

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**D.d.u.o. 13 dicembre 2021- n. 17244**  
**Diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti**  
**agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia**

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

Visti:

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

Richiamato il decreto del Dirigente di Unità Organizzativa n. 14670 del 26 novembre 2020, pubblicato sul BURL Serie Ordinaria n. 49 del 4 dicembre 2020, con il quale è stata approvata la sedicesima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Regione Lombardia;

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

- «Arancia amara del Garda», «Cappero del Garda», «Cedro del Garda» e «Limone del Garda», prodotti appartenenti alla categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati - presentate dal Sig. Andrea Arosio, in qualità di Esperto Conoscitore per conto della Società Cooperativa Agricola Terre e Saporì di Gargnano (BS), della quale è Presidente, il 15 luglio 2021, prot. M1.2021.0150151 del 19 luglio 2021, e successive integrazioni trasmesse con nota prot. M1.2021.0191767 del 21 ottobre 2021, alla Struttura territoriale di Brescia che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 29 ottobre 2021 con nota prot. M1.2021.0195959;
- «Casoncello di Pontoglio», prodotto appartenente alla categoria 8 - Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria - presentata dal Sig. Davide Orlandi, in qualità di Esperto Conoscitore, per conto dell'Associazione Casoncello di Pontoglio (BS), della quale è Presidente, il 22 aprile 2021, prot. M1.2021.0071079 del 23 aprile 2021, alla Struttura territoriale di Brescia che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 27 ottobre 2021 con nota prot. M1.2021.0194661;
- «Toc», prodotto appartenente alla categoria 10 - Prodotti della gastronomia - presentata dalla Sig.ra Sormani Giuseppina, in qualità di Produttore singolo per conto della Palentoteca Chalet Gabriele di Piano Rancio (CO), di cui è titolare, il 31 marzo 2021, acquisita con protocollo n. M1.2021.0057037, alla Struttura territoriale Insubria (sede di Como) che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 08 aprile 2021 con nota prot. M1.2021.0061734;

Ritenuto, pertanto, di:

- approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Arancia amara del Garda», «Cappero del Garda», «Cedro del Garda», «Limone del Garda», «Casoncello di Pontoglio» e «Toc», di cui all'Allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;
- approvare la diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, di cui all'Allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, inserendo i prodotti sopra indicati nelle rispettive categorie, così come segue:
  - «Arancia amara del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
  - «Cappero del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
  - «Cedro del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
  - «Limone del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
  - «Casoncello di Pontoglio», categoria 8 - Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria;
  - «Toc», categoria 10 - Prodotti della gastronomia;
- pubblicare il riepilogo di tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'elenco di Regione Lombardia, di cui all'Allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto;

Considerato che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento entro il 31 dicembre dell'anno in corso, termine ultimo previsto dal Decreto Ministeriale del MIPAAF 14 luglio 2017 pubblicato in GU Serie Generale n. 176 del 29 luglio 2017, art. 1, comma 2, per la trasmissione degli elenchi regionali al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali;

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

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

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

Dato atto che il presente provvedimento rientra tra le competenze del Dirigente dell'Unità Organizzativa «Sviluppo, innovazio-

ne e promozione delle produzioni e del territorio», attribuite con d.g.r. XI/5105 del 26 luglio 2021;

## DECRETA

1. di approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Arancia amara del Garda», «Cappero del Garda», «Cedro del Garda», «Limone del Garda», «Casoncello di Pontoglio» e «Toc», di cui all'Allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;

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

- «Arancia amara del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- «Cappero del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- «Cedro del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- «Limone del Garda», categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- «Casoncello di Pontoglio», categoria 8 - Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria;
- «Toc», categoria 10 - Prodotti della gastronomia;

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

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

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

6. di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali entro il 31 dicembre 2021 per quanto di competenza;

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

Il dirigente  
Lucia Silvestri

— • —

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

**SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI RELATIVI ALL' ANNO 2021**

**Categoria** Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

**Denominazione** **ARANCIA AMARA DEL GARDA**

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

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

**Caratteristiche morfologiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

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

**Cenni storici e tecnica di produzione**

Come gli altri agrumi, anche l'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma è non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature invernali. Inoltre, per la sua maggiore resistenza ai parassiti viene utilizzata dalla fine del XIX secolo, oltre che per la produzione dei frutti, anche come portainnesto. Numerose sono le piante di arancio amaro piantate nel corso del XX secolo nelle limonaie non più coperte e chiuse durante i mesi invernali.

In alcuni Comuni alto Gardesani gli aranci amari sono anche usati come arredo urbano, come alberature lungo strade urbane o lungolaghi, dato l'elevato valore decorativo. Inoltre, la maggior resistenza al freddo e alle malattie rende più semplici le operazioni di gestione e manutenzione.

Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate storicamente e ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati...), sia tali e quali come frutti.

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>CAPPERO DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Piccolo arbusto ramificato della famiglia <i>Capparaceae</i> .

**Caratteristiche morfologiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

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

**Cenni storici e tecnica di produzione**

Oltre all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche la presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Gli arbusti nascono in modo spontaneo sui muri in pietra caratteristici nei borghi del Lago di Garda, sulle strutture portanti in muratura che delimitano le limonaie e sui relativi terrazzamenti. Il microclima tipico della fascia mediterranea favorisce questa rigogliosa vegetazione su tutto il territorio. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta, la salatura, l'asciugatura e l'invasettamento. I piccoli boccioli ancora chiusi vengono raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale grosso (10-20% rispetto al peso dei capperi), fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sott'olio di oliva o sotto sale. Si colgono anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *sochéte*) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultano ottimi per arricchire insalate e primi piatti.

Indubbiamente la fase della raccolta risulta la fase più difficile: i capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale. Proprio la problematicità della raccolta rende questi prodotti particolarmente ricercati e assai costosi. Le piante di capperi, essendo spontanee sono piante molto rustiche e non necessitano di alcuna manutenzione e cura: ben sopportano anche lunghi periodi di siccità dato che le radici si sviluppano nel terreno retrostante i muri in pietra e non sono soggetti a malattie. L'unica accortezza per incrementare la produzione è quella di tagliare alla fine dell'inverno la quasi totalità dei rami, in modo che la pianta possa svilupparsi e produrre sulla nuova vegetazione.

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>CEDRO DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus medica</i> ) in varietà.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Dimensioni medie di circa 20-30 cm, forma ovato-ellittica, scorza spessa e rugosa, mammellone apicale che occupa circa un terzo del frutto.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La buccia ha un aroma delicato, la polpa è asciutta e leggermente acida.
<b>Cenni storici e tecnica di produzione</b>	<p>Per la coltivazione degli agrumi dell'Alto Garda Bresciano si sfruttano spesso ancora le antiche limonaie che caratterizzano la fascia costiera del territorio e sono documentate fin dal XV secolo. Esse sono costituite da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi. Nei mesi invernali - da fine novembre a fine marzo - queste strutture venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi anch'esse di legno, ugualmente smontabili. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo.</p> <p>I cedri sono documentati nelle limonaie gardesane fin dal XVI secolo: infatti Agostino Gallo nel suo Trattato dedicato all'agricoltura pubblicato nel 1567 cita espressamente l'importanza di tali preziosi frutti che essendo molto più delicati dei limoni dovevano essere maggiormente protetti e coltivati in terrazze (localmente dette <i>cole</i>), strutturate con conche nei muri di terrazzamento o con alti muri verso lago.</p> <p>Una delle cultivar più antiche è il <i>Cedro di Salò</i>, varietà gardesana documentata dal Cinquecento. Dai cedri, a partire dagli inizi del XIX secolo, si ricavano pregiati liquori (quali la famosa Acqua di Cedro) prodotti in diverse distillerie locali, ma nel passato i cedri gardesani erano soprattutto venduti alla numerosa comunità ebraica insediata fin dal XVI secolo nel mantovano che necessitava di cedri freschi per la cerimonia religiosa dei Tabernacoli. Anche in questa circostanza l'alto Garda disponeva di un prezioso prodotto, altrimenti recuperabile molto più lontano e quindi - per quell'epoca - con assai maggiori difficoltà. Nel corso del XIX secolo le piante di cedro produttive si possono calcolare in circa 3500/4000 piante: valutando una produzione di 10 kg/pianta possiamo stimare una produzione storica di circa 35/40 tonnellate/anno.</p>

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>LIMONE DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus limon</i> ) in varietà.

**Caratteristiche morfologiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

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

**Cenni storici e tecnica di produzione**

La coltivazione avviene ancora prevalentemente nelle storiche limonaie diffuse lungo la fascia costiera dell'alto Garda fin dal XV secolo. Anche se il microclima lacustre favorisce la coltivazione degli agrumi grazie alla mitigazione della temperatura dell'ambiente circostante, per rendere possibile l'agrumicoltura a questa latitudine (la più a nord del mondo), furono infatti costruite monumentali strutture in pietra, le limonaie (costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi) che nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. Questi elementi, montati e smontati con estrema cura ogni anno, venivano custoditi d'estate in alti magazzini in pietra adiacenti alle limonaie stesse. Si tratta dei *caseggi*, fabbricati rustici a due o più piani che si innalzano quasi a torre, più alti dei pilastri, comunicanti, in sommità, con il tetto della limonaia per consentire le operazioni di copertura e chiusura.

Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra e sostenuti da una incastellatura lignea, raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo.

L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette *cole*, suddivise in campate (i *campi*) che corrispondono alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrisponde un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i *campi*, altrettante le piante di limone.

Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, con circa 50 ettari destinati all'agrumicoltura erano documentate circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione.

Tra le varietà locali più antiche si segnalano il *limone madernina* e il *limone lunario*. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.

<b>Categoria</b>	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
<b>Denominazione</b>	<b>CASONCELLO DI PONTOGLIO</b>
<b>Territorio</b>	Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio.
<b>Definizione</b>	Primo piatto di pasta fresca ripiena.
<b>Materie prime</b>	Carne macinata di manzo (Reale), coppa di maiale macinata, cipolle bianche, sale iodato, olio extra vergine di oliva, pane grattugiato, Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, vino rosso (Franciacorta), chiodi di garofano e stecca di cannella.

**Caratteristiche morfologiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

I casoncelli di Pontoglio hanno un profumo di carni miste (manzo e maiale), uniti all'aroma del vino rosso della Franciacorta, il tutto insaporito con Grana Padano DOP stagionato 20 mesi e un pizzico di spezie a completare il palato. Nel piatto vengono posizionati al centro e conditi con burro fuso e salvia, a gradimento si può aggiungere Grana Padano DOP grattugiato, di oltre 12 mesi.

**Tecnica di produzione**

Tritare finemente le cipolle bianche e fatele imbiondire nell'olio extravergine d'oliva. Ancora morbide, aggiungere il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; mescolare bene, lasciarlo cuocere a fuoco moderato per 8/10 minuti. Nel frattempo, preparare le spezie (chiodi di garofano e cannella) in garze sterili per alimenti legate con lo spago, aggiungerle insieme al sale iodato ad insaporire il tutto. Aggiungere il vino e coprire con il coperchio la pentola. Cuocere a fuoco basso per circa due ore, senza aggiungere altro. Dopo la cottura lasciarlo raffreddare fino ad ottenere un composto tiepido e aggiungere quindi il pane grattugiato e il formaggio. Lavorare il composto con le mani fino a renderlo omogeneo e senza grumi. Riempire i dischetti di pasta precedentemente tagliati con il coppapasta, ripiegare a metà il disco, componendo una mezzaluna, chiuderli, sigillando il tutto con i rebbi della forchetta.

