

Sommario

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE	4
AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA	4
BASTARDEI	5
BORZAT	6
BRESAOLA AFFUMICATA	7
BRESAOLA DI CAVALLO	8
CACCIATORI D'OCA	9
CAPRETTO DA LATTE PESANTE	10
CARNE SECCA	11
CICCIOLI	12
CICCIOLI D'OCA	13
CICCIOLI MANTOVANI	14
COTECHINO BIANCO	15
COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	16
COTECHINO DELLA BERGAMASCA	17
COTECHINO PAVESE	18
CUZ	19
DURELLI D'OCA	20
FEGATO D'OCA GRASSO	21
GRASSO D'OCA	22
GREPPOLE	23
LUGANEGA	24
LUGANEGA DI CAVALLO	25
LUGANEGA DI MONZA	26
LUGHENIA DA PASSOLA	27
MANZO ALL'OLIO DI ROVATO	28
MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÈ	29
OCA DI LOMELLINA	30
PANCETTA CON FILETTO	31

PANCETTA DELLA BERGAMASCA	32
PANCETTA PAVESE	33
PATÉ DI FEGATO D'OCA	34
PETTO D'OCA STAGIONATO	35
PISTO	36
POLLO BRIANZOLO.....	37
POLLO/ GALLINA/ CAPPONE DELLA RITIRATA	38
PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA.....	39
PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	40
PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO.....	41
PROSCIUTTO COTTO	42
PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"	43
PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	44
PROSCIUTTO MANTOVANO.....	45
QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO.....	46
SALAM CASALIN	47
SALAME CON LINGUA.....	48
SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO	49
SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	50
SALAME DA CUOCERE	51
SALAME DELLA BERGAMASCA	52
SALAME DI FILZETTA	53
SALAME DI MONTISOLA.....	54
SALAME DI TESTA.....	55
SALAME D'OCA CRUDO	56
SALAME D'OCA ECUMENICO	57
SALAME MANTOVANO	58
SALAME MILANO.....	59
SALAME NOSTRANO DI STRADELLA	60
SALAME PANCETTATO	61
SALAME SOTTO GRASSO	62

SALAMELLA DI MANTOVA.....	63
SALAMINA MISTA	64
SALAMINI DI CAPRA	65
SALAMINI DI CAVALLO.....	66
SALAMINI DI CERVO	67
SALAMINI MAGRI O MARITATI	68
SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	69
SANGUINACCIO O MARZAPANE	70
SLINZEGA BOVINA	71
SLINZEGA DI CAVALLO	72
SOPPRESSATA BRESCIANA	73
VERZINI	74
VIOLINO	75
VIOLINO DI CAPRA.....	76

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2008

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Lecco, Como, Monza.	Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico.
MATERIE PRIME	
Agnello di razza Brianzola.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento e rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati (fieno) con un'integrazione di sfarinati e granaglie. Gli animali vengono allevati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg (massimo 35 kg) e sono pronti per essere macellati. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", sfruttando i pascoli vicini al centro aziendale.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La razza Brianzola è riconducibile al gruppo delle pecore alpine giganti da carne, con animali di alta statura e di taglia medio-grande. Il profilo è montonino, la testa è priva di corna in entrambi i sessi, le orecchie sono pendenti e sottili. Il vello bianco è privo di macchie e la lana, di finezza media, è sostituita da un pelo corto e lucido sulla testa fin dietro le orecchie, sulla pancia, sulla gola e sugli arti.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato.	
NOTE	
L' <i>agnello brianzolo</i> è ingrediente importante della gastronomia locale. A marzo del 1999, presso la Comunità Montana del Lario Orientale, fu costituita l'Associazione della Pecora Brianzola, con lo scopo di recuperare e salvaguardare la razza che stava ormai estinguendosi. L'Associazione interessa attualmente un ampio territorio, con una cinquantina e più di allevamenti distribuiti nelle province di Lecco, Como e Milano. In data 7 aprile 2008 la Regione Lombardia ha riconosciuto come prodotto tipico regionale l' <i>Agnello Brianzolo</i> . Inoltre, la pecora brianzola è riconosciuta come Presidio Slow Food.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

BASTARDEI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Salamini di carne bovina e suina.
MATERIE PRIME	
Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La prima fase della produzione prevede la preparazione delle carni di maiale e manzo alla successiva macinazione (mondatura). Le carni macinate vengono in seguito impastate e insaccate in budello naturale, per poi essere lasciate ad asciugare fino ad un massimo di 24 ore. Si ha, infine, la stagionatura, che avviene per un periodo di 20-25 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
I salamini hanno una lunghezza di circa 15 cm e un diametro di 4 cm. Il peso è di circa 150 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto dei <i>Bastardei</i> è solitamente deciso e deriva dalle due componenti carnee e dalla concia effettuata, che può variare da produttore a produttore. Presentano un aspetto scuro dovuto alla carne di bovino.	
NOTE	
I <i>Bastardei</i> vengono spesso consumati come antipasto o per accompagnare l'aperitivo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

BORZAT



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Livigno (SO).	Insaccato di carne di pecora.
MATERIE PRIME	
Pelle di pecora (20%), carne di pecora (80%), aglio, pepe, sale, cannella.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne di pecora viene tagliata a pezzettini, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il <i>Borzat</i> , che viene poi riempito della carne, viene ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso. Il prodotto si consuma dopo una bollitura di circa 2 ore e mezza e tagliato a fette.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta come un sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne. Ha una forma a parallelepipedo e il peso è di circa 1-3 kg. Viene servito tagliato a fette.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tipico della carne di pecora, intenso e saporito. Il colore dell'interno è rosso cupo, quasi marrone.	
NOTE	
In passato, durante i lunghi mesi invernali, il <i>Borzat</i> era conservato in vasi di terracotta smaltati, denominati "brentel", e completamente ricoperto di grasso di pecora per mantenerlo più a lungo. Per la sua posizione isolata, la comunità di Livigno è sempre stata abituata a organizzarsi autonomamente. Alla chiusura invernale dei passi, infatti, si producevano provviste e si traeva risorsa dai cibi stagionati come carni, salumi e formaggi. La produzione del <i>Borzat</i> era dunque legata alla necessità di conservare la carne e il grasso dell'animale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

BRESAOLA AFFUMICATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato.
MATERIE PRIME	
Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I tagli di carne vengono salati a secco e rivoltati una sola volta. Dopo 10 giorni, vengono affumicati con segatura di pino per 12 ore. In seguito, si ha l'asciugatura e la stagionatura a ventilazione naturale per circa 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
A seconda del taglio di carne utilizzato, il peso varia tra i 2 e i 4 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto e odore di affumicato. La carne è di colore scuro, l'esterno può essere coperto di muffa bianco-grigia. Carne compatta.	
NOTE	
Si tratta di una variante della bresaola prodotta in Valchiavenna, che si distingue per il processo di affumicatura con legni di pino o ginepro, un'antica usanza locale che aggiunge sapore al prodotto. L'origine del salume è antica e legata alla tradizione di conservazione della carne in questa zona alpina, come testimoniano i nomi che richiamano l'uso del sale ("saola") o la brace ("brasa").	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

