D) ATTI DIRIGENZIALI

Giunta regionale

D.G. Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi

D.d.u.o. 25 novembre 2022 - n. 17109
Diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia

LA DIRIGENTE DELLA U.O. SVILUPPO, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI E DEL TERRITORIO

Visti:

- il decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998 «Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n.449», ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituendo l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di seguito denominato «Elenco»;
- il decreto del Ministero per le Politiche agricole e forestali n. 350 dell'8 settembre 1999 che stabilisce le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni, e prevedendo all'articolo 2, a cura delle Regioni, l'invio dell'Elenco e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per il successivo inserimento nell'elenco nazionale;
- il decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali del 18 luglio 2000 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 194 del 21 agosto 2000 - Serie Generale, «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali», articoli 3 e 5, che stabilisce che l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico e che il nome di ciascun prodotto, il suo eventuale sinonimo o termine dialettale non può costituire oggetto di deposito e di richiesta di registrazione a decorrere dalla data di pubblicazione dell'Elenco sulla G.U.;
- le circolari ministeriali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000 che stabiliscono che le Regioni aggiornino l'Elenco dei prodotti tradizionali, ovvero i prodotti destinati all'alimentazione umana indicati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2081/92 e successive modifiche, non già registrati come DOP (Denominazione Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta);
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e il Regolamento (CE) n. 2074/2005 del Parlamento e del Consiglio del 5 dicembre 2005, che all'articolo 7 prevede deroghe che possono essere concesse da parte degli Stati membri agli stabilimenti che fabbricano prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;
- il decreto della Direzione generale Sanità di Regione Lombardia del 6 marzo 2006 che prevede «Concessione di deroghe al Regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali ai sensi del Regolamento (CE) n. 2074/2005», con riferimento ai locali, ai materiali, alle superfici che possono venire a contatto con i prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;
- la deliberazione Giunta regionale n. XI/1701 del 3 giugno 2019 «Aggiornamento delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia»;
- il decreto del Dirigente di Unità Organizzativa n. 8117 del 6 giugno 2019 «Disposizioni in materia di procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia ai sensi della d.g.r. n. 1701 del 3 giugno 2019»;

Richiamato il decreto del Dirigente di Unità Organizzativa n. 17244 del 13 dicembre 2021, pubblicato sul B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 50 del 16 dicembre 2021, con il quale è stata approvata la diciassettesima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Regione Lombardia;

Preso atto delle richieste di inserimento nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali dei seguenti prodotti e dei relativi pareri positivi espressi dalle Strutture territoriali Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca, di seguito «Strutture territoriali»:

- «Pollo – Gallina – Cappone di Gallina della Ritirata», prodotto appartenente alla categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni - presentata dal Sig. Oggioni Emanuele, in qualità di Produttore singolo ed Esperto conoscitore il 25 febbraio 2022, prot. M1.2022.0034288, e successivamente integrata in data 9 giugno 2022, con nota prot. M1.2022.0108504, alla Struttura territoriale di Monza e Città Metropolitana che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 5 agosto 2022 con nota prot. n. M1.2022.0169661;
- «Spiedo Bresciano», prodotto appartenente alla categoria 10 – Prodotti della gastronomia - presentata dalla Sig.ra Rovelli Emanuela, in qualità di Esperto conoscitore il 22 febbraio 2022, prot. M1.2022.0031789 e successivamente integrata in data 8 novembre 2022, con nota prot. n. M1.2022.0211128, alla Struttura territoriale di Brescia che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 16 novembre 2022 con nota prot. n. M1.2022.0214733;

Preso atto, altresì, della richiesta di modifica della scheda tecnica del prodotto già inserito nell'elenco, «Birra della Valganna», appartenente alla categoria 2 - Birre - presentata dall'Azienda Carlsberg Italia s.p.a, in qualità di Produttore il 14 luglio 2022, prot. M1.2022.0148695 del 15 luglio 2022 e successiva integrazione inviata tramite email in data 10 novembre 2022, prot. M1.2022.0214709 del 16 novembre 2022, alla Struttura territoriale di Varese che ha espresso parere favorevole alla modifica della scheda tecnica del prodotto in data 17 novembre 2022 con nota prot. M1.2022.0215693;

Ritenuto, pertanto, di:

- approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Pollo – Gallina – Cappone di Gallina della Ritirata» e «Spiedo Bresciano» di cui all'Allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;
- modificare e approvare la scheda tecnica del prodotto tradizionale «Birra della Valganna», di cui all'Allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;
- approvare la diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, di cui all'Allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto inserendo i due nuovi prodotti sopra indicati nelle rispettive categorie, così come segue:
  - «Pollo – Gallina – Cappone di Gallina della Ritirata», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
  - «Spiedo Bresciano», categoria 10 - Prodotti della gastronomia;
- pubblicare il riepilogo di tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'elenco di Regione Lombardia, di cui all'Allegato D parte integrante e sostanziale del presente atto;

Considerato che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento entro il 31 dicembre dell'anno in corso, termine ultimo previsto dal decreto ministeriale del MIPAAF 14 luglio 2017 pubblicato in GU Serie Generale n. 176 del 29 luglio 2017, art. 1, comma 2, per la trasmissione degli elenchi regionali al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Preso atto delle numerose richieste pervenute dai produttori di rendere nota ai consumatori l'appartenenza di alcuni prodotti agroalimentari tradizionali all'elenco regionale;

Ritenuto di dare atto che è facoltà dei produttori di indicare nell'etichetta e nel materiale informativo la dicitura «Prodotto agroalimentare inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali di Regione Lombardia»;

Visto l'art. 17 della Legge Regionale n. 20 del 7 luglio 2008 «Testo unico delle leggi regionali in materia di organizzazione e personale» e i provvedimenti organizzativi della XI legislatura;

Dato atto che il presente provvedimento rientra tra le competenze della Dirigente dell'Unità Organizzativa «Sviluppo, innovazione e promozione delle produzioni e del territorio», attribuite con d.g.r. XI/5105 del 26 luglio 2021;

DECRETA

1. di approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Pollo – Gallina – Cappone di Gallina della Ritirata» e «Spiedo Bresciano» di cui all'Allegato A parte integrante e sostanziale

del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;

2. di modificare e approvare la scheda tecnica del prodotto tradizionale «Birra della Valganna», di cui all'Allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;

3. di approvare la diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, di cui all'Allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto, inserendo i due nuovi prodotti sopra indicati nelle rispettive categorie, così come segue:

- «Pollo – Gallina – Cappone di Gallina della Ritirata», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- «Spiedo Bresciano», categoria 10 - Prodotti della gastronomia;

4. di pubblicare il riepilogo di tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'elenco di Regione Lombardia, Allegato D parte integrante e sostanziale del presente atto;

5. di dare atto che è facoltà dei produttori di indicare nell'etichetta e nel materiale informativo la dicitura «Prodotto agroalimentare inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali di Regione Lombardia»;

6. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito istituzionale di Regione Lombardia;

7. di trasmettere il presente atto al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste entro il 31 dicembre 2022 per quanto di competenza;

8. di attestare che il presente atto non è soggetto agli obblighi di pubblicazione di cui agli artt. 26 e 27 del d.lgs. 33/2013.

Il dirigente
Lucia Silvestri

——— • ———

Allegato A al Decreto del Dirigente di UO “Diciottesima revisione dell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia”, di cui è parte integrante.

*SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – **INSERIMENTI** RELATIVI ALL’ ANNO 2022*

Categoria	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Denominazione	**POLLO – GALLINA – CAPPONE DI GALLINA DELLA RITIRATA**
Territorio	Milano e provincia
Definizione	Gallina/Gallo/Cappone della Ritirata. Il Prodotto è costituito da tutte le parti edibili degli animali appartenenti alla popolazione autoctona di Gallo e Gallina della Ritirata
Caratteristiche Morfologiche	Pollo di tipologia leggera, rustico, di temperamento vivace e a lento accrescimento. Taglia medio-piccola, a cresta semplice e con ciuffo nucale poco sviluppato, più allungato nel gallo e arrotondato e piccolo nella gallina. La livrea è picchiettata bianca con petto arancio per i maschi su mantellina di colore oro su fiamma nera per le femmine. Il peso medio di un gallo è di 1,6-1,8 kg, di una gallina è di 1,1- 1,2 kg
Caratteristiche organolettiche	Carne tenace e saporita, gradevole al palato
Cenni storici	Si evincono informazioni già dalla Battaglia di Magenta del 4 giugno 1859. La popolazione deriva da incroci di ciuffate allevate dalle milizie francesi durante la guerra e incrociate con pollame locale. Ritirata è il nome che fu dato a tali galline dopo il ritiro delle truppe francesi dal territorio italiano
Tecnica di allevamento	La gallina della ritirata predilige forme di allevamento a terra. I suoi pulcini sono ottenuti da cova naturale e sono allevati in libertà in recinti appositi. I pulcini nati da cova non naturale sono tenuti in box svezzamento fino al mese di età per essere poi liberati in ampi recinti con granaglie e foraggio liberamente accessibili. Gli animali hanno libertà di movimento e di becchettare gli integratori alimentari forniti, aumentando così così la loro massa muscolare e dando origine a carni sode e saporite. Il periodo di abbattimento per la gallina è di 6 mesi, 7 mesi per il gallo e 8 mesi per il cappone

Categoria	Prodotti della Gastronomia
Denominazione	**SPIEDO BRESCIANO**
Territorio	Brescia e provincia; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; Alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento
Definizione	Carni di animali allevati e selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi, con tempi prolungati di cottura allo spiedo
Caratteristiche morfologiche	Pezzetti di carne omogenei e a giusta cottura, selvaggina ben cotta, il sapido del condimento e della salatura
Caratteristiche organolettiche	Le carni si presentano croccanti mentre l'interno risulta più morbido. Le carni di pollo o coniglio sono più chiare di quelle di maiale e la selvaggina si presenta ben cotta. Molto sapide e piacevoli
Cenni storici	Piatto conviviale bresciano, tipico della popolazione impossibilitata a dedicarsi alla caccia grossa, prerogativa nobiliare. La classica "polenta e uccelli", condivisa negli anni con i territori bergamaschi e veneti fu via via arricchita dallo spiedo a cui furono aggiunte carni di animali allevati, specialmente il maiale
Tecnica di produzione	Il giorno precedente la preparazione, le carni si tagliano a pezzi di circa 70-80 g e si conservano in frigorifero. Il giorno successivo si portano a temperatura ambiente e si avviano alla cottura. Le carni bianche di animali allevati la selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi vengono infilate sullo spiedo e cotte a lungo su braci di legna dolce (carpino, vite, olivo, rovere, nocciolo) o carbonella. Successivamente salate e irrorate di burro di montagna con l'ausilio di un semplice spiedo rotante o una macchina detta" tamburo". Lo spiedo bresciano è accompagnato da polenta di mais, sovente guarnito di patate

Allegato B al Decreto del Dirigente di UO “Diciottesima revisione dell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia”, di cui è parte integrante.

*SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – **MODIFICHE** RELATIVE ALL’ ANNO 2022*

Categoria	BIRRA
Denominazione	**BIRRA DELLA VALGANNA**
Territorio	Comuni di Induno Olona e Valganna (VA)
Definizione	Prodotto dalla fermentazione del malto d’orzo
Materie Prime	Acqua, malto d’orzo, orzo, luppolo
Caratteristiche fisiche	Liquido giallo paglierino, grado alcolico 5,5 % vol., prodotto pastorizzato
Caratteristiche organolettiche	Bevanda alcolica leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione. La ricetta presenta più varietà di luppoli di cui la varietà Cascade, di origine americana, oggi coltivata in Italia
Tecnica di produzione	Macinazione malto, miscela con acqua, saccarificazione dell’amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione birra

Allegato C al Decreto del Dirigente di UO "Diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia", di cui è parte integrante.

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA. DICIOTTESIMA REVISIONE

Questo decreto aggiorna l'elenco precedentemente approvato (Diciassettesima revisione – Decreto n.17244 del 13 dicembre 2021, pubblicato sul B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 50 del 16 dicembre 2021) a seguito della richiesta di inserimento di 2 prodotti e della richiesta di modifica della scheda tecnica di 1 prodotto già inserito in elenco, ed è il risultato quindi dalla **diciottesima** revisione.

L'Elenco aggiornato comprende **270** prodotti, raggruppati nelle seguenti categorie:

1. Bevande analcoliche, distillati e liquori
2. Birra
3. Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
4. Condimenti (*)
5. Formaggi
6. Grassi (burro, margarina, oli)
7. Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
8. Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
9. Preparazioni di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
10. Prodotti della gastronomia
11. Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro);

(*) *Nessun prodotto agroalimentare lombardo è classificato nella categoria 4 (Condimenti).*

I prodotti agroalimentari compresi nell'Elenco rispondono ai criteri di tradizionalità stabiliti dall'articolo 1 del D.M. 350/98, ed in particolare:

- le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo (minimo 25 anni);
- le metodiche sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

I nuovi prodotti inseriti sono:

- "**Pollo - Gallina - Cappone della Ritirata**" appartenente alla categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- "**Spiedo bresciano**", appartenente alla categoria 10 - Prodotti della gastronomia.

I prodotti già inseriti in elenco e di cui è stata modificata la scheda tecnica sono:

- "**Birra della Valganna**", appartenente alla categoria 2 – Birra.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI - REGIONE LOMBARDIA				
DICIOTTESIMA REVISIONE				
CATEGORIA	**NUMERO**	**DENOMINAZIONE**	**TERRITORIO**	**PROVINCIA***

Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	ANALCOLICO AL GUSTO GINGER	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	2	ARANCIATA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	3	ARANCIATA AMARA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	4	BIBITA ANALCOLICA CON ESTRATTO DI CHINOTTO	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	5	BITTER ANALCOLICO	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	6	GRAPPA RISERVA PERSONALE	Angera	VA
	7	LIMONATA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
Birra	8	BIRRA DELLA VALGANNA	Induno Olona, Valganna	VA
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA	Province di Lecco, Como, Monza e Brianza	LC, CO, MB
	10	BASTARDEI	Valchiavenna	SO
	11	BORZAT	Livigno	SO
	12	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna	SO
	13	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	14	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV
	15	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese	VA
	16	CARNE SECCA	Valchiavenna, Valtellina	SO
	17	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV
	18	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV
	19	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN
	20	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina	SO
	21	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR
	22	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	23	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	24	CUZ	Corteno Golgi	BS
	25	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV
	26	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV

	27	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV
	28	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN
	29	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL
	30	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	31	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO
	32	MANZO ALL'OLIO DI ROVATO	Comune di Rovato	BS
	33	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Tutto il territorio regionale	RL
	34	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN
	35	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	36	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	37	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV
	38	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	39	PISTO	Provincia di Mantova	MN
	40	POLLO BRIANZOLO	Martesana, Brianza, Valli del Lario	MI, MB, CO, LC
	41	POLLO – GALLINA – CAPPONE DELLA RITIRATA	Milano e provincia	MI
	42	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO
	43	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO
	44	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	45	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL
	46	PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"	Provincia di Bergamo	BG
	47	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono	LC
	48	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN
	49	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	50	SALAM CASALIN	Provincia di Mantova	MN
	51	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN
	52	SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGLIO	Quinzano d'Oglio	BS
	53	SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	54	SALAME DA CUOCERE	Provincia di Pavia	PV

	55	SALAME DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	56	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL
	57	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS
	58	SALAME DI TESTA	Province di Como e Lecco	CO, LC
	59	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV
	60	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV
	61	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN
	62	SALAME MILANO	Tutto il territorio regionale	RL
	63	SALAME NOSTRANO DI STRADELLA	Stradella	PV
	64	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN
	65	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	66	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	67	SALAMINA MISTA	Tutto il territorio regionale	RL
	68	SALAMINI DI CAPRA	Province di Como e di Varese	CO, VA
	69	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	70	SALAMINI DI CERVO	Provincia di Sondrio	SO
	71	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO
	72	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS
	73	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV
	74	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO
	75	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	76	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia	BS
	77	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL
	78	VIOLINO	Valle Camonica	BS
	79	VIOLINO DI CAPRA	Valli del luinese, Valchiavenna	VA, SO
Formaggi	80	AGRI DI VALTORTA	Alta Valle Brembana	BG
	81	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino	BS
	82	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana	BG

	83	BRANZI	Alta Val Brembana	BG
	84	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica	BS
	85	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Tutto il territorio regionale	RL
	86	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Tutto il territorio regionale	RL
	87	CAPRINO VACCINO	Tutto il territorio regionale	RL
	88	CASATTA DI CORTENO GOLGI	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica	BS
	89	CASOLET	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana	BS, BG
	90	CASORETTA	Val d'Intelvi	CO
	91	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V
	92	FATULI'	Valle Camonica	BS
	93	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	94	FIURI' O FIURIT	Valli Bresciane e Bergamasche	BS, BG
	95	FONTAL	Tutto il territorio regionale	RL
	96	FORMAGELLA DI MENCONICO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	97	FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA	Val Brembana	BG
	98	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve	BG
	99	FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA	Valle Sabbia	BS
	100	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Valle Seriana	BG
	101	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia	BS
	102	FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA	Valle Camonica	BS
	103	FORMAGGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	104	FORMAGGIO D'ALPE GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia	V
	105	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Alpeggi delle province lombarde	V
	106	FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia	V
	107	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana	BG

	108	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno	SO
	109	FRUMAGIT DI CURIGLIA	Curiglia con Monteviasco, Veddasca, Dumenza	VA
	110	FURMAG DE SEGIA	Zona montana delle valli del Luinese e della Valcuvia	VA
	111	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	112	GRANONE LODIGIANO	Province di Cremona e Lodi	CR, LO
	113	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V
	114	LATTERIA	Valle Brembana	BG
	115	LATTECRUDO DI TREMOSINE	Parco Alto Garda Bresciana	BS
	116	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e Valchiavenna	SO
	117	MAGRO	Triangolo Lariano	CO
	118	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di Sondrio	SO
	119	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO
	120	MASCHERPA D'ALPE	Valli di Sondrio e Lecco	SO, LC
	121	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO
	122	MOTELI'	Valle Camonica	BS
	123	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	124	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano regionale	V
	125	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano regionale	V
	126	PANERONE	Province di Lodi e Cremona	LO, CR
	127	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	BS, BG
	128	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	129	ROSA CAMUNA	Valle Camonica	BS
	130	SEMUDA	Valmalenco, Alto Lario Occidentale	SO, CO
	131	STA'EL	Valle Camonica	BS
	132	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al monte Bronzone	BG
	133	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC

	134	STRACCHINO OROBICO	Provincia di Bergamo	BG
	135	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC
	136	STRACHET	Valle Camonica, Val Trompia, Savore	BS
	137	TOMBEA	Capovalle, Magasa, Valvestino	BS
	138	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG
	139	VALTELLINA SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO
	140	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine	CO
	141	ZINCARLIN DE VARES	Zona collinare e montana della provincia di Varese	VA
Grassi (burro, margarina, oli)	142	BURRO	Tutto il territorio regionale	RL
	143	BURRO DI MONTAGNA	Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco, Sondrio	V
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	AMARENE D'USCHIONE	Frazione di Chiavenna	SO
	145	ARANCIA AMARA DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	146	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Lomellina	PV
	147	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza, Mezzago	MB
	148	CAPPERO DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	149	CASTAGNE SECCHE	Valtellina e Valchiavenna	SO
	150	CEDRO DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul	BS

			Garda, Limone sul Garda.	
	151	CIPOLLA DI BRUNATE	Comune di Brunate	CO
	152	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide, Felonica Po e Otrepo mantovano	MN
	153	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA	Oltrepò pavese	PV
	154	CIPOLLA ROSSA	Lomellina, Breme	PV
	155	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona	CR
	156	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR
	157	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ	Gambolò e comuni limitrofi	PV
	158	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio	SO
	159	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco, Cremona	BG, LC, CR
	160	LIMONE DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	161	MARRONI DI SANTA CROCE	Valchiavenna	SO
	162	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	163	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	164	PATATA BIANCA DI ORENO	Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta	MB
	165	PATATA COMASCA BIANCA	Provincia di Como	CO
	166	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565 m s.l.m.) Campodolcino	SO
	167	PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate	VA
	168	PISELLO DI MIRADOLO TERME	Miradolo Terme	PV
	169	POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA	Val di Nizza, Ponte Nizza, Bagnaria, Varzi, Menconico della provincia di Pavia e in generale nel territorio ricompreso tra la	PV

			valle Staffora, la Val di Nizza e la Val Schizzola	
	170	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR
	171	RISO	Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano	V
	172	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	Parco Regionale di Montevecchia	LC
	173	SALVIA DI MONTEVECCHIA	Parco Regionale di Montevecchia	LC
	174	SUGOLO	Provincia di Mantova	MN
	175	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV
	176	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	BG, BS, MN, PV
	177	ZUCCA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	178	AMARETTI DI GALLARATE	Gallarate	VA
	179	ANELLO DI MONACO	Provincia di Mantova	MN
	180	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV
	181	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	182	BERTU'	Rovetta, Fino del Monte	BG
	183	BISCIOLA	Valtellina	SO
	184	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna	SO
	185	BRASADELLA (DOLCE)	Teglio e Tirano	SO
	186	BRASCHIN	Valle Albano	CO
	187	BRUTTI E BUONI	Angera, Gallarate, Gavirate	VA
	188	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR
	189	BUSCEL DI FICH	Tirano	SO
	190	BUSSOLANO	Provincia di Mantova	MN
	191	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR
	192	CANÜNSEI DE SANT'ANTONE	Castelcovati	BS
	193	CAPUNSEI	Colline moreniche del Garda	MN

	194	CARCENT	Livigno	SO
	195	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	196	CASONCELLO DI BARBARIGA	Barbariga	BS
	197	CASONCELLO DI PONTOGLIO	Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio	BS
	198	CASTAGNACCIO	Provincia di Cremona	CR
	199	CAVIADINI	Valsassina	LC
	200	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR
	201	CUPETA	Valtellina	SO
	202	DOLCE VARESE	Varese, Gemonio, Gavirate, Angera	VA
	203	FIDELIN	Provincia di Sondrio	SO
	204	FOCACCIA DI GORDONA	Comune di Gordona	SO
	205	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV
	206	GNOCCHI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	207	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR
	208	GRISSINI DOLCI	Broni	PV
	209	MARUBINI	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco	CR
	210	MASIGOTT	Erba	CO
	211	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale	CO
	212	MICCONE	Oltrepò pavese	PV
	213	NOCCIOLINI	Comune di Canzo	CO
	214	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO
	215	PAN DI SEGALE	Valtellina	SO
	216	PAN MEÌNO	Province di Lecco, Como, Milano	LC, CO, MI
	217	PANE COMUNE	Pavia, Milano	PV, MI
	218	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV
	219	PANE DI RISO	Lomellina	PV
	220	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV

	221	PANE GIALLO	Provincia di Pavia	PV
	222	PANE MISTURA	Provincia di Pavia	PV
	223	PANETTONE DI MILANO	Provincia di Milano	MI
	224	PANUN	Valtellina	SO
	225	PAZIENTINI	Provincia di Pavia	PV
	226	PESCE D'APRILE	Pavia	PV
	227	PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA	Valchiavenna	SO
	228	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Provincia di Bergamo	BG
	229	RESTA	Como	CO
	230	RICCIOLINO	Provincia di Mantova	MN
	231	SBRISOLONA	Provincia di Mantova	MN
	232	SCARPINOCC	Parre	BG
	233	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN
	234	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR
	235	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN
	236	TORRONE DI CREMONA	In origine nel cremonese, oggi tutto il territorio regionale	RL
	237	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR
	238	TORTA DEL DONIZZETTI	Provincia di Bergamo	BG
	239	TORTA DEL PARADISO	Province di Pavia e di Mantova	PV, MN
	240	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna	SO
	241	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina	SO
	242	TORTA DI LATTE	Brianza	MB, MI, CO, LC
	243	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR
	244	TORTA DI S. BIAGIO	Provincia di Mantova, Cavriana	MN
	245	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN
	246	TORTA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
	247	TORTA SBRISOLONA	Provincia di Cremona	CR

	248	TORTELLI CREMASCHI	Crema e zone limitrofe	CR
	249	TORTELLI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	250	TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO	Provincia di Mantova	MN
	251	TORTIONATA	Lodi	LO
	252	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR
	253	TURTEL SGUASAROT	Oltrepò mantovano	MN
	254	UFELA	Calvatone	CR
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	255	ALBORELLE ESSICCATE IN SALAMOIA	Laghi del bresciano	BS
	256	COREGONE	Lenno	CO
	257	MISSOLTINO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	CO, BS
	258	PIGO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	CO, BS
	259	TINCA AL FORNO DI CLUSANE	Clusane, frazione di Iseo	BS
Prodotti della gastronomia	260	FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE	Provincia di Cremona	CR
	261	LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE	Rivalta sul Mincio, Rodigo	MN
	262	LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE	Rivalta sul Mincio, Rodigo	MN
	263	SPIEDO BRESCIANO	Brescia e provincia e; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; Alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento	BS, VR,CR,MN ,TN
	264	TAROZ	Provincia di Sondrio	SO
	265	TOC	Bellagio	CO
	266	ZUPPA ALLA PAVESE	Pavia	PV
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	267	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO
	268	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)	V
	269	MIELE	Tutto il territorio regionale	RL
	270	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutto il territorio regionale	RL

* nota:
V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde
RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia

Allegato D al Decreto del Dirigente di UO "Diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia", di cui è parte integrante.