Per la pasta: in una terrina setacciare le farine e creare una fontana al centro dove posizionare 6 tuorli e 6 uova intere, aggiungere 10 g di sale e 50 g di olio extravergine di oliva., amalgamare il tutto fino a renderlo un composto omogeneo, impastarlo energicamente per almeno 20 minuti; una volta impastato lasciare riposare in frigorifero almeno 30 minuti. Quindi stendere la sfoglia con uno spessore di 1 mm e formare i dischetti di 6,5 cm di diametro.

La produzione avviene da dicembre a marzo, ma soprattutto a gennaio durante la famosa sagra di S. Antonio.



<b>Categoria</b>	Prodotti della gastronomia
<b>Denominazione</b>	<b>TOC</b>
<b>Territorio</b>	Comune di Bellagio (CO)
<b>Definizione</b>	Polenta preparata con burro genuino e formaggio d'Alpe
<b>Materie Prime</b>	Farina di mais, burro e formaggio semigrasso
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Impasto solido, cremoso, omogeneo
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il Toc deve risultare bene amalgamato, senza grumi. Il colore è giallo paglierino. La presenza del formaggio e del burro arricchiscono questa pietanza e le conferiscono il profumo delicato e il gusto caratteristico.
<b>Tecnica di produzione</b>	In un paiolo, versare a pioggia la farina gialla nell'acqua salata in ebollizione e amalgamare bene. Girare la polenta con il "Rodech" (tradizionale bastone di legno di nocciolo). Dopo circa 45 minuti, quando la polenta è cotta, incorporare poco alla volta il formaggio tagliato a pezzetti, sempre mescolando con il bastone, alternando con pezzi di burro. E' importante dosare la temperatura in modo che la polenta non si attacchi al paiolo e rimestare il tutto continuamente e con forza affinché il burro venga assorbito bene. Cuocere per altre due ore, mantenendo sempre un amalgama omogeneo, e poi portare in tavola.
<b>Presentazione</b>	Il Toc viene servito in un paiolo di rame da cui viene prelevato con un cucchiaino di legno. La particolarità del mangiare il Toc sta nel rito del consumarlo tutti insieme, seduti in cerchio intorno al paiolo situato al centro del locale. Muniti di un lungo cucchiaino di legno, se ne prende una piccola quantità da tenere in mano, appallottolarla e mangiarla così, con le dita, senza tanti complimenti. Poi, se ne prenderà un altro po', mentre l'impasto continuerà a rimanere caldo nel paiolo.



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

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA. DICIASSETTESIMA REVISIONE**

Questo decreto aggiorna l’elenco precedentemente approvato (Sedicesima revisione – Decreto n.14670 del 26/11/2020, pubblicato sul B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 49 del 4 dicembre 2020) a seguito della richiesta di inserimento di 6 prodotti ed è il risultato quindi dalla **diciassettesima** revisione.

L’Elenco aggiornato comprende **268** prodotti, raggruppati nelle seguenti categorie:

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

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

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

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

I nuovi prodotti inseriti sono:

- **“Arancia amara del Garda”**, agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus aurantium*), appartenente alla categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- **“Cappero del Garda”**, piccolo arbusto ramificato della famiglia *Capparaceae*, appartenente alla categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- **“Cedro del Garda”**, agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus medica*) in varietà, appartenente alla categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- **“Limone del Garda”**, agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus limon*) in varietà, appartenente alla categoria 7 - Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- **“Casoncello di Pontoglio”**, primo piatto di pasta fresca ripiena, appartenente alla categoria 8 - Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria;
- **“Toc”**, polenta preparata con burro genuino e formaggio d’Alpe, appartenente alla categoria 10 – Prodotti della gastronomia;

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

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

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

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

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

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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



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

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

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

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

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

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

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

## Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

### Categoria **1 - BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI**

#### Denominazione **ANALCOLICO AL GUSTO GINGER**

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

**Definizione** Bevanda analcolica gassata a base di erbe amari-  
canti ed essenze di agrumi

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

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

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

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

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

#### Denominazione **ARanciata**

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

**Definizione** Bevanda analcolica gassata a base di succo di arancia

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

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

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

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

#### Tecnica di produzione

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

#### Denominazione **ARanciata Amara**

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

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

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

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

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

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

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

#### Denominazione **Bibita Analcolica con Estratto di Chinotto**

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

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

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

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

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

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

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

**Denominazione BITTER ANALCOLICO**

<b>Territorio</b>	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
<b>Definizione</b>	Aperitivo analcolico al gusto bitter
<b>Materie Prime</b>	Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, anidride carbonica, estratti e aromi naturali, acidificanti.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Il prodotto si presenta quale liquido dal colore rosso brillante, con bollicina fine.
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Liquido color rosso brillante, presenta un profumo delicato con note agrumate. Il gusto amaro è equilibrato e presenta una piacevole nota citrica.
<b>Tecnica di produzione</b>	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

**Denominazione GRAPPA RISERVA PERSONALE**

<b>Territorio</b>	Angera (VA)
<b>Definizione</b>	Acquavite di vinaccia invecchiata
<b>Materie Prime</b>	Vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Grappa di colore limpido giallo ambrato intenso. Gradi: 42 % vol
<b>Descrizione sensoriale</b>	Profumo ampio, persistente, intenso e armonico con sensazione di note speziate, tostate, vanigliate. Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente, con retrogusto dalle complesse sfumature, dovute al lungo invecchiamento.
<b>Tecnica di produzione</b>	Distillazione delle vinacce con alambicco discontinuo, a mezzo caldaiette in rame a passaggio di vapore. Dopo un accurato taglio delle teste e delle code, il distillato viene lasciato riposare per un minimo di 6 anni in botti di rovere di Slavonia.

**Denominazione LIMONATA**

<b>Territorio</b>	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
<b>Definizione</b>	Bevanda analcolica gassata con succo di limone
<b>Materie Prime</b>	Acqua, succo di limone (min. 12%), zucchero, anidride carbonica, estratto di limone, additivi conformi alla normativa europea. Il prodotto viene realizzato con limoni esclusivamente italiani.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Il prodotto si presenta quale liquido dal colore bianco paglierino/verdolino poco trasparente e con una discreta presenza di anidride carbonica.
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Ha profumi intensi, fragranti e di finissima qualità della buccia e del succo di limone. Il sapore è secco e morbido, tendente al dolce e all'astringente, molto fresco.
<b>Tecnica di produzione</b>	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo

concentrato a base di succo di limone con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.

**Categoria 2 - BIRRA**

**Denominazione BIRRA DELLA VALGANNA**

<b>Territorio</b>	Comuni di Induno Olona e Valganna (VA)
<b>Definizione</b>	Prodotto dalla fermentazione del malto d'orzo
<b>Materie Prime</b>	Acqua, malto d'orzo, orzo, sciroppo di glucosio, luppolo
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Liquido giallo paglierino, grado alcolico 5,5 % vol, prodotto pastorizzato
<b>Descrizione sensoriale</b>	Bevanda alcolica leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione.
<b>Tecnica di produzione</b>	Macinazione malto, miscela con acqua, saccarificazione dell'amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione birra, stoccaggio, pastorizzazione flash birra per fusti e infustamento o riempimento bottiglie, pastorizzazione in tunnel ed etichettatura (bottiglie e lattine), confezione finale e pallettizzazione.

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

**Denominazione AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA**

<b>Territorio</b>	Province di Lecco, Como, Monza
<b>Definizione</b>	Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico
<b>Materie Prime</b>	Agnello allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi freschi ed essiccati (fieno) e integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Gli agnelli presentano caratteristiche morfologiche compatibili con lo standard di razza
<b>Descrizione sensoriale</b>	La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato
<b>Tecnica di produzione</b>	La taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", opposto a quello "transumante", quindi gli ovini possono godere di pascoli vicini al centro aziendale. Questo sistema garantisce una buona qualità del foraggio che si ripercuote positivamente sulle caratteristiche della carne di agnello. Altro dato importante è quello relativo alla prolificità, i parti gemellari o plurigemellari sono normali per questa razza. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.

**Denominazione BASTARDEI**

<b>Territorio</b>	Valchiavenna (SO)
<b>Definizione</b>	Salamini di carne bovina e suina
<b>Materie Prime</b>	Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.



Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**Descrizione sensoriale** Aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.

**Tecnica di produzione** Mondatura carni (maiale e manzo) - Impastatura - Insaccatura - Asciugamento (< 24 h) - Stagionatura (20 ÷ 25 giorni)

#### **Denominazione BORZAT**

**Territorio** Comune di Livigno

**Definizione** Insaccato di carne di pecora

**Materie Prime** Pelle di pecora 20 %, carne di pecora 80 %, aglio, pepe , sale, cannella.

**Caratteristiche fisiche** Sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Forma a parallelepipedo. Peso 1+3 kg.

**Descrizione sensoriale** Gusto tipico della carne di pecora. Colore rosso cupo, quasi marrone.

**Tecnica di produzione** Carne di pecora tagliata a pezzettini, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il borzat, che viene poi riempito della carne, viene ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso . Si consuma dopo bollitura.

#### **Denominazione BRESAOLA AFFUMICATA**

**Territorio** Valchiavenna (SO)

**Definizione** Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato

**Materie Prime** Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie

**Caratteristiche fisiche** A seconda del taglio di carne utilizzato, peso 2+4 kg.

**Descrizione sensoriale** Colore scuro della carne, l'esterno può essere coperto di muffa bianco-grigia. Carne compatta, con gusto e odore di affumicato.

**Tecnica di produzione** I tagli di carne vengono salati a secco e rivoltati una sola volta. Dopo 10 giorni affumicati con segatura di pino per 12 h. Asciugati e stagionati a ventilazione naturale per circa 2 mesi.

#### **Denominazione BRESAOLA DI CAVALLO**

**Territorio** Valchiavenna (SO)

**Definizione** Salume di equino stagionato intero

**Materie Prime** Carne equina (punta d'anca, magatello, sotto fesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.

**Caratteristiche fisiche** In funzione del taglio, da 1.5 a 4 kg.

**Descrizione sensoriale** Carne scura, rosso cupo dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, gusto dolce e speziato.

**Tecnica di produzione** Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico. Salatura a secco - Salamoia per 8+10 giorni (maggiore per pezzature più grandi) con 2 rovolamenti-Asciugatura – Stagionatura per almeno 2 mesi.

#### **Denominazione CACCIATORI D'OCA**

**Territorio** Lomellina

**Definizione** Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, tal quali o sotto strutto suino.

**Materie Prime** Carne d'oca (30%), carne suina magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E252).

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 g.

**Descrizione** Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto

**sensoriale** piccante se conservato sotto grasso.

**Tecnica di produzione** Carne suino più carne d'oca - macinazione - aggiunta di sale, pepe e aromi - insaccatura in budello di manzo - legatura - stagionatura 15 gg (minimo).

#### **Denominazione CAPRETTO DA LATTE PESANTE**

**Territorio** Valli del Luinese (VA)

**Definizione** Piccolo della capra di razza Nera di Verzasca

**Materie Prime** Carne bianca di capretto

**Caratteristiche fisiche** Lunghezza 1 m  
Peso 8-15 kg

**Descrizione sensoriale** Sapore delicato, non selvatico

**Tecnica di produzione** Allattamento capretto con latte vaccino - crescita fino a 40-50 giorni - macellazione (peso 8-15 kg)

#### **Denominazione CARNE SECCA**

**Territorio** Valchiavenna, Valtellina

**Definizione** Lavorazione carne equivalente al violino, su carni di bovino, cavallo, pecora, tacchino o sulla selvaggina

**Materie Prime** Carni di cavallo, pecora, tacchino o selvaggina comprese le costine salate a secco con speziatura varia.