BRESAOLA DI CAVALLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Salume di equino stagionato intero.
MATERIE PRIME	
Carne equina (punta d'anca, magatello, sotto fesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ha dapprima il sezionamento e la refileatura del taglio anatomico, a cui segue la salatura a secco. La carne viene poi messa in salamoia per 8-10 giorni (tempi maggiori per le pezzature più grandi) con 2 rivoltamenti. Una volta asciugati, i salumi vengono messi a stagionare per almeno 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Generalmente cilindrica o in tranci, a seconda della parte di carne utilizzata e della lavorazione. In funzione del taglio, il peso del prodotto varia da 1,5 a 4 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e speziato. La carne è scura, di colore rosso cupo, consistente e morbida al tempo stesso.	
NOTE	
Celebre e antica specialità della Valchiavenna, la Bresola di cavallo ha una produzione molto più limitata rispetto alla variante bovina. La carne equina possiede alcune caratteristiche che la differenziano nettamente dalla carne bovina (alto contenuto proteico, basso tenore di materia grassa, elevato tasso di ferro), tali da giustificare il suo valore nutritivo più elevato.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CACCIATORI D'OCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	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).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni di suino e d'oca vengono macinate, aggiungendo in seguito sale, pepe e aromi naturali. L'impasto viene insaccato in budello di manzo, legato e messo a stagionare per un minimo di 15 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica allungata, di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 grammi. Sono presentati tal quale o sotto strutto.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato con profumo di viola che diventa piccante quando il prodotto è conservato sotto grasso.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CAPRETTO DA LATTE PESANTE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valli del Luinese (VA).	Piccolo della capra di razza Nera di Verzasca
MATERIE PRIME	
Carne bianca di capretto.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il capretto viene allattato con latte vaccino fino a 40-50 giorni di età e macellato al raggiungimento di un peso di circa 8-15 kg.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Lunghezza dell'animale di circa 1 metro. Peso 8-15 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore della carne delicato, non selvatico.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CARNE SECCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO), Valtellina (SO).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La prima fase della produzione è la mondatura del pezzo anatomico, ovvero la pulitura e rifinitura della carne. Si ha poi la salatura a secco (1 mossa), a cui segue l'asciugatura a ventilazione naturale della carne dopo 7-10 giorni. Infine, la carne viene messa a stagionare in crotto o in cantina per almeno 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
L'aspetto delle carni dipende dal pezzo anatomico iniziale impiegato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tipico della carne stagionata di varia origine. Generalmente il colore dipende dalla carne di origine ma risulta comunque imbrunita dalla stagionatura.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CICCIOLI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Bocconcini fritti, residui di filamenti di grasso di maiale derivati dalla lavorazione dello strutto.
MATERIE PRIME	
Residui di grasso di maiale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Inizialmente le sugne vengono liquefatte. I filamenti solidi di grasso sono poi scolati e fritti nello strutto bollente.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di grasso, consistenza morbida. Colore ambrato.	
NOTE	
Già noti presso gli Egizi, i Ciccioli sono un alimento molto antico. Prodotti utilizzando tutto il grasso del maiale, dal prosciutto alla spalla, testimoniano la tradizione alimentare che prevedeva la lavorazione di tutte le parti dell'animale. Tra gli utilizzi si ha quello di impiegarli per cucinare la focaccia ai ciccioli.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

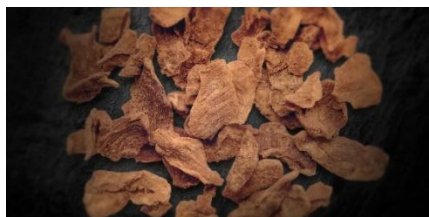
CICCIOLI D'OCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Pezzetti di pelle d'oca e di frustoli di carne d'oca fritti.
MATERIE PRIME	
Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I pezzetti di pelle da rifilatura e i frustoli di carne d'oca vengono fritti nel grasso per 6-8 ore, aggiungendo sale a metà cottura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pezzetti di forma varia.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tendenzialmente dolce e un deciso profumo d'oca. Colore paglierino. Consistenza morbida (a volte secchi).	
NOTE	
Vengono anche chiamati <i>grasin d'oca</i> e sono una produzione tipica della Lomellina, zona da sempre dedita all'allevamento e alla lavorazione delle carni d'oca. Sono prevalentemente usati per la preparazione della focaccia con i ciccioli o in abbinamento alla polenta.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CICCIOLI MANTOVANI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto.
MATERIE PRIME	
Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le refilature delle carni di maiale sono tagliate e scaldate con strutto fuso. In seguito, vengono pressate e aromatizzate e salate in stampo; si ha infine il raffreddamento del prodotto, che va consumato entro due mesi, preferibilmente fresco.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di piccole dimensioni e forma generalmente a parallelepipedo, i ciccioli vengono solitamente presentati disponendoli semplicemente in una ciotola o un piattino.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
I ciccioli mantovani hanno una consistenza morbida, un aspetto gelatinoso e il gusto è quello tipico del grasso suino. Presentano solitamente un colore bruno.	
NOTE	
Si distinguono per la consistenza croccante e friabile. Diffusi già nel Basso Medioevo, i ciccioli costituiscono un alimento ipercalorico che, nella tradizione contadina, costituiva un vero e proprio pasto. Ad oggi si consumano sia come antipasto, sia come secondo, spesso accompagnati dalla polenta. Sono frequentemente usati per insaporire la focaccia e il pane, una volta sbriciolati.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COTECHINO BIANCO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO) e Valtellina (SO).	Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.
MATERIE PRIME	
Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Gli ingredienti vengono miscelati e impastati. Successivamente l'impasto viene insaccato in budello naturale e il cotechino è così pronto per essere refrigerato ad una temperatura compresa tra 0 e -1 °C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto fresco si caratterizza per un peso di circa 200 grammi. La lunghezza è di circa 15 cm e il diametro di 5-6 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Tipico salume grasso, con aroma dovuto alla concia. Colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie.	
NOTE	
Già noto nell'antichità, il cotechino bianco è un prodotto tipico della tradizione gastronomica lombarda nato per utilizzare anche le parti meno nobili del maiale. Il trito di carni suine, infatti, oltre alle cotenne può contenere orecchie, nervetti e muso. Ha una produzione piuttosto limitata, ottenuta per lo più in piccoli allevamenti a conduzione familiare.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COTECHINO CREMONESE VANIGLIA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna.
MATERIE PRIME	
Suino (carne magra, spolpi di testa, guanciale, cotenne), sale, vino, pepe, spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La prima fase della lavorazione è la mondatura del grasso e del magro, a cui segue la loro macinatura a grana media. Alla carne macinata viene aggiunta la concia, avendo cura di miscelarla per bene all'impasto, il quale viene poi insaccato in budello naturale e posto a stagionare per 15-20 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta come un insaccato in budello naturale a grana media e presenta un peso di circa 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto e la consistenza morbida dipendono dalla composizione dell'impasto, che essendo particolarmente magro fornisce un sapore dolce all'insaccato.	
NOTE	
La storia del <i>Cotechino Cremonese Vaniglia</i> è legata ad Ambrogio Saronni, salumiere che negli ultimi anni del '900 ha reso famoso questo prodotto, caratterizzato da un impasto di carni magre, guanciale e cotenne, insaporito con sale, zucchero, vino Barbera e spezie. La denominazione "Vaniglia" non indica l'uso dell'aroma, ma la dolcezza dell'impasto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COTECHINO DELLA BERGAMASCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	Insaccato fresco di carne suina con cotenna.
MATERIE PRIME	
Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il prodotto si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa con gli avanzi di ciò che non viene impiegato per preparare il salame. 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, lavandola e macinandola. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto e, successivamente, 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. Si insacca l'impasto in budella naturali e la legatura dovrebbe essere fatta a mano.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm. Il peso varia tra i 100 e i 200 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Cotto presenta un gusto caratteristico, leggermente grasso e speziato. Aroma intenso.	
NOTE	
Le caratteristiche del prodotto variano a seconda della concia utilizzata, ovvero del modo in cui le carni di maiale sono tagliate e trattate per poter essere conservate.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COTECHINO PAVESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	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%).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne viene preparata, tritata e impastata. Si aggiungono aromi e spezie e l'impasto bene amalgamato viene poi insaccato in budello di manzo. Si procede, infine, con l'asciugatura. Viene consumato cotto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica ad arco. Filze da tre pezzi dal peso di circa 400 grammi cadauna.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore delicato con il sapore di spezie e aromi.	
NOTE	
Nel 2000 alcuni membri della Pro Loco di Spessa Po in Provincia di Pavia hanno fondato la Confraternita del Cotichino Magro al fine di tutelare l'enogastronomia locale che si basa su tre cibi fondamentali: maiale, riso e vino.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CUZ



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Corteno Golgi (BS).	Carne di pecora cotta conservata sotto grasso.
MATERIE PRIME	
Carne di Pecora di Corteno (tutelata dall'Unione Europea), tutte le parti meglio se di più pecore di almeno tre anni d'età.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il taglio di carne di pecora (o di più pecore) viene cotto a fuoco lento, aggiungendo semplicemente 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, in quanto essa va semplicemente mossa una volta ogni tanto per evitare che lo stesso pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti della pentola. A cottura ultimata si estrae il prodotto e si pone nel "cuvioi", ricoprendolo con uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La carne si presenta in semplici pezzettini simili allo stufato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Caratteristico gusto di pecora. Il colore della carne appare rosso scuro, mentre quello del grasso è giallo.	
NOTE	
Secondo la tradizione il <i>cuz</i> fu introdotto nel borgo di Corteno Golgi da tribù di origine ungherese o albanese; secondo alcuni fu ideato da un frate di passaggio a Corteno. Ad ogni modo si tratta di una preparazione con una storia millenaria, nata per poter conservare a lungo la carne degli animali che rimanevano feriti durante la transumanza. Più che una pietanza, infatti, il <i>cuz</i> è un modo di cucinare la carne in modo da poterla conservare nelle "ole", contenitori in terracotta, o in "cuvioi", appositi recipienti di legno, assieme al suo grasso. Nel corso del tempo il <i>cuz</i> è divenuto un piatto delle grandi occasioni, come le feste patronali.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

