno dei simboli della Calabria: il pomodoro secco sott'olio.