**Caratteristiche fisiche** Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

**Descrizione sensoriale** Carne stagionata di varia origine. Colore della carne di origine imbrunita dalla stagionatura.

**Tecnica di produzione** Mondatura pezzo anatomico - Salatura a secco - 1 mossa - dopo 7+10 giorni asciugatura a ventilazione naturale - Stagionatura in crotto o in cantina per almeno 60 giorni.

#### **Denominazione CICCIOI**

**Territorio** Provincia di Pavia

**Definizione** Bocconcini fritti, residui di filamenti di grasso di maiale, derivati dalla lavorazione dello strutto.

**Materie Prime** Residui di grasso di maiale

**Caratteristiche fisiche** Forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui.

**Descrizione sensoriale** Colore ambrato, sapore di grasso, consistenza morbida.

**Tecnica di produzione** Liquefazione delle sugne - pescaggio dei filamenti solidi di grasso - frittura nello strutto bollente - scolatura.

#### **Denominazione CICCIOI D'OCA**

**Territorio** Lomellina

**Definizione** Pezzetti di pelle d'oca e di frustoli di carne d'oca fritti.

**Materie Prime** Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.

**Caratteristiche fisiche** Pezzetti di forma varia

**Descrizione sensoriale** Gusto dolce, colore paglierino, consistenza morbida (a Volte secchi).

**Tecnica di produzione** Pezzetti di pelle da rifilatura e frustoli di carne d'oca - frittura nel grasso 6+8 ore - aggiunta sale a metà cottura - scolamento - vendita.

#### **Denominazione CICCIOI MANTOVANI**

**Territorio** Provincia di Mantova

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

**Denominazione** COTECHINO BIANCO

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

**Denominazione** COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

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

**Denominazione** COTECHINO DELLA BERGAMASCA

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

**Denominazione** COTECHINO PAVESE

<b>Territorio</b>	Provincia di Pavia
-------------------	--------------------

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

**Denominazione** CUZ

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

**Denominazione** DURELLI D'OCA

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

**Denominazione** FEGATO D'OCA GRASSO

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

**Denominazione** GRASSO D'OCA

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

#### Denominazione GREPPOLE

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

#### Denominazione LUGANEGA

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

#### Denominazione LUGANEGA DI CAVALLO

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

#### Denominazione LUGHENIA DA PASSOLA

<b>Territorio</b>	Comune di Livigno
<b>Definizione</b>	Salame di rape e lardo suino
<b>Materie Prime</b>	Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25÷30 cm e diametro 2÷3 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.
<b>Tecnica di produzione</b>	Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a Volte con aggiunta di carne, insaccato in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.

#### Denominazione MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

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

#### Denominazione MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ

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

#### Denominazione PANCETTA CON FILETTO

<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Pancetta arrotolata con filetto all'interno
<b>Materie Prime</b>	Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco
<b>Caratteristiche</b>	Salume stagionato arrotolando la pancetta su un

<b>fisiche</b>	filetto e stagionando in budello.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto
<b>Tecnica di produzione</b>	Mondatura della pancetta e del filetto. Salatura a secco della pancetta e arrotolamento su pezzo di filetto. Legatura con spago grosso e eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Stagionatura: circa 90 giorni.
<b>Denominazione PANCETTA DELLA BERGAMASCA</b>	
<b>Territorio</b>	Bergamo e provincia
<b>Definizione</b>	Insaccato di carne suina stagionato
<b>Materie Prime</b>	Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Diametro variabile, ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza anche variabile ma di circa 15-20 cm; colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce, delicato, poco speziato, poco salato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refilato se arrotolata, mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene comunque, in entrambi i casi, distesa in carne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 gg perché prenda l'aroma ed il gusto Voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. Stagionatura: non inferiore a 45 giorni.
<b>Denominazione PANCETTA PAVESE</b>	
<b>Territorio</b>	Provincia di Pavia
<b>Definizione</b>	Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.
<b>Materie Prime</b>	Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica Peso da 1,5kg a 3,5 kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore di spezie.
<b>Tecnica di produzione</b>	Parti ventrali del maiale - salatura a secco - salamoia con spezie e vino bianco - arrotolamento - cucitura - insaccamento - stagionatura 60gg.
<b>Denominazione PATÈ DI FEGATO D'OCA</b>	
<b>Territorio</b>	Lomellina
<b>Definizione</b>	Crema di fegato d'oca
<b>Materie Prime</b>	Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Crema
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce, cremoso, di colore scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Cottura separatamente del Fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore) ; raffreddamento; aggiunta di burro e aromi; confezionamento.
<b>Denominazione PETTO D'OCA STAGIONATO</b>	
<b>Territorio</b>	Lomellina
<b>Definizione</b>	Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 gg di vita.
<b>Materie Prime</b>	Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).
<b>Caratteristiche</b>	Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25/30 cm.

<b>fisiche</b>	Peso 300gr.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Sezionatura dei petti di carne d'oca - insaporire con sale, pepe e aromi per 15 gg. - rivoltamento - asciugatura - stagionatura per 2 mesi - confezionamento sottovuoto - vendita.
<b>Denominazione PISTO</b>	
<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Carne macinata e speziata
<b>Materie Prime</b>	Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Carne trita con spezie, presentata sfusa o meglio in sacchetto di plastica
<b>Descrizione sensoriale</b>	Pasta di salame, colore della carne imbrunita
<b>Tecnica di produzione</b>	Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e vino; viene venduta in sacchetti di plastica alimentare.
<b>Denominazione POLLO BRIANZOLO</b>	
<b>Territorio</b>	Martesana, Brianza, Valli del Lario
<b>Definizione</b>	Pollo di tipo mediterraneo con muscolatura soda ben attaccata alle ossa, senza accumuli di grasso
<b>Materie Prime</b>	Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livornese e gallina di razza New Hampshire
<b>Tecnica di produzione</b>	Il pollo brianzolo si ottiene allevandolo in ambienti chiusi per un periodo non superiore alle 8 settimane. In seguito gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai 4 mesi.
<b>Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA</b>	
<b>Territorio</b>	Valtellina
<b>Definizione</b>	Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato per stagionatura lenta ma omogenea
<b>Materie Prime</b>	Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Sferoidali, ovalizzati; peso da 1 a 1.5 kg.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto derivante dalla concia, all'esterno insaccato e legato, carne di color rosato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. In pellicola naturale (ricavata dallo stomaco = sierosa = pellicine). Legato a mano con spago. Appesi 2 mesi per stagionatura.
<b>Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE</b>	
<b>Territorio</b>	Alta Valtellina
<b>Definizione</b>	Prosciutto di noce, ricoperti di pepe
<b>Materie Prime</b>	Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Sferoidali, ovalizzati, ricoperti di pepe. Peso 1 ÷ 1.5 kg.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Prevale il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**Denominazione PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO**

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

**Denominazione PROSCIUTTO COTTO**

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

**Denominazione PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"**

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

**Denominazione PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO**

<b>Territorio</b>	Oggiono (LC)
<b>Definizione</b>	Prosciutto crudo
<b>Materie Prime</b>	suino, sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato ma anche venduto con osso. Peso 7 +9 kg disossato.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Coscia fresca suino italiano (in alternativa estero). Ricevimento con controllo scheda: lotto, ispezione, pH, temperatura interna ed esterna. Sosta in cella. Salatura su carrelli, con pezzi disposti separati, aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo 1 settimana massaggio a nastro, finitura

a mano. Leggera risalatura (facoltativa). Sosta di 3 settimane in cella con spazzolatura finale, quindi 2 settimane di pre-riposo con Umidità e Temperatura controllate. 4 settimane di riposo. Lavaggio, dopo 50+60 giorni complessivi, con acqua calda. 2 giorni in essiccatoio, quindi stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5+6 mesi, sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. Stagionatura complessiva: 10+12 mesi.

**Denominazione PROSCIUTTO MANTOVANO**

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

**Denominazione QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO**

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

**Denominazione SALAM CASALIN**

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

**Denominazione SALAME CON LINGUA**

<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Salume con parte magra e lingua salmistrata



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

**Denominazione** SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGLIO

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

**Denominazione** SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE

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

**Denominazione** SALAME DA CUOCERE

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

**Denominazione** SALAME DELLA BERGAMASCA

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

**Denominazione** SALAME DI FILZETTA

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

**Denominazione** SALAME DI MONTISOLA

<b>Territorio</b>	Monte Isola (BS)
<b>Definizione</b>	Insaccato di carne suina stagionato e affumicato
<b>Materie Prime</b>	Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola perché non vi sono più allevatori a Montisola.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Peso variabile ma di circa 500-800 g, diametro di 5 cm circa. Colore scuro.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.
<b>Tecnica di produzione</b>	La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo.

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

Si insacca in budelli naturali.  
Dopo 5-6 gg si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una Volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

**Denominazione SALAME DI TESTA**

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

**Denominazione SALAME D'OCA CRUDO**

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

**Denominazione SALAME D'OCA ECUMENICO**

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

**Denominazione SALAME MANTOVANO**

<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Salame ottenuto da carni suine dai seguenti tagli: spalla, prosciutto, coppa, lombo, triti, grasso suino di pancetta e guanciaie
<b>Materie Prime</b>	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.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Peso compreso tra 500 e 2.000 g. Diametro non inferiore a 50 mm

Lunghezza compresa tra 15 e 50 cm.  
Forma cilindrica non regolare.  
Consistenza morbida, ben aggregato

**Descrizione sensoriale**

Profumo delicato, gradevolmente speziato, con aroma di aglio e sentore dei processi di stagionatura

**Tecnica di produzione**

Le carni sono mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi.  
Segue una macinatura in tritacarne, ad una temperatura maggiore di 0 °C, in stampi con fori di 8-10 mm. Le carni macinate sono quindi miscelate con gli ingredienti, tale miscelazione prosegue fino al raggiungimento della coesione tipica dell'impasto. L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato manualmente con spago.  
L'asciugatura può essere statica e/o ventilata, con temperatura compresa tra 12-23 °C, per un periodo massimo di 10 giorni, per ottenere una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento.  
La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra 11 e 16 °C.  
Il tempo di stagionatura non deve essere inferiore ai 42 giorni, compresa la fase di asciugatura.

**Denominazione SALAME MILANO**

<b>Territorio</b>	Tutta la Lombardia
<b>Definizione</b>	Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino
<b>Materie Prime</b>	Carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai >20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio e vino
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza da 20 a 60 cm; larghezza da 6 a 11 cm. Peso 2-3 kg.

**Descrizione sensoriale**  
Sapore dolce e delicato; colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

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

**Denominazione SALAME NOSTRANO DI STRADELLA**

<b>Territorio</b>	Stradella (PV)
<b>Definizione</b>	Insaccato di carne suina dalla forma cilindrica, di varie pezzature e varie stagionature
<b>Materie Prime</b>	Carne suina (maiali provenienti dal circuito del suino pesante italiano), sale, pepe, vino, aglio, aromi, zuccheri, nitrato e nitrito di sodio
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Peso a fine stagionatura non inferiore ai 400 g. Diametro al momento della preparazione non inferiore ai 55 mm. Lunghezza al momento della preparazione non inferiore ai 150 mm.

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

**Tecnica di produzione**

La materia prima, dopo essere arrivata dai macelli, viene selezionata e stoccata in celle frigorifere per riposare almeno una notte. Le carni verranno macinate a grana grossa (12 mm), mescolate con gli altri ingredienti e l'impasto ottenuto insaccato in budella naturali di diverso calibro. Dopo una fase di asciugatura, in funzione della pezzatura e delle



condizioni meteorologiche, il salume subisce l'affinamento e poi la stagionatura per un periodo variabile da 80 a 210 giorni.