DURELLI D'OCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Ventrigli d'oca.
MATERIE PRIME	
Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Per il carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I ventrigli d'oca vengono puliti e messi a bollire per circa 2 ore, dopo le quali vengono raffreddati e messi ad asciugare per un giorno intero. Il tutto viene messo in vasi, a cui si aggiunge il carpione caldo; la lavorazione si conclude con la chiusura dei contenitori.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di piccole dimensioni e forma irregolare.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi utilizzati. La consistenza appare soda e il colore marrone.	
NOTE	
Vengono anche detti <i>Pardé d'oca</i> e sono tipici della Lomellina, zona dedita all'allevamento di oche fin dall'anno Mille e la cui lavorazione da parte delle comunità ebraiche arriva quando Ludovico il Moro autorizza gli ebrei a insediarsi a Mortare per preparare il loro salame kasher. I prodotti confezionati artigianalmente con carne d'oca hanno ricevuto il primo riconoscimento ufficiale all'Esposizione internazionale di Parigi nel 1913.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

FEGATO D'OCA GRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.
MATERIE PRIME	
Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
L'ingrediente base è il fegato di oche adulte ingrassate, il quale viene pulito, svenato e, in seguito, insaporito con spezie e aromi, con cui viene messo a marinare per 2-3 ore. Seguono cottura, raffreddamento e confezionamento sottovuoto intero, in terrina o in torcione.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto può avere l'aspetto di un vero e proprio fegato se viene confezionato in terrina, oppure ha la forma di un torcione se viene attorcigliato. Il peso varia da 0,5 a 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e molto delicato. La consistenza è morbida e compatta. Il colore è avorio, leggermente rosato.	
NOTE	
Tipicamente preparato con oche adulte di 6 mesi fatte crescere allo stato brado o, più spesso, con oche d'allevamento nutrite con foraggio di pascolo e granoturco e pronte in soli 2 mesi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

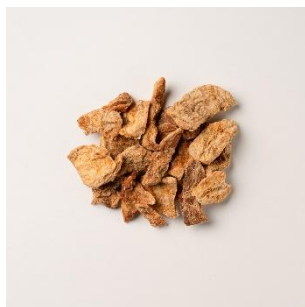
GRASSO D'OCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Grasso d'oca fuso.
MATERIE PRIME	
Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il grasso intestinale viene sciolto e fatto cuocere per un'ora. Una volta raffreddato viene messo in vasi di vetro, a cui viene aggiunto poi l'alloro.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto viene confezionato in vasetti di vetro di varia dimensione.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore neutro, privo di note caratteristiche. Di color bianco avorio e con consistenza cremosa e compatta.	
NOTE	
È normalmente usato come condimento per le patate o la carne o come sostanza conservante per il confezionamento dei prodotti.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

GREPPOLE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Grasso di maiale fuso e fritto, aromatizzato.
MATERIE PRIME	
Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, nitrati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto e rimangono i ciccioli, che vengono fritti e aromatizzati.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Briciole o frustoli di dimensione fino a qualche centimetro quadrato di superficie, dalle forme più varie.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza croccante. Il gusto principale è quello della carne di maiale, ricco e saporito. L'aggiunta di pepe e alloro conferiscono un profumo e un sapore più complessi. Colorazione oro/marrone scuro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUGANEGA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Carne macinata di suino, insaccata a filze, da consumarsi fresca previa cottura.
MATERIE PRIME	
Carne e grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca).	
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, il sale e, a volte, il vino passato nell'aglio. L'impasto ottenuto viene ben amalgamato e si insacca, quindi, nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e "a catena", cioè, costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Lunghezza da 20 cm sino anche a 18 m, ripiegata su sé stessa a formare un grappolo. Diametro di 4-5 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce di carne suina o speziato in base alla spezia utilizzata.	
NOTE	
<p>Le origini di questo insaccato sembrano affondare nel Meridione, nella Lucania all'epoca romana. Una delle ipotesi è che fu introdotta nel Nord Italia dal principe veneziano Arnaldo Zamperetti da Cornedo tra il X e l'XI secolo. Egli, trovandosi a Rodi, conobbe l'arte del famoso <i>Loukaniko</i> o <i>Loukanika</i>. Secondo altre tesi la diffusione si deve ai Longobardi, che l'avevano conosciuta durante l'occupazione della <i>Longobardia Minor</i>.</p> <p>Nel corso dei secoli, la luganega ha assunto forme diverse a seconda della regione. La variante lombarda è caratterizzata da un impasto a grana fine di carne di suino, insaccato in un lungo budello naturale e avvolto a spirale a formare una "chiocciola".</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUGANEGA DI CAVALLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La prima lavorazione è la mondatura del magro e del grasso (si toglie la sugna), a cui segue la macinatura della carne e l'aggiunta delle spezie. Il tutto viene lasciato a riposare per 12 ore e insaccato in budello naturale. Segue, infine, la grondatura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Filze da 6, 12 o 15 salamini, ciascuno di lunghezza da 15 cm circa e 4 cm di diametro. Peso di circa 250 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto dipende dal tipo di concia, ma solitamente il sapore è deciso e persistente. Il colore è scuro.	
NOTE	
Variante della tradizionale luganega prodotta con carne di suino. La luganega va cotta ai ferri, e si può consumare con polenta e patate lesse.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUGANEGA DI MONZA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2025

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valli del Lambro e comuni limitrofi (MB).	Insaccato fresco di suino di pasta fine e di colore rosa chiaro.
MATERIE PRIME	
Carne di suino, marsala, sale marino raffinato, Parmigiano Reggiano-Grana Padano, brodo di carne, pepe nero, spezie e aromi naturali.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La luganega di Monza viene prodotta a partire da una macinatura finissima della carne suina (grana dai 3 i 5 mm), a cui si aggiungono marsala, sale marino raffinato, brodo di carne, Parmigiano Reggiano o Grana Padano, pepe nero, spezie e aromi naturali. Il tutto viene insaccato nel budello naturale di suino o di agnello.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta come un insaccato fresco, a file, generalmente arrotolate a chiocciola. Il diametro è più piccolo di quello di una salsiccia normale, di circa 3 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha un sapore dolce e delicato e un profumo caratteristico dovuto alle materie prime e agli ingredienti utilizzati. La carne alla vista si presenta di color rosa chiaro con punteggiatura bianca. Internamente ha un colore rosa brillante tendente ad un rosso non omogeneo. La consistenza è omogenea.	
NOTE	
Secondo la tradizione popolare, la ricetta originale della Luganega di Monza è stata inventata dalla regina Teodolinda che la regalò ai monzesi. La prima documentazione ufficiale risale al 1555 quando l'umanista Ortensio Orlando scrisse "non ti scordar della Luganega di Moncia" mentre è nel 1839 che viene citata nel vocabolario Milanese-italiano. La Luganega viene dichiarata regina indiscussa della cucina brianzola. La ricetta e la tecnica di lavorazione sono rimaste invariate per secoli grazie alla cultura tramandata dai macellai artigiani brianzoli, che continuano a produrla con la speciale aggiunta di brodo di carne, vino e formaggio grana.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUGHENIA DA PASSOLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Livigno (SO).	Salame di rape e lardo suino.
MATERIE PRIME	
Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione si effettua con le rape raccolte d'autunno. Quelle più piccole vengono essiccate, bollite per 2 ore, tritate e macerate con vino e spezie; in seguito, vengono miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne. L'insaccato avviene in budello di maiale. La stagionatura dura un mese e il prodotto va consumato crudo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25-30 cm e diametro 2-3 cm. Peso tra i 200 e 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e saporito. Colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.	
NOTE	
Come molti altri prodotti agroalimentari tradizionali, la <i>lughenia</i> è probabilmente nata dall'esigenza di ottimizzare le risorse alimentari e conservare il cibo in ambienti caratterizzati da freddo intenso e prolungato. Le rape costituiscono l'ingrediente principale e quelle più piccole e saporite sono chiamate <i>pàssole</i> in dialetto livignasco. La rapa ha rappresentato per interi secoli la fonte vegetale principale per la piccola comunità che rimaneva isolata per oltre sei mesi all'anno e con essa venivano preparati numerosi piatti.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Rovato (BS).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il Cappello del prete viene fatto rosolare con le acciughe, l'aglio e l'olio extravergine di oliva. Vengono aggiunti acqua, olio e prezzemolo, cuocendo la carne a fuoco lento per circa 3 ore fino a completa cottura. 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, facendola 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto viene servito a fette, di spessore variabile da 1,5-2 cm e accompagnate da condimento di colore senape/oro scuro.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapido, con persistenza leggera di acciuga.	
NOTE	
Nato nel contesto fiorentino di Rovato, tra leggende e presunte verità storiche. Le origini vengono fatte risalire al XVI secolo, quando una nobildonna rovatense, Donna Veronica Porcellaga, lo preparò per i suoi commensali. La famiglia Porcellaga, originaria di Iseo, era dedicata al commercio del bestiame. Donna Veronica lasciò la trascrizione di alcune ricette, tra cui quella del manzo all'olio.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÈ