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

Categoria 1 - BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Denominazione ANALCOLICO AL GUSTO GINGER

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Bevanda analcolica gassata a base di erbe amaricanti ed essenze di agrumi

Materie Prime Acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi naturali (comprese erbe amaricanti ed essenze di agrumi), eventuali additivi in conformità alla normativa europea.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido dal colore rosa melograno con brillanti riflessi accompagnati da una robusta presenza di anidride carbonica.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH < 3.8.

Caratteristiche organolettiche Il colore è rosa melograno brillante; profumo intenso, floreale e fruttato, con note di rosa, papavero, piccoli frutti rossi. Il sapore è pieno, rotondo, quasi dolce, equilibrato, persistente su una nota finale amarevole con note di ginger.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato contenente tra l'altro erbe amaricanti ed essenze di agrumi con acqua addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento. Il prodotto è generalmente standardizzato sulla base del contenuto in solidi e dell'acidità.

Denominazione ARANCIATA

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Bevanda analcolica gassata a base di succo di arancia

Materie Prime Succo d'arancia (min. 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, altri aromi naturali, additivi in conformità alla normativa europea.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido opaco di colore giallo-arancio e caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH < 3.8.

Caratteristiche organolettiche Liquido opaco di colore giallo-biondo, si contraddistingue per i profumi finissimi e intensi agrumati, dove spiccano arancia bionda e fiore di zagara. Ha un sapore ben equilibrato e dominato dalla dolcezza che sfuma in un finale amarognolo di olii essenziali propri della scorza d'arancia Navelina. È piacevolmente frizzante.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo di arancia con acqua addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

Denominazione ARANCIATA AMARA

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Bevanda analcolica gassata dal gusto amaro a base di succo di arancia

Materie Prime Succo di arancia (min. 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, estratti ed aromi naturali amaricanti, additivi in conformità al Regolamento (CE) n. 1333/2008.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido opaco di colore giallo e caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.

Caratteristiche organolettiche Liquido opaco di colore giallo, si contraddistingue per i profumi agrumati che ricordano l'essenza dei fiori di zagara, con spiccate note citrine. Ha un sapore agrodolce, ben bilanciato dall'anidride carbonica che attenua l'amarezza che sfuma in un finale di scorza di arancia.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo d'arancia, estratti naturali amaricanti (quali l'estratto di corteccia di china) e zucchero con acqua delle fonti di San Pellegrino Terne addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

Denominazione BIBITA ANALCOLICA CON ESTRATTO DI CHINOTTO

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Bevanda analcolica gassata dal gusto amaro a base di estratto di chinotto

Materie Prime Acqua, estratto di chinotto, aromi, zucchero, anidride carbonica, coloranti: E150d, sale, additivi conformi alla normativa europea.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido color marrone scuro.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.

Caratteristiche organolettiche Liquido color marrone scuro, ha un profumo intenso che ricorda l'agrume e il caramello. Il gusto è rotondo, senza stonature. Spicca la nota dolce-amara, ben supportata dalla frizzantezza. Termina con un finale amaricante, piacevole, che si fonde tra l'amaro varietale dell'agrume e la liquerizia.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di estratto di chinotto, aromi e zucchero con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

Denominazione BITTER ANALCOLICO

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Aperitivo analcolico al gusto bitter

Materie Prime Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, anidride carbonica, estratti e aromi naturali, acidificanti.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido dal colore rosso brillante, con bollicina fine.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.

Caratteristiche organolettiche Liquido color rosso brillante, presenta un profumo delicato con note agrumate. Il gusto amaro è equilibrato e presenta una piacevole nota citrica.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

Denominazione GRAPPA RISERVA PERSONALE

Territorio Angera (VA)

Definizione Acquavite di vinaccia invecchiata

Materie Prime Vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto

Caratteristiche fisiche Grappa di colore limpido giallo ambrato intenso. Gradi: 42 % vol

Descrizione sensoriale Profumo ampio, persistente, intenso e armonico con sensazione di note speziate, tostate, vanigliate. Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente, con retrogusto dalle complesse sfumature, dovute al lungo invecchiamento.

Tecnica di produzione Distillazione delle vinacce con alambicco discontinuo, a mezzo caldaiette in rame a passaggio di vapore. Dopo un accurato taglio delle teste e delle code, il distillato viene lasciato riposare per un minimo di 6 anni in botti di rovere di Slavonia.

Denominazione LIMONATA

Territorio Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino

Definizione Bevanda analcolica gassata con succo di limone

Materie Prime Acqua, succo di limone (min. 12%), zucchero, anidride carbonica, estratto di limone, additivi conformi alla normativa europea. Il prodotto viene realizzato con limoni esclusivamente italiani.

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta quale liquido dal colore bianco paglierino/verdolino poco trasparente e con una discreta presenza di anidride carbonica.

Caratteristiche chimico-fisiche Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.

Caratteristiche organolettiche Ha profumi intensi, fragranti e di finissima qualità della buccia e del succo di limone. Il sapore è secco e morbido, tendente al dolce e all'astringente, molto fresco.

Tecnica di produzione Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo di limone con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

Categoria 2 - BIRRA

Denominazione BIRRA DELLA VALGANNA

Territorio Comuni di Induno Olona e Valganna (VA)

Definizione Prodotto dalla fermentazione del malto d'orzo

Materie Prime Acqua, malto d'orzo, orzo, luppolo

Caratteristiche fisiche Liquido giallo paglierino, grado alcolico 5,5 % vol., prodotto pastorizzato

Caratteristiche organolettiche Bevanda alcolica leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione. La ricetta presenta più varietà di luppoli di cui la varietà Cascade, di origine americana, oggi coltivata in Italia.

Tecnica di produzione Macinazione malto, miscela con acqua, saccarificazione dell'amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione birra.

Categoria 3 - CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Denominazione AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA

Territorio Province di Lecco, Como, Monza

Definizione Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico

Materie Prime Agnello allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi freschi ed essiccati (fieno) e integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg.

Caratteristiche fisiche Gli agnelli presentano caratteristiche morfologiche compatibili con lo standard di razza

Descrizione sensoriale La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato

Tecnica di produzione La taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", opposto a quello "transumante", quindi gli ovini possono godere di pascoli vicini al centro aziendale. Questo sistema garantisce una buona qualità del foraggio che si ripercuote positivamente sulle caratteristiche della carne di agnello. Altro dato importante è quello relativo alla prolificità, i parti gemellari o plurigemellari sono normali per questa razza. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.

Denominazione BASTARDEI

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Salamini di carne bovina e suina

Materie Prime Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.

Caratteristiche fisiche Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.

Descrizione Aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che

sensoriale	deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.
Tecnica di produzione	Mondatura carni (maiale e manzo) - Impastatura - Insaccatura - Asciugamento (< 24 h) - Stagionatura (20 ÷ 25 giorni)

Denominazione BORZAT

Territorio	Comune di Livigno
Definizione	Insaccato di carne di pecora
Materie Prime	Pelle di pecora 20 %, carne di pecora 80 %, aglio, pepe , sale, cannella.
Caratteristiche fisiche	Sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Forma a parallelepipedo. Peso 1÷3 kg.
Descrizione sensoriale	Gusto tipico della carne di pecora. Colore rosso cupo, quasi marrone.
Tecnica di produzione	Carne di pecora tagliata a pezzettini, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il borzat, che viene poi riempito della carne, viene ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso . Si consuma dopo bollitura.

Denominazione BRESAOLA AFFUMICATA

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato
Materie Prime	Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie
Caratteristiche fisiche	A seconda del taglio di carne utilizzato, peso 2÷4 kg.
Descrizione sensoriale	Colore scuro della carne, l'esterno può essere coperto di muffa bianco-grigia. Carne compatta, con gusto e odore di affumicato.
Tecnica di produzione	I tagli di carne vengono salati a secco e rivoltati una sola Volta. Dopo 10 giorni affumicati con segatura di pino per 12 h. Asciugati e stagionati a ventilazione naturale per circa 2 mesi.

Denominazione BRESAOLA DI CAVALLO

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Salume di equino stagionato intero
Materie Prime	Carne equina (punta d'anca, magatello, sotto fesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.
Caratteristiche fisiche	In funzione del taglio, da 1.5 a 4 kg.
Descrizione sensoriale	Carne scura, rosso cupo dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, gusto dolce e speziato.
Tecnica di produzione	Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico. Salatura a secco - Salamoia per 8÷10 giorni (maggiore per pezzature più grandi) con 2 rivoltamenti- Asciugatura – Stagionatura per almeno 2 mesi.

Denominazione CACCIATORI D'OCA

Territorio	Lomellina
Definizione	Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, tal quali o sotto strutto suino.
Materie Prime	Carne d'oca (30%), carne suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E252).
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 g.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto piccante se conservato sotto grasso.
Tecnica di produzione	Carne suino più carne d'oca - macinazione - aggiunta di sale, pepe e aromi - insaccatura in budello di manzo - legatura - stagionatura 15 gg (minimo).

Denominazione CAPRETTO DA LATTE PESANTE

Territorio	Valli del Luinese (VA)
Definizione	Piccolo della capra di razza Nera di Verzasca
Materie Prime	Carne bianca di capretto
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 1 m Peso 8-15 kg
Descrizione sensoriale	Sapore delicato, non selvatico
Tecnica di produzione	Allattamento capretto con latte vaccino - crescita fino a 40-50 giorni - macellazione (peso 8-15 kg)

Denominazione CARNE SECCA

Territorio	Valchiavenna, Valtellina
Definizione	Lavorazione carne equivalente al violino, su carni di bovino, cavallo, pecora, tacchino o sulla selvaggina
Materie Prime	Carni di cavallo, pecora, tacchino o selvaggina comprese le costine salate a secco con speziatura varia.
Caratteristiche fisiche	Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.
Descrizione sensoriale	Carne stagionata di varia origine. Colore della carne di origine imbrunita dalla stagionatura.
Tecnica di produzione	Mondatura pezzo anatomico - Salatura a secco - 1 mossa - dopo 7÷10 giorni asciugatura a ventilazione naturale - Stagionatura in crotto o in cantina per almeno 60 giorni.

Denominazione CICCIOLI

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Bocconcini fritti, residui di filamenti di grasso di maiale, derivati dalla lavorazione dello strutto.
Materie Prime	Residui di grasso di maiale
Caratteristiche fisiche	Forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui.
Descrizione sensoriale	Colore ambrato, sapore di grasso, consistenza morbida.
Tecnica di produzione	Liquefazione delle sugne - pescaggio dei filamenti solidi di grasso - frittura nello strutto bollente - scolatura.

Denominazione CICCIOLI D'OCA

Territorio	Lomellina
Definizione	Pezzetti di pelle d'oca e di frustoli di carne d'oca fritti.
Materie Prime	Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.
Caratteristiche fisiche	Pezzetti di forma varia
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, colore paglierino, consistenza morbida (a Volte secchi).
Tecnica di produzione	Pezzetti di pelle da rifillatura e frustoli di carne d'oca - frittura nel grasso 6÷8 ore - aggiunta sale a metà cottura - scolamento - vendita.

Denominazione CICCIOLI MANTOVANI

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto

Materie Prime	Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti
Caratteristiche fisiche	Forma a parallelepipedo di varia dimensione. Peso da 1,5 Kg. in su.
Descrizione sensoriale	Consistenza morbida, aspetto gelatinoso, gusto del grasso suino
Tecnica di produzione	Taglio in cutter delle refilature, riscaldamento con strutto fuso, pressatura aromatizzazione e salatura in stampo, raffreddamento. Si consuma entro due mesi, preferibilmente fresco.

Denominazione COTECHINO BIANCO

Territorio	Valchiavenna e Valtellina
Definizione	Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.
Materie Prime	Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco
Caratteristiche fisiche	Prodotto fresco insaccato in budello naturale. Peso circa 200 g, lunghezza 15 cm, 5 ÷ 6 di diametro.
Descrizione sensoriale	Tipico salume grasso, con aroma dovuto alla concia, di colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie
Tecnica di produzione	Miscelazione ingredienti - Impastamento - Insacco in budello naturale - Refrigerazione a 0 ÷ -1 °C.

Denominazione COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna
Materie Prime	Suino (carne magra, spolpi di testa, guanciale, cotenne), sale, vino, pepe, spezie
Caratteristiche fisiche	Budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.
Descrizione sensoriale	Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione
Tecnica di produzione	Macinatura a grana media del grasso e del magro dopo mondatura - aggiunta della concia e miscelazione - insacco in budello naturale - breve stagionatura (15÷20 giorni).

Denominazione COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Insaccato fresco di carne suina con cotenna.
Materie Prime	Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.
Caratteristiche fisiche	Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm.
Descrizione sensoriale	Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.
Tecnica di produzione	Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame, utilizzando quindi la carne non usata per quest'ultimo. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

Denominazione COTECHINO PAVESE

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Insaccato da cuocere di carne di maiale, aromatizzato con vaniglia, marsala o semi d'anice
Materie Prime	Carne di maiale (33%), cotenna(33%) e pancetta di maiale (33%).
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica ad arco. Filze da tre pezzi da 400 gr. cad.
Descrizione sensoriale	Odore delicato con il sapore di spezie e aromi
Tecnica di produzione	Preparazione della carne - tritatura - impasto - aggiunta aromi e spezie - insaccatura in budello di manzo - asciugatura.

Denominazione CUZ

Territorio	Corteno Golgi (BS)
Definizione	Carne di pecora cotta conservata sotto grasso
Materie Prime	Carne di pecora (Pecora di Corteno tutelata dall'Unione Europea - tutte le parti - meglio se di più pecore di almeno tre anni d'età).
Caratteristiche fisiche	Semplici pezzettini di carne come stufato, di colore rosso scuro. Il colore del grasso è giallo
Descrizione sensoriale	Caratteristico gusto di pecora.
Tecnica di produzione	Tagliuzzare la carne di pecora o di più pecore e mettere a cuocere a fuoco lento, solo con aggiunta di sale. Per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola si deve aver cura di porre, sul fondo della stessa, i pezzi di carne più grassa. La cottura dura circa 3-4 ore senza che la carne venga mescolata, si deve semplicemente muovere una Volta ogni tanto la pentola per evitare che lo stesso pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti. Una Volta cotto si estrae il prodotto e si pone nel "cuviol". Sopra si pone uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.

Denominazione DURELLI D'OCA

Territorio	Lomellina
Definizione	Ventrigli d'oca
Materie Prime	Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.
Caratteristiche fisiche	Forma irregolare.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi.
Tecnica di produzione	Ventrigli d'oca puliti - bollitura 2 ore - raffreddamento - asciugatura 1 giorno - riempimento vasi e aggiunta di carpione caldo- chiusura vasi.

Denominazione FEGATO D'OCA GRASSO

Territorio	Lomellina
Definizione	Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.
Materie Prime	Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati
Caratteristiche fisiche	Forma dell'organo se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Peso: 0,5-1 kg.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e molto delicato. Colore tipico avorio paglierino.
Tecnica di produzione	Fegato d'oca ingrassata - pulizia fegato e svenatura - insaporire con spezie e aromi per 2-3 ore - cottura - raffreddamento - confezionamento.

Denominazione GRASSO D'OCA

Territorio	Lomellina

Definizione	Grasso d'oca fuso
Materie Prime	Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.
Caratteristiche fisiche	Pastoso, cremoso.
Descrizione sensoriale	Neutro
Tecnica di produzione	Grasso intestinale - scioglimento - cottura 1 ora - riempimento dei vasi - aggiunta di alloro - chiusura dei vasi.

Denominazione GREPPOLE

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Grasso fuso e fritto, aromatizzato
Materie Prime	Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, nitrati.
Caratteristiche fisiche	Briciole o frustoli fino a qualche cm quadrato di superficie, delle forme più varie
Descrizione sensoriale	Colorazione oro / marrone scuro, croccante.
Tecnica di produzione	Fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto, rimangono i ciccioli che vengono aromatizzati dopo frittura.

Denominazione LUGANEGA

Territorio	Tutto il territorio regionale
Definizione	Carne macinata di suino insaccata a filze da consumarsi fresca previa cottura.
Materie Prime	Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca)
Caratteristiche fisiche	Lunghezza da 20 cm, sino anche a 18 m ripiegata su se stessa a formare un grappolo. Diametro 4-5 cm.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce di carne suina o speziato in base alla spezia utilizzata.
Tecnica di produzione	La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a Volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda.

Denominazione LUGANEGA DI CAVALLO

Territorio	Provincia di Sondrio
Definizione	Insaccato di cavallo in filze, da consumarsi cotta
Materie Prime	Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino e non lardo(35 %), sale (2.5 %), spezie, aglio, vino bianco, noce moscata.
Caratteristiche fisiche	Filze da 6, 12 o 15 salamini; da 15 cm circa di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 250 g
Descrizione sensoriale	Colore scuro, gusto dipendente dal tipo di concia.
Tecnica di produzione	Mondatura magro e grasso (tolta la sugna) - Macinatura (con aggiunta delle spezie) - riposo per 12 ore - Insacco in budello naturale - Sgrondatura

Denominazione LUGHENIA DA PASSOLA

Territorio	Comune di Livigno
Definizione	Salame di rape e lardo suino
Materie Prime	Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.
Caratteristiche fisiche	Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25÷30 cm e diametro 2÷3 cm.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.
Tecnica di produzione	Rape raccolte d'autunno, le più piccole esiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a Volte con aggiunta di carne, insaccato in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.

Denominazione MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

Territorio	Rovato (BS)
Definizione	Preparazione alimentare a base di carne bovina.
Materie Prime	Carne (taglio: Cappello del prete), olio extravergine di oliva, aglio, pane grattato, acciughe, prezzemolo, acqua. Grana Padano DOP facoltativo.
Caratteristiche morfologiche	Una fetta di carne di spessore variabile da 1,5-2 cm presentato con condimento di colore senape/oro scuro con contorni.
Caratteristiche organolettiche	Sapido, con persistenza leggera di acciuga.
Tecnica di produzione	Il Cappello del prete viene fatto rosolare con le acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. Vengono aggiunti acqua, olio extravergine di oliva (in proporzione 3:1) e prezzemolo portando la carne a fuoco lento per circa 3 ore fino a completa cottura. Il completamento della cottura si avverte allorquando, inserendo una forchetta nella carne, fuoriesce con facilità. La carne può essere cotta anche inserendo il Cappello del prete in un apposito sacco per sottovuoto, unitamente ad acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. In questo caso il tempo necessario per la cottura dipende dalla dimensione del taglio anatomico, ma si può considerare corretto un periodo di 18 ore a 85°C. Inoltre, la base per il sugo si prepara a parte con olio extravergine di oliva, acciughe, aglio e acqua. La base del sugo viene fatta rapprendere a fuoco vivo con pane grattugiato ed eventuale Grana Padano DOP fino a diventare di consistenza cremosa. Il manzo viene posto nella casseruola dove si è rappreso il sugo affinché si scaldi e sia pronto per essere servito a fette con il sugo. Il piatto è presente nei menu di quasi tutti i ristoranti bresciani, a volte viene proposto con specifiche ricette di tradizione familiare.

Denominazione MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ

Territorio	Territorio della Regione Lombardia
Definizione	Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto.
Materie Prime	Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitriti.
Caratteristiche fisiche	Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 g.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro.
Tecnica di produzione	Macinatura del fegato con carne in giusta proporzione; vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e stagionatura.

Denominazione PANCETTA CON FILETTO

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Pancetta arrotolata con filetto all'interno
Materie Prime	Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco
Caratteristiche fisiche	Salume stagionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello.
Descrizione	Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto

sensoriale

Tecnica di produzione Mondatura della pancetta e del filetto. Salatura a secco della pancetta e arrotolamento su pezzo di filetto. Legatura con spago grosso e eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Stagionatura: circa 90 giorni.

Denominazione PANCETTA DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Insaccato di carne suina stagionato

Materie Prime Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.

Caratteristiche fisiche Diametro variabile, ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza anche variabile ma di circa 15-20 cm; colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, poco speziato, poco salato.

Tecnica di produzione Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refilato se arrotolata, mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene comunque, in entrambi i casi, distesa in marne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 gg perché prenda l'aroma ed il gusto Voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. Stagionatura: non inferiore a 45 giorni.

Denominazione PANCETTA PAVESE

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.

Materie Prime Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica
Peso da 1,5kg a 3,5 kg

Descrizione sensoriale Sapore di spezie.

Tecnica di produzione Parti ventrali del maiale - salatura a secco - salamoia con spezie e vino bianco - arrotolamento - cucitura - insaccamento - stagionatura 60gg.

Denominazione PATÈ DI FEGATO D'OCA

Territorio Lomellina

Definizione Crema di fegato d'oca

Materie Prime Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati

Caratteristiche fisiche Crema

Descrizione sensoriale Dolce, cremoso, di colore scuro.

Tecnica di produzione Cottura separatamente del Fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore) ; raffreddamento; aggiunta di burro e aromi; confezionamento.

Denominazione PETTO D'OCA STAGIONATO

Territorio Lomellina

Definizione Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 gg di vita.

Materie Prime Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).

Caratteristiche fisiche Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25/30 cm.
Peso 300gr.

Descrizione Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.

sensoriale

Tecnica di produzione Sezionatura dei petti di carne d'oca - insaporire con sale, pepe e aromi per 15 gg. - rivoltamento - asciugatura - stagionatura per 2 mesi - confezionamento sottovuoto - vendita.

Denominazione PISTO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Carne macinata e speziata

Materie Prime Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

Caratteristiche fisiche Carne trita con spezie, presentata sfusa o meglio in sacchetto di plastica

Descrizione sensoriale Pasta di salame, colore della carne imbrunita

Tecnica di produzione Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e vino; viene venduta in sacchetti di plastica alimentare.

Denominazione POLLO BRIANZOLO

Territorio Martesana, Brianza, Valli del Lario

Definizione Pollo di tipo mediterraneo con muscolatura soda ben attaccata alle ossa, senza accumuli di grasso

Materie Prime Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livornese e gallina di razza New Hampshire

Tecnica di produzione Il pollo brianzolo si ottiene allevandolo in ambienti chiusi per un periodo non superiore alle 8 settimane. In seguito, gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai 4 mesi.

Denominazione POLLO – GALLINA - CAPPONE DELLA RITIRATA

Territorio Milano e provincia

Definizione Gallina/Gallo/Cappone della Ritirata. Il Prodotto è costituito da tutte le parti edibili degli animali appartenenti alla popolazione autoctona di Gallo e Gallina della Ritirata.

Caratteristiche morfologiche Pollo di tipologia leggera, rustico, di temperamento vivace e a lento accrescimento. Taglia medio-piccola, a cresta semplice e con ciuffo nucale poco sviluppato, più allungato nel gallo e arrotondato e piccolo nella gallina. La livrea è picchiettata bianca con petto arancio per i maschi su mantellina di colore oro su fiamma nera per le femmine. Il peso medio di un gallo è di 1,6-1,8 kg, di una gallina è di 1,1- 1,2 kg.