**Denominazione SALAME PANCETTATO**

<b>Territorio</b>	Mantova
<b>Definizione</b>	Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa
<b>Materie Prime</b>	Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica, varie dimensioni. Peso da 1 a 3 kg circa.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Salume con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.
<b>Tecnica di produzione</b>	Vengono mondate e tritate separatamente le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani. Si insacca in budello naturale e si asciuga. Leggermente affumicato, si stagiona di almeno 6 mesi.

**Denominazione SALAME SOTTO GRASSO**

<b>Territorio</b>	Lomellina
<b>Definizione</b>	Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto.
<b>Materie Prime</b>	Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma leggermente curva di lunghezza 15-20 cm. Peso 300 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Consistenza morbida, gusto leggermente piccante dovuto allo strutto.
<b>Tecnica di produzione</b>	Macinazione delle carni - insaporire con aromi - insaccatura in torto per cacciatori - asciugatura e breve stagionatura - conservazione sotto strutto.

**Denominazione SALAMELLE DI MANTOVA**

<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto
<b>Materie Prime</b>	Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Insaccato fresco in filza, lunghezza 15÷20 cm, diametro 4 cm, peso circa 250 g
<b>Descrizione sensoriale</b>	Salume fresco, con aspetto bagnato del budello; difetti non evidenti perché fresco
<b>Tecnica di produzione</b>	Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie, insacco in torto. Breve asciugatura.

**Denominazione SALAMINA MISTA**

<b>Territorio</b>	Regione Lombardia
<b>Definizione</b>	Insaccato di carni suine/equine/bovine da consumarsi fresco cotto oppure dopo breve stagionatura.
<b>Materie Prime</b>	Carni magre e grasse di suino, oppure bovino o equino, anche miste; sale, pepe, aromi naturali, aglio, vino.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica, peso circa 200 gr.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato, sapore di tipico di carni insaccate e aromi.
<b>Tecnica di produzione</b>	Macinazione e miscela delle carni, aggiunta di sale e aromi e dell'infuso di aglio nel vino, insacco in budello naturale o sintetico, eventuale stagionatura per 3/4 mesi.

**Denominazione SALAMINI DI CAPRA**

<b>Territorio</b>	Comasco e varesotto
<b>Definizione</b>	Salamini crudi di carne di capra e di suino
<b>Materie Prime</b>	Carne di capra (33%), carne di suino (33%), lardo o pancetta (33%), pepe e sale, spezie, aglio, vino.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza 10-12 cm (cacciatore) + 30 cm (salame). Peso 50÷500 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto più saporito rispetto a quello di maiale per la presenza della carne di capra. Colore rosso scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Pulitura della carne di capra - mondatura del grasso di capra - macinatura della carne insieme al suino, pancetta e lardo - aggiunta di sale, pepe e aglio infuso nel vino - insaccatura in torto di manzo - stagionatura 3-4 mesi.

**Denominazione SALAMINI DI CAVALLO**

<b>Territorio</b>	Provincia di Sondrio
<b>Definizione</b>	Salamino stagionato di equino e grasso suino
<b>Materie Prime</b>	Carniccio equino, pancetta suina (35 %), sale (2,5 %), pepe nero (spezzato a ¾), aglio, vino bianco.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Salamino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso circa 150 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto fresco di carne di cavallo, aroma dolce, impasto leggermente occhiato. Colore scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello tórtto - Sgrondo - Stagionatura per almeno 30 giorni.

**Denominazione SALAMINI DI CERVO**

<b>Territorio</b>	Territorio della Provincia di Sondrio
<b>Definizione</b>	Prodotto analogo a quello in puro suino, con pancetta per la parte grassa.
<b>Materie Prime</b>	Cervo, pancetta suina, spezie, sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Salamino in budello naturale, in filze da tre. Lunghezza cad. 20 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Tipica della materia prima di partenza. Colore scuro; coriaceo.
<b>Tecnica di produzione</b>	Mondatura - Macinatura - Impastamento - Insacco in budello naturale - Asciugatura - Stagionatura (circa 1 mese).

**Denominazione SALAMINI MAGRI O MARITATI**

<b>Territorio</b>	Alta Valtellina (Valmalenco)
<b>Definizione</b>	Salamini misti (suino e bovino)
<b>Materie Prime</b>	Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, salnitro.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegati ad U, peso circa 300 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto del manzo e del vin brulé, colore dell'impasto scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Macinatura a grana medio-fine. Insacco in torto da 38÷40 mm di diametro; 2-3 giorni di asciugatura e 30 giorni di stagionatura.

**Denominazione SALSICCIA DI CASTRATO OVINO**

<b>Territorio</b>	Valle Camonica
<b>Definizione</b>	Insaccato fresco di carne ovina
<b>Materie Prime</b>	Carne ovina sgrassata, sale (250g per 8kg carne), pepe macinato, spezie, aglio pestato, salnitro, brodo

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

	di ossa e carne.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile
<b>Descrizione sensoriale</b>	Delicata, con gusto caratteristico ed inconfondibile. Morbida, fresca, di colore rosso mattone internamente, grigiastro esternamente; molto
<b>Tecnica di produzione</b>	Si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

**Denominazione SANGUINACCIO O MARZAPANE**

<b>Territorio</b>	Basso pavese, Lomellina
<b>Definizione</b>	Insaccato a base di carne e sangue di maiale.
<b>Materie Prime</b>	Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma arcuata, 20 cm circa di lunghezza. Peso 200+500 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore dolce di salame cotto, aromatizzato; consistenza morbida.
<b>Tecnica di produzione</b>	Macinazione carni, aggiunta pane e sangue - insaporire con aromi - insaccatura - asciugatura.

**Denominazione SLINZEGA BOVINA**

<b>Territorio</b>	Provincia di Sondrio
<b>Definizione</b>	Stagionato intero di carne bovina
<b>Materie Prime</b>	Coscia manzo (fascia fesa francese o della noce; copertura punta d'anca). Pezzature più limitate della bresaola. Cannella, garofano, pepe, aglio, alloro in vino rosso a macerare.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Cilindrica come da formatura; peso 300 ÷ 800 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Carne scura, gusto dello stagionato
<b>Tecnica di produzione</b>	Pulitura accurata da nervi e grasso, formata a cilindro di 2 ÷ 4 hg di pezzatura. Salatura come bresaola, spezie triturate e non macinate fini. Stagionatura circa 30 giorni.

**Denominazione SLINZEGA DI CAVALLO**

<b>Territorio</b>	Valchiavenna (SO)
<b>Definizione</b>	Stagionato intero di equino
<b>Materie Prime</b>	Spalla di equino (è il taglio migliore), sale (2.5%), spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	In funzione del taglio anatomico; peso 600 ÷ 700 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Refilatura dopo sezionamento taglio anatomico. Salatura a secco (2.5 %), 8 ÷ 10 giorni di salamoia con 2 mosse. Asciugatura. Stagionatura per almeno 2 mesi.

**Denominazione SOPPRESSATA BRESCIANA**

<b>Territorio</b>	Provincia di Brescia.
<b>Definizione</b>	Insaccato di carne suina, da consumare sia fresco che stagionato
<b>Materie Prime</b>	Carne suina mista (guanciale e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.
<b>Caratteristiche</b>	Peso 1+1,5 kg, relativamente morbido appena

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

**Denominazione VERZINI**

<b>Territorio</b>	Tutto il territorio regionale
<b>Definizione</b>	Carne macinata di suino insaccata a salamini da consumarsi fresca previa cottura.
<b>Materie Prime</b>	Carne di suino (75%), grasso di suino (25%) macinati, sale, pepe, spezie.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza 5-6 cm. A filze da tre pezzi.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce di carne speziata, consistenza morbida. Colore rosa chiaro.
<b>Tecnica di produzione</b>	Carni tritate - miscelazione - aggiunta sale, spezie e pepe - insaccatura.

**Denominazione VIOLINO**

<b>Territorio</b>	Valle Camonica
<b>Definizione</b>	Prosciutto di capra o di pecora.
<b>Materie Prime</b>	Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Ha la forma di un mini prosciutto, colore scuro esternamente, mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolciastro, ricorda in parte il prosciutto, ma ha il gusto di carne di capra o pecora.
<b>Tecnica di produzione</b>	La produzione è identica sia che si usi capra o che si usi agnello. Si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi si mette in salamoia con vino, sale e spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 gg. Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il sale della salamoia, e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente). Si stagiona per almeno 60 gg.

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

**Denominazione VIOLINO DI CAPRA**

<b>Territorio</b>	Valli del Lunese (VA)
<b>Definizione</b>	Prosciutto di capra a forma di violino
<b>Materie Prime</b>	Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna), vino
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Coscia di capra a forma di violino peso 1-1,2 kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino
<b>Tecnica di produzione</b>	Macellazione capra adulta - sezionamento - prelievo coscia - preparazione misto (vino, sale, spezie) - macerazione coscia con misto (per 20gg)- massaggio e rivoltamento ogni giorno - asciugatura (1 settimana)- stagionatura (2 mesi)

**Denominazione** VIOLINO DI CAPRA

<b>Territorio</b>	Valchiavenna (SO)
<b>Definizione</b>	Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.
<b>Materie Prime</b>	Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma appiattita e triangolare. Peso 1+2 kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto della carne con cui è stato prodotto, colore rosso intenso, aspetto del violino (viene appoggiato sulla spalla per essere tagliato con il coltello a figurare le movenze del suonatore di violino)
<b>Tecnica di produzione</b>	Sezionatura del pezzo anatomico; salatura a secco; in vasca per un giorno (1 mossa); 3 + 7 giorni di asciugatura. I tagli di carne vengono marinati con le spezie e fatti stagionare in locali ventilati e freschi per circa 60 giorni.

**Categoria** 5 - FORMAGGI

**Denominazione** AGRI DI VALTORTA

<b>Territorio</b>	Alta Valle Brembana (BG)
<b>Definizione</b>	Formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda, fresco
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio e sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Diametro 3-4 cm, scalzo 4-6 cm. Peso circa 100 grammi
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore: delicato ed aromatico Odore: delicato Colore: bianco
<b>Tecnica di produzione</b>	Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15 °C. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per Kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

**Denominazione** BAGOSS

<b>Territorio</b>	Alpeggi e fondo valle di Bagolino
<b>Definizione</b>	Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato.
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio, sale, zafferano
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura, crosta oleata, pasta consistente, talvolta con piccole occhiature.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore tipico intenso, di formaggio stagionato; odore caratteristico, penetrante, persistente; colore giallo paglierino.
<b>Tecnica di produzione</b>	Latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, che viene parzialmente scremato per affioramento. Il latte viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di

8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.

**Denominazione** BERNARDO

<b>Territorio</b>	Clusone, Valle Seriana (BG)
<b>Definizione</b>	Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.
<b>Materie Prime</b>	Latte(latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica: 15 cm diametro, 5 cm scalzo Peso: 0,5-1 Kg. Colore: giallo-rossastro
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore delicato e gradevole
<b>Tecnica di produzione</b>	Viene prodotto con il latte crudo ed intero di una sola mungitura. Le formaggele Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 min. scaldando a 34-35 °C. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi di produzione con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore. Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivolta la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 min. poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda in 5-6 min. la cagliata tra i 35 ed i 40 °C. si lascia quindi la cagliata in riposo per circa 10 min., poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche Volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15 °C. dopo tre giorni si inizia la salatura a secco salando ogni faccia 3-4 Volte a distanza di 24-48 h. La stagionatura si protrae per 15-20 gg.