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Insaccato di fegato e carni suine, da consumarsi cotto.
MATERIE PRIME	
Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitriti.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si taglia il fegato a pezzetti molto piccoli, poi si macina la carne di suino (e bovino) con la pancetta, si mescola il tutto aggiungendo sale, noce moscata, spezie, pepe bianco e il nitrito di potassio. A parte si fa bollire per 10 minuti il vino rosso con lo zucchero, i chiodi di garofano e i limoni (sia il succo che i limoni schiacciati). Terminata la bollitura, si filtra il tutto e lo si aggiunge all'impasto, si mescola bene e si insacca nel torto bovino se destinato ad un consumo fresco, alla cottura sulla griglia o lessato, o nel dritto se viene stagionato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È un insaccato in budello naturale, del peso di 600-700 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e amarognolo dovuto al fegato, ma anche speziato. Il colore è scuro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

OCA DI LOMELLINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2025

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni della pianura lombarda di Milano e Pavia.	Parti edibili dell'Oca di Lomellina.
MATERIE PRIME	
Carne d'oca.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>L'Oca di Lomellina predilige forme di allevamento a terra. I pulcini, se ottenuti da cova naturale, vengono cresciuti liberi in recinti e nutriti con farina di soia e mais. Se la cova non è naturale, i paperi sono allevati in box svezzamento fino all'età di un mese, per essere poi liberati in ampi recinti con foraggio e granaglie sempre disponibili (mais, frumento e riso acerbo). Per ottenere carni sode e saporite le oche sono libere di muoversi costantemente. Mediamente l'Oca di Lomellina depone dalle 40 alle 60 uova all'anno, ma tende a covare solamente le ultime 10. Le uova si schiudono dopo 29/30 giorni di incubazione e sia la femmina che il maschio si prendono cura della prole.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>L'oca di Lomellina nasce dal meticciamiento di razze locali scambiate nel ducato di Milano (molto simili alle piacentine) con animali veneti, in particolare oca pezzata veneta ed oca padovana. La livrea tipica dell'oca di Lomellina è a base bianca chiazzata di grigio/blu. Le dimensioni sono medie: il maschio raggiunge i 5,5 kg e la femmina 4 kg. In generale è un animale compatto con addome ben arrotondato, soprattutto nella femmina. Il suo becco è corto ma robusto e molto meno allungato rispetto alle moderne razze o ibridi industriali.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Carne tenace e saporita, gradevole al palato.	
NOTE	
<p>Nell'Italia rinascimentale le oche erano molto presenti nei cortili e venivano utilizzate come "diserbante naturale", grazie alla loro capacità di nutrirsi di pascoli marginali non adatti a bovini e ad altri animali di alta corte. L'oca era spesso merce di scambio tra i vari ducati italiani, in particolare tra il ducato di Milano, la Repubblica Serenissima di Venezia e il ducato di Mantova, il marchesato del Monferrato, la repubblica di Genova e il ducato di Modena. L'oca di Lomellina nasce pertanto dal meticciamiento di razze locali scambiate nel ducato di Milano (molto simili alle piacentine) con animali veneti.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PANCETTA CON FILETTO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Pancetta arrotolata con filetto all'interno.
MATERIE PRIME	
Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione prevede diverse fasi, iniziando dalla mondatura della pancetta e del filetto, a cui segue la salatura a secco della pancetta e il suo arrotolamento su pezzo di filetto. Si passa poi alla legatura con spago grosso ed eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Segue una stagionatura per circa 90 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salume di forma cilindrica con pezzatura e peso variabili.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto che lo rende non eccessivamente grasso. Il colore è rosato, tipico della stagionatura, e il taglio rivela la caratteristica stratificazione di carne e grasso della pancetta attorno al filetto centrale.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PANCETTA DELLA BERGAMASCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	Insaccato di carne suina stagionato.
MATERIE PRIME	
Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il pancettone viene pulito, scotennato e refilato se la pancetta sarà arrotolata; il prodotto non viene invece 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 giorni 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. La stagionatura non deve essere inferiore a 45 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Diametro variabile ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza di circa 15-20 cm. Colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato, poco speziato e poco salato.	
NOTE	
Costituisce la base di molte preparazioni, quali: soffritto per minestrone e zuppe; rivestimento di stufati, brasati e arrostiti; indispensabile condimento con burro e salvia dei <i>Casonsèi de la bergamasca</i> ; ingrediente di sughi per gnocchi e paste con verdure e anche presente nella ricetta storica della <i>Polenta e osèi</i> . La presenza della <i>Pansèta de la Bergamasca</i> nelle principali ricette della cucina bergamasca ne evidenzia il legame con il territorio. Per questo gli è stato riconosciuto il marchio "BERGAMO, Città dei Mille... sapori".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PANCETTA PAVESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.
MATERIE PRIME	
Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le parti ventrali del maiale vengono salate a secco e poi passate in salamoia con spezie e vino bianco. La pancetta viene in seguito arrotolata, cucita e insaccata. La stagionatura dura circa 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma cilindrica e peso variabile fra 1,5 e 3,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il profumo è caratteristico, il sapore è delicato e lievemente speziato. Ha consistenza morbida e colore rosso intenso al centro, piuttosto bianco verso l'esterno.	
NOTE	
Molto utilizzata per insaporire polli e quaglie ricoprendone la superficie con sottili fette nella preparazione di arrosti.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PATÉ DI FEGATO D'OCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Crema di fegato d'oca.
MATERIE PRIME	
Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede la cottura separatamente del Fegato d'oca (circa 3 ore) e del guanciale (1,5 ore). Una volta raffreddati, vengono mescolati e confezionati in vasi, con l'aggiunta di burro e aromi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta confezionato in vasi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e allo stesso tempo amarognolo. Consistenza cremosa e colore dal rosa pallido al giallo chiaro.	
NOTE	
Detto anche <i>Patis ad fidig d'oca</i> , da non confondere con il fegato grasso in terrina. Viene spesso impiegato per insaporire crostini di pane caldi come antipasto o aperitivo. È ideale anche per la preparazione di delicate salse e condimenti per primi piatti, risotti o come accompagnamento a piatti di carne e crostacei.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PETTO D'OCA STAGIONATO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 giorni di vita.
MATERIE PRIME	
Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I petti di carne d'oca vengono sezionati e, in seguito, insaporiti con sale, pepe e aromi per 15 giorni. Dopo il rivoltamento e l'asciugatura, la carne viene sottoposta a stagionatura per circa 2 mesi, al termine del quale il prodotto viene messo sottovuoto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma deriva dal pezzo anatomico, dalla lunghezza di 25-30 cm e un peso di 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato, profumo intenso. Colore rosso scuro.	
NOTE	
Ideale come antipasto o secondo, condito con olio leggero e non troppo acidulo, oltre che qualche goccia di limone.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PISTO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Carne macinata e speziata.
MATERIE PRIME	
Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, ecc.), sale, pepe, aglio, vino rosso.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la mondatura delle carni e del grasso si ha la loro macinazione. In seguito, le carni macinate vengono miscelate con spezie, aglio e talvolta vino.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Carne trita con spezie, presentata sfusa o, meglio, in sacchetto di plastica.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Pasta di salame, dal gusto tipico della carne macinata e speziata. Colore della carne imbrunita.	
NOTE	
Il nome (<i>pisto</i> , <i>pistume</i> , <i>pistùm</i>) ha due probabili derivazioni: o dall'aglio "pestato" insieme al sale o dalla pasta del salame che veniva assaggiata dopo il primo sale, detta anche <i>pista</i> o <i>pistada</i> . È ingrediente fondamentale del "riso alla pilota" mantovano, ricetta che nacque tra i lavoratori delle riserie, i "piloti", che necessitavano di un pasto rapido e nutriente, cucinato in modo da rimanere asciutto e sgranato, ideale per la preparazione senza interruzioni di cottura.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