Caratteristiche organolettiche Carne tenace e saporita, gradevole al palato.

Cenni storici Si evincono informazioni già dalla Battaglia di Magenta del 4 giugno 1859. La popolazione deriva da incroci di ciuffate allevate dalle milizie francesi durante la guerra e incrociate con pollame locale. Ritirata è il nome che fu dato a tali galline dopo il ritiro delle truppe francesi dal territorio italiano.

Tecnica di allevamento La Gallina della Ritirata predilige forme di allevamento a terra. I suoi pulcini sono ottenuti da cova naturale e sono allevati in libertà in recinti appositi. I pulcini nati da cova non naturale sono tenuti in box svezzamento fino al mese di età per essere poi liberati in ampi recinti con granaglie e foraggio liberamente accessibili. Gli animali hanno libertà di movimento e di becchettare gli integratori alimentari forniti, aumentando così così la loro massa muscolare e dando origine a carni sode e saporite. Il periodo di abbattimento per la gallina è di 6 mesi, 7 mesi per il gallo e 8 mesi per il cappone.

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA

Territorio	Valtellina
Definizione	Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato per stagionatura lenta ma omogenea
Materie Prime	Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro
Caratteristiche fisiche	Sferoidali, ovalizzati; peso da 1 a 1.5 kg.
Descrizione sensoriale	Gusto derivante dalla concia, all'esterno insaccato e legato, carne di color rosato.
Tecnica di produzione	Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. In pellicola naturale (ricavata dallo stomaco = sierosa = pellicine). Legato a mano con spago. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE

Territorio	Alta Valtellina
Definizione	Prosciutto di noce, ricoperti di pepe
Materie Prime	Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.
Caratteristiche fisiche	Sferoidali, ovalizzati, ricoperti di pepe. Peso 1 ÷ 1.5 kg.
Descrizione sensoriale	Prevale il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.
Tecnica di produzione	Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Denominazione PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Territorio	Lomellina
Definizione	Coscia e anca d'oca intere provenienti da animali con almeno 180 gg di vita.
Materie Prime	Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati
Caratteristiche fisiche	Forma del pezzo anatomico Peso 300/400 gr.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, delicato, intenso; colore rosso scuro.
Tecnica di produzione	Sezionatura delle cosce di carne d'oca - insaporire con sale, pepe e aromi per 15 gg. - rivoltamento - asciugatura - stagionatura per 2 mesi - confezionamento sottovuoto - vendita.

Denominazione PROSCIUTTO COTTO

Territorio	Tutto il territorio regionale
Definizione	Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale
Materie Prime	Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.
Caratteristiche fisiche	Forma a cono tronco schiacciato Peso 8/10 Kg.
Descrizione sensoriale	Sapore di carne cotta Colore rosa
Tecnica di produzione	Disossatura - rifilatura coscia - salamoia - introduzione salina nella femorale - massaggio - pressatura in stampo - cottura 12 h - raffreddamento e riposo per 48 ore - confezionamento.

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"

Territorio	Provincia di Bergamo
Definizione	prosciutto crudo stagionato
Materie Prime	coscia di suino, sale, aromi
Caratteristiche fisiche	Forma tondeggiante, privo del piedino. Peso: 9-12 kg, 7-9 kg (disossato).
Descrizione sensoriale	Sapore delicato e dolce, poco salato. Aroma fragrante appena aromatizzato.
Tecnica di produzione	Ricevimento materia prima e stoccaggio in cella frigorifera; rifilatura, per ottenere la caratteristica forma tondeggiante e favorire la successiva salagione; salatura in due fasi; massaggio e riposo; lavatura, per togliere eventuale sale ed impurità, e asciugatura; toelettatura e sugnatura al fine di proteggere le parti scoperte ed eventuali screpolature con grasso di maiale aggiunto di sale e pepe (sugna); steccatura a campione, con ago di osso di cavallo per verificare il buon andamento del processo di trasformazione; stagionatura con fieno. Trascorsi 12 mesi il prosciutto viene marchiato.

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Territorio	Oggiono (LC)
Definizione	Prosciutto crudo
Materie Prime	suino, sale
Caratteristiche fisiche	Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato ma anche venduto con osso. Peso 7 ÷9 kg disossato.
Descrizione sensoriale	Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.
Tecnica di produzione	Coscia fresca suino italiano (in alternativa estero). Ricevimento con controllo scheda: lotto, ispezione, pH, temperatura interna ed esterna. Sosta in cella. Salatura su carrelli, con pezzi disposti separati, aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo 1 settimana, massaggio a nastro, finitura a mano. Leggera risalatura (facoltativa). Sosta di 3 settimane in cella con spazzolatura finale, quindi 2 settimane di pre-riposo con Umidità e Temperatura controllate. 4 settimane di riposo. Lavaggio, dopo 50÷60 giorni complessivi, con acqua calda. 2 giorni in essiccatoio, quindi stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5÷6 mesi, sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. Stagionatura complessiva: 10÷12 mesi.

Denominazione PROSCIUTTO MANTOVANO

Territorio	Mantova
Definizione	Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni
Materie Prime	Suino, sale
Caratteristiche fisiche	Coscia di almeno 8 kg disossata.
Descrizione sensoriale	Prosciutto crudo di sapore dolce, consistenza morbida, colore scuro.
Tecnica di produzione	Le cosce di suini pesanti vengono salate a mano e stagionate per circa 12 mesi

Denominazione QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO

Territorio	Lomellina
Definizione	Parti di oca divisa in quarti con la pelle.
Materie Prime	Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.
Caratteristiche fisiche	Forma dei singoli quarti. Peso 100/150 gr.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, profumo di viola, colore marroncino chiaro.
Tecnica di produzione	Pezzi d'oca - salatura - cottura nel grasso sciolto - riempimento e chiusura in vaschette.

Denominazione SALAM CASALIN

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	salame preparato con l'utilizzo di suini allevati in azienda e trasformati direttamente nella stessa nel rispetto della tradizione rurale.
Materie Prime	Carne e grasso di suino maturo con aggiunta di sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata, salnitro.
Caratteristiche fisiche	salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura. Peso varia da 800g a 3kg. Diametro da 4 a 10 cm. Lunghezza tra i 20 e i 50 cm
Descrizione sensoriale	Sapore: armonia di sapore senza prevalenza di sale o di concia Odore: pulito, senza indizi di muffa o di rancido; fragrante e complesso per sentori di processi di fermentazione e stagionatura con giusta armonia fra carne e concia; fine aroma di aglio
Tecnica di produzione	Sezionate le mezzene, si procede alla selezione delle carni nobili. La carne viene quindi tagliata a liste e macinata con piastra da 8-12 mm. Il trito steso su un tavolo e condito con la concia ad una temperatura di circa 10-12°C. Il pesto viene quindi mescolato a mano e insaccato in budelli naturali opportunamente lavati. Gli insacchi vengono legati a mano, disposti su pertiche e posti nei locali di asciugatura per i primi 4-5 giorni per arrivare nei locali di stagionatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi per pezzature maggiori

Denominazione SALAME CON LINGUA

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Salume con parte magra e lingua salmistrata
Materie Prime	Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro
Caratteristiche fisiche	Cilindro di 15 cm di diametro. Peso > 4 kg.
Descrizione sensoriale	Colore roseo, gusto speziato.
Tecnica di produzione	Macinatura del magro e impastamento con la concia, insacco in budello naturale di almeno 15 cm di diametro. Viene introdotta la lingua , precedentemente salmistrata, intera. Si stagiona due mesi e si consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.

Denominazione SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGLIO

Territorio	Comune di Quinzano d'Oglio (BS)
Definizione	Salame stagionato di suino da bollire in acqua.
Materie Prime	Carni di suino provenienti dai tagli di coppa, spalla, coscia, lonza, pancetta, carne intercostale e grasso di gola (maiale integrale); sale, spezie, salnitro. Eventuale aggiunta di aglio e vino rosso. Budello naturale.
Caratteristiche morfologiche	La consistenza della carne, dopo la cottura è morbida e succosa (mostosa). Il colore dell'impasto è rosa, senza sfumature brunastre o violacee. La pezzatura è di 1-1.5 kg, con legatura classica.
Caratteristiche organolettiche	Il sapore è gustoso e leggermente dolciastro ed aromatico, privo di tracce di grasso. L'odore è unico e inconfondibile di insaccato cotto (ma da non confondere con i più conosciuti cotechino e zampone).
Tecnica di produzione	Per la preparazione del salame vengono utilizzate solo carni di suini allevati allo stato brado o in locali ben areati e spaziosi, alimentati con prodotti quali soia, granoturco, orzo, erba medica, ortaggi. Le carni, in mezzene o quarti, sono tenute a riposo per almeno 7-8 ore a circa 4°C. Vengono quindi sezionate e disossate e lasciate ancora a riposo per 10-12 ore. Si procede poi a tritare le carni mediante una trafilatrice (compresa tra n. 6 e n. 8), segue la conciatura con sale non superiore al 2.5%, spezie e salnitro. I salami vengono insaccati in budelli naturali. È ammesso l'utilizzo dell'aglio e/o vino rosso in modeste quantità. L'asciugatura dura 8 giorni: trascorso tale periodo non può più essere destinato alla pentola ma deve essere stagionato ulteriormente per essere destinato al taglio come insaccato crudo. Cotto, viene servito come secondo piatto, accompagnato con polenta, con un contorno variabile (spinaci lessi, purè di patate, piselli) o come antipasto con una fetta di polenta abbrustolita. Viene consumato prevalentemente nella stagione autunnale poiché il periodo di macellazione e produzione si protrae da ottobre a febbraio.

Denominazione SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Salame crudo di suino a stagionatura media
Materie Prime	Carne suina, sale, vino, aglio, pepe, nitrato di sodio
Caratteristiche fisiche	Prodotto compatto e morbido al tatto
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e delicato
Tecnica di produzione	Macinatura con fori da 12 mm, aggiunta di sale, pepe nero, infuso d'aglio, vino rosso, nitrati, insaccatura in budello di suino, legatura con spago, stagionatura a 16 – 18°C per 60 – 90 giorni.

Denominazione SALAME DA CUOCERE

Territorio	Territorio della Provincia di Pavia
Definizione	Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.
Materie Prime	Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza. Peso 3,5 - 4,5 hg
Descrizione sensoriale	Profumo delicato dii aromi, gusto di spezie e aglio.
Tecnica di produzione	Macinazione delle carni - insaporire con aromi e aglio - insaccatura in budello torto di bovino - legatura in filze - asciugatura per 2/3 gg.

Denominazione SALAME DELLA BERGAMASCA

Territorio	Bergamo e provincia.
Definizione	Insaccato di carne suina
Materie Prime	Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.
Caratteristiche fisiche	Peso variabile da 0,5 a 1,5 Kg. Diametro di circa 7-9 cm. Lunghezza variabile 15-30 cm. Colore rosso vivo
Descrizione sensoriale	Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato.
Tecnica di produzione	Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone; questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali.

Denominazione SALAME DI FILZETTA

Territorio	Tutto il territorio regionale
Definizione	Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo
Materie Prime	Parte magra(75%): refilatura prosciutti, spalla, lombo. Parte grassa (25%): gola, sale, pepe, spezie varie, aglio, vino, salnitro
Caratteristiche fisiche	Forma cilndrica regolare, consistenza morbida, diametro circa 560 mm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinato medio-fine.
Descrizione sensoriale	Colore: rosa chiaro Odore: aglio prevalente Sapore: traccia di acidulo
Tecnica di produzione	Preparazione del magro e grasso, mistura, macinatura, impastatura, insaccatura, legatura, asciugatura, stagionatura (circa 90 giorni)

Denominazione SALAME DI MONTISOLA

Territorio	Monte Isola (BS)
Definizione	Insaccato di carne suina stagionato e affumicato
Materie Prime	Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola perché non vi sono più allevatori a Montisola.
Caratteristiche fisiche	Peso variabile ma di circa 500-800 g, diametro di 5 cm circa. Colore scuro.
Descrizione sensoriale	Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.
Tecnica di produzione	La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali. Dopo 5-6 gg si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una Volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

Denominazione SALAME DI TESTA

Territorio	province di Como e Lecco
Definizione	Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto
Materie Prime	Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, nitrati e nitriti
Caratteristiche fisiche	Cilindro di 20 cm di diametro per 30 cm di lunghezza; peso circa 5 kg. In budello naturale (può essere anche più piccolo).
Descrizione sensoriale	Colore rosato con caratteristico aroma speziato.
Tecnica di produzione	La parte carnea viene passata al trita carne dove si aggiunge la concia; insacco in budello naturale o artificiale. Asciugatura. Va consumato previa cottura.

Denominazione SALAME D'OCA CRUDO

Territorio	Lomellina
Definizione	Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.
Materie Prime	Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali, Nitrati.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica allungata di 30/40 cm di lunghezza e 7/8 cm di diametro. Peso 600/900 gr.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e delicato con profumo di viola, colore rosso porpora.
Tecnica di produzione	Carne suina e carne d'oca-macinazione-insaporire con sale, pepe e aromi- insaccatura -legatura-stagionatura 3 mesi.

Denominazione SALAME D'OCA ECUMENICO

Territorio	Lomellina
Definizione	Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella pelle del collo dell'oca.
Materie Prime	Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)
Caratteristiche fisiche	Forma conica sottile allungata di pera rovesciata. Peso 400/880 gr.
Descrizione sensoriale	Sapore caratteristico di carne d'oca, profumo delicato di viola.
Tecnica di produzione	Carne e grasso di oca - macinazione - aromatizzazione - insaccatura manuale nella pelle del collo dell'oca - legatura - stagionatura 60 gg.

Denominazione SALAME MANTOVANO

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Salame ottenuto da carni suine dai seguenti tagli: spalla, prosciutto, coppa, lombo, triti, grasso suino di pancetta e guanciale
Materie Prime	Carni suine fresche, ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e frazioni muscolari striate e adipose. Sale (massimo 2,5%), pepe macinato e/o in grani (massimo 0,3%), aglio naturale pelato e pestato a poltiglia, disperso nel vino rosso, spezie (massimo 0,3%), salnitro, acido ascorbico e/o suo sale.
Caratteristiche fisiche	Peso compreso tra 500 e 2.000 g. Diametro non inferiore a 50 mm Lunghezza compresa tra 15 e 50 cm. Forma cilindrica non regolare. Consistenza morbida, ben aggregato
Descrizione sensoriale	Profumo delicato, gradevolmente speziato, con aroma di aglio e sentore dei processi di stagionatura
Tecnica di produzione	Le carni sono mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi. Segue una macinatura in tritacarne, ad una temperatura maggiore di 0 °C, in stampi con fori di 8-10 mm. Le carni macinate sono quindi miscelate con gli ingredienti, tale miscelazione prosegue fino al raggiungimento della coesione tipica dell'impasto. L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato manualmente con spago. L' asciugatura può essere statica e/o ventilata, con temperatura compresa tra 12-23 °C, per un periodo massimo di 10 giorni, per ottenere una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento. La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra 11 e 16 °C. Il tempo di stagionatura non deve essere inferiore ai 42 giorni, compresa la fase di asciugatura.

Denominazione SALAME MILANO

Territorio	Tutta la Lombardia
Definizione	Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino
Materie Prime	Carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai >20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio e vino
Caratteristiche fisiche	Lunghezza da 20 a 60 cm; larghezza da 6 a 11 cm. Peso 2-3 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e delicato; colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

Tecnica di produzione Preparazione carni, mondatura frazioni muscolari e adipose, sosta refrigerata parti mondate, macinatura parti grasse e magre in tritacarne con fori di 3-3,5 mm di diametro, impastatura ingredienti, insaccatura in budello naturale cucito, legatura con spago o rete, asciugamento (tra 15 e 25°C o tra 3 e 7°C), stagionatura (tra 9° e 13°C) da 3 a 9 settimane in base alle dimensioni del diametro del salame.

Denominazione SALAME NOSTRANO DI STRADELLA

Territorio Stradella (PV)

Definizione Insaccato di carne suina dalla forma cilindrica, di varie pezzature e varie stagionature

Materie Prime Carne suina (maiali provenienti dal circuito del suino pesante italiano), sale, pepe, vino, aglio, aromi, zuccheri, nitrato e nitrito di sodio

Caratteristiche fisiche Peso a fine stagionatura non inferiore ai 400 g. Diametro al momento della preparazione non inferiore ai 55 mm. Lunghezza al momento della preparazione non inferiore ai 150 mm.

Descrizione sensoriale Le caratteristiche sensoriali sono funzione della stagionatura: profumo più delicato e aroma più dolce con colore rosso brillante per le stagionature più brevi, mentre il profumo sarà più intenso, marcato e molto più saporito con rosso tendente al marroncino per le stagionature più prolungate.

Tecnica di produzione La materia prima, dopo essere arrivata dai macelli, viene selezionata e stoccata in celle frigorifere per riposare almeno una notte. Le carni verranno macinate a grana grossa (12 mm), mescolate con gli altri ingredienti e l'impasto ottenuto insaccato in budella naturali di diverso calibro. Dopo una fase di asciugatura, in funzione della pezzatura e delle condizioni metereologiche, il salume subisce l'affinamento e poi la stagionatura per un periodo variabile da 80 a 210 giorni.

Denominazione SALAME PANCETTATO

Territorio Mantova

Definizione Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa

Materie Prime Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, varie dimensioni. Peso da 1 a 3 kg circa.

Descrizione sensoriale Salume con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.

Tecnica di produzione Vengono mondate e tritate separatamente le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani. Si insacca in budello naturale e si asciuga. Leggermente affumicato, si stagiona di almeno 6 mesi.

Denominazione SALAME SOTTO GRASSO

Territorio Lomellina

Definizione Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto.

Materie Prime Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.

Caratteristiche fisiche Forma leggermente curva di lunghezza 15-20 cm. Peso 300 g.

Descrizione sensoriale Consistenza morbida, gusto leggermente piccante dovuto allo strutto.

Tecnica di produzione Macinazione delle carni - insaporire con aromi - insaccatura in torta per cacciatori - asciugatura e breve stagionatura - conservazione sotto strutto.

Denominazione SALAMELLE DI MANTOVA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto

Materie Prime Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

Caratteristiche fisiche Insaccato fresco in filza, lunghezza 15÷20 cm, diametro 4 cm, peso circa 250 g

Descrizione sensoriale Salume fresco, con aspetto bagnato del budello; difetti non evidenti perché fresco

Tecnica di produzione Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie, insacco in torto. Breve asciugatura.

Denominazione SALAMINA MISTA

Territorio Regione Lombardia

Definizione Insaccato di carni suine/equine/bovine da consumarsi fresco cotto oppure dopo breve stagionatura.

Materie Prime Carni magre e grasse di suino, oppure bovino o equino, anche miste; sale, pepe, aromi naturali, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, peso circa 200 gr.

Descrizione sensoriale Consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato, sapore di tipico di carni insaccate e aromi.

Tecnica di produzione Macinazione e miscela delle carni, aggiunta di sale e aromi e dell'infuso di aglio nel vino, insacco in budello naturale o sintetico, eventuale stagionatura per 3/4 mesi.

Denominazione SALAMINI DI CAPRA

Territorio Comasco e varesotto

Definizione Salamini crudi di carne di capra e di suino

Materie Prime Carne di capra (33%), carne di suino (33%), lardo o pancetta (33%), pepe e sale, spezie, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche Lunghezza 10-12 cm (cacciatore) ÷ 30 cm (salame). Peso 50÷500 g.

Descrizione sensoriale Gusto più saporito rispetto a quello di maiale per la presenza della carne di capra. Colore rosso scuro.

Tecnica di produzione Pulitura della carne di capra - mondatura del grasso di capra - macinatura della carne insieme al suino, pancetta e lardo - aggiunta di sale, pepe e aglio infuso nel vino - insaccatura in torto di manzo - stagionatura 3-4 mesi.

Denominazione SALAMINI DI CAVALLO

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Salamino stagionato di equino e grasso suino

Materie Prime Carniccio equino, pancetta suina (35 %), sale (2,5 %), pepe nero (spezzato a ¾), aglio, vino bianco.

Caratteristiche fisiche Salamino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso circa 150 g.

Descrizione sensoriale Gusto fresco di carne di cavallo, aroma dolce, impasto leggermente occhiato. Colore scuro.

Tecnica di produzione Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello tòrto - Sgrondo - Stagionatura per almeno 30 giorni.

Denominazione SALAMINI DI CERVO

Territorio Territorio della Provincia di Sondrio

Definizione Prodotto analogo a quello in puro suino, con pancetta per la parte grassa.

Materie Prime Cervo, pancetta suina, spezie, sale

Caratteristiche fisiche Salamino in budello naturale, in filze da tre. Lunghezza cad. 20 cm.

Descrizione sensoriale Tipica della materia prima di partenza. Colore scuro; coriaceo.

Tecnica di produzione Mondatura - Macinatura - Impastamento - Insacco in budello naturale - Asciugatura - Stagionatura (circa 1 mese).

Denominazione SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio Alta Valtellina (Valmalenco)

Definizione Salamini misti (suino e bovino)

Materie Prime Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, salnitro.

Caratteristiche fisiche Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegati ad U, peso circa 300 g.

Descrizione sensoriale Gusto del manzo e del vin brulé, colore dell'impasto scuro.

Tecnica di produzione Macinatura a grana medio-fine. Insacco in torto da 38÷40 mm di diametro; 2-3 giorni di asciugatura e 30 giorni di stagionatura.

Denominazione SALSICCIA DI CASTRATO OVINO

Territorio Valle Camonica

Definizione Insaccato fresco di carne ovina

Materie Prime Carne ovina sgrassata, sale (250g per 8kg carne), pepe macinato, spezie, aglio pestato, salnitro, brodo di ossa e carne.

Caratteristiche fisiche Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile

Descrizione sensoriale Delicata, con gusto caratteristico ed inconfondibile. Morbida, fresca, di colore rosso mattone internamente, grigiastro esternamente; molto

Tecnica di produzione Si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

Denominazione SANGUINACCIO O MARZAPANE

Territorio Basso pavese, Lomellina

Definizione Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

Materie Prime Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.

Caratteristiche fisiche Forma arcuata, 20 cm circa di lunghezza. Peso 200÷500 g.

Descrizione sensoriale Sapore dolce di salame cotto, aromatizzato; consistenza morbida.

Tecnica di produzione Macinazione carni, aggiunta pane e sangue - insaporire con aromi - insaccatura - asciugatura.

Denominazione SLINZEGA BOVINA

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Stagionato intero di carne bovina

Materie Prime Coscia manzo (fascia fesa francese o della noce; copertura punta d'anca). Pezzature più limitate della bresaola. Cannella, garofano, pepe, aglio, alloro in vino rosso a macerare.

Caratteristiche fisiche Cilindrica come da formatura; peso 300 ÷ 800 g.

Descrizione sensoriale Carne scura, gusto dello stagionato

Tecnica di produzione Pulitura accurata da nervi e grasso, formata a cilindro di 2 ÷ 4 hg di pezzatura. Salatura come bresaola, spezie triturate e non macinate fini. Stagionatura circa 30 giorni.

Denominazione SLINZEGA DI CAVALLO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Stagionato intero di equino

Materie Prime Spalla di equino (è il taglio migliore), sale (2.5%), spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.

Caratteristiche fisiche In funzione del taglio anatomico; peso 600 ÷ 700 g.

Descrizione sensoriale Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.

Tecnica di produzione Refilatura dopo sezionamento taglio anatomico. Salatura a secco (2.5 %), 8 ÷ 10 giorni di salamoia con 2 mosse. Asciugatura. Stagionatura per almeno 2 mesi.

Denominazione SOPPRESSATA BRESCIANA

Territorio Provincia di Brescia.

Definizione Insaccato di carne suina, da consumare sia fresco che stagionato

Materie Prime Carne suina mista (guanciale e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche Peso 1÷1,5 kg, relativamente morbido appena prodotto, stagionando indurisce.

Descrizione sensoriale Gusto caratteristico, simile al salame, con sapore meno raffinato.