**Denominazione** BRANZI

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

**Denominazione** CADOLET DI CAPRA

<b>Territorio</b>	Valle Camonica (BS)
<b>Definizione</b>	Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda, a breve stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte di capra, caglio e sale

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**Caratteristiche fisiche** Forma quadrata, dimensioni: lato 8-9 cm, scalzo 3-5 cm. Peso: circa 300 g. Pasta morbida ed elastica

**Descrizione sensoriale** Gusto gradevole, dolce, leggermente acido, odore delicato, leggermente acidulo, colore bianco.

**Tecnica di produzione** Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36 °C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola Volta per faccia nell'arco delle 24 h. La stagionatura dura 15 gg.

#### **Denominazione** CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

**Territorio** Tutta la Lombardia

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale (pepe , erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione)

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza peso 100-200 gr.

**Descrizione sensoriale** Sapore dolce, delicato un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa.

**Tecnica di produzione** Latte intero di capra, trattamento termico (facoltativo), aggiunta di fermenti lattici e di caglio, coagulazione lenta a 20°C per 24 ore, rottura coagulo, salatura manuale, maturazione rapida (2 giorni), stagionatura (1 settimana)

#### **Denominazione** CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

**Territorio** Tutta la Lombardia

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica o a parallelepipedo Peso 200-250 g

**Descrizione sensoriale** Crosta grigia sottile, pasta bianca morbida, odore leggermente forte, sapore gustoso saporito

**Tecnica di produzione** Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35°C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura in superficie - maturazione (30 gg) - rigirato 2 o 3 Volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana.

#### **Denominazione** CAPRINO VACCINO

**Territorio** Tutto il territorio regionale

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco

**Materie Prime** Latte, sale, caglio, eventuali spezie

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica Peso 80 - 160 gr. Lunghezza 10 cm.

**Descrizione sensoriale** Sapore fresco acidulo-aromatico. Colore bianco o delle spezie.

**Tecnica di produzione** Latte intero vaccino pastorizzato - aggiunta fermenti lattici + caglio - coagulazione - rottura cagliata con ramino - disposizione cagliata nei fagotti - legatura fagotti -sgrondatura - eventuale versatura in tramogge (aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato) - formatura - eventuale speziatura - avvolgimento in carta pergamena - confezionamento in vaschetta.

#### **Denominazione** CASATTA DI CORTENO GOLGI

**Territorio** In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

**Materie Prime** Latte, caglio e sale.

**Caratteristiche fisiche** Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm. Pasta non dura, con occhiature non troppo grosse.

**Descrizione sensoriale** Per la tipologia di produzione presenta una leggera acidità, caratteristica.

**Tecnica di produzione** Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36 °C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una Volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda. La stagionatura è di 2+5 mesi.

#### **Denominazione** CASOLET

**Territorio** Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte, sale, caglio

**Caratteristiche fisiche** Forma di trancio, a base triangolare, peso di circa 2,5 kg. Pasta compatta e bianca, con la stagionatura diventa paglierina; crosta giallo-biancastra.

**Descrizione sensoriale** Formaggio dolce, con gusto delicato, di latte.

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

#### **Denominazione** CASORETTA

**Territorio** Val d'Intelvi (CO)

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50 ), caglio, sale.

**Caratteristiche fisiche** Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg.

**Descrizione sensoriale** Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.

**Tecnica di produzione** Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10+15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più Volte per la salatura a secco

che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese.

**Denominazione CRESCENZA**

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

**Denominazione FATULI'**

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

**Denominazione FIORONE DELLA VALSASSINA**

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

**Denominazione FIURI' O FIURIT**

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

**Denominazione FONTAL**

- Territorio** Tutta la Lombardia
- Definizione** Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione
- Materie Prime** Latte, caglio, sale, batteri lattici
- Caratteristiche fisiche** Forma rotonda, concava di diametro 30-40 cm con scalzo 8-10 cm. Peso 8-12 kg.
- Descrizione sensoriale** Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche
- Tecnica di produzione** Latte vaccino, pastorizzazione, innesto di lattococchi mesofili, coagulazione a 30-35°C per 25-35 min, pressatura per lo spurgo del siero, aggiunta sale, immersione in salamoia, stagionatura a 8/10°C per 40-60 gg

**Denominazione FORMAGELLA DI MENCONICO**

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

**Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA**

- Territorio** Val Brembana
- Definizione** Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a media-lunga stagionatura
- Materie Prime** Latte, caglio, sale
- Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5+2 Kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.
- Descrizione sensoriale** Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a Volte è leggermente acidulo per difetti di



Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**Tecnica di  
produzione**

produzione.

La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e si impiega latte crudo, intero od eventualmente si screma manualmente il latte della prima mungitura (anche se la tradizione vuole latte di una sola mungitura intero). La massa viene scaldata fino alla temperatura di 34-36°C e quindi vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende che si formi il coagulo e quindi si rompe con la spannarola delicatamente in superficie. Si lascia riposare per altri 5 min, quindi si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40+42 °C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola (15--20 min.). Si lascia riposare e depositare sul fondo per circa 10 min. e si estrae disponendo la cagliata nelle formine. La salatura avviene a secco. La stagionatura va dai 25-30 giorni se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.

**Denominazione** FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

**Territorio** Valle di Scalve (BG).

**Definizione** Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura

**Materie Prime** Latte, caglio e sale.

**Caratteristiche  
fisiche** Forma cilindrica, facce piane diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm

Peso 1,5-2 kg, pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.

**Descrizione  
sensoriale** Gusto gradevole, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione, delicato.

**Tecnica di  
produzione** Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32 °C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 min. si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40+42 °C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min), quindi si lascia depositare e riposare per 15 min. e si estrae mettendo la cagliata nelle formine.

La salatura si fa a secco per 3-4 Volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15 °C.  
La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

**Denominazione** FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA

**Territorio** Valle Sabbia

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a pasta morbida, semicotta, a breve-media stagionatura

**Materie Prime** Latte pastorizzato o crudo, fermenti lattici, *Penicillium candidum*, caglio e sale.

**Caratteristiche  
fisiche** Diametro 18 cm, scalzo 5-6 cm. Peso circa 1,7-1,8 Kg. Crosta giallo/bianco e pasta paglierina.

**Descrizione  
sensoriale** Gusto dolce, pieno, profumo di latte.

**Tecnica di  
produzione** Per la produzione si usa latte intero pastorizzato. Si porta a temperatura di 38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici, il *Penicillium* ed il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semicottura) fino a 41 °C rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola. Raggiunti i 41 °C si lascia depositare la cagliata e la si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 gg, ma a Volte si protrae fino a 60 gg.

**Denominazione** FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

**Territorio** Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a media-lunga stagionatura, grasso, a pasta semicotta

**Materie Prime** Latte, caglio, sale.

**Caratteristiche  
fisiche** Forma cilindrica, scalzo convesso diametro 16-20 cm; scalzo 4,5-8 cm, 1,5-2 kg circa. Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con occhiatura variegata. Crosta liscia e sottile, bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura.

**Descrizione  
sensoriale** Gusto dolce ed aromatico, più intenso con la stagionatura, profumo delicato, leggermente acidulo.

**Tecnica di  
produzione** La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35+38 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza Voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42 °C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

**Denominazione** FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA

**Territorio** Valle Trompia

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

**Materie Prime** Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

**Caratteristiche  
fisiche** Forma cilindrica, peso 1.8 - 2 Kg, diametro 20-25 cm scalzo circa 4 cm. Crosta sottile, pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa.

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

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

**Denominazione** FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA

**Territorio** Valle Camonica

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

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

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

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGGELLA TREMOSINE</b>
<b>Territorio</b>	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte vaccino, di consistenza molle, a pasta semicotta, a media stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte, fermenti lattici, sale e caglio
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forme da Kg 1,4-1,8 circa, diametro di 16-18 cm e scalzo di 5-7 cm. Pasta morbida, occhiata.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore dolce e delicato, leggermente salato
<b>Tecnica di produzione</b>	Lavorazione di latte intero, pastorizzazione a 72 °C per 30 sec. E successivo raffreddamento a 36 °C. Dopo l'inoculazione con colture liofilizzate di termofili, mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione mediante l'uso di caglio liquido in 25 min. circa. Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40 °C, mantenendo in agitazione la massa. Poi si mantiene in agitazione per altri 5 min. circa e quindi si scarica la massa negli stampi cilindrici. Dopo 24h si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24h. La stagionatura dura almeno 40 gg ed avviene in locali a temperatura controllata.

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGGIO D'ALPE GRASSO</b>
<b>Territorio</b>	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato
<b>Materie Prime</b>	Latte, sale e caglio.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 Kg (a Volte si trovano anche fino a 18 Kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta color paglierino-giallognolo, che scurisce con la stagionatura.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38 °C, al quale vi si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 min, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49 °C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fasere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 h e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi.

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGGIO D'ALPE MISTO</b>
<b>Territorio</b>	Alpeggi delle province lombarde: BS, BG, CO, SO, PV, VA
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte vaccino e caprino, a pasta semicotta, stagionato
<b>Materie Prime</b>	Latte vaccino e caprino, sale e caglio
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 Kg a stagionatura. Crosta giallo paglierino, più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, pasta quasi bianca. Occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto delicato, pastoso, leggero retrogusto ircino e profumo intenso.
<b>Tecnica di produzione</b>	La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a

37-39 °C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min; si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44 °C. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicandolo su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni a seconda della pezzatura

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO</b>
<b>Territorio</b>	Tutti i territori montani della regione (BS, BG, PV, SO, LC, CO, VA)
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio e sale.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Dimensioni variabili tra 8 e 12 Kg a stagionatura, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Diametro tra 30 e 40 cm, scalzo tra 8 e 13 cm. Colore della crosta solitamente giallognolo, pasta con micro occhiature e colore paglierino.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole.
<b>Tecnica di produzione</b>	Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h. al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38 °C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42 °C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fasere predisposte e si lascia spurgare. La salatura dura circa una settimana, salando a secco a giorni alterni. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAGGIO VAL SERIANA</b>
<b>Territorio</b>	Valle Seriana
<b>Definizione</b>	Formaggio da latte vaccino crudo, a pasta semicotta, stagionato
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio e sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Peso di 8-10 Kg, diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; colore crosta dorato-scuro, pasta paglierina con micro occhiature.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce, profumato e delicato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39 °C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 min e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44 °C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. Stagionatura da 4+6 mesi, sino ad un anno.

<b>Denominazione</b>	<b>FORMAI DE LIVIGN</b>
<b>Territorio</b>	Comune di Livigno
<b>Definizione</b>	Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media
<b>Materie Prime</b>	Latte semigrasso, caglio, sale.



Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

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

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

#### Denominazione FRUMAGIT DI CURIGLIA

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

**Definizione** Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

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

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

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

#### Denominazione FURMAG DE SEGIA

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

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

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

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

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

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

#### Denominazione GARDA TREMOSINE

**Territorio** Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

**Materie Prime** Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

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

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

#### Denominazione GRANONE LODIGIANO

**Territorio** Province di Lodi e Cremona

**Definizione** Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

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

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica di diametro 45-50 cm, con lo scalzo di 20 cm. Peso 45-50 kg

**Descrizione sensoriale** Sapore salato, a pasta gialla, di consistenza dura

**Tecnica di produzione** Latte di 2 mungiture - scrematura - aggiunta caglio animale - coagulazione a 35°C per 15 min - rottura media del coagulo - riscaldamento cagliata a 45+50°C - salatura a secco o in salamoia - stagionatura da 2 a 4 anni.