POLLO BRIANZOLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Martesana (MI), Brianza (MB), Valli del Lario (CO, LC).	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 viene allevato 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
L'animale presenta un piumaggio barrato (o camosciato) con piume che terminano orlate di bianco, con base nera e maglie color crema su dorso e petto. Il corpo è compatto e ben proporzionato. La gallina produce uova dal guscio bianco panna, di circa 58-60 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La carne ha un sapore meno intenso rispetto alle altre razze e risulta particolarmente tenera e succosa.	
NOTE	
L'origine di questo pollo è piuttosto recente: poco più di un secolo. Nelle campagne a Nord e Nord-Est di Milano nel corso degli anni si andò sviluppando un sistema simil-industriale per l'allevamento di polli da carne di una popolazione selezionata localmente e conosciuta come pollo Brianzolo. Le uova venivano raccolte nel mese di novembre, con preferenza per quelle a guscio bianco e fatte covare dalle tacchine. La schiusa delle uova avveniva in dicembre e durante la stagione invernale i pulcini erano tenuti nella stalla. In primavera i polletti venivano portati in apposite gabbie collocate nel prato o nella vigna, dove potevano cibarsi di vermi, lumache e semi. Nel 2010 alcuni ricercatori della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Milano hanno dato avvio al progetto "Brianpollo" per il recupero del pollo brianzolo. Il programma, finanziato dalla regione Lombardia, ha fatto uso come gran parentali delle razze Livornese e New Hampshire dalle quali selezionare e fissare i caratteri tipici del brianzolo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

POLLO/ GALLINA/ CAPPONE DELLA RITIRATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2024

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Milano e provincia.	Il prodotto è costituito da tutte le parti edibili degli animali appartenenti alla popolazione autoctona di Gallo e Gallina della Ritirata.
MATERIE PRIME	
Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livornese e gallina di razza New Hampshire.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La Gallina della Ritirata predilige forme di allevamento a terra. I pulcini ottenuti da cova naturale sono allevati in libertà in recinti appositi, mentre quelli nati da cova non naturale sono tenuti in box svezzamento, 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 la loro massa muscolare e dando origine a carni sode e saporite. Il periodo di abbattimento è di 6 mesi per la gallina, di 7 mesi per il gallo e di 8 mesi per il cappone.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
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.	
NOTE	
Si evincono informazioni su questa razza già dalla Battaglia di Magenta del 4 giugno 1859. Si ritiene derivi da razze francesi ciuffate che furono importate dall'esercito francese verso la metà del XIX secolo per l'approvvigionamento di carni fresche e di uova. Il nome Ritirata dato a tali galline deriva dal ritiro delle truppe francesi dal territorio italiano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara la concia per la salatura a secco della carne, che dura 15 giorni con una mossa dopo una settimana. Dopo l'asciugatura il salume viene messo in pellicola naturale (ricavata dallo stomaco), legato a mano con spago e stagionato appeso per circa 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
I prosciuttini hanno forma sferoidale, ovalizzata e un peso da 1 a 1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato, ma allo stesso tempo saporito e caratteristico della concia eseguita. La carne presenta un colore rosato.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alta Valtellina (SO).	Prosciutto di noce, ricoperto di pepe.
MATERIE PRIME	
Noce di prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione inizia con la preparazione della concia per la salatura a secco, la quale dura 15 giorni e che prevede anche una mossa (rivoltamento) dopo 1 settimana. Dopo l'asciugatura segue l'aggiunta di pepe macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo di carne. Il salume viene stagionato appeso per circa 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto ha una forma sferoidale, ovalizzata e un peso da 1 a 1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore in cui prevale il gusto del pepe. Aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Coscia e anca d'oca intere, provenienti da animali con almeno 180 giorni di vita.
MATERIE PRIME	
Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la sezionatura delle cosce di carne d'oca, la carne viene insaporita con sale, pepe e aromi per 15 giorni. Dopo essere state rivoltate e asciugate, vengono fatte stagionare per 2 mesi e confezionate sottovuoto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salume ha la forma del pezzo anatomico e un peso di 300-400 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.	
NOTE	
Altro prodotto del territorio vocato all'allevamento e produzione di salumi a base d'oca. La lavorazione è molto simile a quella del prosciutto di suino, con differenze che consistono nei tempi di lavorazione e stagionatura, che sono più brevi nel caso del prosciutto d'oca a causa delle sue dimensioni molto ridotte.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

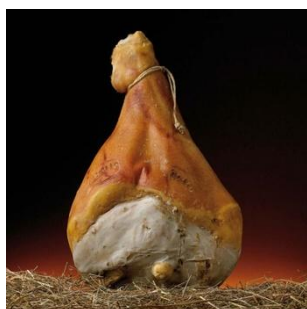
PROSCIUTTO COTTO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale.
MATERIE PRIME	
Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La coscia di maiale viene disossata, rifilata e passata in salamoia. Dopo l'introduzione di salina nella femorale, il massaggio e la pressatura in stampo, la carne subisce una cottura di 12 ore. Il prosciutto una volta raffreddato deve riposare per 48 ore prima di essere confezionato in carta d'alluminio, sottovuoto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a cono tronco schiacciato. Peso di 8-10 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore delicato, di carne cotta. Colore rosa.	
NOTE	
La preparazione del prosciutto cotto risale agli antichi romani, che furono i primi a bollire e insaporire le cosce di maiale con ingredienti come fichi secchi e foglie d'alloro. Questa tecnica venne tramandata e le regioni settentrionali dell'Impero Romano, inclusa la Lombardia, divennero centri di eccellenza nella produzione, sviluppando la tradizione che persiste ancora oggi. Nella Lombardia questo salume ha raggiunto un posto speciale nella gastronomia locale. Oggi, alcuni salumifici, utilizzano metodi tradizionali per produrre prosciutti di elevata qualità, come la legatura a mano e l'uso di tela grezza per avvolgere il prosciutto prima di essere cotto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2009

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Bergamo.	Prosciutto crudo stagionato.
MATERIE PRIME	
Coscia di suino, sale, aromi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La coscia viene rinfilata, per darle la caratteristica forma. Seguono poi tutte le fasi successive quali salatura, massaggio, riposo, lavatura, asciugatura, pre-stagionatura, sugnatura e steccatura. La stagionatura si protrae per 12 mesi, fino all'apposizione, dopo gli adeguati accertamenti, del marchio a fuoco "Botto".	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Prosciutto dalla forma tondeggiante, privo del piedino. Peso di 9-12 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore delicato e dolce, poco salato. Aroma fragrante appena aromatizzato.	
NOTE	
La storia del Prosciutto Crudo bergamasco "Il Botto" è legata a una lunga tradizione contadina della Val Seriana, recuperata negli anni Novanta da Ezio Chiesa. Si basa sulla produzione di prosciutto stagionato nel fieno, con cosce di suini locali e tecniche antiche, custodite nella cascina "Il Botto" ad Ardesio. Questo prodotto ha anche ricevuto il marchio "Bergamo Città dei Mille... sapori" dalla Camera di commercio di Bergamo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Oggiono (LC).	Prosciutto crudo.
MATERIE PRIME	
Suino, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La salatura avviene con pezzi disposti separati su carrelli e aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo una settimana, si effettua il massaggio, la finitura a mano e una leggera risalatura (facoltativa). Seguono le operazioni di riposo in cella, spazzolatura, lavaggio, essiccazione, quindi la stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5-6 mesi, si fa la sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. La stagionatura complessiva è di 10-12 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Prosciutto per lo più disossato ma che viene venduto anche con osso. Il peso è di 7-9 kg quando disossato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.	
NOTE	
Il prosciutto Marco d'Oggiono è nato nel 1945 grazie a Luigi e Angela Spreafico, che continuarono l'attività di salumeria dei loro genitori, già attiva a Lecco dalla fine dell'Ottocento. L'azienda, tuttora familiare e con sede a Oggiono, produce un prosciutto crudo dolce, caratterizzato da una lenta stagionatura artigianale in un ambiente collinare e lacustre unico, che gli ha valso il riconoscimento di Prodotto Tradizionale Lombardo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PROSCIUTTO MANTOVANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Mantova.	Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni.
MATERIE PRIME	
Suino, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le cosce di suini pesanti vengono rifilate e salate a mano. Dopo una fase di riposo, le cosce sono pulite dal sale in eccesso, poste ad asciugare e, infine, messe a stagionare per circa 12 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Coscia di almeno 8 kg disossata.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prosciutto crudo di sapore dolce. Consistenza morbida e colore scuro.	
NOTE	
<p>La storia del Prosciutto mantovano è legata alla tradizione norcina locale e all'allevamento del suino pesante padano. La presenza del suino nell'area risale all'epoca etrusca (V secolo a.C.) come mostrano degli scavi del Forcello a sud di Mantova. I Gonzaga, signori di Mantova, avevano tra le loro figure richieste i "masalin", maestri nella lavorazione delle carni suine.</p> <p>La produzione moderna di prosciutti si inserisce in un contesto di salumifici e aziende che operano nel territorio con un forte orientamento alla qualità della materia prima.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Parti di oca divisa in quarti con la pelle.
MATERIE PRIME	
Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I pezzi d'oca vengono salati e, successivamente, cotti nel grasso sciolto. Sono generalmente confezionati in vaschette.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma del prodotto dipende da quella anatomica originaria (il quarto anteriore o posteriore d'oca), dal peso variabile tra i 100 e i 150 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e profumo di viola. Il colore è nocciola e la consistenza soda.	
NOTE	
I quartini d'oca vengono tradizionalmente cucinati come sugo o come secondo piatto, oppure possono costituire un ingrediente per insaporire zuppe e minestre.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAM CASALIN