Tecnica di produzione Il prodotto si ottiene applicando la macinatura grossa delle parti miste del maiale, mentre il guanciale ed il filetto vengono tagliati a cubetti con il coltello. Si uniscono i due impasti e si miscelano con le spezie, il vino, l'aglio e il sale.
L'insacco avviene in budelli naturali ed il prodotto viene stagionato almeno tre mesi, se da stagionare. Nel caso sia preparato come prodotto da cuocere, gli ingredienti restano gli stessi ad eccezione del filetto, che viene sostituito con la lingua. Il gusto finale del prodotto cambia molto, ma la tradizione e la pratica insegnano che la lingua ha tempi di stagionatura diversi rispetto alle carni, quindi non si presta a stagionare negli insaccati, mentre si armonizza bene in cottura.

Denominazione VERZINI

Territorio Tutto il territorio regionale

Definizione Carne macinata di suino insaccata a salamini da consumarsi fresca previa cottura.

Materie Prime Carne di suino (75%), grasso di suino (25%) macinati, sale, pepe, spezie.

Caratteristiche fisiche Lunghezza 5-6 cm. A filze da tre pezzi.

Descrizione sensoriale Gusto dolce di carne speziata, consistenza morbida. Colore rosa chiaro.

Tecnica di produzione Carni tritate - miscelazione - aggiunta sale, spezie e pepe - insaccatura.

Denominazione VIOLINO

Territorio Valle Camonica

Definizione Prosciutto di capra o di pecora.

Materie Prime Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche Ha la forma di un mini prosciutto, colore scuro esternamente, mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.

Descrizione sensoriale Gusto dolciastro, ricorda in parte il prosciutto, ma ha il gusto di carne di capra o pecora.

Tecnica di produzione La produzione è identica sia che si usi capra o che si usi agnello. Si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi si mette in salamoia con vino, sale e spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 gg. Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il sale della salamoia, e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente). Si stagiona per almeno 60 gg.

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

Territorio Valli del Luinese (VA)

Definizione Prosciutto di capra a forma di violino

Materie Prime Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna), vino

Caratteristiche fisiche Coscia di capra a forma di violino
peso 1-1,2 kg

Descrizione sensoriale Sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino

Tecnica di produzione Macellazione capra adulta - sezionamento - prelievo coscia - preparazione misto (vino, sale, spezie) - macerazione coscia con misto (per 20gg)- massaggio e rivoltamento ogni giorno - asciugatura (1 settimana)- stagionatura (2 mesi)

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.

Materie Prime Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

Caratteristiche fisiche Forma appiattita e triangolare. Peso 1÷2 kg

Descrizione sensoriale Gusto della carne con cui è stato prodotto, colore rosso intenso, aspetto del violino (viene appoggiato sulla spalla per essere tagliato con il coltello a figurare le movenze del suonatore di violino)

Tecnica di produzione Sezionatura del pezzo anatomico; salatura a secco; in vasca per un giorno (1 mossa); 3 ÷ 7 giorni di asciugatura. I tagli di carne vengono marinati con le spezie e fatti stagionare in locali ventilati e freschi per circa 60 giorni.

Categoria 5 - FORMAGGI

Denominazione AGRI DI VALTORTA

Territorio Alta Valle Brembana (BG)

Definizione Formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda, fresco

Materie Prime Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche Diametro 3-4 cm, scalzo 4-6 cm.
Peso circa 100 grammi

Descrizione sensoriale Sapore: delicato ed aromatico
Odore: delicato
Colore: bianco

Tecnica di produzione Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15 °C.
Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per Kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Denominazione BAGOSS

Territorio Alpeggi e fondo valle di Bagolino

Definizione Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.

Materie Prime Latte, caglio, sale, zafferano

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura, crosta oleata, pasta consistente, talvolta con piccole occhiature.

Descrizione sensoriale Sapore tipico intenso, di formaggio stagionato; odore caratteristico, penetrante, persistente; colore giallo paglierino.

Tecnica di produzione Latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, che viene parzialmente scremato per affioramento. Il latte viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.

Denominazione BERNARDO

Territorio Clusone, Valle Seriana (BG)

Definizione Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.

Materie Prime Latte(latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica: 15 cm diametro, 5 cm scalzo
Peso: 0,5-1 Kg.
Colore: giallo-rossastro

Descrizione sensoriale Sapore delicato e gradevole

Tecnica di produzione Viene prodotto con il latte crudo ed intero di una sola mungitura. Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 min. scaldando a 34-35 °C. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi di produzione con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore.
Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivolta la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 min. poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda in 5-6 min. la cagliata tra i 35 ed i 40 °C. si lascia quindi la cagliata in riposo per circa 10 min., poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche Volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15 °C. dopo tre giorni si inizia la salatura a secco

salando ogni faccia 3-4 Volte a distanza di 24-48 h.
La stagionatura si protrae per 15-20 gg.

Denominazione BRANZI

Territorio	Alta Val Brembana
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, a stagionatura medio-lunga
Materie Prime	Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm peso 8-13 Kg. Crosta sottile.
Descrizione sensoriale	Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico.
Tecnica di produzione	Si produce con il latte intero di due mungiture che viene conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37 °C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47 °C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una Volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura può avvenire e dura 8/12gg ripetendola a giorni alterni, o come in questo caso, in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60gg ma si può prolungare anche fino ad un anno.

Denominazione CADOLET DI CAPRA

Territorio	Valle Camonica (BS)
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte di capra, caglio e sale
Caratteristiche fisiche	Forma quadrata, dimensioni: lato 8-9 cm, scalzo 3-5 cm. Peso: circa 300 g. Pasta morbida ed elastica
Descrizione sensoriale	Gusto gradevole, dolce, leggermente acido, odore delicato, leggermente acidulo, colore bianco.
Tecnica di produzione	Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36 °C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola Volta per faccia nell'arco delle 24 h. La stagionatura dura 15 gg.

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Territorio	Tutta la Lombardia
Definizione	Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura
Materie Prime	Latte di capra, caglio, sale (pepe , erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione)
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza peso 100-200 gr.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce, delicato un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa.
Tecnica di produzione	Latte intero di capra, trattamento termico (facoltativo), aggiunta di fermenti lattici e di caglio, coagulazione lenta a 20°C per 24 ore, rottura coagulo, salatura manuale, maturazione rapida (2 giorni), stagionatura (1 settimana)

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Territorio	Tutta la Lombardia
Definizione	Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura
Materie Prime	Latte di capra, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica o a parallelepipedo Peso 200-250 g
Descrizione sensoriale	Crosta grigia sottile, pasta bianca morbida, odore leggermente forte, sapore gustoso saporito
Tecnica di produzione	Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35°C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura in superficie - maturazione (30 gg) - rigirato 2 o 3 Volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana.

Denominazione CAPRINO VACCINO

Territorio	Tutto il territorio regionale
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco
Materie Prime	Latte, sale, caglio, eventuali spezie
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica Peso 80 - 160 gr. Lunghezza 10 cm.
Descrizione sensoriale	Sapore fresco acidulo-aromatico. Colore bianco o delle spezie.
Tecnica di produzione	Latte intero vaccino pastorizzato - aggiunta fermenti lattici + caglio - coagulazione - rottura cagliata con ramino - disposizione cagliata nei fagotti - legatura fagotti -sgrondatura - eventuale versatura in tramogge (aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato) - formatura - eventuale speziatura - avvolgimento in carta pergamena - confezionamento in vaschetta.

Denominazione CASATTA DI CORTENO GOLGI

Territorio	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.
Definizione	Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato
Materie Prime	Latte, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Peso varabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm. Pasta non dura, con occhiature non troppo grosse.
Descrizione sensoriale	Per la tipologia di produzione presenta una leggera acidità, caratteristica.
Tecnica di produzione	Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36 °C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una Volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda. La stagionatura è di 2÷5 mesi.

Denominazione CASOLET

Territorio	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana
Definizione	Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, sale, caglio
Caratteristiche fisiche	Forma di trancio, a base triangolare, peso di circa 2,5 kg. Pasta compatta e bianca, con la stagionatura diventa paglierina; crosta giallo-biancastra.

Descrizione sensoriale	Formaggio dolce, con gusto delicato, di latte.
Tecnica di produzione	Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36 °C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo (circa 30 min) e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38 °C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 min e si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento. Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche. La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in salamoia. La stagionatura è di 15-30 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Denominazione CASORETTA

Territorio	Val d'Intelvi (CO)
Definizione	Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale.
Caratteristiche fisiche	Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg.
Descrizione sensoriale	Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.
Tecnica di produzione	Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10÷15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più Volte per la salatura a secco che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese.

Denominazione CRESCENZA

Territorio	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)
Definizione	Formaggio ottenuto da latte pastorizzato, consistenza molle, a pasta cruda, fresco
Materie Prime	Latte pastorizzato, lattoinnesto naturale, caglio, sale.
Caratteristiche fisiche	Forma parallelepipedo 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g ÷ 1 Kg.
Descrizione sensoriale	Latteo, leggermente acidulo-amarognolo, consistenza morbida.
Tecnica di produzione	Latte pastorizzato + lattoinnesto naturale - aggiunta caglio - coagulazione - rottura coagulo - riempimento stampi - stufatura - rivoltamenti - posizionamento in salamoia per 1h - confezionamento.

Denominazione FATULI'

Territorio	Valle Camonica (BS)
Definizione	Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura
Materie Prime	Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, diametro 20-25 cm, scalzo 3-5 cm, peso 400-500 g circa. Pasta morbida ed elastica.
Descrizione sensoriale	Sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive.
Tecnica di produzione	Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato poiché si aggiunge il caglio a 28-30 °C. Si attende la formazione del coagulo e, una Volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40 °C per circa 10 min, si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 min fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 min, quindi si estrae e si mette nelle formine. Una Volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo da grattugia.

Denominazione FIORONE DELLA VALSASSINA

Territorio	Valsassina
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, può essere speziato, fresco o stagionato
Materie Prime	Latte vaccino, caglio , sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica: 5 cm di diametro e 7 di scalzo. Peso circa 200 g.
Descrizione sensoriale	Fresco: pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera estate; acidulo, fragrante.
Tecnica di produzione	Raccolta latte; riscaldamento in caldaia fino a 30 ÷ 33 °C; aggiunta di siero e / o caglio. Riposo 24 h in locale a 20 °C. Estrazione con spannarola e disposizione in sacco dentro a stampi; sgrondatura per 12 ÷ 24 h, quindi salatura. Fresco con aggiunta di un terzo del sale, in 5 ÷ 6 giorni si stagiona. Cambio teli per il più stagionato (che ha microflora del Taleggio). 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

Denominazione FIURI' O FIURIT

Territorio	Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche
Definizione	Fiore di ricotta
Materie Prime	Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.
Caratteristiche fisiche	Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo.
Descrizione sensoriale	Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco.
Tecnica di produzione	La preparazione non ha particolarità, perché è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Infatti portando il siero alla temperatura di 85-90 °C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di "fioritura" cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il fiurit mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo il prodotto è pronto, si lascia raffreddare e lo si mantiene in frigorifero.

Denominazione FONTAL

Territorio	Tutta la Lombardia
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione
Materie Prime	Latte, caglio, sale, batteri lattici
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda, concava di diametro 30-40 cm con scalzo 8-10 cm. Peso 8-12 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche

Tecnica di produzione	Latte vaccino, pastorizzazione, innesto di lattococchi mesofili, coagulazione a 30-35°C per 25-35 min, pressatura per lo spurgo del siero, aggiunta sale, immersione in salamoia, stagionatura a 8/10°C per 40-60 gg

Denominazione **FORMAGELLA DI MENCONICO**

Territorio	Area montana dell'Oltrepò pavese
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale
Caratteristiche fisiche	Formaggetta bassa e rotonda; diametro 20 cm, peso da 600 gr a 1 kg
Descrizione sensoriale	sapore dolce e delicato a consistenza molle
Tecnica di produzione	Latte di 2 mungiture, pastorizzazione, aggiunta fermenti lattici, coagulazione a 37°C per 45', rottura media del coagulo, salatura in salamoia, stagionatura (da 15 a 40 gg)

Denominazione **FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA**

Territorio	Val Brembana
Definizione	Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a media-lunga stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5÷2 Kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.
Descrizione sensoriale	Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a Volte è leggermente acidulo per difetti di produzione.
Tecnica di produzione	La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e si impiega latte crudo, intero od eventualmente si screma manualmente il latte della prima mungitura (anche se la tradizione vuole latte di una sola mungitura intero). La massa viene scaldata fino alla temperatura di 34-36°C e quindi vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende che si formi il coagulo e quindi si rompe con la spannarola delicatamente in superficie. Si lascia riposare per altri 5 min, quindi si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40÷42 °C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola (15--20 min.). Si lascia riposare e depositare sul fondo per circa 10 min. e si estrae disponendo la cagliata nelle formine. La salatura avviene a secco. La stagionatura va dai 25-30 giorni se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.

Denominazione **FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE**

Territorio	Valle di Scalve (BG).
Definizione	Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, facce piane diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm Peso 1,5-2 kg , pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.
Descrizione sensoriale	Gusto gradevole, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione, delicato.
Tecnica di produzione	Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32 °C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 min. si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40÷42 °C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min), quindi si lascia depositare e riposare per 15 min. e si estrae mettendo la cagliata nelle formine. La salatura si fa a secco per 3-4 Volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15 °C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

Denominazione **FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA**

Territorio	Valle Sabbia
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta morbida, semicotta, a breve-media stagionatura
Materie Prime	Latte pastorizzato o crudo, fermenti lattici, *Penicillium candidum*, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Diametro 18 cm, scalzo 5-6 cm. Peso circa 1,7-1,8 Kg. Crosta giallo/bianco e pasta paglierina.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, pieno, profumo di latte.
Tecnica di produzione	Per la produzione si usa latte intero pastorizzato. Si porta a temperatura di 38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici, il *Penicillium* ed il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semicottura) fino a 41 °C rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola. Raggiunti i 41 °C si lascia depositare la cagliata e la si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 gg, ma a Volte si protrae fino a 60 gg.

Denominazione **FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA**

Territorio	Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a media-lunga stagionatura, grasso, a pasta semicotta
Materie Prime	Latte, caglio, sale.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, scalzo convesso diametro 16-20 cm; scalzo 4,5-8 cm, 1,5-2 kg circa. Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con occhiatura variegata. Crosta liscia e sottile, bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce ed aromatico, più intenso con la stagionatura, profumo delicato, leggermente acidulo.
Tecnica di produzione	La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35÷38 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza Voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42 °C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

Denominazione **FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA**

Territorio	Valle Trompia
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, peso 1.8 - 2 Kg, diametro 20-25 cm scalzo circa 4 cm. Crosta sottile, pasta morbida

al taglio con occhiatura piccola sparsa.

Descrizione sensoriale Gusto delicato, dolce, con profumo di latte.

Tecnica di produzione Viene prodotta con latte intero vaccino, aggiunto di batteri lattici durante la lavorazione
Il latte subisce un trattamento termico di pastorizzazione lenta/termizzazione (62°C per 30 minuti)
La temperatura di coagulazione è di 35°C÷38°C, a questa temperatura si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con la rottura del coagulo fino a dimensioni medie (nocciola), mentre si riscalda la cagliata fino a 40÷42°C.
La salatura si ottiene a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA

Territorio Valle Camonica

Definizione Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1 Kg e 1.5 Kg. Scalzo di circa 4 cm. Colore della crosta paglierino, pasta di colore paglierino chiaro che si intensifica con la stagionatura.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, profumo di latte.

Tecnica di produzione La produzione tradizionale dice di utilizzare il latte crudo, appena munto, al quale vi si aggiunge il caglio e si attende che si formi il coagulo (circa 30 min.).
Una Volta ottenuta la coagulazione si rompe la massa con la "spannarola" e quindi con lo spino, fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando contemporaneamente fino a 39 °C.
La salatura si attua in sole due Volte a secco.
La stagionatura va dai 15 gg fino ai 40 gg.

Denominazione FORMAGGELLA TREMOSINE

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano

Definizione Formaggio da latte vaccino, di consistenza molle, a pasta semicotta, a media stagionatura

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche Forme da Kg 1,4-1,8 circa, diametro di 16-18 cm e scalzo di 5-7 cm. Pasta morbida, occhiata.

Descrizione sensoriale Sapore dolce e delicato, leggermente salato

Tecnica di produzione Lavorazione di latte intero, pastorizzazione a 72 °C per 30 sec. E successivo raffreddamento a 36 °C.
Dopo l'inoculazione con colture liofilizzate di termofili, mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione mediante l'uso di caglio liquido in 25 min. circa. Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40 °C, mantenendo in agitazione la massa. Poi si mantiene in agitazione per altri 5 min. circa e quindi si scarica la massa negli stampi cilindrici. Dopo 24h si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24h. La stagionatura dura almeno 40 gg ed avviene in locali a temperatura controllata.

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE GRASSO

Territorio Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

Definizione Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

Materie Prime Latte, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 Kg (a Volte si trovano anche fino a 18 Kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta color paglierino-giallognola, che scurisce con la stagionatura.

Descrizione sensoriale Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle.

Tecnica di produzione Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38 °C, al quale vi si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 min, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49 °C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fasere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 h e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi.

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE MISTO

Territorio Alpeggi delle province lombarde: BS, BG, CO, SO, PV, VA

Definizione Formaggio da latte vaccino e caprino, a pasta semicotta, stagionato

Materie Prime Latte vaccino e caprino, sale e caglio

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 Kg a stagionatura. Crosta giallo paglierino, più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, pasta quasi bianca. Occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare.

Descrizione sensoriale Gusto delicato, pastoso, leggero retrogusto ircino e profumo intenso.

Tecnica di produzione La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a 37-39 °C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min; si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42÷44 °C. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere.
La salatura si ottiene con sale secco applicandolo su singole facce a giorni alterni per più giorni.
La stagionatura va da 30 a 90 giorni a seconda della pezzatura

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO

Territorio Tutti i territori montani della regione (BS, BG, PV, SO, LC, CO, VA)

Definizione Formaggio da latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

Materie Prime Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili tra 8 e 12 Kg a stagionatura, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Diametro tra 30 e 40 cm, scalzo tra 8 e 13 cm. Colore della crosta solitamente giallognola, pasta con micro occhiature e colore paglierino.

Descrizione sensoriale Formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole.

Tecnica di produzione Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h. al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38 °C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42 °C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi,

si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare.
La salatura dura circa una settimana, salando a secco a giorni alterni.
La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Denominazione FORMAGGIO VAL SERIANA

Territorio Valle Seriana

Definizione Formaggio da latte vaccino crudo, a pasta semicotta, stagionato

Materie Prime Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche Peso di 8-10 Kg, diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; colore crosta dorato-scuro, pasta paglierina con micro occhiature.

Descrizione sensoriale Dolce, profumato e delicato.

Tecnica di produzione Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39 °C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 min e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44 °C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. Stagionatura da 4÷6 mesi, sino ad un anno.

Denominazione FORMAI DE LIVIGN

Territorio Comune di Livigno

Definizione Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media

Materie Prime Latte semigrasso, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 38-40 cm, scalzo 10 cm

Descrizione sensoriale Gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

Tecnica di produzione Produzione anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo *Stein de ram* (paiolo). Aggiunta del caglio al latte crudo di partenza. Lavorazione con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso. Cagliata tagliata e cotta, salatura a mano.
In latteria latte scaldato a 35 ÷ 36 °C, aggiunta del caglio, rottura, agitazione e riscaldamento a 38 ÷ 40 °C. Estrazione dal siero e messo in fascere. Salato in salamoia. Stagionatura minimo 60 giorni.
Individuabile per la marchiatura esterna: Livigno.

Denominazione FRUMAGIT DI CURIGLIA

Territorio Comuni di Curiglia con Monteviasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese.

Definizione Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, con asse maggiore di cm 8, scalzo di cm 2,5 – 3; umidità 50%; grasso sul secco 51%, proteine 21%; pH 5,6 – 6,3.

Descrizione sensoriale Il prodotto sottoposto a maturazione di 1-2 settimane ha una fioritura bianca o una patina batterica di colore rosso-arancione. La pasta è bianco candido, di consistenza tenera e con cremificazione nel sottocrosta. Rade occhiature. Gusto dolce con note lattiche nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

Tecnica di produzione Il latte crudo caprino, caldo di mungitura o riportato a 30-35°C, viene aggiunto di caglio liquido e lasciato coagulare per 30-60'. Rottura in 2 tempi fino alla dimensione di noce o nocciola. La cagliata è trasferita in stampi di sezione ellittica e lasciata spurgare per 12-36. Salatura a secco. Il prodotto da stagionare subisce una stufatura per una settimana e trasferito in una cantina naturale per 1-3 settimane, subendo rivoltamenti, pulizie a secco e/o trattamenti di spugnatura con siero.

Denominazione FURMAG DE SEGIA

Territorio Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.

Definizione Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero.

Materie prime Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.

Caratteristiche fisiche Prodotto privo di forma propria, umidità 41%; materia grassa sul secco 52%, proteine 23 %, pH 5,2.

Descrizione sensoriale Colorazione bianco avorio con leggera erborinatura, pasta compatta di consistenza in genere spalmabile, qualche Volta friabile e granulosa. Gusto forte e piccante, note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola.

Tecnica di produzione Taglio in dischi orizzontali di formaggio di capra o misto e loro impilamento in un contenitore di legno a doghe. Gli spazi tra il contenitore e la pila sono riempiti da altri pezzi di formaggio di consistenza morbida. Lo strato intermedio viene cosparso di pepe nero macinato. La massa viene coperta con un telo inumidito di siero, cui si sovrappone un coperchio di legno e caricato con pesanti pietre. Nel corso della maturazione il liquido in eccesso è allontanato. La maturazione minima è di 40 giorni a temperature tra 10 e 14°C.

Denominazione GARDA TREMOSINE

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche Forme da Kg 7-8 circa, diametro 32-34 cm, scalzo 8-9 cm. La pasta è compatta e di colore paglierino.

Descrizione sensoriale Sapore più o meno marcato a seconda della stagionatura, ma sempre dolce e gradevole.

Tecnica di produzione Si produce con latte titolato di due mungiture. Il latte viene trattato termicamente con una pastorizzazione a 72 °C per 30 sec (che tradizionalmente non si faceva), si abbassa la temperatura a circa 35 °C, quindi si aggiungono al latte i fermenti lattici insieme al caglio in polvere. Si lascia formare il coagulo per circa 25 min, poi si inizia a rompere la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si porta la temperatura a 46 °C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 min, quindi si estrae con teli di lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene a questo punto pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 gg.
La stagionatura dura 1 anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

Denominazione GRANONE LODIGIANO

Territorio Province di Lodi e Cremona

Definizione Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

Materie Prime Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo)

Caratteristiche Forma cilindrica di diametro 45-50 cm, con lo scalzo

fisiche	di 20 cm. Peso 45-50 kg
Descrizione sensoriale	Sapore salato, a pasta gialla, di consistenza dura
Tecnica di produzione	Latte di 2 mungiture - scrematura - aggiunta caglio animale - coagulazione a 35°C per 15 min - rottura media del coagulo - riscaldamento cagliata a 45÷50°C - salatura a secco o in salamoia - stagionatura da 2 a 4 anni.

Denominazione ITALICO

Territorio	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo Peso 2Kg.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.
Tecnica di produzione	Aggiunta fermenti al latte - aggiunta caglio - coagulazione - taglio del coagulo a dimensione di noce - immissione in stampi - rivoltamento - stufatura - salatura in salamoia - stagionatura in frigorifero 20÷40 giorni - confezionamento.

Denominazione LATTERIA

Territorio	Valle Brembana (BG)
Definizione	Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato. Pasta di colore paglierino.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato. Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.
Tecnica di produzione	Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a Volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale. Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46 °C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso. Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.

Denominazione LATTECRUDO DI TREMOSINE

Territorio	Parco Alto Garda Bresciano.
Definizione	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, grasso, stagionatura media, pasta morbida.
Materie Prime	Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso; diametro 20 cm, scalzo 7 cm. Pasta morbida, occhiatura piccola e regolare.
Descrizione sensoriale	Colore giallo paglierino; odore di latte e burro; sapore marcato.
Tecnica di produzione	Il latte ore è scaldato a 34°C; segue l'aggiunta di fermenti lattici e caglio liquido di vitello; coagulazione in 25 min circa; rottura della cagliata a dimensione chicco di mais; riscaldamento a 39°C; scarico negli stampi cilindrici e 4 rivoltamenti per completare lo spurgo del siero; applicazione marchio . A 24 ore dalla produzione è messo in salamoia per 24 ore. Stagionatura almeno di 60 giorni.