#### Denominazione ITALICO

**Territorio** Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura

**Materie Prime** Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo. Peso 2Kg.

**Descrizione sensoriale** Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.

**Tecnica di produzione** Aggiunta fermenti al latte - aggiunta caglio - coagulazione - taglio del coagulo a dimensione di noce - immissione in stampi - rivoltamento - stufatura - salatura in salamoia - stagionatura in frigorifero 20+40 giorni - confezionamento.

#### Denominazione LATTERIA

**Territorio** Valle Brembana (BG)

**Definizione** Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm

8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato. Pasta di colore paglierino.

**Descrizione sensoriale** Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato. Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.

**Tecnica di produzione** Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a Volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale. Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46 °C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso. Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.

**Denominazione** LATTECRUDO DI TREMOSINE

**Territorio** Parco Alto Garda Bresciano.

**Definizione** Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, grasso, stagionatura media, pasta morbida.

**Materie Prime** Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso; diametro 20 cm, scalzo 7 cm. Pasta morbida, occhiatura piccola e regolare.

**Descrizione sensoriale** Colore giallo paglierino; odore di latte e burro; sapore marcato.

**Tecnica di produzione** Il latte ore è scaldato a 34°C; segue l'aggiunta di fermenti lattici e caglio liquido di vitello; coagulazione in 25 min circa; rottura della cagliata a dimensione chicco di mais; riscaldamento a 39°C; scarico negli stampi cilindrici e 4 rivoltamenti per completare lo spurgo del siero; applicazione marchio . A 24 ore dalla produzione è messo in salamoia per 24 ore. Stagionatura almeno di 60 giorni.

**Denominazione** MAGNOCA

**Territorio** Valli di S. Giacomo e val Chiavenna

**Definizione** Formaggio semigrasso, da latte vaccino proveniente dalle Valli di S. Giacomo e val Chiavenna, a medio-lunga stagionatura

**Materie Prime** Latte, caglio, sale (starter)

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

**Descrizione sensoriale** Pasta semidura con occhiatura fine, molle, pastosa, saporita (salata, pungente) Crosta fine, fiorita.

**Tecnica di produzione** Latte parzialmente scremato per affioramento - aggiunta del 10-25% di latte intero - aggiunta di caglio di vitello a 30-34°C - coagulazione per 30-40 min - rottura del coagulo - semicottura a circa 40°C - maturazione veloce - stagionatura da 20-25 giorni fino a 12 mesi.

**Denominazione** MAGRO

**Territorio** Triangolo Lariano

**Definizione** Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

**Materie Prime** Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.

**Caratteristiche fisiche** Diametro di 22 cm fino a 30 perché pasta morbida; 5 + 8 cm di scalzo, più convesso se basso. 3 kg.

**Descrizione sensoriale** Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino

**Tecnica di produzione** Latte pastorizzato parzialmente scremato aggiunto di lattoinnesto - coagulo con caglio bovino a 37+38°C in circa 30 minuti - Rottura della cagliata e messa in stampo - Salatura in salamoia e stagionatura per almeno un mese a 10+12°C.

**Denominazione** MAGRO DI LATTERIA

**Territorio** Provincia di SO

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

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

**Descrizione sensoriale** Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino

**Tecnica di produzione** Scrematura del latte, aggiunta caglio, coagulazione, rottura cagliata, cottura 38+40°C; estrazione cagliata, messa in fascera, pressatura, salatura, maturazione >30 gg.

**Denominazione** MAGRO DI PIATTA

**Territorio** Valldentro

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

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

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

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

**Denominazione** MASCHERPA D'ALPE

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

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

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

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

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

**Tecnica di produzione** Il siero dalla lavorazione di latte di vacca intero scaldato a 65/70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5/6%; ulteriore riscaldamento a

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

85/90°C; aggiunta di acido lattico; affioramento del prodotto; travaso in contenitori perforati; spurgo; salatura a secco e stagionatura in ambiente arieggiato. A Volte leggera affumicatura.

**Denominazione** MATUSC

**Territorio** Albaredo, Bassa-Media Valtellina

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

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

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

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

**Denominazione** MOTELI'

**Territorio** Valle Camonica (BS)

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

**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale.

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

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

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

**Denominazione** NISSO

**Territorio** Area montana dell'Oltrepò pavese

**Definizione** Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato.

**Materie Prime** Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

**Caratteristiche fisiche** Forma variabile in base alla ciotola

**Descrizione sensoriale** Consistenza cremosa

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

**Denominazione** NOSTRANO GRASSO

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

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

**Materie Prime** Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

**Descrizione sensoriale** Gusto pastoso, dolce.

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

**Denominazione** NOSTRANO SEMIGRASSO

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

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

**Materie Prime** Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

**Tecnica di produzione** Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38 °C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46 °C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.

**Denominazione** PANERONE

**Territorio** Province di Lodi e Cremona

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

**Materie Prime** Latte e caglio

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

**Descrizione sensoriale** Sapore amarognolo, acidulo non lattico.

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

**Denominazione** ROBIOLA BRESCIANA

**Territorio** Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino

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

**Materie Prime** Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

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

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

**Denominazione** **ROBIOLA DELLA VALSASSINA**

**Territorio** Valsassina (LC)

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

**Materie Prime** Latte vaccino, caglio, sale

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

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

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

**Denominazione** **ROSA CAMUNA**

**Territorio** Valle Camonica (BS)

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

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

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

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

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

**Denominazione** **SEMUDA**

**Territorio** Valmalenco (SO)

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

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

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

occhiatura.

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

**Denominazione** **SEMUDA**

**Territorio** Alto Lario Occidentale (CO)

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

**Materie Prime** Latte, caglio, sale

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

**Descrizione sensoriale** Morbido, poco occhiato, pasta chiara

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

**Denominazione** **STA'EL**

**Territorio** Valle Camonica (BS)

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

**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale.

**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica, diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm. Peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco.

**Descrizione sensoriale** Gusto gradevole, leggermente acido, delicato. Profumo delicato, leggermente acidulo.

**Tecnica di produzione** Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38 °C, vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una Volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura Voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono Voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

**Denominazione** **STRACCHINO BRONZONE**

**Territorio** Comuni limitrofi al monte Bronzone.

**Definizione** Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura

**Materie Prime** Latte intero, caglio e sale.

**Caratteristiche fisiche** Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffetta bianca o se consumato molto fresco lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima.

**Descrizione sensoriale** Dolce, delicato, leggermente gessoso.

**Tecnica di produzione** La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35 °C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min.

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

Una Volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39 °C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola. Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola Volta su entrambi i lati, poi vengono posti a stagionare in cella od in cantina per circa 15-20 giorni.

#### Denominazione STRACCHINO DELLA VALSASSINA

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

#### Denominazione STRACCHINO OROBICO

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

#### Denominazione STRACCHINO TIPICO

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

#### Denominazione STRACHET

<b>Territorio</b>	Val Camonica, Val Trompia, Savore
<b>Definizione</b>	Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio e sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile perché la pasta si taglia con il coltello e quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1.2-1.5 Kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato. Profuma di latte.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38 °C e che vi si aggiunga il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali. Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola Volta su entrambi i lati. La maturazione si protrae fino a 15 gg, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

#### Denominazione TOMBEA

<b>Territorio</b>	Comuni di Capovalle, Magasa, Valvestino (BS).
<b>Definizione</b>	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche allevate nel territorio dei comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino
<b>Materie Prime</b>	Latte di vacca, sale, caglio di vitello, fermenti naturali.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, facce piane di diametro tra 35 e 40 cm, peso 8-13 kg, crosta naturale dal colore giallo paglierino al marrone, pasta dura con occhiatura piccola-media ben diffusa, colore da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine, grasso minimo 27g/100 di sostanza secca, contenuto in acqua massimo 45%, spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea. E' consentito l'uso di innesti



	naturali.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Odore e aroma caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione. Sapore delicato, dolce, caratteristico di latte, particolarmente gradevole, mai amaro, può essere leggermente piccante nelle forme più stagionate.
<b>Tecnica di produzione</b>	Stoccaggio latte crudo vaccino, scremato per affioramento naturale della panna fino ad ottenere un contenuto di grasso compreso fra 2-3%. Al latte riscaldato a 32-35°C è addizionato il caglio di vitello, una volta ottenuta la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo, fino ad ottenere grani di pasta delle dimensioni comprese tra quelle di un grano di riso e un chicco di mais. Si procede poi al riscaldamento della cagliata con una temperatura compresa tra 40°C e 45°C. Agitare la cagliata per 10-20 minuti, sosta cagliata sotto siero con un tempo variabile da 15 a 30 minuti. Mettere la cagliata in fascera, pressata con le mani, lasciata spurgare e rivoltata ad intervalli variabili per 24 ore. La salatura è fatta a secco per 2-3 volte per ogni faccia ad intervalli di 24-48 ore. Stagionatura di 120 giorni minimo.

<b>Denominazione</b>	<b>TORTA OROBICA</b>
<b>Territorio</b>	Provincia di Bergamo
<b>Definizione</b>	Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, a media stagionatura
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio, sale.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	È un formaggio che ricorda per tipologia il taleggio anche se è più consistente, può essere cremoso e presente proteolisi nel sotto crosta. La crosta si presenta rosa-arancio o rossiccia. La pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto caratteristico e deciso, ma delicato; anche il profumo è molto simile al quello del taleggio se si stagiona a lungo.
<b>Tecnica di produzione</b>	La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si addiziona di caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 h. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.

<b>Denominazione</b>	<b>VALTELLINA SCIMUDIN</b>
<b>Territorio</b>	Provincia di Sondrio, originario di Bormio
<b>Definizione</b>	Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle
<b>Materie Prime</b>	Latte, caglio, sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Diametro 17+22 cm, altezza 3+6 cm; peso fra 1 e 2,5 kg
<b>Descrizione sensoriale</b>	Crosta fiorita bianco, grigia; pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di latte.
<b>Tecnica di produzione</b>	Latte da una o più mungiture senza starter aggiunti ma flora spontanea. Coagulazione con caglio di vitello, cottura cagliata a 36+40°C per 30 minuti. Rottura a grandezza di una nocciola dei grumi; posta in stampi di diametro fra 16 e 22 cm. Altezza max 8 cm. Eventuale stufatura per 3 + 12 ore. Salatura a secco o in salamoia. Maturazione a 6+15°C per 10+30 giorni.

**Denominazione** ZINCARLIN

<b>Territorio</b>	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)
<b>Definizione</b>	Ricotta aromatizzata
<b>Materie Prime</b>	Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo)
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Ricotta più o meno grande (250+3500g)
<b>Descrizione sensoriale</b>	Profumo particolare simile alla vaniglia, gusto deliquescente (quella fatta a 1500 m).
<b>Tecnica di produzione</b>	Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprimento più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90 °C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

<b>Denominazione</b>	<b>ZINCARLIN DE VARES</b>
<b>Territorio</b>	Zona collinare e montana della provincia di Varese.
<b>Definizione</b>	Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica., con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.
<b>Materie prime</b>	Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Primo di forma propria; umidità pari al 56% contenuto materia grassa sul secco 62%, in proteine del 13%. pH 5,2.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi. Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele.
<b>Tecnica di produzione</b>	Amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe; maturazione per 20-60 giorni tra 12°-16°C con periodici rivoltamenti per eliminazione dello spurgo. Eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.