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	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, sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata, salnitro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Sezionate le mezzene, si procede alla selezione delle parti di carne nobili. La carne viene quindi tagliata a liste e macinata; il trito viene steso su un tavolo e condito con la concia, 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 asciugatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi per pezzature maggiori.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura. Peso variabile da 800 grammi a 3kg. Diametro da 4 a 10 cm. Lunghezza tra i 20 e i 50 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Armonia di sapore senza prevalenza di sale o di concia. Odore pulito, senza indizi di muffa o di rancido, fragrante e con un fine aroma di aglio.	
NOTE	
Eccellenza della provincia di Mantova, la produzione del Salame Casalin è legata alle tradizioni contadine. Le origini del nome potrebbero derivare da "casolare" o "corte", dove veniva preparato dai "masalin", figure centrali nella festa della macellazione del maiale che avveniva in inverno.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME CON LINGUA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Salume con parte magra e lingua salmistrata.
MATERIE PRIME	
Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione inizia con la macinatura del magro e l'impastamento con la concia. La lingua, precedentemente salmistrata e intera, viene cubettata e miscelata con il resto dell'impasto, il quale viene insaccato in budello naturale di almeno 15 cm di diametro. Si stagiona due mesi e prima del consumo il salame deve essere lavato accuratamente e cotto per 3-4 ore.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salame è un cilindro di 15 cm di diametro e ha un peso superiore ai 4 kg. Si mangia a fette, solitamente caldo, ma è ottimo anche freddo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto speziato e colore roseo.	
NOTE	
Prodotto della tradizione lombarda, in particolare mantovana. Sebbene la produzione di salami abbia radici profonde in tutta la Lombardia, il salame con lingua è legato a tradizioni specifiche, come quella del consumo durante Festa dell'Assunzione di Maria (15 agosto), tanto che risulta difficile reperirlo sia nei ristoranti della zona che nei negozi più specializzati al di fuori di tale periodo dell'anno. Il prodotto è stato riscoperto ad inizio degli anni Duemila grazie alla creazione della Strada dei vini e dei sapori mantovani.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Quinzano d'Oglio (BS).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni di suini allevati allo stato brado o in locali ben areati e spaziosi, 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. Esse vengono poi tritate, a cui 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 e, trascorso tale periodo, non può più essere destinato alla pentola ma deve essere stagionato ulteriormente per essere destinato al taglio come insaccato crudo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
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). La consistenza della carne, dopo la cottura è morbida e succosa (mostosa). Il colore dell'impasto è rosa, senza sfumature brunastre o violacee.	
NOTE	
Per la sua preparazione le sole carni autorizzate sono quelle provenienti da razze di suini italiane allevate a Quinzano d'Oglio e dintorni. L'assenza completa di zuccheri, farine o conservanti e la legatura a mano del budello naturale sono altri elementi che comprovano la volontà a mantenere fede agli antichi costumi. Ogni anno a novembre a Quinzano si tiene la "Sagretta del salame cotto e della Grepola". Si tratta di una festa che mira a valorizzare questi prodotti tipici locali e mantenere le tradizioni contadine.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Salame crudo di suino a stagionatura media.
MATERIE PRIME	
Carne suina, sale, vino, aglio, pepe, nitrato di sodio.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la macinatura della carne, a questa vengono aggiunti sale, pepe nero, infuso d'aglio, vino rosso e nitrati di sodio. L'impasto viene insaccato in budello di suino e legato con spago. La stagionatura avviene a 16-18°C per 60-90 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salume di peso e lunghezza variabile.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prodotto compatto e morbido al tatto. Sapore dolce e delicato.	
NOTE	
È un prodotto artigianale e naturale legato manualmente con budelli naturali di scrofa. La materia prima è solo italiana e proveniente da filiera certificata. Si utilizzano suini che devono superare i 12 mesi di vita e il grasso impiegato può derivare solo da tagli di guancia, culatello e testata. A rendere tipico il salame, tenero ma compatto, è la stagionatura che va dai 60 ai 90 giorni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME DA CUOCERE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.
MATERIE PRIME	
Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne macinata e insaporita con aromi e aglio viene insaccata in budello torto di bovino con legatura in filze. L'aglio viene fatto macerare nel vino rosso o bianco e poi spremuto nel misto di carne. L'asciugatura richiede 2-3 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza. Peso dai 350 ai 450 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Profumo delicato e con aromi. Gusto di spezie e aglio.	
NOTE	
Chiamato anche <i>salam da cos</i> o <i>salam cot</i> , il prodotto è legato all'allevamento tradizionale del maiale, presente in ogni famiglia contadina della zona, da cui deriva la cultura dei salumi della tradizione lombarda.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME DELLA BERGAMASCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	Insaccato di carne suina.
MATERIE PRIME	Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.
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 amalgama il tutto e si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (<i>crespone</i>). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali.
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Salami dal peso variabile da 0,5 a 1,5 kg, con diametro di circa 7-9 cm e una lunghezza compresa tra 15 e 30 cm. La variabilità delle dimensioni è legata alla produzione di tipo artigianale.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato. Colore rosso vivo.
NOTE	<p>Il <i>Salàm de la Bergamasca</i> ha origini molto antiche e nel mondo contadino costituiva una rarità, dato che lo si produceva solo una volta all'anno. Si racconta che nel secondo dopoguerra questo veniva utilizzato anche come mezzo formale di pagamento. Ancora oggi la produzione comincia l'8 dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione e data tradizionale in cui veniva ucciso il maiale.</p> <p>La particolarità di questo salame deriva dalle condizioni climatiche della terra bergamasca che, caratterizzate dalla forte umidità, favoriscono la maturazione lunga di questo salume.</p> <p>Ha ricevuto il marchio "BERGAMO, Città dei Mille... sapori".</p>
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME DI FILZETTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la sua produzione si procede con la preparazione del magro e grasso, cui seguono la mistura, la macinatura, l'impastatura, l'insaccatura, la legatura e l'asciugatura. La stagionatura completa il ciclo produttivo e dura circa 90 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salame presenta una forma cilindrica regolare, dal diametro di 5-6 cm e una lunghezza di circa 45 cm. Il peso varia tra 0,7 e 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore prevalente di aglio e sapore deciso, con tracce acidule. La consistenza risulta morbida e il colore rosa chiaro.	
NOTE	
Il nome deriva probabilmente dal modo di chiamare il budello di suino utilizzato per insaccare il salame.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME DI MONTISOLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Monte Isola (BS).	Insaccato di carne suina stagionato e affumicato.
MATERIE PRIME	
Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola del lago d'Iseo perché non vi sono più allevatori a Montisola.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritata 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 giorni i salami vengono affumicati per una notte con fumo di legno di ginepro e, in seguito, 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Peso variabile di circa 500-800 grammi e diametro di 5 cm circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il salame si presenta abbastanza morbido, come conseguenza della breve stagionatura, e di colore scuro, sia per la composizione dell'impasto che per l'affumicatura. Quest'ultima condiziona anche il sapore, che risulta appunto affumicato, dolce e speziato.	
NOTE	
Salame noto sin dai tempi antichi, in passato alla sua preparazione partecipava tutta la famiglia, secondo un rituale tramandato di generazione in generazione e arrivato fino a oggi. Il salame è ottenuto con la carne di maiali cibati prevalentemente con castagne e granoturco. La lavorazione ormai è rimasta nelle mani di pochi esperti, concentrati nelle case di Cure, Masse e Senzano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME DI TESTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Como e Lecco.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La parte carnea viene passata al tritacarne, aggiungendo in seguito la concia. L'impasto viene poi insaccato in budello (naturale o artificiale), lavorazione a cui segue l'asciugatura. Il prodotto va consumato previa cottura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salame appare come un cilindro di 20 cm di diametro e 30 cm di lunghezza. Il peso risulta di circa 5 kg. Le dimensioni possono essere più piccole qualora il salume venga insaccato in budello naturale.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Caratteristico aroma speziato. Colore rosato.	
NOTE	
Prodotto che nasce dall'esigenza di non sprecare alcuna parte del maiale, anche le carni meno nobili rimaste dopo le lavorazioni di prosciutto, salami ecc.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME D'OCA CRUDO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne suina e quella d'oca vengono macinate e, in seguito, insaporite con sale, pepe e aromi. L'impasto è insaccato e legato, con i salumi che vengono avviati ad una stagionatura di durata di circa 3 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica allungata di 30-40 cm di lunghezza e 7-8 cm di diametro. Peso 600-900 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Colore rosso porpora.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME D'OCA ECUMENICO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	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).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la macinazione della carne e del grasso di oca, questi vengono aromatizzati e insaccati manualmente nella pelle del collo dell'oca: seguono la legatura e la stagionatura di 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma conica, sottile e allungata, di pera rovesciata. Peso 400-880 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore caratteristico di carne d'oca, profumo delicato di viola.	
NOTE	
È definito anche "salume della pace" poiché privo di carne di maiale. La sua produzione iniziò tra le comunità ebraiche che risiedevano a Mortara ai tempi degli Sforza. Viene chiamato "ecumenico" proprio in omaggio alle tradizioni alimentari ebraica e musulmana: è il salame per tutte le religioni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME MANTOVANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Salame ottenuto da carni suine derivanti 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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni sono mondate accuratamente a mano. Seguono la macinatura e la miscelazione delle carni con gli ingredienti. In seguito, 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta in forma cilindrica con eventuale rigonfiamento finale, con un peso compreso tra 500 grammi e 2 kg. Il salame ha un diametro non inferiore a 5 cm e una lunghezza compresa tra 15 e 50 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Profumo delicato, gradevolmente speziato, con aroma di aglio e sentore dei processi di stagionatura. Il salume risulta ricoperto da una muffa esterna bianco-grigio tortora, mentre la carne è di colore rosso fragola con i pezzetti di grasso di forma regolare, bianchi e rosei.	
NOTE	
In provincia di Mantova la tradizione norcina è antichissima e riguardava praticamente tutte le famiglie contadine locali. Le prime notizie sul Salame Mantovano risalgono addirittura al 1492. Non esiste una tipologia standard di produzione, vi sono diverse varianti ma comune a tutte è la presenza importante dell'aglio fresco e del pepe nero in grani interi o spezzati.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME MILANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione delle carni avviene mediante la mondatura delle frazioni muscolari e adipose. Le parti mondate vengono messe a riposo refrigerato, mentre quelle grasse e magre vengono macinate. Una volta impastati tutti gli ingredienti, la miscela viene insaccata in budello naturale cucito e legato con spago o rete. Il salume viene sottoposto ad asciugatura (tra 15-25°C o tra 3-7°C) e a stagionatura (tra 9° e 13°C) da 3 a 9 settimane in base alle dimensioni del diametro del salame.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salame ha una lunghezza da 20 a 60 cm, una larghezza da 6 a 11 cm e un peso di 2-3 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e delicato. Consistenza compatta ma non elastica. Colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso.	
NOTE	
In origine veniva prodotto solo a Codogno e a san Colombano al Lambro. Nella zona di Milano la parola salame appare per la prima volta in un documento del 1475. A maggio di quell'anno, infatti, furono celebrate le nozze fra Costanzo Sforza, nipote di Ferdinando, e Camilla d'Aragona; in occasione del banchetto si narra di "salami de più ragione in piattelli del paese". La diffusione si deve poi all'iniziativa di un boemo, Francesco Peck, grazie all'apertura di una prestigiosa salumeria nel cuore di Milano. Pare che lo stesso avesse intenzione di vendere specialità tedesche, ma la produzione del Salame Milano e di svariati altri salumi lombardi fu affidata alla maestria di artigiani locali.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME NOSTRANO DI STRADELLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2013