Denominazione MAGNOCA

Territorio	Valli di S. Giacomo e val Chiavenna
Definizione	Formaggio semigrasso, da latte vaccino proveniente dalle Valli di S. Giacomo e val Chiavenna, a medio-lunga stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale (starter)
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg
Descrizione sensoriale	Pasta semidura con occhiatura fine, molle, pastosa, saporita (salata, pungente) Crosta fine, fiorita.
Tecnica di produzione	Latte parzialmente scremato per affioramento - aggiunta del 10-25% di latte intero - aggiunta di caglio di vitello a 30-34°C - coagulazione per 30-40 min - rottura del coagulo - semicottura a circa 40°C - maturazione veloce - stagionatura da 20-25 giorni fino a 12 mesi.

Denominazione MAGRO

Territorio	Triangolo Lariano
Definizione	Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura
Materie Prime	Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.
Caratteristiche fisiche	Diametro di 22 cm fino a 30 perché pasta morbida; 5 ÷ 8 cm di scalzo, più convesso se basso. 3 kg.
Descrizione sensoriale	Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino
Tecnica di produzione	Latte pastorizzato parzialmente scremato aggiunto di lattoinnesto - coagulo con caglio bovino a 37÷38°C in circa 30 minuti - Rottura della cagliata e messa in stampo - Salatura in salamoia e stagionatura per almeno un mese a 10÷12°C.

Denominazione MAGRO DI LATTERIA

Territorio	Provincia di SO
Definizione	Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, consistenza semiduro, a media maturazione
Materie Prime	Latte, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8 ÷ 10 cm, diametro 30 ÷ 45 cm, peso 7 ÷ 12 kg
Descrizione sensoriale	Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino
Tecnica di produzione	Scrematura del latte, aggiunta caglio, coagulazione, rottura cagliata, cottura 38÷40°C; estrazione cagliata, messa in fascera, pressatura, salatura, maturazione >30 gg.

Denominazione MAGRO DI PIATTA

Territorio Valdidentro

Definizione Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, semiduro, a media maturazione

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg

Descrizione sensoriale Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo carico.
Gusto particolare per l'utilizzo di latte dei pascoli

Tecnica di produzione Scrematura del latte - aggiunta caglio - coagulazione - rottura cagliata - cottura a 38÷40°C - estrazione cagliata - messa in fascera - pressatura - salatura - stagionatura superiore a 45 giorni.

Denominazione MASCHERPA D'ALPE

Territorio Alpeggi delle province di Sondrio e Lecco, dove si produce il Bitto.

Definizione Precipitato. Tecnologia di produzione molto simile alla ricotta stagionata.

Materie Prime Latte vaccino e caprino, siero di latte intero, acido lattico e sale.

Caratteristiche fisiche Forma tronco-conica o cilindrica, peso circa 4 kg, altezza circa 30 cm, diametro 23 cm; pasta asciutta e friabile.

Descrizione sensoriale Sapore lattico e vegetale, pieno aromatico, più intenso col procedere della stagionatura. La pasta diventa friabile, color avorio tendente al grigio.

Tecnica di produzione Il siero dalla lavorazione di latte di vacca intero scaldato a 65/70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5/6%; ulteriore riscaldamento a 85/90°C; aggiunta di acido lattico; affioramento del prodotto; travaso in contenitori perforati; spurgo; salatura a secco e stagionatura in ambiente arieggiato. A Volte leggera affumicatura.

Denominazione MATUSC

Territorio Albaredo, Bassa-Media Valtellina

Definizione Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo.
Peso 1÷2 Kg.

Descrizione sensoriale Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della stagionatura.

Tecnica di produzione Formaggio prodotto con latte scremato per affioramento - aggiunta di caglio liquido di vitello e coagulazione a 30-34°C per 30 min - cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38 ÷ 40 °C - stagionatura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.

Denominazione MOTELI'

Territorio Valle Camonica (BS)

Definizione Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo cacioricotta)

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Formaggio a forma piramidale o cilindrica.
Altezza circa 9 cm, peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco candido.

Descrizione sensoriale Gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Profumo leggermente acidulo.

Tecnica di produzione Viene prodotto con il latte appena munto, intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 min forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine.
La salatura si fa a secco.
La stagionatura va dai 3 ai 15 gg a 15-18 °C.

Denominazione NISSO

Territorio Area montana dell'Oltrepò pavese

Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato.

Materie Prime Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Caratteristiche fisiche Forma variabile in base alla ciotola

Descrizione sensoriale Consistenza cremosa

Tecnica di produzione Latte di 2 mungiture - pastorizzazione - aggiunta caglio animale e coagulazione a 37°C per 45 min - rottura media del coagulo - salatura in salamoia - conservazione in ciotole (amole)
Stagionatura 12÷24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Denominazione NOSTRANO GRASSO

Territorio Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC

Definizione Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Diametro 32-33 cm, scalzo 8 cm, peso 7-8 Kg a maturazione. Pasta compatta colore paglierino.

Descrizione sensoriale Gusto pastoso, dolce.

Tecnica di produzione Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato). Si porta a temperatura di 37-38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo ed una Volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendo la nocciola mentre si cuoce fino a 44 °C. poi si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e verrà salato a secco o in salamoia. La stagionatura consigliata è tra i 4 e gli 8 mesi.

Denominazione NOSTRANO SEMIGRASSO

Territorio Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC

Definizione Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Diametro 32-33 cm, scalzo 7 cm, peso 6-7 Kg a maturazione.

Descrizione sensoriale Gusto saporito, non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa.

Tecnica di produzione Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38 °C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la

cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46 °C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.

Denominazione PANERONE

Territorio Province di Lodi e Cremona

Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione

Materie Prime Latte e caglio

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 25-30 cm, altezza 25-35 cm, peso 10-13 kg.

Descrizione sensoriale Sapore amarognolo, acidulo non lattico.

Tecnica di produzione Latte intero caldo di munta - coagulazione con caglio - cagliata - movimento - riposo - estrazione cagliata e porzionatura - formatura in stampi - stufatura 7gg. a 30°÷35° - riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10÷15 giorni

Denominazione ROBIOLA BRESCIANA

Territorio Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino

Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche Forme da Kg 0.4-0.8 circa, forma quadrata o rettangolare, lato 10 cm per 10-20 cm, scalzo di 3-6 cm. Due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Colore da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta.

Descrizione sensoriale Sapore da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovramaturazione. Odore caratteristico.

Tecnica di produzione Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona; il latte è utilizzato intero, pastorizzato e viene prematurato con fermenti lattici per circa 48 h a 8 °C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40 °C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 min. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce, quindi si scarica la cagliata nelle formine. Una Volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare ma si aggira attorno ai 10-20 gg.

Denominazione ROBIOLA DELLA VALSASSINA

Territorio Valsassina (LC)

Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sotto crosta, a media stagionatura

Materie Prime Latte vaccino, caglio, sale

Caratteristiche fisiche È ¼ dello stracchino, parallelepipedo di 10 cm di lato e 4 di altezza. Peso 300 ÷ 400 g.

Descrizione sensoriale Crosta fiorita; a maturazione centripeta. Meno marcato dello stracchino. Pasta giallognola vicino alla crosta, paglierino al centro.

Tecnica di produzione Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35 ÷ 40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola - immediata estrazione e stampo in fascere del Taleggio con telo di lino o nylon - Prima salatura in superficie - Stoccaggio a 5÷6°C - Seconda salatura dopo 24h su tutti i lati - Spurgo siero - Dopo 15÷20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale) - Taglio in quattro parti da forma dello stracchino - Pronto dopo 30 giorni - Stagionatura fino a 2 mesi.

Denominazione ROSA CAMUNA

Territorio Valle Camonica (BS)

Definizione Formaggio da tavola, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, a pasta semi-cotta, dalla forma a rosa con quattro petali, a facce piane recanti il marchio del caseificio.

Materie Prime Latte vaccino parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.

Caratteristiche fisiche Crosta sottile, tendente a lieve fioritura, non edibile. Colore bianco avorio, consistenza morbida e compatta.

Descrizione sensoriale Odore caratteristico, sapore acidulo, gusto profumato di essenze di montagna, pasta compatta e morbida.

Tecnica di produzione Il latte, refrigerato a 4°C viene riscaldato, scremato, normalizzato, pastorizzato. Quindi aggiunto di fermenti lattici e poi di caglio. Dopo miscelazione viene lasciato a riposo. Quindi viene rotta la cagliata, sottoposta a cottura e quindi messa in stampo. Dopo rivoltamento ed estrazione dagli stampi, viene sottoposta a salatura in salamoia e stagionatura di 30-45 giorni.

Denominazione SEMUDA

Territorio Valmalenco (SO)

Definizione Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica
Peso 4 ÷ 5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande.

Descrizione sensoriale Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura.

Tecnica di produzione Tecnologia simile allo Scimudin con latte scremato, con siero naturale; dimensioni della rottura della cagliata a granella. Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni.

Denominazione SEMUDA

Territorio Alto Lario Occidentale (CO)

Definizione Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Peso 2 ÷ 3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo. Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.

Descrizione sensoriale Morbido, poco occhiato, pasta chiara

Tecnica produzione Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35 ÷ 36 °C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse.

Denominazione STA'EL

Territorio Valle Camonica (BS)

Definizione Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm. Peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco.
Descrizione sensoriale	Gusto gradevole, leggermente acido, delicato. Profumo delicato, leggermente acidulo.
Tecnica di produzione	Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38 °C. vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una Volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura Voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono Voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

Denominazione STRACCHINO BRONZONE

Territorio	Comuni limitrofi al monte Bronzone.
Definizione	Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte intero, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffetta bianca o se consumato molto fresco lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicato, leggermente gessoso.
Tecnica di produzione	La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35 °C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. Una Volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39 °C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola. Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola Volta su entrambi i lati, poi vengono posti a a stagionare in cella od in cantina per circa 15-20 giorni.

Denominazione STRACCHINO DELLA VALSASSINA

Territorio	Valsassina (LC)
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.
Materie Prime	Latte vaccino, sale, caglio
Caratteristiche fisiche	Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso 1300 ÷ 1500 g.
Descrizione sensoriale	Pasta liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.
Tecnica di produzione	Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35÷40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon. Prima salatura in superficie. Stoccaggio. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spurgo siero; si ripete più Volte l'operazione. Dopo 15÷20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale), stagionato da 30 giorni fino a 2 mesi.

Denominazione STRACCHINO OROBICO

Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte intero, sale e caglio.
Caratteristiche fisiche	Forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso circa 1,5 Kg, colore bianco; lato circa 18-20 cm, scalzo circa 4 cm.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, delicato, profuma di latte. La consistenza tende al gessoso-asciutto.
Tecnica di produzione	Si produceva con latte intero appena munto, o scaldato a 35 °C se non è possibile lavorarlo appena munto. A questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 30 min fino alla formazione del coagulo. A questo punto si agisce rompendo delicatamente la massa fino alla dimensione di nocciola senza far scendere la temperatura al di sotto dei 35 °C. Si estrae raccogliendo la pasta con fazzoletti di lino e si pone con il lino nelle fascere quadrate e si lascia spurgare per qualche minuto. Poi si toglie il lino e si sala a secco (a circa un'ora dalla produzione) con sale grosso su entrambe le facce. Si lascia maturare per circa 15 gg ed è pronto per il consumo. Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero, oggi è ovviamente improponibile igienicamente.

Denominazione STRACCHINO TIPICO

Territorio	Provincia di Lecco
Definizione	Formaggio da latte vaccino, molle, tipicamente d'alpeggio, a media stagionatura
Materie Prime	Latte vaccino, sale, caglio
Caratteristiche fisiche	Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso circa 1 Kg.
Descrizione sensoriale	Pasta liquefatta nel sotto crosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.
Tecnica di produzione	Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35÷40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon. 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti. Prima salatura in superficie. Stoccaggio a 5÷6 °C in grotta. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spostamento in casse con teli in cotone per spurgo siero; si ripete più Volte l'operazione. Dopo 15 ÷ 20 giorni di salinatura (strofinamento con acqua e sale). Pronto dopo stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi

Denominazione STRACHET

Territorio	Val Camonica, Val Trompia, Savore
Definizione	Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio e sale
Caratteristiche fisiche	Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile perché la pasta si taglia con il coltello e

quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1.2-1.5 Kg

Descrizione sensoriale Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato. Profuma di latte.

Tecnica di produzione Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38 °C e che vi si aggiunga il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali.
Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola Volta su entrambi i lati.
La maturazione si protrae fino a 15 gg, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Denominazione **TOMBEA**

Territorio Comuni di Capovalle, Magasa, Valvestino (BS).

Definizione Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche allevate nel territorio dei comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino

Materie Prime Latte di vacca, sale, caglio di vitello, fermenti naturali.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, facce piane di diametro tra 35 e 40 cm, peso 8-13 kg, crosta naturale dal colore giallo paglierino al marrone, pasta dura con occhiatura piccola-media ben diffusa, colore da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine, grasso minimo 27g/100 di sostanza secca, contenuto in acqua massimo 45%, spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea. E' consentito l'uso di innesti naturali.

Descrizione sensoriale Odore e aroma caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione. Sapore delicato, dolce, caratteristico di latte, particolarmente gradevole, mai amaro, può essere leggermente piccante nelle forme più stagionate.

Tecnica di produzione Stoccaggio latte crudo vaccino, scremato per affioramento naturale della panna fino ad ottenere un contenuto di grasso compreso fra 2-3%. Al latte riscaldato a 32-35°C è addizionato il caglio di vitello, una Volta ottenuta la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo, fino ad ottenere grani di pasta delle dimensioni comprese tra quelle di un grano di riso e un chicco di mais. Si procede poi al riscaldamento della cagliata con una temperatura compresa tra 40°C e 45°C. Agitare la cagliata per 10-20 minuti, sosta cagliata sotto siero con un tempo variabile da 15 a 30 minuti. Mettere la cagliata in fascera, pressata con le mani, lasciata spurgare e rivoltata ad intervalli variabili per 24 ore. La salatura è fatta a secco per 2-3 Volte per ogni faccia ad intervalli di 24-48 ore. Stagionatura di 120 giorni minimo.

Denominazione **TORTA OROBICA**

Territorio Provincia di Bergamo

Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, a media stagionatura

Materie Prime Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche È un formaggio che ricorda per tipologia il taleggio anche se è più consistente, può essere cremoso e presente proteolisi nel sotto crosta. La crosta si presenta rosa-arancio o rossiccia. La pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino

Descrizione sensoriale Gusto caratteristico e deciso, ma delicato; anche il profumo è molto simile al quello del taleggio se si stagiona a lungo.

Tecnica di produzione La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si addiziona di caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 h.
Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.

Denominazione **VALTELLINA SCIMUDIN**

Territorio Provincia di Sondrio, originario di Bormio

Definizione Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Diametro 17÷22 cm, altezza 3÷6 cm; peso fra 1 e 2,5 kg

Descrizione sensoriale Crosta fiorita bianco, grigia; pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di latte.

Tecnica di produzione Latte da una o più mungiture senza starter aggiunti ma flora spontanea. Coagulazione con caglio di vitello, cottura cagliata a 36÷40°C per 30 minuti. Rottura a grandezza di una nocciola dei grumi; posta in stampi di diametro fra 16 e 22 cm. Altezza max 8 cm. Eventuale stufatura per 3 ÷ 12 ore. Salatura a secco o in salamoia. Maturazione a 6÷15°C per 10÷30 giorni.

Denominazione **ZINCARLIN**

Territorio Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)

Definizione Ricotta aromatizzata

Materie Prime Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo)

Caratteristiche fisiche Ricotta più o meno grande (250÷3500g)

Descrizione sensoriale Profumo particolare simile alla vaniglia, gusto deliquescente (quella fatta a 1500 m).

Tecnica di produzione Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza.
Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90 °C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

Denominazione **ZINCARLIN DE VARES**

Territorio Zona collinare e montana della provincia di Varese.

Definizione Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica., con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.

Materie prime Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.

Caratteristiche fisiche Primo di forma propria; umidità pari al 56% contenuto

materia grassa sul secco 62%, in proteine del 13%. pH 5,2.

Descrizione sensoriale Colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi. Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele.

Tecnica di produzione Amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe; maturazione per 20-60 giorni tra 12°-16°C con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo. Eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.

Categoria 6 - GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

Denominazione BURRO

Territorio tutta la Regione Lombardia

Definizione Emulsione solida di grassi in acqua, ottenuti dal latte, o da prodotti da esso derivati, per centrifugazione o affioramento

Materie Prime Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici

Caratteristiche fisiche Parallelepipedi di diversa grammatura (8-1000 g)

Descrizione sensoriale Colore bianco-giallo paglierino
Sapore caratteristico e gradevole di latte e panna
Odore caratteristico della panna

Tecnica di produzione Ricevimento della panna, riscaldamento e concentrazione, trattamento termico di uperizzazione, maturazione biologica e fisica, burrificazione, confezionamento.

Denominazione BURRO DI MONTAGNA

Territorio Province di BG, BS, VA, LC, SO

Definizione Burro da affioramento

Materie Prime Panna da affioramento

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipeda, in funzione dello stampo.
Consistenza dura; struttura ferma, compatta, asciutta al taglio.
Colore variabile dal bianco al paglierino intenso, a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna.

Descrizione sensoriale Gusto intenso rispetto al burro industriale.

Tecnica di produzione Deriva dalla lavorazione della panna ottenuta per affioramento. Oggi si usano zangole elettriche che permettono il cambio di fase della sostanza grassa, ma un tempo si faceva con zangole manuali.
Una Volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.

Categoria 7 - PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Denominazione AMARENE D'USCHIONE

Territorio Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)

Definizione Amarene con potatura dell'albero particolare

Materie Prime amarene

Caratteristiche fisiche Caratteristico aspetto dell'amarena di colore rosso chiaro, di modeste dimensioni.

Descrizione sensoriale Frutto dolce, polpa compatta.

Tecnica di produzione Pianta allevata con fusto alto 2 m e poi ramificazioni brevi, per miglior raccolta e minor fragilità.
Nessun trattamento perché allevate come produzione biologica.

Denominazione ARANCIA AMARA DEL GARDA

Territorio Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.

Definizione Agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus aurantium*)

Caratteristiche morfologiche Il frutto è leggermente più piccolo di quello della classica arancia dolce, con una buccia spessa e molto ruvida. L'interno del frutto possiede parecchi semi e ha una polpa poco sugosa.

Caratteristiche organolettiche Di gusto più aspro ed amaro dell'arancia dolce. La sua buccia risulta molto profumata e ricca di olio essenziale.

Cenni storici e tecnica di produzione Come gli altri agrumi, anche l'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma è non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature invernali. Inoltre, per la sua maggiore resistenza ai parassiti viene utilizzata dalla fine del XIX secolo, oltre che per la produzione dei frutti, anche come portainnesto. Numerose sono le piante di arancio amaro piantate nel corso del XX secolo nelle limonaie non più coperte e chiuse durante i mesi invernali. In alcuni Comuni alto Gardesani gli aranci amari sono anche usati come arredo urbano, come alberature lungo strade urbane o lungolaghi, dato l'elevato valore decorativo. Inoltre, la maggior resistenza al freddo e alle malattie rende più semplici le operazioni di gestione e manutenzione. Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate storicamente e ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati...), sia tali e quali come frutti.

Denominazione ASPARAGO DI CILAVEGNA

Territorio Lomellina

Definizione Asparago bianco con la punta rosa pastello

Materie Prime asparagi

Caratteristiche fisiche Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.

Descrizione sensoriale Gusto dolce e delicato

Tecnica di produzione Semina piantine nelle asparagiaie (fossi profondi) - dopo 3 anni raccolta

Denominazione ASPARAGO DI MEZZAGO

Territorio Brianza: Mezzago (MI)

Definizione Asparago

Materie Prime Asparago

Caratteristiche fisiche Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm

Descrizione sensoriale Colore bianco con la punta rosa

Tecnica di produzione Disposizione radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) - copertura con terra (15 giorni prima della raccolta) - raccolta con arnese a forma di cucchiaio lungo 30 cm.

Denominazione CAPPERO DEL GARDA

Territorio Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.

Definizione Piccolo arbusto ramificato della famiglia *Capparaceae*.

Caratteristiche morfologiche *Capparis spinosa* e *Capparis rupestris* sono le specie di capperi spontaneamente più diffuse; nello specifico, *Capparis spinosa* viene considerata di migliore qualità perché i capperi sono più sodi e saporiti.

Caratteristiche organolettiche I boccioli e i frutti sono saporiti e si consumano tradizionalmente per condire e insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Oggi vengono proposti anche in nuovi abbinamenti e nella preparazione di dolci e gelati.

Cenni storici e tecnica di produzione Oltre all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche la presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Gli arbusti nascono in modo spontaneo sui muri in pietra caratteristici nei borghi del Lago di Garda, sulle strutture portanti in muratura che delimitano le limonaie e sui relativi terrazzamenti. Il microclima tipico della fascia mediterranea favorisce questa rigogliosa vegetazione su tutto il territorio. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta, la salatura, l'asciugatura e l'invasettamento. I piccoli boccioli ancora chiusi vengono raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale grosso (10-20% rispetto al peso dei capperi), fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sott'olio di oliva o sotto sale. Si colgono anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *Sochéte*) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultano ottimi per arricchire insalate e primi piatti. Indubbiamente la fase della raccolta risulta la fase più difficile: i capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale. Proprio la problematicità della raccolta rende questi prodotti particolarmente ricercati e assai costosi. Le piante di cappero, essendo spontanee sono piante molto rustiche e non necessitano di alcuna manutenzione e cura: ben sopportano anche lunghi periodi di siccità dato che le radici si sviluppano nel terreno retrostante i muri in pietra e non sono soggetti a malattie. L'unica accortezza per incrementare la produzione è quella di tagliare alla fine dell'inverno la quasi totalità dei rami, in modo che la pianta possa svilupparsi e produrre sulla nuova vegetazione.

Denominazione CASTAGNE SECCHE

Territorio Valtellina e Valchiavenna

Definizione Castagne di varie dimensioni

Materie Prime Castagne delle varietà: Luina, Bonella e Vescof e piccoli marroni

Caratteristiche fisiche Castagne secche, private della «buccia»

Descrizione sensoriale Dolce, coriaceo, color bianco o biondo

Tecnica di produzione Le castagne sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla *agraa* (struttura a due piani, il primo in terra battuta, il secondo pavimentato con liste di legno con spazi di circa mezzo cm, dove vengono disposte le castagne in strato di circa 10 cm) e fatte seccare per mezzo di un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una Volta secche vengono immesse in lunghi sacchi di canapa e battute su ceppi di legno al fine di separare le bucce che le ricoprono. Al termine della battitura vengono sottoposte a vagliatura e ad un'ultima cernita.

Denominazione CEDRO DEL GARDA

Territorio Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.

Definizione Agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus medica*) in varietà.

Caratteristiche morfologiche Dimensioni medie di circa 20-30 cm, forma ovato-ellittica, scorza spessa e rugosa, mammellone apicale che occupa circa un terzo del frutto.

Caratteristiche organolettiche La buccia ha un aroma delicato, la polpa è asciutta e leggermente acida.

Cenni storici e tecnica di produzione Per la coltivazione degli agrumi dell'Alto Garda Bresciano si sfruttano spesso ancora le antiche limonaie che caratterizzano la fascia costiera del territorio e sono documentate fin dal XV secolo. Esse sono costituite da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi. Nei mesi invernali - da fine novembre a fine marzo - queste strutture venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi anch'esse di legno, ugualmente smontabili. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo. I cedri sono documentati nelle limonaie gardesane fin dal XVI secolo: infatti Agostino Gallo nel suo Trattato dedicato all'agricoltura pubblicato nel 1567 cita espressamente l'importanza di tali preziosi frutti che essendo molto più delicati dei limoni dovevano essere maggiormente protetti e coltivati in terrazze (localmente dette cole), strutturate con conche nei muri di terrazzamento o con alti muri verso lago. Una delle cultivar più antiche è il Cedro di Salò, varietà gardesana documentata dal Cinquecento. Dai cedri, a partire dagli inizi del XIX secolo, si ricavavano pregiati liquori (quali la famosa Acqua di Cedro) prodotti in diverse distillerie locali, ma nel passato i cedri gardesani erano soprattutto venduti alla numerosa comunità ebraica insediata fin dal XVI secolo nel mantovano che necessitava di cedri freschi per la cerimonia religiosa dei Tabernacoli. Anche in questa circostanza l'alto Garda disponeva di un prezioso prodotto, altrimenti recuperabile molto più lontano e quindi – per quell'epoca – con assai maggiori difficoltà. Nel corso del XIX secolo le piante di cedro produttive si possono calcolare in circa 3500/4000 piante: valutando una produzione di 10 kg/pianta possiamo stimare una produzione storica di circa 35/40 tonnellate/anno.