**Categoria** 6 - GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

<b>Denominazione</b>	<b>BURRO</b>
<b>Territorio</b>	tutta la Regione Lombardia
<b>Definizione</b>	Emulsione solida di grassi in acqua, ottenuti dal latte, o da prodotti da esso derivati, per centrifugazione o affioramento
<b>Materie Prime</b>	Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Parallelepipedi di diversa grammatura (8-1000 g)
<b>Descrizione sensoriale</b>	Colore bianco-giallo paglierino Sapore caratteristico e gradevole di latte e panna Odore caratteristico della panna
<b>Tecnica di produzione</b>	Ricevimento della panna, riscaldamento e concentrazione, trattamento termico di uperizzazione, maturazione biologica e fisica, burrificazione, confezionamento.

**Denominazione** BURRO DI MONTAGNA  
**Territorio** Province di BG, BS, VA, LC, SO

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

<b>Definizione</b>	Burro da affioramento
<b>Materie Prime</b>	Panna da affioramento
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma parallelepipeda, in funzione dello stampo. Consistenza dura; struttura ferma, compatta, asciutta al taglio. Colore variabile dal bianco al paglierino intenso, a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto intenso rispetto al burro industriale.
<b>Tecnica di produzione</b>	Deriva dalla lavorazione della panna ottenuta per affioramento. Oggi si usano zangole elettriche che permettono il cambio di fase della sostanza grassa, ma un tempo si faceva con zangole manuali. Una Volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.

## Categoria 7 - PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

<b>Denominazione</b>	AMARENE D'USCHIONE
<b>Territorio</b>	Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)
<b>Definizione</b>	Amarene con potatura dell'albero particolare
<b>Materie Prime</b>	amarene
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Caratteristico aspetto dell'amarena di colore rosso chiaro, di modeste dimensioni.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Frutto dolce, polpa compatta.
<b>Tecnica di produzione</b>	Pianta allevata con fusto alto 2 m e poi ramificazioni brevi, per miglior raccolta e minor fragilità. Nessun trattamento perché allevate come produzione biologica.

## Denominazione ARANCIA AMARA DEL GARDA

<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus aurantium</i> )
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Il frutto è leggermente più piccolo di quello della classica arancia dolce, con una buccia spessa e molto ruvida. L'interno del frutto possiede parecchi semi e ha una polpa poco sugosa.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Di gusto più aspro ed amaro dell'arancia dolce. La sua buccia risulta molto profumata e ricca di olio essenziale.

<b>Cenni storici e tecnica di produzione</b>	Come gli altri agrumi, anche l'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma è non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature invernali. Inoltre, per la sua maggiore resistenza ai parassiti viene utilizzata dalla fine del XIX secolo, oltre che per la produzione dei frutti, anche come portainnesto. Numerose sono le piante di arancio amaro piantate nel corso del XX secolo nelle limonaie non più coperte e chiuse durante i mesi invernali. In alcuni Comuni alto Gardesani gli aranci amari sono anche usati come arredo urbano, come alberature lungo strade urbane o lungolaghi, dato l'elevato valore decorativo. Inoltre, la maggior resistenza al freddo e alle malattie rende più semplici le operazioni
--	---

di gestione e manutenzione. Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate storicamente e ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati...), sia tali e quali come frutti.

## Denominazione ASPARAGO DI CILAVEGNA

<b>Territorio</b>	Lomellina
<b>Definizione</b>	Asparago bianco con la punta rosa pastello
<b>Materie Prime</b>	asparagi
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce e delicato
<b>Tecnica di produzione</b>	Semina piantine nelle asparagie (fossi profondi) - dopo 3 anni raccolta

## Denominazione ASPARAGO DI MEZZAGO

<b>Territorio</b>	Brianza: Mezzago (MI)
<b>Definizione</b>	Asparago
<b>Materie Prime</b>	Asparago
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm
<b>Descrizione sensoriale</b>	Colore bianco con la punta rosa
<b>Tecnica di produzione</b>	Disposizione radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) - copertura con terra (15 giorni prima della raccolta) - raccolta con arnese a forma di cucchiaino lungo 30 cm.

## Denominazione CAPPERO DEL GARDA

<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Piccolo arbusto ramificato della famiglia <i>Capparaceae</i> .
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	<i>Capparis spinosa</i> e <i>Capparis rupestris</i> sono le specie di capperi spontaneamente più diffuse; nello specifico, <i>Capparis spinosa</i> viene considerata di migliore qualità perché i capperi sono più sodi e saporiti.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	I boccioli e i frutti sono saporiti e si consumano tradizionalmente per condire e insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Oggi vengono proposti anche in nuovi abbinamenti e nella preparazione di dolci e gelati.

## Cenni storici e tecnica di produzione

Oltre all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche la presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Gli arbusti nascono in modo spontaneo sui muri in pietra caratteristici nei borghi del Lago di Garda, sulle strutture portanti in muratura che delimitano le limonaie e sui relativi terrazzamenti. Il microclima tipico della fascia mediterranea favorisce questa rigogliosa vegetazione su tutto il territorio. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta, la salatura, l'asciugatura e l'invasettamento. I piccoli boccioli ancora chiusi vengono raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale grosso (10-20% rispetto al peso dei capperi), fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sott'olio di oliva o sotto sale. Si colgono anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *Sochéte*) con una porzione di gambo:



conservati in salamoia risultano ottimi per arricchire insalate e primi piatti. Indubbiamente la fase della raccolta risulta la fase più difficile: i capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale. Proprio la problematicità della raccolta rende questi prodotti particolarmente ricercati e assai costosi. Le piante di capperi, essendo spontanee sono piante molto rustiche e non necessitano di alcuna manutenzione e cura: ben sopportano anche lunghi periodi di siccità dato che le radici si sviluppano nel terreno retrostante i muri in pietra e non sono soggetti a malattie. L'unica accortezza per incrementare la produzione è quella di tagliare alla fine dell'inverno la quasi totalità dei rami, in modo che la pianta possa svilupparsi e produrre sulla nuova vegetazione.

**Denominazione** CASTAGNE SECCHIE

<b>Territorio</b>	Valtellina e Valchiavenna
<b>Definizione</b>	Castagne di varie dimensioni
<b>Materie Prime</b>	Castagne delle varietà: Luina, Bonella e Vescof e piccoli marroni
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Castagne secche, private della «buccia»
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce, coriaceo, color bianco o biondo
<b>Tecnica di produzione</b>	Le castagne sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla <i>agraa</i> (struttura a due piani, il primo in terra battuta, il secondo pavimentato con liste di legno con spazi di circa mezzo cm, dove vengono disposte le castagne in strato di circa 10 cm) e fatte seccare per mezzo di un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una Volta secche vengono immerse in lunghi sacchi di canapa e battute su ceppi di legno al fine di separare le bucce che le ricoprono. Al termine della battitura vengono sottoposte a vagliatura e ad un'ultima cernita.

**Denominazione** CEDRO DEL GARDA

<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus medica</i> ) in varietà.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Dimensioni medie di circa 20-30 cm, forma ovato-ellittica, scorza spessa e rugosa, mammellone apicale che occupa circa un terzo del frutto.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	La buccia ha un aroma delicato, la polpa è asciutta e leggermente acida.
<b>Cenni storici e tecnica di produzione</b>	Per la coltivazione degli agrumi dell'Alto Garda Bresciano si sfruttano spesso ancora le antiche limonaie che caratterizzano la fascia costiera del territorio e sono documentate fin dal XV secolo. Esse sono costituite da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi. Nei mesi invernali - da fine novembre a fine marzo - queste strutture venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrare e coperte da tetti di assi anch'esse di legno, ugualmente smontabili. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo. I cedri sono documentati nelle limonaie gardesane fin dal XVI secolo: infatti Agostino Gallo nel suo Trattato dedicato all'agricoltura pubblicato nel 1567 cita espressamente l'importanza di tali preziosi frutti che essendo molto più delicati dei limoni

dovevano essere maggiormente protetti e coltivati in terrazze (localmente dette cole), strutturate con conche nei muri di terrazzamento o con alti muri verso lago. Una delle cultivar più antiche è il Cedro di Salò, varietà gardesana documentata dal Cinquecento. Dai cedri, a partire dagli inizi del XIX secolo, si ricavano pregiati liquori (quali la famosa Acqua di Cedro) prodotti in diverse distillerie locali, ma nel passato i cedri gardesani erano soprattutto venduti alla numerosa comunità ebraica insediata fin dal XVI secolo nel mantovano che necessitava di cedri freschi per la cerimonia religiosa dei Tabernacoli. Anche in questa circostanza l'alto Garda disponeva di un prezioso prodotto, altrimenti recuperabile molto più lontano e quindi - per quell'epoca - con assai maggiori difficoltà. Nel corso del XIX secolo le piante di cedro produttive si possono calcolare in circa 3500/4000 piante: valutando una produzione di 10 kg/pianta possiamo stimare una produzione storica di circa 35/40 tonnellate/anno.

**Denominazione** CIPOLLA DI BRUNATE

<b>Territorio</b>	Comune di Brunate (CO)
<b>Definizione</b>	Bulbo di forma globosa leggermente schiacciata al centro, di colore giallo dorato il pericarpo (buccia), bianche nella polpa.
<b>Materie Prime</b>	<i>Allium cepa</i> , semi e bulbi.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	I bulbi hanno diametro 6,5-7,5 cm; i bulbetti o cipollini da sottaceto diametro 2-2,5 cm
<b>Descrizione sensoriale</b>	Di consistenza croccante e sapore intenso. Bulbo asciutto e consistente, ricco di sostanze di riserva e di olii sulfurei Volatili a cui si deve il tipico sapore pungente
<b>Tecnica di produzione</b>	La semina si effettua ai primi di marzo, diradando poi quanto occorre per conservare ai bulbi la grossezza Voluta. I bulbetti si piantano poi nel mese di aprile in un terreno ben esposto, ricco di fosforo e potassio, pH 7-7,5. La raccolta si fa intorno alla metà di luglio, manualmente e la resa è di circa 3,5 kg/mq. I bulbi vengono lasciati ad asciugarsi sul terreno per qualche giorno. Per la produzione del seme si utilizzano le cipolle più sane e grosse.

**Denominazione** CIPOLLA DI SERMIDE

<b>Territorio</b>	Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano
<b>Definizione</b>	cipolla di colore giallo paglierino
<b>Materie Prime</b>	cipolla
<b>Caratteristiche fisiche</b>	forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso 120-150 g
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi
<b>Tecnica di produzione</b>	semina (autunno) - raccolta (luglio)

**Denominazione** CIPOLLA DORATA DI VOGHERA

<b>Territorio</b>	Oltrepò vogherese.
<b>Definizione</b>	<i>Allium cepa</i>
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma a trottola leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media, colore giallo dorato intenso; ben vestita.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso
<b>Tecnica di</b>	Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**produzione** vivaio in luna calante(15 agosto -10 settembre) - trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre - sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

#### Denominazione CIPOLLA ROSSA

**Territorio** Lomellina - Breme

**Definizione** Cipolla rossa

**Materie Prime** Cipolla

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

**Descrizione sensoriale** Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso

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

#### Denominazione CONSERVA SENAPATA

**Territorio** Provincia di Cremona.

**Definizione** Conserva di mele cotogne.

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

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

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

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

#### Denominazione COTOGNATA

**Territorio** Provincia di Cremona

**Definizione** Conserva di mele cotogne

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

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

**Descrizione sensoriale** Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.

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

#### Denominazione FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO

**Territorio** Comune di Gambolò e comuni limitrofi

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

**Materie Prime** seme originario selezionato

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

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

**Tecnica di** La semina avviene ad aprile, la raccolta del seme

**produzione** secco avviene dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto  
Coltivazione di piante di fagiolo rampicanti, supportate da quadriepiede di legno di salice, cannuccia di palude o bambù. Dopo la raccolta, lavorazione manuale in cascina sull'aia.