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Stradella (PV).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La materia prima viene selezionata e stoccata in celle refrigerate dove riposa almeno una notte. Le carni vengono macinate a grana grossa, mescolate con gli altri ingredienti e l'impasto ottenuto viene insaccato in budelli naturali di diverso calibro. Dopo l'asciugatura, che ha una durata in funzione della pezzatura e delle condizioni meteorologiche, il salume subisce l'affinamento e poi la stagionatura per un periodo variabile da 80 a 210 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salame presenta un peso a fine stagionatura non inferiore ai 400 grammi. Il diametro al momento della preparazione non deve essere inferiore ai 55 mm e la lunghezza non inferiore ai 15 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Le caratteristiche organolettiche dipendono dalla stagionatura: colore rosso brillante, profumo più delicato e aroma più dolce per le stagionature più brevi; colore rosso tendente al marroncino, profumo più intenso, marcato e molto più saporito per le stagionature più prolungate.	
NOTE	
La sua nascita risale all'antica tradizione delle famiglie dell'Oltrepò Pavese di allevare un maiale per garantirsi il sostentamento tramite i suoi prodotti di derivazione. La ricetta tradizionale è stata tramandata fino ad oggi. Le carni di maiali utilizzate provengono da macelli certificati della provincia di Pavia, Cremona e Parma (da animali non inferiori a 180 kg e 9 mesi di vita). A caratterizzare il salame interviene anche il vino, tenuto una notte in una brocca con aglio e successivamente filtrato.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME PANCETTATO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Mantova.	Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa.
MATERIE PRIME	
Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Vengono mondate e tritate separatamente le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani. L'impasto si insacca in budello naturale e si sottopone ad asciugatura. Dopo una leggera affumicatura, si stagiona per almeno 6 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica, di varie dimensioni. Peso da 1 a 3 kg circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Salume con caratteristiche tipiche dei componenti e dell'affumicatura.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAME SOTTO GRASSO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Salamini di carne e grasso di maiale, conservati sotto strutto.
MATERIE PRIME	
Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni vengono macinate e insaporite con gli aromi, il sale e il pepe. Successivamente l'impasto viene insaccato in torta per cacciatori e il salume viene così sottoposto ad asciugatura e a breve stagionatura. La conservazione avviene sotto strutto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma leggermente curva, di lunghezza 15-20 cm. Peso di circa 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza morbida, gusto leggermente piccante dovuto allo strutto.	
NOTE	
<p>In Lomellina si usava conservare i salamini immersi nello strutto (ricavato a caldo dalle parti grasse dell'animale e aromatizzato) all'interno di grossi recipienti di terracotta. È questo il tipico salame chiamato <i>salam d'la duja</i>, o <i>salamin 'd l'ula</i>, dove la <i>duja</i> (o <i>ula</i>) è un caratteristico recipiente in terracotta dall'imboccatura particolarmente ristretta, usato anche per conservare carne d'oca e lardo.</p> <p>È un salame fresco, mantenuto morbido e profumato dal grasso e leggermente piccantino. Viene prodotto in inverno, ma per consumarlo occorre aspettare almeno fino all'autunno successivo, dal momento che la stagionatura minima necessaria è di otto mesi. Oggi il <i>salam d'la duja</i> è semplicemente il salame sotto grasso, essendosi persa l'importanza del tipo di contenitore utilizzato.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMELLA DI MANTOVA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto.
MATERIE PRIME	
Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, ecc.), sale, pepe, aglio, vino rosso.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la mondatura delle carni e del grasso si ha la loro macinazione e miscelazione con le spezie, il sale, l'aglio e il vino rosso. L'impasto viene insaccato nel torto e sottoposto a breve asciugatura. È un prodotto con breve vita commerciale (1 settimana), da consumarsi preferibilmente cotto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Insaccato fresco in filza con aspetto bagnato del budello. Il prodotto ha una lunghezza di 15-20 cm, un diametro di 4 cm e un peso di circa 250 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto saporito e delicato, caratterizzato dalla presenza di aglio e pepe, che le conferiscono un profumo tipico e un sapore leggermente agliato	
NOTE	
È difficile risalire alle origini esatte della salamella mantovana. La prima testimonianza storica è firmata da Isabella d'Este, moglie del marchese di Mantova Francesco II Gonzaga. In una sua lettera datata 1501 si fa più volte riferimento alla salamella mantovana, grande protagonista dei banchetti della famiglia principesca. Nel corso dei secoli ha cambiato nome e caratteristiche e le sue dimensioni si sono leggermente ridotte, rimanendo uno dei cardini della gastronomia mantovana.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMINA MISTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni vengono macinate e miscelate, cui segue l'aggiunta di sale, aromi e dell'infuso di aglio nel vino. L'impasto ottenuto viene insaccato in budello, naturale o sintetico, e sottoposto ad eventuale stagionatura per 3-4 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma cilindrica e peso di circa 200 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza morbida. Sapore tipico di carni insaccate e aromi. Colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMINI DI CAPRA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Territorio del comasco e del varesotto.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne di capra viene pulita e mondata dal grasso. In seguito, essa viene macinata assieme alla carne di suino, alla pancetta e al lardo, miscela alla quale vengono aggiunti sale, pepe e aglio infuso nel vino. L'impasto è così insaccato in torto di manzo e messo a stagionare per 3-4 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
I salamini hanno una lunghezza da 10-12 cm (cacciatore) a 30 cm (salame). Il peso varia dai 50 ai 500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto più saporito rispetto a quello di maiale dovuto alla presenza della carne di capra. Colore rosso scuro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMINI DI CAVALLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Salamino stagionato di equino e grasso suino.
MATERIE PRIME	
Carniccio equino, pancetta suina (35%), sale (2,5%), pepe nero (spezzato a $\frac{3}{4}$), aglio, vino bianco.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si effettua dapprima la macinatura della carne equina e della pancetta e poi il loro impasto. La miscela ottenuta viene insaccata in budello tòrto, fase seguita dall'asciugatura e dalla stagionatura per almeno 30 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il salamino presenta una lunghezza di circa 15 cm e 4 cm di diametro. Il peso è di circa 150 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha il gusto fresco di carne di cavallo e un aroma dolce. L'impasto è leggermente occhiato e di colore scuro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMINI DI CERVO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Prodotto analogo a quello di puro suino, con pancetta per la parte grassa.
MATERIE PRIME	
Cervo, pancetta suina, spezie, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne di cervo viene sottoposta a mondatura e macinatura. Alla carne macinata vengono aggiunti il sale e le spezie e l'impasto ottenuto viene insaccato in budello naturale. Dopo una breve asciugatura, i salumi vengono messi a stagionare per circa un mese.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salamino in budello naturale, in filze da tre della lunghezza di 20 cm ciascuna.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tipico della materia prima di partenza, deciso e intenso, tendente al selvatico. Colore scuro, coriaceo.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALAMINI MAGRI O MARITATI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alta Valtellina (Valmalenco, SO).	Salamini misti (suino e bovino).
MATERIE PRIME	
Carni di suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulè (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, salnitro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni di suino e bovino vengono macinate a grana medio-fine, aggiungendo poi alla miscela ottenuta il sale e le spezie. L'impasto viene insaccato in torto da 38-40 mm di diametro e sottoposto ad asciugatura per 2-3 giorni. La stagionatura avviene invece per circa 30 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
I salamini hanno una lunghezza di circa 40 cm e sono piegati ad U. Il peso è di circa 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto del manzo e del vin brulè. Colore dell'impasto scuro, coriaceo.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