Denominazione CIPOLLA DI BRUNATE

Territorio Comune di Brunate (CO)

Definizione Bulbo di forma globosa leggermente schiacciata al centro, di colore giallo dorato il pericarpo (buccia), bianche nella polpa.

Materie Prime *Allium cepa*, semi e bulbi.

Caratteristiche fisiche I bulbi hanno diametro 6,5-7,5 cm; i bulbetti o cipollini da sottaceto diametro 2-2,5 cm

Descrizione sensoriale Di consistenza croccante e sapore intenso. Bulbo

asciutto e consistente, ricco di sostanze di riserva e di olii sulfurei Volatili a cui si deve il tipico sapore pungente

Tecnica di produzione La semina si effettua ai primi di marzo, diradando poi quanto occorre per conservare ai bulbi la grossezza Voluta. I bulbetti si piantano poi nel mese di aprile in un terreno ben esposto, ricco di fosforo e potassio, pH 7-7,5. La raccolta si fa intorno alla metà di luglio, manualmente e la resa è di circa 3,5 kg/mq. I bulbi vengono lasciati ad asciugarsi sul terreno per qualche giorno. Per la produzione del seme si utilizzano le cipolle più sane e grosse.

Denominazione CIPOLLA DI SERMIDE

Territorio Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano

Definizione cipolla di colore giallo paglierino

Materie Prime cipolla

Caratteristiche fisiche forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso 120-150 g

Descrizione sensoriale Sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi

Tecnica di produzione semina (autunno) - raccolta (luglio)

Denominazione CIPOLLA DORATA DI VOGHERA

Territorio Oltrepò vogherese.

Definizione *Allium cepa*

Caratteristiche fisiche Forma a trottola leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media, colore giallo dorato intenso; ben vestita.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso

Tecnica di produzione Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in vivaio in luna calante(15 agosto -10 settembre) - trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre - sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Denominazione CIPOLLA ROSSA

Territorio Lomellina - Breme

Definizione Cipolla rossa

Materie Prime Cipolla

Caratteristiche fisiche Presente in 2 forme: a pera o piatta
Peso 200÷500 grammi

Descrizione sensoriale Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso

Tecnica di produzione Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in vivaio in luna calante(15 agosto÷10 settembre) - trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre - sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Denominazione CONSERVA SENAPATA

Territorio Provincia di Cremona.

Definizione Conserva di mele cotogne.

Materie Prime Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.

Caratteristiche fisiche E' una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino 5 kg

Descrizione sensoriale Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape.

Tecnica di produzione La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformate in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con la senapatura della purea e quindi si confeziona il tutto nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno.

Denominazione COTOGNATA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Conserva di mele cotogne

Materie Prime Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.

Caratteristiche fisiche Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g

Descrizione sensoriale Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.

Tecnica di produzione Pulitura delle mele, preparazione della purea, cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Denominazione FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ

Territorio Comune di Gambolò e comuni limitrofi

Definizione varietà antica di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale

Materie Prime seme originario selezionato

Caratteristiche fisiche leguminose, baccelli color bianco-panna con screziatura rosso-bordeaux con 5-6 semi di fagiolo ciascuno; semi di fagiolo di 13-15 mm con colorazione bianco-panna, con screziatura rosso-bordeaux con forma tondeggiante e rigonfia.

Descrizione sensoriale Si presenta particolarmente liscio al tatto. La polpa farinosa, al gusto si presenta dolciastra senza retrogusto amarognolo.

Tecnica di produzione La semina avviene ad aprile, la raccolta del seme secco avviene dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto
Coltivazione di piante di fagiolo rampicanti, supportate da quadripiede di legno di salice, cannuccia di palude o bambù. Dopo la raccolta, lavorazione manuale in cascina sull'aia.

Denominazione FARINA DI GRANO SARACENO

Territorio Teglio

Definizione Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

Materie Prime Grano saraceno

Caratteristiche fisiche Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.

Descrizione sensoriale Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee.

Tecnica di produzione Macinazione a pietra - Pulitura a secco - macinazione e separazione granulometrica - Stoccaggio - Confezionamento.

Denominazione FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA

Territorio Province di Bergamo, Lecco, Cremona

Definizione Farina ottenuta da mais vitreo

Materie Prime mais

Caratteristiche fisiche Farina a macinatura grossa

Descrizione Colore giallo oro

sensoriale

Tecnica di produzione Raccolta granella - Essiccazione - Molitura.

Denominazione LIMONE DEL GARDA

Territorio Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.

Definizione Agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus limon*) in varietà.

Caratteristiche morfologiche Il frutto è leggermente tondo, con buccia fine. La pianta è caratterizzata da 4 fioriture, i petali e i germogli sono leggermente violacei alla base.

Caratteristiche organolettiche La buccia è molto profumata, il succo piacevolmente aspro. Inoltre, i limoni del Garda presentano elevate concentrazioni di sostanze aromatiche (*terpeni*).

Cenni storici e tecnica di produzione La coltivazione avviene ancora prevalentemente nelle storiche limonaie diffuse lungo la fascia costiera dell'alto Garda fin dal XV secolo. Anche se il microclima lacustre favorisce la coltivazione degli agrumi grazie alla mitigazione della temperatura dell'ambiente circostante, per rendere possibile l'agrumicoltura a questa latitudine (la più a nord del mondo), furono infatti costruite monumentali strutture in pietra, le limonaie (costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi) che nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. Questi elementi, montati e smontati con estrema cura ogni anno, venivano custoditi d'estate in alti magazzini in pietra adiacenti alle limonaie stesse. Si tratta dei caselli, fabbricati rustici a due o più piani che si innalzano quasi a torre, più alti dei pilastri, comunicanti, in sommità, con il tetto della limonaia per consentire le operazioni di copertura e chiusura. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra e sostenuti da una incastellatura lignea, raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo. L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette cole, suddivise in campate (i campi) che corrispondono alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrisponde un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i campi, altrettante le piante di limone. Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, con circa 50 ettari destinati all'agrumicoltura erano documentate circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione. Tra le varietà locali più antiche si segnalano il *limone madernina* e il *limone lunario*. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.

Denominazione MARRONI DI SANTA CROCE

Territorio Valchiavenna

Definizione Castagne della specie *Castanea Sativa* var. *Mill*

Materie Prime Castagne

Caratteristiche fisiche Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g

Descrizione sensoriale Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.

Tecnica di produzione I marroni una Volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo : bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé.

l'1,2,3 Febbraio; dopo 20 giorni le piantine porta-innesto vengono innestate con le piantine di Harper o Super Market, una a una. Dopo altri 20 giorni si mettono a dimora nei campi. Fatto questo si lasciano crescere e preparare i frutti per circa 90 gg (circa 10-12 frutti per pianta). Agli inizi di Giugno, inizia la raccolta dei meloni maturi. Questa avviene ancora rigorosamente a mano, perché i frutti vengono raccolti solo a giusta maturazione e questo tipo di piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Denominazione MOSTARDA DI CREMONA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Frutta candita in sciroppo di zucchero senapata

Materie Prime Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape

Caratteristiche fisiche Frutta intera in sciroppo

Descrizione sensoriale Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.

Tecnica di produzione Canditura della frutta con sciroppo di zucchero, aggiunta di una miscela di sciroppo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese.

Denominazione MOSTARDA DI MANTOVA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Frutta conservata

Materie Prime Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.

Caratteristiche fisiche Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo sciroppo, in vasi.

Descrizione sensoriale Sapore di frutta un po' piccante

Tecnica di produzione Sbucciatura frutta - taglio - macerazione con zucchero 24h - scolatura liquido e bollitura (x3 Volte)- versatura liquido su frutta (x 3 Volte) - bollitura liquido+frutta - raffreddamento - pesatura - aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) - a riposo – confezionamento in vasi.

Denominazione PATATA BIANCA DI ORENO

Territorio Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta

Definizione Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva

Materie Prime Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec

Caratteristiche fisiche Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600g. Buccia liscia di colore gialla, polpa bianca.

Descrizione sensoriale Caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura (da soda a farinosa) e sapore (aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna).

Tecnica di produzione Individuazione del terreno (valutando rotazione e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta varietà e tipo di impianti - Taglio dei tuberi - Semina - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

Denominazione PATATA COMASCA BIANCA

Territorio Provincia di Como.

Definizione Tubero a pasta bianca farinosa.

Materie Prime Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente

Caratteristiche fisiche Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole, di colore giallo oro e pasta bianca.

Descrizione sensoriale Farinosa.

Descrizione tecnica Il terreno di preparazione è concimato con letame o concime minerale. I tuberi seme sono messi a dimora a 8 -10 cm di profondità. Seguono poi interventi agronomici e trattamenti fitosanitari, operazioni di zappatura e rincalzatura e la rimozione della parte aerea. I tuberi raccolti sono trasportati in magazzini di stoccaggio e mantenuti alla temperatura di 5°C; di seguito spazzolati e insacchettati per la vendita.

Denominazione PATATE DI CAMPODOLCINO

Territorio Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino

Definizione Patate tardive, di montagna

Materie Prime Patate

Caratteristiche fisiche Patate di pezzatura medio-piccola

Descrizione sensoriale Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra

Tecnica di produzione Produzione tipicamente contadina. Semina tarda primavera, raccolta tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche.

Denominazione PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE

Territorio Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate

Definizione Pesche sciroppate

Materie Prime Pesche, acqua e zucchero

Caratteristiche fisiche Le pesche si presentano pelate, denocciolate e tagliate in due parti non uguali.

Descrizione sensoriale Sapore dolce, acidità scarsa e buon aroma

Tecnica di produzione Le pesche raccolte sono lavate, tagliate in due parti una più grande e una più piccola e denocciolate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.

Denominazione PISELLO DI MIRADOLO TERME

Territorio Comune di Miradolo Terme

Definizione Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali

Materie Prime Sementi denominate generoso, rondo e telefono

Caratteristiche fisiche Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante. Seme di forma sferica liscio e lucido

Descrizione sensoriale Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi.

Tecnica di produzione Coltivazione a pieno campo. La semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i paletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura, si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

Denominazione POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA

Territorio Comuni di Val di Nizza, Ponte Nizza, Bagnaria, Varzi, Menconico della provincia di Pavia e in generale nel territorio ricompreso tra la valle Staffora, la Val di Nizza e la Val Schizzola.

Definizione Varietà di mela di formato medio-piccolo e forma tendenzialmente appiattita. La cultivar è rustica e resistente (tollerante) alla ticchiolatura dei frutti.

Materie Prime Le piante di Pomella genovese sono realizzate sia innestando a triangolo i portinnesti messi a dimora in campo utilizzando marze raccolte da vecchi, noti esemplari della cultivar, sia mettendo a dimora astoni innestati allestiti presso vivai che utilizzano anche in questo caso marze prese da vecchi esemplari locali di Pomella genovese.

Caratteristiche morfologiche Mela medio-piccola, di forma tendenzialmente appiattita, con colore di fondo verde-giallo e sovra colore rosso intenso esteso per il 10-40%. Frequente rugginosità intorno alla cavità calicina. Lenticelle piccole e numerose, ma ben visibili, cavità peduncolare abbastanza profonda, peduncolo breve, mediamente sottile, cavità calicina mediamente profonda e ampia.

Caratteristiche organolettiche Polpa croccante, piuttosto dolce e succosa, mediamente acidula, aromatica, di elevato gradimento anche da parte di giovani consumatori.

Presentazione e confezionamento Le mele vengono vendute o in cassette con la legatura del produttore e dell'associazione di valorizzazione o in sacchetti trasparenti adatti al tipo di prodotto, se in pezzatura più ridotta.

Denominazione RADICI DI SONCINO

Territorio Soncino

Definizione Insalata

Materie Prime seme di soncino

Caratteristiche fisiche Sono di dimensioni diverse, colore paglierino; lunghezza 40 cm circa, diametro 2-3 cm.

Descrizione sensoriale Leggermente amarognola, inodore

Tecnica di produzione Semina in pieno campo, mondatura e diradamento, raccolta, lavaggio, confezionamento

Denominazione RISO

Territorio Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.

Definizione Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino, con diversa lunghezza e sezione più o meno ovale a seconda della varietà.

Materie Prime Sementi della specie *Oryza sativa*. Varietà: Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. Rosa Marchetti, varietà recuperata in agricoltura biologica.

Caratteristiche Chicchi ellittici con rapporto lunghezza/larghezza

fisiche	diverso a seconda della varietà. Carnaroli, Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno profilo semi affusolato, Vialone Nano e Balilla tondo, Gladio lungo.
Descrizione sensoriale	Chicchi traslucidi di aspetto cristallino con dimensioni e aspetto (profilo) più o meno allungato a seconda della varietà. Un tempo in Italia si trovavano solo quelle arrotondate, oggi si sono diffuse quelle allungate.
Tecnica di produzione	La semina viene effettuata nel periodo tra aprile e maggio (quando la temperatura esterna è di 10-12° C). La semina tradizionale viene effettuata quando la risaia è già riempita d'acqua, mentre in altri casi viene in asciutta con sementi precedentemente ammollate in acqua per 24-48 ore. Il terreno della risaia deve essere perfettamente livellato e ricco di sostanza organica naturale, ottenuta con l'interramento delle paglie o con una concimazione. A Settembre, al termine del ciclo vegetativo (circa 160 giorni), si effettua la raccolta e l'essiccatura del riso greggio, detto anche risone. Dopo una fase di immagazzinamento il risone viene venduto alle riserie che ne effettuano la pesatura, un'analisi qualitativa e lo depositano in silos. Seguono tre fasi: la pulitura, per eliminare sassolini e corpi estranei; la sbramatura per separare le glumelle esterne (la cosiddetta pula); la sbiancatura, per eliminare gli strati più esterni della cariosside dall'endosperma.

Denominazione **ROSMARINO DI MONTEVECCHIA**

Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecchia, in provincia di Lecco
Definizione	Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae Lindi*.
Materie Prime	Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.
Caratteristiche fisiche	È un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.
Descrizione sensoriale	Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 c, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.
Tecnica di produzione	Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

Denominazione **SALVIA DI MONTEVECCHIA**

Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecchia, in provincia di Lecco.
Definizione	Piccola pianta sempreverde arbustiva (*Salvia officinalis*), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa
Materie Prime	Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie
Caratteristiche fisiche	Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate
Descrizione sensoriale	Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare
Tecnica di produzione	Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione (1-2 giorni al massimo) - Vendita diretta

Denominazione **SUGOLO**

Territorio	Territorio della Provincia di Mantova
Definizione	Conserva di mosto d'uva
Materie Prime	Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (facoltativo: zucchero).
Caratteristiche fisiche	Variabili; consistenza del budino.
Descrizione sensoriale	Sapore amaro e di uva
Tecnica di produzione	Setacciare la farina bianca e diluirla in 1 litro di mosto d'uva, aggiungere 2hg di zucchero, portare a cottura per 10 minuti, mescolare, raffreddare e versare nelle scodelle.

Denominazione **TARTUFO**

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Fungo ipogeo
Materie Prime	tartufo bianco, tartufo nero
Caratteristiche fisiche	Forma globosa, tondeggiante Peso: variabile da pochi grammi al kg
Descrizione sensoriale	Sapore caratteristico del tartufo. Consistenza tenera e compatta
Tecnica di produzione	Crescita in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre

Denominazione **TARTUFO NERO**

Territorio	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia
Definizione	Fungo ipogeo
Materie Prime	Tartufo
Caratteristiche fisiche	Forma irregolare Colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione
Descrizione sensoriale	A secondo della varietà ha un gusto da delicato e dolce a amarognolo. Il profumo è intenso.
Tecnica di produzione	Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o *melanosporum*. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e metereologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura. La coltivazione del tartufo avviene mediante inseminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di *melanosporum*; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufaia (da Maggio fino a Marzo) che in natura (da Agosto fino a Febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da "trifole" (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

Denominazione ZUCCA MANTOVANA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Ortaggio

Materie Prime Zucca (Cucurbita maxima - varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese - *Cucurbita moschata* - Delica)

Caratteristiche fisiche Due forme: 1) forma globosa schiacciata ai poli, a cappello di prete, di colore verde-grigio; 2) forma allungata di colore marrone. Peso da 1 a 8 kg.

Descrizione sensoriale Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

Tecnica di produzione Semina (aprile) - sarchiatura/diserbo- irrigazioni - maturazione (estate) - raccolta: fine settembre - ottobre.

Categoria 8 - PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Denominazione AMARETTI DI GALLARATE

Territorio Comune di Gallarate

Definizione Biscotto a base di mandorle e armelline

Materie Prime Mandorle pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, armelline, farina 00

Caratteristiche fisiche Biscotto dalla forma irregolare, di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido

Descrizione sensoriale Croccante/morbido con equilibrio dolce/amaro

Tecnica di produzione Miscelati gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza adeguata, si scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura ed umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.

Denominazione ANELLO DI MONACO

Territorio provincia di Mantova

Definizione dolce da forno

Materie Prime pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia
ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala

Caratteristiche fisiche si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito, di consistenza soffice, sommità ricoperta da una glassa bianca

Descrizione sensoriale odore gradevole di nocciole e burro
sapore di burro, mandorle, nocciole

Tecnica di produzione Procedimento di preparazione complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fa aumentare il Volume dell'impasto
La lavorazione procede con la farcitura e la formatura ad anello
Viene cotto al forno e consumato tiepido

Denominazione BACI DEL SIGNORE

Territorio Pavia

Definizione Piccoli dolci farciti di marmellata di arance

Materie Prime Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso

Caratteristiche fisiche Forma di bottoni
Peso circa 20g.

Descrizione sensoriale Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance

Tecnica di produzione Impasto ingredienti - formatura 2 dischetti - cottura - aggiunta di marmellata per unire i due dischetti

Denominazione BACI DI CREMONA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Biscottino accoppiato

Materie Prime Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato

Caratteristiche fisiche Semisfere accoppiate, Peso 15-25g, consistenza friabile

Descrizione sensoriale colore: nocciola chiaro
sapore: dolce
odore: nocciole tostate

Tecnica di produzione Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline(con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C x 15 min, accoppiamento con ripieno

Denominazione BERTÙ

Territorio Comuni di Rovetta e Fino del Monte (BG)

Definizione Raviolo di pasta integrale con ripieno a base di cotechino bergamasco.

Materie Prime Farina integrale, uova, acqua, sale, olio, farina 00, cotechino, Grana Padano, pane, prezzemolo, cipolla, noce moscata.

Caratteristiche fisiche Raviolo di aspetto ruvido e scuro, a forma di mezzaluna (circa 10 cm).

Descrizione sensoriale Gusto saporito.

Tecnica di produzione Si realizza un impasto omogeneo, la pasta viene sfogliata e farcita col ripieno quindi ripiegata a mano a formare una mezza luna. Vengono cotti e conditi con burro fuso, pancetta a dadini e salvia.

Denominazione BISCIOLA

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

Materie Prime Farina di grano tenero tipo 00, noci, fichi, uva sultanina, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (madre), bucce d'arancia e cedro candite, miele, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, eventuali emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi), sale, oli essenziali di agrumi,

Caratteristiche fisiche Prodotto a lievitazione naturale, forma schiacciata.
Peso circa 600 g.

Descrizione sensoriale Meno morbido del panettone e più consistente; gusto in funzione degli ingredienti.

Tecnica di produzione Lievitazione naturale - rinfresco per tre Volte. Al primo impasto aggiungo una percentuale del burro e il tuorlo - sosta di 10÷12 h - aggiunta della frutta, zucchero e tuorlo - spezzatura - sosta per 6÷7 h - cottura - raffreddamento naturale. Confezionamento manuale.

Denominazione BISCOTIN DE PROST

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Biscotto di pasta frolla
Materie Prime	Farina tipo 00, burro, zucchero
Caratteristiche fisiche	Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e uno di altezza. Peso di circa 15 g.
Descrizione sensoriale	Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).
Tecnica di produzione	Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, in impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro, con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. Biscotti presi a mano e disposti su teglia. Cottura per 50 minuti a 180 gradi. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionato a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g.

Denominazione BRASADELLA (DOLCE)

Territorio	Valtellina di Teglio e Tirano (SO)
Definizione	Ciambella dolce
Materie Prime	Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.
Caratteristiche fisiche	Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 cm circa. Peso circa 300 g.
Descrizione sensoriale	Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno, con pasta di colore più chiaro.
Tecnica di produzione	Impastamento, formatura, seconda lievitazione. Cottura a minor temperatura e per meno tempo del pan di segale. Uovo e zucchero prima dell'infornata.

Denominazione BRASCHIN

Territorio	Valle Albano (CO)
Definizione	Focaccia dolce, guarnita di frutta
Materie Prime	Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette
Caratteristiche fisiche	Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 g.
Descrizione sensoriale	Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.
Tecnica di produzione	Si amalgama impasto (un tempo con lardo al posto del burro e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, puntare (prima lievitazione), si schiaccia, burro a riccioli, lievitazione; in forno a 230 °C per 15 minuti.

Denominazione BRUTTI E BUONI

Territorio	Gavirate e Gallarate
Definizione	prodotti da forno
Materie Prime	Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda Peso 8-10 g
Descrizione sensoriale	Croccanti, sapore di mandorla e nocciole
Tecnica di produzione	Montatura albume a neve, aggiunta nocciole e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

Denominazione BUNBUNENN

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Frollini-biscotti secchi
Materie Prime	Farina di tipo O, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.
Caratteristiche fisiche	Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile
Descrizione sensoriale	sapore: dolce colore: nocciola chiaro odore: di pasta frolla+aroma usato
Tecnica di produzione	Impasto tipo pasta frolla, riposo, tiratura 3-4 mm, formatura con stampini, cottura a circa 180°C per 10-12 min

Denominazione BUSCEL DI FICH

Territorio	Valtellina di Tirano
Definizione	Filoncino con fichi
Materie Prime	Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra
Caratteristiche fisiche	Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 di diametro, peso 300 g circa.
Descrizione sensoriale	Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passar del tempo.
Tecnica di produzione	I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si infonna a 230 °C per 20÷25 minuti.

Denominazione BUSSOLANO

Territorio	Mantovano
Definizione	Prodotto da forno a forma di ciambella o ad "esse"
Materie Prime	Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci
Caratteristiche fisiche	Forma di ciambella o ad "esse". Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm
Descrizione sensoriale	Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia
Tecnica di produzione	Impasto ingredienti - formatura - spennellata di albume d'uovo - glassatura - aggiunta granella di zucchero - cottura a 250°C per 20' - raffreddamento.

Denominazione BUSSOLANO DI SORESINA

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Dolce da forno
Materie Prime	Farina bianca O, burro, uova, latte, lievito, zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta
Descrizione sensoriale	Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro Sapore e odore: burro
Tecnica di produzione	Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

Denominazione CANÜNSEI DE SANT'ANTONE

Territorio	Comune di Castelcovati (BS)
Definizione	Primo piatto di pasta ripiena da condire a piacere.
Materie Prime	Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, Grana Padano DOP, acqua, lievito, sale, brodo vegetale.
Caratteristiche	

morfologiche Forma a mezzaluna del peso di circa 10 g con metà contorno frastagliato. La consistenza della pasta si presenta senza rotture e con una buona tenuta in cottura. Il ripieno, di circa 5 g, è di colore bianco o marrone chiaro, costituito da pane e Grana Padano DOP.

Caratteristiche organolettiche La pasta è di colore giallo paglierino, di consistenza morbida. Il profumo ricorda il grano e il Grana Padano DOP.