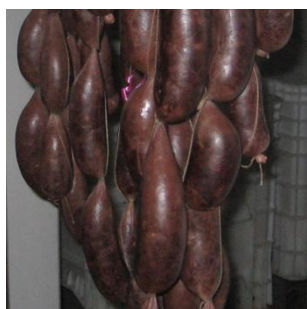
SALSICCIA DI CASTRATO OVINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	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.	
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. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budello naturale (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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Le dimensioni sono variabili perché il prodotto viene legato a mano. La lunghezza, infatti, varia da 20 a 30 cm, mentre il diametro è di circa 6-7 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Delicata e morbida, la salsiccia ha un gusto caratteristico ed inconfondibile, in cui risalta il profumo delle spezie. La carne ha consistenza morbida e il colore risulta rosso mattone internamente, grigiastro esternamente.	
NOTE	
La Valle Camonica è celebre per le sue montagne e per le valli profonde che vi si addentrano. Questa peculiarità orografica ha permesso lo sviluppo di razze ovine e caprine autoctone. La salsiccia fu inventata probabilmente da Pietro Rizzieri che iniziò a produrla già nel 1800 a Breno. Nel 1822 egli insegnò la ricetta a Giovanni Pedersoli che, con l'avvento dei primi tritacarne a manovella e collegandone uno con il mulino del Signor Giacomelli, ne iniziò una produzione su più vasta scala portandola negli altri paesi della Valle Camonica. La stessa Macelleria Pedersoli, chiusa nel 2024, ha promosso per parecchi anni "il mese della salsiccia di castrato", che coincideva con novembre, quando i ristoranti del paese di Breno proponevano un menù con al centro questa specialità.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SANGUINACCIO O MARZAPANE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Basso pavese, Lomellina (PV).	Insaccato a base di carne e sangue di maiale.
MATERIE PRIME	
Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne viene macinata e ad essa vengono aggiunti pane e sangue. Il composto viene poi insaporito con gli aromi e insaccato, fase a cui segue l'asciugatura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma arcuata, il prodotto ha una lunghezza di 20 cm circa e un peso di 200-500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce di salame cotto, aromatizzato; consistenza morbida.	
NOTE	
Il sanguinaccio fa parte della tradizione contadina lombarda e sembrerebbe risalire al periodo che va dal Seicento all'Ottocento. Questo piatto poverissimo un tempo era molto diffuso e si mangiava il giorno stesso dell'uccisione del maiale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SLINZEGA BOVINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Stagionato intero di carne bovina.
MATERIE PRIME	
Coscia di 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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dapprima si ha una pulitura accurata della carne da nervi e grasso, dando una forma a cilindro di 200-400 grammi di pezzatura. La carne viene poi salata analogamente a quanto avviene per la bresaola, cioè con spezie triturate e non macinate fini. Si ha, infine, una stagionatura per circa 30 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Dalla forma cilindrica, il salume ha un peso variabile tra i 300 e gli 800 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tipico di un salume stagionato e carne di colore scuro.	
NOTE	
La <i>slinzega</i> o <i>slinzega</i> è la pezzatura più pregiata tra le bresaole. Si dice sia originaria della Valchiavenna, dove era già consumata nel '400. Viene utilizzata principalmente per lo spuntino pomeridiano o serale, particolarmente in montagna. Si consuma al naturale, a fette non sottili, con taglio a mano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SLINZEGA DI CAVALLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Stagionato intero di equino.
MATERIE PRIME	
Spalla di equino, sale (2,5%), spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La spalla refileta dopo il sezionamento del taglio anatomico viene salata a secco e poi messa in salamoia per 8-10 giorni con 2 mosse. Dopo l'asciugatura, il salume viene sottoposto ad una stagionatura di almeno 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
La forma è in funzione del taglio anatomico, mentre il peso risulta variabile tra i 600 e i 700 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La carne risulta più coriacea della bresaola e dal colore scuro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SOPPRESSATA BRESCIANA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Brescia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il prodotto si ottiene da una 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 3 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Affettato dal peso di 1-1,5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto caratteristico, simile al salame ma con sapore meno raffinato. Consistenza relativamente morbida appena prodotto, stagionando indurisce.	
NOTE	
Prodotto legato alle antiche tradizioni delle valli dell'Alto Garda Bresciano le cui usanze si mantengono ancora oggi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

VERZINI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Carne macinata di suino insaccata a salamini, da consumarsi previa cottura.
MATERIE PRIME	
Carne di suino (75%), grasso di suino (25%) macinati, sale, pepe, spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le carni e il grasso vengono macinati e miscelati. Dopo l'aggiunta di sale, spezie e pepe, l'impasto viene insaccato nelle tipiche filze.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Salamini a filze da tre pezzi della lunghezza di 5-6 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce di carne speziata. Consistenza morbida e colore rosa chiaro.	
NOTE	
Si utilizzano in gastronomia per la Casseoula con le verze o, come secondo piatto, per le costine e verzini con le verze.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

VIOLINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Camonica (BS).	Prosciutto di capra o di pecora.
MATERIE PRIME	
Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e, quindi, si mette in salamoia con vino, sale, spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 giorni. Si procede poi 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 alla carne). Inizia così la stagionatura che si protrae per almeno 60 giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha la forma di un mini-prosciutto. Si presenta in tavola generalmente come affettato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolciastro, ricorda in parte il prosciutto ma ha il gusto di carne di capra o pecora. Il colore è scuro esternamente, mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

VIOLINO DI CAPRA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valli del Luinese (VA) e Valchiavenna (SO).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la macellazione della capra adulta, la coscia viene sezionata. Si prepara il misto, con vino, sale e spezie e si mette a macerare la coscia con tale miscela per 20 giorni. Si effettua ogni giorno il massaggio e il rivoltamento delle cosce, che vengono sottoposte ad asciugatura per una settimana. La stagionatura dura, infine, 2 mesi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma appiattita e triangolare, simile al violino, il salume ha un peso di 1-1,2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino. All'esterno si presenta di colore rosso cupo, con leggere venature biancastre mentre all'interno è come un vero e proprio prosciutto crudo, anche se il colore rosso non è altrettanto vivo.	
NOTE	
La stagionatura dei violini è un'arte. Sembra semplice aprire o chiudere le finestre di un locale di stagionatura, ma chi lo fa deve conoscere le caratteristiche del locale e di come le correnti d'aria lo attraversano. Inoltre, deve anche tener presente il tipo di carne utilizzata. Solo con queste competenze il prosciutto di capra assume la caratteristica forma del violino.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025