Tecnica di produzione Preparazione dell'impasto con semola di grano duro e farina di grano tenero, uova, acqua e sale. La pasta viene quindi tirata in sottili sfoglie e tagliata a cerchi del diametro di 7 cm. Il ripieno viene ottenuto mescolando pan grattato, formaggio Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro e brodo vegetale. Su ogni cerchio di pasta sfoglia viene posto il ripieno in sfere di 5 g ciascuna. La sfoglia viene infine ripiegata a mezzaluna e i lembi vengono chiusi con i rebbi di una forchetta.

Denominazione CAPUNSEI

Territorio Colline moreniche del Garda

Definizione gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale

Materie Prime pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche.

Caratteristiche fisiche Forma ovoidale allungata di circa 4-5 cm circa. Consistenza dell'impasto morbida e deformabile

Descrizione sensoriale gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido

Tecnica di produzione Al pane grattugiato e setacciato si aggiungono brodo caldo e burro fuso e si impasta.
Lasciato raffreddare l'impasto, si aggiungono gli altri ingredienti. Vengono poi preparati gnocchetti a forma ovoidale allungata.

Denominazione CARCENT

Territorio Comune di Livigno

Definizione Pane tipico di Livigno

Materie Prime Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.

Caratteristiche fisiche Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate. Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm. Peso 200-300 g.

Descrizione sensoriale Gusto amaragnolo delle rape, colore nocciola.

Tecnica di produzione Rape raccolte d'autunno, le più piccole esiccate, bollite per 2 ore, tritate; miscelate con impasto del pane; cottura con tempi della panificazione.

Denominazione CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Pasta fresca ripiena

Materie Prime Pasta fresca: farina, uova, acqua, sale.
Ripieno: Grana grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo.

Caratteristiche fisiche Sono di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio, di colore giallo dato dalla pasta.

Descrizione sensoriale Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole.

Tecnica di produzione La preparazione prevede la lavorazione della pasta fresca e la miscelazione degli ingredienti. Ottenuto l'impasto omogeneo del ripieno si formano palline da porre sulla pasta che verrà tagliata con un bicchiere e chiusa schiacciando i lembi esterni.

Denominazione CASONCELLO DI BARBARIGA

Territorio Comune di Barbariga (BS)

Definizione Primo piatto di pasta fresca ripiena

Materie Prime Pane, formaggio, uova, erbe, burro, brodo, sale, noce moscata, acqua, aromi naturali. Alcuni laboratori aggiungono anche prosciutto cotto e prosciutto crudo.

Caratteristiche morfologiche La pasta, di colore giallo, è una sfoglia dalla consistenza sottile, morbida, non asciutta, dalla quale si ritagliano i rettangoli che, riempiti con il ripieno e ripiegati, costituiranno i casoncelli. La percentuale di pasta e di ripieno è pari a circa il 50% per ciascuno.

Caratteristiche organolettiche Di colore giallo chiaro, paglierino. Odore di pane, formaggio e aromi naturali di prezzemolo e salvia. Sapore intenso di erbette, pane, formaggio e aroma dovuto alla presenza di prezzemolo. Superficie esterna liscia con ripieno morbido.

Tecnica di produzione Per il ripieno: bollitura, salatura, pressatura e taglio (fino a sminuzzarle) delle erbette. Si rosolano con gli altri ingredienti (burro, noce moscata, brodo, salvia, prezzemolo e acqua). Levato il composto dal fuoco, lo si versa in una larga scodella e si aggiungono pangrattato, formaggio, aromi e sale.
Per la pasta: farina bianca, uova, sale e acqua. Si procede aggiungendo i vari ingredienti, lavorandoli con energia fino ad ottenere un impasto ben liscio ed elastico. La sfoglia deve essere tirata sottile, larga circa 13 cm, distesa e modellata a mano per ottenere delle strisce di pasta da cui ritagliare i rettangoli da riempire. I lembi della pasta vengono piegati e sigillati a mano, creando una parte centrale e due laterali per ottenere la caratteristica forma a caramella. I casoncelli vengono infine stesi su assi o teglie predisposte per la ventilazione e ricoperte da panni di tela traspiranti in cotone. Questa fase di essiccazione dura 6 ore.
Da consumare previa cottura in acqua bollente e salata. Condire a piacere, si consiglia con burro e salvia.

Denominazione CASONCELLO DI PONTOGLIO

Territorio Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio.

Definizione Primo piatto di pasta fresca ripiena.

Materie Prime Carne macinata di manzo (Reale), coppa di maiale macinata, cipolle bianche, sale iodato, olio extra vergine di oliva, pane grattugiato, Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, vino rosso (Franciacorta), chiodi di garofano e stecca di cannella.

Caratteristiche morfologiche Il casoncello presenta una forma a mezzaluna chiuso con i rebbi della forchetta. La pasta è di colore giallo intenso, il ripieno è color nocciola. La pasta ha un'ottima consistenza e in cottura non presenta rotture. Il Casoncello ha un diametro di 6,5 cm ed è costituito da 5 o 6 grammi di pasta e 5 o 6 grammi di ripieno circa. La principale caratteristica del Casoncello di Pontoglio è la loro fattura, sono completamente fatti a mano uno ad uno e fanno riscoprire la manualità di un tempo, rivisitando il prodotto con gusti attuali.

Caratteristiche organolettiche I casoncelli di Pontoglio hanno un profumo di carni miste (manzo e maiale), uniti all'aroma del vino rosso della Franciacorta, il tutto insaporito con Grana Padano DOP stagionato 20 mesi e un pizzico di

spezie a completare il palato. Nel piatto vengono posizionati al centro e conditi con burro fuso e salvia, a gradimento si può aggiungere Grana Padano DOP grattugiato, di oltre 12 mesi.

Tecnica di produzione

Tritare finemente le cipolle bianche e fatele imbiondire nell'olio extravergine d'oliva. Ancora morbide, aggiungere il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; mescolare bene, lasciarlo cuocere a fuoco moderato per 8/10 minuti. Nel frattempo, preparare le spezie (chiodi di garofano e cannella) in garze sterili per alimenti legate con lo spago, aggiungerle insieme al sale iodato ad insaporire il tutto. Aggiungere il vino e coprire con il coperchio la pentola. Cuocere a fuoco basso per circa due ore, senza aggiungere altro. Dopo la cottura lasciarlo raffreddare fino ad ottenere un composto tiepido e aggiungere quindi il pane grattugiato e il formaggio. Lavorare il composto con le mani fino a renderlo omogeneo e senza grumi. Riempire i dischetti di pasta precedentemente tagliati con il coppapasta, ripiegare a metà il disco, componendo una mezzaluna, chiuderli, sigillando il tutto con i rebbi della forchetta.
Per la pasta: in una terrina setacciare le farine e creare una fontana al centro dove posizionare 6 tuorli e 6 uova intere, aggiungere 10 g di sale e 50 g di olio extravergine di oliva., amalgamare il tutto fino a renderlo un composto omogeneo, impastarlo energicamente per almeno 20 minuti; una volta impastato lasciare riposare in frigorifero almeno 30 minuti. Quindi stendere la sfoglia con uno spessore di 1 mm e formare i dischetti di 6,5 cm di diametro.
La produzione avviene da dicembre a marzo, ma soprattutto a gennaio durante la famosa sagra di S. Antonio.

Denominazione CASTAGNACCIO

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi

Materie Prime Farina di castagne - acqua - zucchero

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipeda, alto 2-3 cm. Consistenza compatta

Descrizione sensoriale Sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica"

Tecnica di produzione Dosaggio ingredienti - Miscelazione - Riempimento teglie - Cottura in forno - Raffreddamento - Confezionamento

Denominazione CAVIADINI

Territorio Valsassina

Definizione Biscotti ricoperti di granella di zucchero

Materie Prime Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina

Caratteristiche fisiche A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8x6 cm. Peso circa 5 g.

Descrizione sensoriale Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.

Tecnica di produzione Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180 °C.

Denominazione CROCCANTE

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato

Materie Prime Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone

Caratteristiche fisiche Forma rettangolare, peso variabile (80-100 g) in funzione delle porzioni, consistenza dura-croccante

Descrizione sensoriale colore: bruno chiaro
odore: tipico del caramello e del frutto usato
sapore: dolce, un po' amarognolo

Tecnica di produzione Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocciole, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento, porzionamento

Denominazione CUPETA

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Cialde farcite con miele e noci.

Materie Prime Miele vergine, noci, ostie

Caratteristiche fisiche Altezza 10÷15 mm, rettangoli di 5x6 cm.

Descrizione sensoriale Dolce con note del miele e delle noci.

Tecnica di produzione Impasto di miele e noci - steso fra due ostie - tagliato

Denominazione DOLCE VARESE

Territorio Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate, Angera (VA)

Definizione Torta morbida.

Materie Prime Farina di frumento, farina di mais macinata fine, fecola, nocciole e mandorle tostate e macinate, burro, uova, amido, liquore o alcool buongusto (facoltativo), agenti lievitanti.

Caratteristiche fisiche Torta a forma semi cilindrica caratterizzata da superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature più diffuse sono comprese tra 200 e 1000g

Descrizione sensoriale Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle.

Tecnica di produzione Gli ingredienti sono amalgamati grazie all'impastatrice e, raggiunta la consistenza ideale, la si cola nel classico stampo che presenta delle scanalature regolari che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche convessità che lo caratterizzano. Cottura avviene in forno a 185°C per 45 minuti circa, in funzione del peso.

Denominazione FIDELIN

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Pasta secca di semola di grano duro e farina integrale di grano saraceno.

Materie Prime Prodotti secondo le antiche tradizioni locali, i Fidelin sono fatti con semola di grano duro (max 85%) e la migliore farina integrale di grano saraceno (min. 15%).

Caratteristiche morfologiche Il prodotto si presenta come una pasta lunga e sottile, di colore scuro per la presenza del grano saraceno, ruvida al tatto, in grado di trattenere ottimamente il condimento.

Caratteristiche chimico-fisiche I Fidelin sono ricchi di fibre, importanti per la nostra alimentazione. Questa pasta vanta particolari proprietà derivate dalla presenza della farina di grano saraceno che contiene una buona quantità di amminoacidi essenziali, soprattutto lisina, che assicurano alle proteine un valore biologico più alto rispetto ad altri cereali. Il grano saraceno è inoltre anche una buona

fonte i microelementi, antiossidanti e vitamine.

Caratteristiche organolettiche Il sapore è gradevole, caratteristico, con leggerissimo retrogusto amarognolo.

Tecnica di produzione Il prodotto è ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasti di semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno e acqua. La semola e la farina vengono miscelate con l'acqua a formare l'impasto. Dopo la formatura, i Fidelin vengono inviati alla trafilatura, alla linea di essiccazione e infine confezionati.

Denominazione FOCACCIA DI GORDONA

Territorio Comune di Gordona

Definizione Focaccia salata.

Materie Prime Farina bianca, farina gialla, acqua, sale fino, latte, burro, lievito di birra.

Caratteristiche fisiche Focaccia di forma ovale o rettangolare, schiacciata, di grandezza e spessore variabili. Colore brunito

Descrizione sensoriale Focaccia morbida, salata consumata calda o fredda.

Tecnica di produzione Si impastano manualmente gli ingredienti, l'impasto morbido viene steso col mattarello sulla "piota" (pietra), precedentemente scaldata; la pasta viene forata con una forchetta e fatta cuocere sulla pietra collocata in posizione verticale davanti al fuoco, e girata più Volte, per ottenere una cottura uniforme.

Denominazione FRITTELLA

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe

Materie Prime Farina, zucchero, lievito, scorza di limone

Caratteristiche fisiche Forma irregolare, sferica

Descrizione sensoriale Sapore dolce di fritto

Tecnica di produzione Preparazione pasta - frittura in olio per 6-7 minuti - eventuale farcitura con crema pasticcera.

Denominazione GNOCCHI DI ZUCCA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione pasta fresca a base di zucca mantovana

Materie Prime Zucca cotta, farina bianca, sale

Caratteristiche fisiche Forma rotondeggiante tipica dello gnocco

Descrizione sensoriale Sapore di zucca

Tecnica di produzione Cottura zucca - raffreddamento - setacciatura - aggiunta farina - rovesciamento su un tagliere - raffreddamento - formatura gnocchi

Denominazione GRAFFIONI

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore

Materie Prime Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente

Caratteristiche fisiche Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro

Descrizione sensoriale sapore: maraschino
colore: scuro
odore: tipico della marasca

Tecnica di produzione Asciugare le ciliegie, passarle in zucchero fondente, raffreddare, coprire con cioccolato , passare su griglia, porre in pirottini, riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero

Denominazione GRISSINI DOLCI

Territorio Broni

Definizione Grissini dal sapore dolce

Materie Prime Farina, zucchero, lievito, burro, sale

Caratteristiche fisiche Lunghezza 30-40 cm

Descrizione sensoriale Croccante, dolce

Tecnica di produzione Impasto ingredienti - riposo per 20 min - passaggio su una macchina a rulli - formatura - tiratura a mano - cottura in forno per 20 min.

Denominazione MARUBINI

Territorio Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco

Definizione Pasta ripiena

Materie Prime Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva e sale
Ripieno: carne di brasato manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, grana padano, noce moscata, uova.

Caratteristiche fisiche Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile, consistenza compatta.

Descrizione sensoriale Colore: giallo paglierino brillante; Odore: dipende dal brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata.

Tecnica di produzione Impasto, stesura della pasta (sottile), ritaglio di quadrati (5 cm), ripieno (a forma di nocciola), chiusura a mano formando la giuntura con le dita.

Denominazione MASIGOTT

Territorio Erba

Definizione Dolce con farcitura

Materie Prime Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)

Caratteristiche fisiche Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.

Descrizione sensoriale Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio

Tecnica di produzione Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolato. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.

Denominazione MEASCIA DOLCE O SALATA

Territorio Alto Lario occidentale (CO)

Definizione Torta casalinga alla frutta

Materie Prime Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte,

	uovo, sale, pepe, alloro
Caratteristiche fisiche	Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.
Descrizione sensoriale	Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.
Tecnica di produzione	Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210 °C per 20÷25 minuti; alta massimo 1÷1,5 cm; va consumata calda. Dolce: è più alta: 2÷3 cm, stessa procedura della salata, ungendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.

Denominazione MICCONE

Territorio	Oltrepò pavese
Definizione	Grossa forma di pane di pasta dura
Materie Prime	Farina di grano, acqua, sale e lievito
Caratteristiche fisiche	Lunghezza: 40-50 cm Peso: 600-700 grammi
Descrizione sensoriale	Sapore di pane naturale. Croccante.
Tecnica di produzione	Preparazione impasto - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione senza umidità - cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.

Denominazione NOCCIOLINI

Territorio	Comune di Canzo (CO)
Definizione	Biscottino friabile
Materie Prime	Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco
Caratteristiche fisiche	Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.
Descrizione sensoriale	Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.
Tecnica di produzione	Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

Denominazione PAN DA COOL

Territorio	Comune di Livigno
Definizione	Pane bianco con aggiunta di colostro
Materie Prime	Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale
Caratteristiche fisiche	Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200÷250 gr.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce. Aspetto bianco - giallognolo. Aroma tipico del colostro.
Tecnica di produzione	I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

Denominazione PAN DI SEGALE

Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.
Materie Prime	Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua
Caratteristiche fisiche	Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.
Descrizione sensoriale	Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.
Tecnica di produzione	Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore complessive. Cottura in forno a legna, con 4 infornate; temperatura alla fine di circa 180 °C.

Denominazione PAN MEÌNO

Territorio	Province di LC, CO, MI
Definizione	Focaccia aromatizzata
Materie Prime	Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.
Caratteristiche fisiche	Focaccia tipica. Peso 0,500÷0,800 Kg.
Descrizione sensoriale	Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.
Tecnica di produzione	I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

Denominazione PANE COMUNE

Territorio	Pavia, Milano
Definizione	Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.
Materie Prime	Farina di frumento, lievito, sale e acqua
Caratteristiche fisiche	Peso: 30-40 gr Forma varia
Descrizione sensoriale	Sapore di pane croccante
Tecnica di produzione	Impasto diretto o al mattino precedente - tranciatura - stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) - cottura.

Denominazione PANE DI PASTA DURA

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Panini piccoli, senza olio né latte
Materie Prime	Farina di frumento, acqua, sale
Caratteristiche fisiche	Panini di 20-30 g
Descrizione sensoriale	Sapore naturale del pane, croccante
Tecnica di produzione	Preparazione primo impasto (farina, acqua, pasta giorno prima) - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione con umidità- cottura in forno per 30 min. Si conservano 2-3 giorni.

Denominazione PANE DI RISO

Territorio	Lomellina
Definizione	Pane con farina di riso
Materie Prime	Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito
Caratteristiche fisiche	Forma ovale con disegno di spiga sulla superfice superiore. Lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g.
Descrizione sensoriale	Sapore delicato e consistenza morbida.
Tecnica di	Impasto con farina di grano - lievitazione - aggiunta

produzione farina di riso, sale, lievito, olio - riposo 30' - formatura - riposo 1h - incisione spiga - cottura

Denominazione PANE DI SAN SIRO

Territorio Pavia

Definizione Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

Materie Prime Zucchero, uova, fecola, farina, rhum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

Caratteristiche fisiche Forma rotonda
Peso da 80 gr a 1000 gr

Descrizione sensoriale Sapore di liquore e cioccolato

Tecnica di produzione Pan di spagna al cacao - imbevitura di rhum - farcitura di crema al burro e nocciola - ricopertura di glassa lucida, con scritta San Siro

Denominazione PANE GIALLO

Territorio Provincia Pavia

Definizione Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

Materie Prime Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche Forma di pane rotonda
Peso 700 g.

Descrizione sensoriale Croccante esternamente e morbido internamente. Colore giallo internamente. Ruvido al palato.

Tecnica di produzione Impasto - formatura - lievitazione 20 min - cottura a forno aperto

Denominazione PANE MISTURA

Territorio Provincia Pavia

Definizione Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco

Materie Prime Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche Forma di pane rotonda
Peso 700 gr.

Descrizione sensoriale Croccante esternamente, morbido internamente. Colore giallo chiaro internamente.

Tecnica di produzione Impasto - formatura - lievitazione 30 min - cottura a forno aperto.

Denominazione PANETTONE DI MILANO

Territorio Milano e provincia

Definizione Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale

Materie Prime Farina di frumento, uva sultanina e cubetti di agrumi canditi* (la somma di uvetta e agrumi canditi non deve essere inferiore al 23%**), burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantità non inferiore al 18%**, acqua, zucchero, tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A (non inferiore al 5%**), lievito naturale da pasta acida ottenuto con il sistema della madre, sale compreso il sale iodato.

Facoltative: Miele, aromi naturali, latte fresco o in polvere, burro di cacao, estratto di malto, farina di cereali maltati, monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi, lievito di birra (massimo 1%).

* Sono ammessi cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi. I cubetti di arancia devono essere prevalenti.

** Le percentuali minime di frutta, burro e tuorlo d'uovo devono essere calcolate coerentemente con il metodo disposto dal D.M. 22 luglio 2005 e ss.mm.ii., ovvero tutti gli ingredienti della ricetta devono essere riportati al secco sulla base dello schema allegato alla Circolare 3 dicembre 2009 n. 7021. La percentuale di burro e di tuorlo, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca.

Caratteristiche fisiche Il Panettone di Milano viene formato, lievita e cuoce in un contenitore di cottura di forma tonda (pirottino) all'interno del quale viene venduto al consumatore finale. In superficie presenta il tipico taglio a croce.

Descrizione sensoriale Soffice, ambrato in superficie, con un impasto giallo intenso, con un profumo caratteristico di lievitazione naturale e di agrumi, con la prevalenza dell'arancia, con sapore dolce e caratteristico.

Tecnica di produzione Preparazione dell'impasto a partire da lievito, con minimo tre rinfreschi (la madre viene legata in un telo proveniente dal terzo rinfresco del giorno prima) – Impasto bianco con farina, acqua, lievito naturale, zucchero e burro – Lievitazione per minimo 10 ore – Impasto giallo ottenuto con l'aggiunta di tutti gli ingredienti – Spezzatura (manuale o automatica) – Puntatura – Pirlatura manuale o automatica – Deposizione della pasta nello stampo (pirottino di carta) e lievitazione finale – Taglio a croce manuale – Cottura – Raffreddamento ad aria tradizionale con il prodotto capovolto – Confezionamento..

Denominazione PANUN

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Pane dolce e farcito

Materie Prime Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).

Caratteristiche fisiche Ciambella o pagnotta o filoncino; peso da 0,3 a 1 kg.

Descrizione sensoriale Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.

Tecnica di produzione Impasto del pan de segal - si amalgama la frutta - formatura - cottura con tempo maggiore di 30 min verso fine infornata.

Denominazione PAZIENTINI

Territorio Pavia e provincia

Definizione Piccoli biscotti a forma di bastoncini

Materie Prime Farina, zucchero a velo, albume

Caratteristiche fisiche Lunghezza 2-4 cm

Descrizione sensoriale Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto

Tecnica di produzione Miscelazione zucchero a velo, albume, farina - formatura di bastoncini con siringa - cottura a 230° per 15 min - raffreddamento.

Denominazione PESCE D'APRILE

Territorio Pavia

Definizione Dolce farcito e decorato, a forma di pesce

Materie Prime Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rhum, pasta di mandorle.

Caratteristiche Forma di pesce lungo 1 m;

fisiche	Peso: 15 Kg, venduto normalmente a tranci
Descrizione sensoriale	Gusto molto ricco di liquore e di marmellata
Tecnica di produzione	Taglio pan di spagna in 3 strati - imbevuto di rhum e farcito con marmellata di albicocche in ogni strato - formatura - ricopertura di pasta di mandorle - realizzazione decori (pinne e squame, con cedro, e denti, con mandorle pelate).

Denominazione **PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA**

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Primo piatto
Materie Prime	Farina bianca 0/00, acqua e/o latte, pane e/o patate, sale
Caratteristiche fisiche	Gnocchetti irregolari con dimensione massima di 2 cm di diametro, consistenza dell'impasto morbido, duttile e umido.
Descrizione sensoriale	Il gnocchetto alla vista si presenta di colore bianco lattiginoso e forma irregolare. Dal sapore delicato e neutro. Al palato risulta più o meno morbido a seconda della consistenza ottenuta con l'impasto
Tecnica di produzione	L'impasto: ammorbidire il pane bianco senza crosta nel latte, successivamente impastare la farina con acqua o latte o entrambe a seconda del gusto personale, aggiungendo il pane ammorbidito ed il sale. Una variate alla realizzazione del prodotto prevede l'aggiunta all'impasto di una piccola quantità di patate lessate e schiacciate. Lavorare l'impasto energicamente fino ad ottenere una massa compatta ma morbida, con consistenza liscia e lucida. Al termine della lavorazione la massa dovrà risultare leggermente appiccicosa al tatto. La cottura è prevista in acqua bollente leggermente salata.

Denominazione **POLENTA E UCCELLI DOLCE**

Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano
Materie Prime	Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, lievito. Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curacao.
Caratteristiche fisiche	Forma a semicerchio; peso variabile, anche monoporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.
Tecnica di produzione	Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una Volta cotto a 200°C per circa 25 min, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricompone la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa

Denominazione **RESTA**

Territorio	Como
Definizione	Dolce super lievitato, simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro
Materie Prime	Farina, zucchero, uova, lievito naturale, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma. All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido tannico)
Caratteristiche fisiche	Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg
Descrizione sensoriale	Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.
Tecnica di produzione	Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12h - Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita - dopo altre 6h secondo impasto - spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna - in teglia per 4h di lievitazione - taglio longitudinale e trasversale con lama - lucidatura con tuorlo - in formo a 160÷180 °C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 90 kg di prodotto finito).

Denominazione **RICCIOLINO**

Territorio	Mantova e provincia
Definizione	Biscotto
Materie Prime	Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.
Caratteristiche fisiche	Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5 cm.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e di burro
Tecnica di produzione	Miscela e impasto ingredienti - formatura - cottura - raffreddamento.

Denominazione **SBRISOLONA**

Territorio	Territorio della Provincia di Mantova
Definizione	Dolce da forno
Materie Prime	Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.
Caratteristiche fisiche	Rotonda di dimensioni varie Peso 500 g.
Descrizione sensoriale	Sapore di mandorle e di burro. Friabile.
Tecnica di produzione	Tritatura mandorle - miscelazione di tutti gli ingredienti- impasto - formatura in stampi senza schiacciare - aggiunta zucchero - cottura per 20 min a 250°C - raffreddamento.

Denominazione **SCARPINOCC**

Territorio	Comune di Parre
Definizione	Pasta fresca ripiena
Materie Prime	Pasta: 5 uova/Kg di farina 00, acqua e sale. Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio e prezzemolo tritati finemente, spezie varie.
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 5-6 cm. Altezza 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.

Descrizione sensoriale	Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.
Tecnica di produzione	La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' di acqua tiepida e sale. Il ripieno si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie. Una Volta stesa la pasta in strisce, vi si pongono le palline di ripieno distanziate di circa 5 cm l'una dall'altra. Si taglia la pasta, si chiude attorno al ripieno formando dei fagottini e si schiaccia a dare la conformazione tipica. La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 min. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

Denominazione SCHIACCIATINA

Territorio	Basso mantovano
Definizione	Prodotto da forno
Materie Prime	Acqua, farina, sale, strutto
Caratteristiche fisiche	Forma rettangolare, venduta a pezzi
Descrizione sensoriale	Sapore di strutto e di crosta di pane, consistenza croccante.
Tecnica di produzione	Impasto con acqua, sale, farina 0 e strutto - tiratura impasto sottile sulla teglia - cottura.

Denominazione SPONGARDA DI CREMA

Territorio	Crema e cremasco
Definizione	Dolce a base di miele e frutta secca
Materie Prime	Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.
Caratteristiche fisiche	Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di 2 cm circa.
Descrizione sensoriale	Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.
Tecnica di produzione	Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

Denominazione TIROT

Territorio	Basso mantovano (Felonica e Sermide)
Definizione	Schiacciatina con cipolle
Materie Prime	Farina bianca tipo "0", cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.
Caratteristiche fisiche	Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.
Descrizione sensoriale	Gusto di pane e di cipolle cotte Colore dorato e paglierino Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.
Tecnica di produzione	Impasto di acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio - aggiunta cipolle crude tagliate a fette - tiratura impasto sottile sulla teglia - lievitazione - cottura.

Denominazione TORRONE DI CREMONA

Territorio	In origine nel cremonese, oggi un po' ovunque.
Definizione	Dolce di mandorle e miele
Materie Prime	Miele, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, mandorle o nocciole, albume d'uovo, aromi naturali, ostie, sciroppo di glucosio, amido. Cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.
Caratteristiche fisiche	Stecche e tavolette a sezione rettangolare, pezzatura da 8-9g a 400g.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, con sapore di mandorla. Consistenza: duro e friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero.
Tecnica di produzione	Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale viene aggiunto zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni Volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.

Denominazione TORTA BERTOLINA

Territorio	Crema e cremasco
Definizione	Dolce lievitato con uva fragola
Materie Prime	Farina 0, Farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).
Caratteristiche fisiche	Cilindrica, peso circa 1,5 Kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco, ma si vede una crosta bucherellata e non uniforme e liscia perché l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.
Tecnica di produzione	Viene prodotta con un normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra, che sembra essere il più indicato per la produzione, anche se in alcuni casi, per motivi di velocità di produzione si usa il lievito chimico. Si infarina in forno già caldo e si cuoce fino ad ottenere lo scoppio degli acini dell'uva ed il bel colore marroncino-dorato.

Denominazione TORTA DEL DONIZZETTI

Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco
Materie Prime	Farina, burro, zucchero, zucchero a velo, uova (tuorli e albumi), albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.
Caratteristiche fisiche	Forma di ciambella, color dorato, con zucchero al velo in superficie. Peso di circa 1 Kg. Pasta interna giallo dorato.
Descrizione sensoriale	Delicata, molto gradevole.
Tecnica di produzione	Si prepara come una normale ciambella, lavorando il burro con zucchero (circa l'85% del totale), a questo si aggiungono i tuorli piano piano, e si amalgama bene il tutto. Da un'altra parte si montano a neve gli albumi e vi si aggiunge un po' di zucchero (il 15% del totale) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto con quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. A ciò che avremo ottenuto va aggiunta la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere infornato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180 °C per circa 40 min. Una Volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.

Denominazione TORTA DEL PARADISO

Territorio	Provincia di Pavia e di Mantova

Definizione	Torta tipica della tradizione di Pavia e di Mantova
Materie Prime	Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.
Caratteristiche fisiche	Tonda di diverse dimensioni da 10 a 38 cm di diametro. Peso da 50 g (snack) sino a 2Kg.
Descrizione sensoriale	Intenso sapore di burro.
Tecnica di produzione	Dosatura e miscelazione di burro, zucchero ed uova - aggiunta farina e fecola setacciata - impasto soffice ma sostenuto - cottura - asciugatura una giornata - confezionamento in carta alluminio. Si guarnisce con zucchero a velo.

Denominazione TORTA DI FIORETTO

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Focaccia dolce
Materie Prime	Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico)
Caratteristiche fisiche	Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura
Descrizione sensoriale	Crosta di colore dorato scura, esterno guarnito con zucchero, burro e semi di fioretto; pasta bianca; sapore caratteristico delle tre componenti principali (fioretto, burro, dolce).
Tecnica di produzione	Impastamento a mano: pasta da pane sul taVolo, al centro metto burro, zucchero, uova e impasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25°C per 40 min oppure a 28°C per 20 min. Sforellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi) - Seconda lievitazione - In forno a 240°C per circa 15 min. Sfornata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

Denominazione TORTA DI GRANO SARACENO

Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Torta casalinga
Materie Prime	Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata
Caratteristiche fisiche	Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o rettangolare; peso circa 1 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura, colore scuro.
Tecnica di produzione	Miscelazione ingredienti e impastamento, cottura in stampo a 180°C per 40 minuti. Farcitura con confettura (albicocche, sambuco)

Denominazione TORTA DI LATTE

Territorio	Brianza (MI,LC)
Definizione	Torta ad impasto molle a base di pane
Materie Prime	Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma "a campana")
Descrizione sensoriale	Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro
Tecnica di produzione	Pane e latte in ammollo per 2-3h - mescolatura ingredienti - aggiunta pinoli, uvetta e cacao - cottura.

Denominazione TORTA DI MANDORLE

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata
Materie Prime	Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina O, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, Diametro 25-30 cm, peso 1kg circa
Descrizione sensoriale	colore: nocciola con bianco sopra sapore: mandorle leggermente sull'amaro odore: mandorla
Tecnica di produzione	Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170°C x 40 min

Denominazione TORTA DI S.BIAGIO

Territorio	Provincia di Mantova - Cavriana
Definizione	Dolce
Materie Prime	pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone; ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente.
Caratteristiche fisiche	forma circolare, non lievitata, consistenza friabile, sulla superficie presenta il ripieno di mandorle e cioccolato fra strisce di pasta che disegnano dei rombi
Descrizione sensoriale	Sapore e odore di mandorle e cioccolato
Tecnica di produzione	Preparare il fondo della tortiera con 2/3 della pasta, farcire col ripieno preparato con le mandole tritate e gli altri ingredienti amalgamati fra loro, coprire col resto della pasta tagliata a striscioline. Cottura in forno.

Denominazione TORTA DI TAGLIATELLE

Territorio	Mantova
Definizione	Dolce di mandorle
Materie Prime	Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce; (facoltativo: farina di mandorle, farina di nocciole)
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle
Descrizione sensoriale	Sapore di mandorle, di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.
Tecnica di produzione	Impasto farina con uova, zucchero e vaniglia - tiratura tagliatelle - infarinatura stampo - strati di tagliatelle - cottura a 160°C per 45 min - raffreddamento.

Denominazione TORTA MANTOVANA

Territorio	provincia di Mantova
Definizione	dolce da forno, pasticceria
Materie Prime	fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito
Caratteristiche fisiche	Forma circolare, alta circa 2 cm
Descrizione	Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli.

sensoriale	Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro
Tecnica di produzione	Lavorare il burro ammorbidito con aggiunta dei tuorli, unire zucchero, sale, limone, fecola e farina. Montare a neve gli albumi e aggiungerli incorporando all'impasto, addizionare infine il lievito Porre l'impasto nella tortiera, distribuirvi sopra mandorle e pinoli. Cuocere in forno.

Denominazione **TORTA SBRISOLONA**

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli
Materie Prime	Farina bianca tipo O, fumetto , strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata
Caratteristiche fisiche	Forma quadrata o rettangolare variabile, Spessore: 2,5 cm Peso porzione: 80-100 g Friabile
Descrizione sensoriale	Colore: nocciola chiaro Odore: aromatico, misto di zucchero e limone sapore: dolce
Tecnica di produzione	Impasto tipo frolla, stesura in teglia, pressatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min, porzionatura finale

Denominazione **TORTELLI CREMASCHI**

Territorio	Crema e zone limitrofe
Definizione	Pasta fresca ripiena
Materie Prime	Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattuggiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciroppata.
Caratteristiche fisiche	Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.
Descrizione sensoriale	Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto.
Tecnica di produzione	Si stende la pasta fresca e la si taglia con l'aiuto di un bicchiere formando dischetti che accoglieranno l'impasto. L'impasto si prepara macinando finemente tutti gli ingredienti ad eccezione dell'uva passa e del cedro candito. Si miscela bene il tutto e, aggiungendo il brodo, si dà compattezza all'impasto. Si formano le palline di impasto che saranno poste al centro del disco di pasta. Si chiude il disco in modo da formare un semicerchio e si schiacciano i due lembi di pasta per chiudere il "fagottino". Mentre si chiudono i lembi di pasta si agisce pizzicandoli in modo da formare le caratteristiche coppette dei tortelli cremaschi.

Denominazione **TORTELLI DI ZUCCA**

Territorio	Mantova e mantovano
Definizione	Pasta fresca ripiena
Materie Prime	Pasta: farina 00, uova; ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, grana padano.
Caratteristiche fisiche	Forme diverse a seconda della chiusura a mano. La forma classica è quella a cappellaccio.
Descrizione sensoriale	Sapore dolciastro di zucca e amaretto.
Tecnica di produzione	Preparazione sfoglia di pasta - ritaglio in quadrotti - riempimento con ripieno - chiusura tortello. Per il ripieno: cottura zucca, (aggiunta mostarda); tritare tutto con gli amaretti, aggiungere la scorza di limone, noce moscata, pane grattato, grana.

Denominazione **TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO**

Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)
Materie Prime	per il ripieno: erbette, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale Pasta: farina, uova
Caratteristiche fisiche	Forma triangolare derivata dal ripiegamento di un quadrato di pasta all'uovo farcita col ripieno, schiacciato in modo caratteristico.
Descrizione sensoriale	tipiche della pasta fresca all'uovo ripiena, con particolari note di sapore e retrogusto caratteristiche della balsamita
Tecnica di produzione	Preparazione della pasta fresca tradizionale (10 uova per 1kg di farina) che viene farcita col ripieno, ripiegata e rifinita manualmente.

Denominazione **TORTIONATA**

Territorio	Lodi
Definizione	Torta di mandorle, friabile
Materie Prime	Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone.
Caratteristiche fisiche	forma rotonda, da 250 g a 1 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore gradevole, di mandorle e burro consistenza friabile
Tecnica di produzione	Impasto mandorle, burro, farina, aggiunta limone, spezzatura battitura a mano nello stampo, riposo, cottura, raffreddamento, confezionamento.

Denominazione **TRECCIA D'ORO DI CREMA**

Territorio	Crema
Definizione	Dolce con uvetta a forma di treccia
Materie Prime	Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi. Glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.
Caratteristiche fisiche	Peso variabile da 1,2 Kg a circa 2 Kg. È una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche, ma più compatta.
Tecnica di produzione	Si amalgama la farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si dà al tutto una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30 °C), ricoprendo con un canovaccio umido per non farla seccare. Una Volta lievitata la si divide in tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma Voluta. Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 min a 180 °C. La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il doce con una spruzzata di zucchero al velo.

Denominazione **TURTEL SGUASAROT**

Territorio Comuni dell'Oltrepò mantovano.

Definizione Dolce ripieno, fritto o bollito, poi condito e consumato freddo.

Materie Prime Impasto: Farina, acqua, olio di mais, zucchero, sale. Ripieno: fagioli borlotti lessati, castagne lessate, mostarda locale. Condimento: vino cotto, conserva di prugne, spremuta di mandarino o di arancia.

Caratteristiche fisiche Grosso tortello rettangolare o quadrato.

Descrizione sensoriale Intenso e persistente profumo fruttato.

Tecnica di produzione Miscelare gli ingredienti e preparare un impasto sodo. Tirare l'impasto col mattarello fino ad ottenere una sfoglia di 1 mm. Ricavare dei rettangoli e porre al centro il ripieno (20-25g). Piegare la pasta e friggere il tortello in olio di arachidi o lessare in acqua bollente. Dopo la cottura si dispongono a strati, alternandoli al condimento. Si conservano in frigorifero e consumati dopo qualche giorno.

Denominazione UFELA

Territorio Calvatone

Definizione Prodotto da forno dolce o salato

Materie Prime farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume)

Caratteristiche fisiche forma romboidale o a bastoncino, molto leggera, gonfia e fragile, peso circa 12-18 g

Descrizione sensoriale fragranti, delicate

Tecnica di produzione Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore.
Composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo.
Lasciar riposare quindi si prepara l'impasto finale.
Lavorare e tagliare a forma romboidale o di bastoncino e porre su una teglia per procedere alla cottura.

Categoria 9 - PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Denominazione ALBORELLE ESSICCATE IN SALAMOIA

Territorio Laghi del bresciano

Definizione Pesce essiccato conservato in salamoia

Materie Prime Alborelle e sale.

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm. Colore del pesce biancastro.

Descrizione sensoriale Gusto molto intenso, salato e forte.

Tecnica di produzione La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una Volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un ampia areazione velocizzando le fasi essiccative. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). Nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto.
Una Volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.

Denominazione COREGONE

Territorio Lenno

Definizione Conserva di pesce salata e/o affumicata

Materie Prime Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale

Caratteristiche fisiche Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

Descrizione sensoriale Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e

Tecnica di produzione Ricevimento; a Volte già eviscerati altrimenti eviscerati al momento; salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6÷7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8÷12 ore; cottura per 1 ora a più di 60°C; abbattimento di temperatura; confezionamento.

Denominazione MISSOLTINO

Territorio Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione Conserva di pesce salata ed essiccata

Materie Prime Agone, sale, alloro

Caratteristiche fisiche Pesce eviscerato e aperto . Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale Prodotto salato, saporito.
Colore grigio lucente.

Tecnica di produzione Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essicazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

Denominazione PIGO

Territorio Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione Conserva di pesce

Materie Prime Pigo, sale

Caratteristiche fisiche Pesce deliscato (Squartone). Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale Prodotto saporito e salato.
Colore grigio lucente

Tecnica di produzione Desquamazione; salamoia (% variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essicazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.

Denominazione TINCA AL FORNO DI CLUSANE

Territorio Clusane, frazione di Iseo (BS)

Definizione Pesce di lago ripieno e cotto al forno con burro

Materie Prime Tinca, Grana Padano DOP, pane grattato, misto di spezie, sale, olio di oliva, prezzemolo, alloro, burro.

Caratteristiche morfologiche Il pesce (di lago, pescato in basse profondità) viene presentato aperto nel piatto, con ripieno e polenta.

Tecnica di produzione La tinca, adeguatamente pulita e preparata per la cottura al forno, viene riempita con pane grattato, Grana Padano DOP, un misto di spezie, sale e prezzemolo. La cottura avviene in teglie di terracotta, il cui fondo è stato unto di olio, nelle quali vengono aggiunti il burro e qualche foglia di alloro. Il burro viene in parte utilizzato anche per ammorbidire la tinca.

Categoria 10 - PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

Denominazione FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE

Territorio Tutta la provincia di Cremona

Definizione Primo piatto in brodo a base di cotenne di maiale, fagiolini dall'occhio (comunemente chiamati fagiolini) e verdure.

Materie Prime Cotenne di maiale, fagioli dall'occhio, sedano, carote, porri, cipolle, salsa di pomodoro, aglio, olio, carni miste per la preparazione del brodo.

Caratteristiche morfologiche Primo piatto (minestra, zuppa), da consumarsi molto caldo, nel periodo di fine autunno, nelle scodelle di ceramica. Nella tradizione è un piatto unico da accompagnare con il pane e un bicchiere di vino rosso.

Caratteristiche organolettiche La zuppa ha un profumo intenso e un gusto altrettanto forte, adatta per incontri conviviali.

Tecnica di produzione Piatto povero, ma sostanzioso. Si prepara utilizzando un brodo di carni miste e verdure (sedano, carote, cipolle e porri). A parte si prepara il soffritto, con olio, cipolla, aglio, a cui si aggiungono la salsa di pomodoro e le cotenne tagliate a striscioline con un po' di brodo. Si aggiungono poi i fagioli dall'occhio precedentemente tenuti in ammollo per 12 ore, le verdure tagliate a tocchetti e in parte tritate e il rimanente brodo con le carni miste. Il tutto dovrà bollire per 3-4 ore, sempre coperto con il brodo.

Denominazione LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE

Territorio Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)

Definizione Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce

Materie Prime Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, olio d'oliva extravergine del lago di Garda (sponda bresciana), cedro di Gargnano, noce moscata, Grana Padano

Caratteristiche fisiche Pesce spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g

Descrizione sensoriale Prodotto cotto dal gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.

Tecnica di produzione Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura, guarnitura con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.

Denominazione LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE

Territorio Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)

Definizione Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce

Materie Prime Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, cipolla, capperi, pomodori pelati, peperoni, cannella, noce moscata, pepe nero, acciughe sott'olio, olio di semi, zucchero, chiodi di garofano

Caratteristiche fisiche Pesce spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g

Descrizione sensoriale Gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.

Tecnica produzione Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura. Preparazione della salsa: cottura in olio di semi per 30 minuti di cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, filetti di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata la salsa è versata sul luccio. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.

Denominazione SPIEDO BRESCIANO

Territorio Brescia e provincia; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento.

Definizione Carni di animali allevati e selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi, con tempi prolungati di cottura allo spiedo.

Caratteristiche morfologiche Pezzetti di carne omogenei e a giusta cottura, selvaggina ben cotta, prevale il sapido del condimento e della salatura.

Caratteristiche organolettiche Le carni si presentano croccanti mentre l'interno risulta più morbido. Le carni di pollo o coniglio sono più chiare di quelle di maiale e la selvaggina si presenta ben cotta. Molto sapide e piacevoli.

Tecnica di produzione Piatto conviviale bresciano, tipico della popolazione impossibilitata a dedicarsi alla caccia grossa, prerogativa nobiliare. La classica "polenta e uccelli", condivisa negli anni con i territori bergamaschi e veneti fu via via arricchita dallo spiedo a cui furono aggiunte carni di animali allevati, specialmente il maiale.
Per quanto concerne la tecnica di produzione, il giorno precedente la preparazione, le carni si tagliano a pezzi di circa 70-80 g e si conservano in frigorifero. Il giorno successivo si portano a temperatura ambiente e si avviano alla cottura. Le carni bianche di animali allevati la selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi vengono infilate sullo spiedo e cotte a lungo su braci di legna dolce (carpino, vite, olivo, rovere, nocciolo) o carbonella. Successivamente salate e irrorate di burro di montagna con l'ausilio di un semplice spiedo rotante o una macchina detta" tamburo". Lo spiedo bresciano è accompagnato da polenta di mais, sovente guarnito di patate.

Denominazione TAROZ

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Purea di ortaggi e latticini.

Materie Prime Patate, fagiolini, burro, formaggi tipici valtellinesi, pepe, cipolla.

Caratteristiche fisiche Il piatto si presenta come un purè grossolano con verdure a pezzi.

Descrizione sensoriale Al palato risulta dolce per la presenza delle patate e del burro, sapido per il formaggio e saporito per la presenza di cipolla e di pepe. La consistenza è morbida e piacevole al palato il gusto è persistente, avvolgente e mai pungente.

Tecnica di produzione Cottura delle patate e dei fagiolini in acqua salata, soffritto di burro e cipolla, schiacciatura grossolana delle verdure cotte, aggiunta del formaggio a pezzetti, finitura col soffritto e il pepe; mescolatura energica, mantenimento al caldo per 5-10 minuti o passaggio in forno caldo: il prodotto è pronto per la degustazione.

Denominazione TOC

Territorio Comune di Bellagio (CO)

Definizione Polenta preparata con burro genuino e formaggio

d'Alpe

Materie Prime Farina di mais, burro e formaggio semigrasso

Caratteristiche morfologiche Impasto solido, cremoso, omogeneo

Caratteristiche organolettiche Il Toc deve risultare bene amalgamato, senza grumi. Il colore è giallo paglierino. La presenza del formaggio e del burro arricchiscono questa pietanza e le conferiscono il profumo delicato e il gusto caratteristico.

Tecnica di produzione In un paiolo, versare a pioggia la farina gialla nell'acqua salata in ebollizione e amalgamare bene. Girare la polenta con il "*Rodech*" (tradizionale bastone di legno di nocciolo). Dopo circa 45 minuti, quando la polenta è cotta, incorporare poco alla volta il formaggio tagliato a pezzetti, sempre mescolando con il bastone, alternando con pezzi di burro. E' importante dosare la temperatura in modo che la polenta non si attacchi al paiolo e rimestare il tutto continuamente e con forza affinché il burro venga assorbito bene. Cuocere per altre due ore, mantenendo sempre un amalgama omogeneo, e poi portare in tavola.

Presentazione Il Toc viene servito in un paiolo di rame da cui viene prelevato con un cucchiaio di legno. La particolarità del mangiare il Toc sta nel rito del consumarlo tutti insieme, seduti in cerchio intorno al paiolo situato al centro del locale. Muniti di un lungo cucchiaio di legno, se ne prende una piccola quantità da tenere in mano, appallottolarla e mangiarla così, con le dita, senza tanti complimenti. Poi, se ne prenderà un altro po', mentre l'impasto continuerà a rimanere caldo nel paiolo.

Denominazione ZUPPA ALLA PAVESE

Territorio Comune di Pavia.

Definizione Prodotto gastronomico a base di brodo, uovo, pane.

Materie Prime Brodo di pollo, pane, uovo, grana padano, crescione, sale.

Caratteristiche fisiche Preparazione semidensa da bollitura.

Descrizione sensoriale Sapore sapido e aromatico.

Tecnica di produzione Scaldare il brodo portandolo ad ebollizione, porre nella ciotola o nel piatto una fetta di pane casereccio raffermo leggermente abbrustolito, deporre l'uovo sul pane avendo cura di non rompere il tuorlo e aggiungere abbondante crescione. Versare il brodo bollente in modo da far rapprendere l'albume e aggiungere grana padano fresco.

Categoria 11 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

Denominazione MASCARPIN DE LA CALZA

Territorio Val Chiavenna

Definizione Latticino tradizionale

Materie Prime Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra)

Caratteristiche fisiche Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 Kg.

Descrizione sensoriale Crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latteo per quello fresco.

Tecnica di produzione Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra - portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85 °C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto (= maistra) - separazione coagulo per affioramento - posto in tela a forma di calza - asciugatura - attorcigliato in alto - riposo per 24 ore - avVolto fresco in foglia vegetale - stagionato per 2 mesi - può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.

Denominazione MASCARPONE ARTIGIANALE

Territorio Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)

Definizione Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non pre concentrata.

Materie Prime Panna e acido citrico

Caratteristiche fisiche Consistenza cremosa

Descrizione sensoriale Crema dolce un po' acidula. Colore bianco tendente al giallino.

Tecnica produzione Riscaldamento panna a bagnomaria fino a 95° - aggiunta acido citrico diluito in acqua - sosta - separazione siero - raffreddamento lento prima a T ambiente e poi a 4°C -confezionamento.

Denominazione MIELE

Territorio Tutta la Regione.

Definizione Sostanza zuccherina prodotta dalle api

Materie Prime Nettare di fiori, melata

Caratteristiche fisiche Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale", e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda del fiore di provenienza.

Descrizione sensoriale Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).

Tecnica di produzione La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase "umana", perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo.
Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere.
L'ultima operazione è quella di confezionamento.

Denominazione RICOTTA ARTIGIANALE

Territorio Tutta la Lombardia

Definizione Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino

Materie Prime Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale

Caratteristiche fisiche Crema, forma in base alla confezione

Descrizione sensoriale Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo

Tecnica di produzione Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90 °C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi.
L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.