#### Denominazione FARINA DI GRANO SARACENO

**Territorio** Teglio

**Definizione** Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

**Materie Prime** Grano saraceno

**Caratteristiche fisiche** Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.

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

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

#### Denominazione FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA

**Territorio** Province di Bergamo, Lecco, Cremona

**Definizione** Farina ottenuta da mais vitreo

**Materie Prime** mais

**Caratteristiche fisiche** Farina a macinatura grossa

**Descrizione sensoriale** Colore giallo oro

**Tecnica di produzione** Raccolta granella - Essiccazione - Molitura.

#### Denominazione LIMONE DEL GARDA

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

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

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

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

#### Cenni storici e tecnica di produzione

La coltivazione avviene ancora prevalentemente nelle storiche limonaie diffuse lungo la fascia costiera dell'alto Garda fin dal XV secolo. Anche se il microclima lacustre favorisce la coltivazione degli agrumi grazie alla mitigazione della temperatura dell'ambiente circostante, per rendere possibile l'agricoltura a questa latitudine (la più a nord del mondo), furono infatti costruite monumentali strutture in pietra, le limonaie (costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi) che nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. Questi elementi, montati e smontati con estrema cura ogni anno, venivano custoditi d'estate in alti magazzini in pietra adiacenti alle limonaie stesse. Si tratta dei caselli, fabbricati rustici a due o più piani che si innalzano quasi a torre, più alti dei pilastri, comunicanti, in sommità, con il

tetto della limonaia per consentire le operazioni di copertura e chiusura. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra e sostenuti da una incastellatura lignea, raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo. L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette cole, suddivise in campate (i campi) che corrispondono alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrisponde un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i campi, altrettante le piante di limone. Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, con circa 50 ettari destinati all'agrumicoltura erano documentate circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione. Tra le varietà locali più antiche si segnalano il *limone madernina* e il *limone lunario*. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.

**Denominazione** MARRONI DI SANTA CROCE

<b>Territorio</b>	Valchiavenna
<b>Definizione</b>	Castagne della specie <i>Castanea Sativa</i> var. <i>Mill</i>
<b>Materie Prime</b>	Castagne
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.
<b>Tecnica di produzione</b>	I marroni una Volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo : bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé. L'1,2,3 Febbraio; dopo 20 giorni le piantine porta-innesto vengono innestate con le piantine di Harper o Super Market, una a una. Dopo altri 20 giorni si mettono a dimora nei campi. Fatto questo si lasciano crescere e preparare i frutti per circa 90 gg (circa 10-12 frutti per pianta). Agli inizi di Giugno, inizia la raccolta dei meloni maturi. Questa avviene ancora rigorosamente a mano, perché i frutti vengono raccolti solo a giusta maturazione e questo tipo di piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

**Denominazione** MOSTARDA DI CREMONA

<b>Territorio</b>	Provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Frutta candita in sciroppo di zucchero senapata
<b>Materie Prime</b>	Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Frutta intera in sciroppo
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.
<b>Tecnica di produzione</b>	Canditura della frutta con sciroppo di zucchero, aggiunta di una miscela di sciroppo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese.

**Denominazione** MOSTARDA DI MANTOVA

<b>Territorio</b>	Provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	Frutta conservata
<b>Materie Prime</b>	Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.
<b>Caratteristiche</b>	Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo

<b>fisiche</b>	sciroppo, in vasi.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore di frutta un po' piccante
<b>Tecnica di produzione</b>	Sbucciatura frutta - taglio - macerazione con zucchero 24h - scolatura liquido e bollitura (x3 Volte)- versatura liquido su frutta (x 3 Volte) - bollitura liquido+frutta - raffreddamento - pesatura - aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) - a riposo – confezionamento in vasi.

**Denominazione** PATATA BIANCA DI ORENO

<b>Territorio</b>	Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta
<b>Definizione</b>	Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva
<b>Materie Prime</b>	Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec

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

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

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

**Denominazione** PATATA COMASCA BIANCA

<b>Territorio</b>	Provincia di Como.
<b>Definizione</b>	Tubero a pasta bianca farinosa.
<b>Materie Prime</b>	Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole, di colore giallo oro e pasta bianca.

<b>Descrizione sensoriale</b>	Farinosa.
-------------------------------	-----------

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

**Denominazione** PATATE DI CAMPODOLCINO

<b>Territorio</b>	Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino
<b>Definizione</b>	Patate tardive, di montagna
<b>Materie Prime</b>	Patate
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Patate di pezzatura medio-piccola
<b>Descrizione sensoriale</b>	Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra
<b>Tecnica di produzione</b>	Produzione tipicamente contadina. Semina tarda primavera, raccolta tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche.

**Denominazione** PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

<b>Territorio</b>	Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate
<b>Definizione</b>	Pesche sciropate
<b>Materie Prime</b>	Pesche, acqua e zucchero
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Le pesche si presentano pelate, denocciolate e tagliate in due parti non uguali.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore dolce, acidità scarsa e buon aroma
<b>Tecnica di produzione</b>	Le pesche raccolte sono lavate, tagliate in due parti una più grande e una più piccola e denocciolate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.

#### Denominazione PISELLO DI MIRADOLO TERME

<b>Territorio</b>	Comune di Miradolo Terme
<b>Definizione</b>	Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali
<b>Materie Prime</b>	Sementi denominate generoso, roondo e telefono
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante. Seme di forma sferica liscio e lucido
<b>Descrizione sensoriale</b>	Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi.
<b>Tecnica di produzione</b>	Coltivazione a pieno campo. La semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i paletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura, si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

#### Denominazione POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA

<b>Territorio</b>	Comuni di Val di Nizza, Ponte Nizza, Bagnaria, Varzi, Menconico della provincia di Pavia e in generale nel territorio ricompreso tra la valle Staffora, la Val di Nizza e la Val Schizzola.
<b>Definizione</b>	Varietà di mela di formato medio-piccolo e forma tendenzialmente appiattita. La cultivar è rustica e resistente (tollerante) alla ticchiolatura dei frutti.
<b>Materie Prime</b>	Le piante di Pomella genovese sono realizzate sia innestando a triangolo i portinnesti messi a dimora in campo utilizzando marze raccolte da vecchi, noti esemplari della cultivar, sia mettendo a dimora astoni innestati allestiti presso vivai che utilizzano anche in questo caso marze prese da vecchi esemplari locali di Pomella genovese.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Mela medio-piccola, di forma tendenzialmente appiattita, con colore di fondo verde-giallo e sovra colore rosso intenso esteso per il 10-40%. Frequenti rugginosità intorno alla cavità calicina. Lenticelle piccole e numerose, ma ben visibili, cavità peduncolare abbastanza profonda, peduncolo breve, mediamente sottile, cavità calicina mediamente profonda e ampia.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Polpa croccante, piuttosto dolce e succosa, mediamente acidula, aromatica, di elevato gradimento anche da parte di giovani consumatori.
<b>Presentazione e confezionamento</b>	

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

#### Denominazione RADICI DI SONCINO

<b>Territorio</b>	Soncino
<b>Definizione</b>	Insalata
<b>Materie Prime</b>	seme di soncino
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Sono di dimensioni diverse, colore paglierino; lunghezza 40 cm circa, diametro 2-3 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Leggermente amarognola, inodore
<b>Tecnica di produzione</b>	Semina in pieno campo, mondata e diradamento, raccolta, lavaggio, confezionamento

#### Denominazione RISO

<b>Territorio</b>	Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.
<b>Definizione</b>	Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino, con diversa lunghezza e sezione più o meno ovale a seconda della varietà.
<b>Materie Prime</b>	Sementi della specie <i>Oryza sativa</i> . Varietà: Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. Rosa Marchetti, varietà recuperata in agricoltura biologica.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Chicchi ellittici con rapporto lunghezza/larghezza diverso a seconda della varietà. Carnaroli, Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno profilo semi affusolato, Vialone Nano e Balilla tondo, Gladio lungo.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Chicchi traslucidi di aspetto cristallino con dimensioni e aspetto (profilo) più o meno allungato a seconda della varietà. Un tempo in Italia si trovavano solo quelle arrotondate, oggi si sono diffuse quelle allungate.
<b>Tecnica di produzione</b>	La semina viene effettuata nel periodo tra aprile e maggio (quando la temperatura esterna è di 10-12° C). La semina tradizionale viene effettuata quando la risaia è già riempita d'acqua, mentre in altri casi viene in asciutta con sementi precedentemente ammollate in acqua per 24-48 ore. Il terreno della risaia deve essere perfettamente livellato e ricco di sostanza organica naturale, ottenuta con l'interramento delle paglie o con una concimazione. A Settembre, al termine del ciclo vegetativo (circa 160 giorni), si effettua la raccolta e l'essiccazione del riso greggio, detto anche risone. Dopo una fase di immagazzinamento il risone viene venduto alle riserie che ne effettuano la pesatura, un'analisi qualitativa e lo depositano in silos. Seguono tre fasi: la pulitura, per eliminare sassolini e corpi estranei; la sbramatura per separare le glumelle esterne (la cosiddetta pula); la sbiancatura, per eliminare gli strati più esterni della cariosside dall'endosperma.

#### Denominazione ROSMARINO DI MONTEVECCHIA

<b>Territorio</b>	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecthia, in provincia di Lecco
<b>Definizione</b>	Il rosmarino ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle <i>Lamiaceae</i> Lindl.
<b>Materie Prime</b>	Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	È un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.

**Descrizione sensoriale** Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 c, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.

**Tecnica di produzione** Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

**Denominazione** SALVIA DI MONTEVECCHIA

**Territorio** Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevectchia, in provincia di Lecco.

**Definizione** Piccola pianta sempreverde arbustiva (*Salvia officinalis*), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa

**Materie Prime** Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie

**Caratteristiche fisiche** Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate

**Descrizione sensoriale** Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare

**Tecnica di produzione** Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione (1-2 giorni al massimo) - Vendita diretta

**Denominazione** SUGOLO

**Territorio** Territorio della Provincia di Mantova

**Definizione** Conserva di mosto d'uva

**Materie Prime** Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (facoltativo: zucchero).

**Caratteristiche fisiche** Variabili; consistenza del budino.

**Descrizione sensoriale** Sapore amaro e di uva

**Tecnica di produzione** Setacciare la farina bianca e diluirla in 1 litro di mosto d'uva, aggiungere 2hg di zucchero, portare a cottura per 10 minuti, mescolare, raffreddare e versare nelle scodelle.

**Denominazione** TARTUFO

**Territorio** Provincia di Pavia

**Definizione** Fungo ipogeo

**Materie Prime** tartufo bianco, tartufo nero

**Caratteristiche fisiche** Forma globosa, tondeggianti  
Peso: variabile da pochi grammi al kg

**Descrizione sensoriale** Sapore caratteristico del tartufo.  
Consistenza tenera e compatta

**Tecnica di produzione** Crescita in tartufoie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre

**Denominazione** TARTUFO NERO

**Territorio** Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

**Definizione** Fungo ipogeo

**Materie Prime** Tartufo

**Caratteristiche fisiche** Forma irregolare  
Colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione

**Descrizione sensoriale** A secondo della varietà ha un gusto da delicato e dolce a amarognolo. Il profumo è intenso.

**Tecnica di produzione** Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o *melanosporum*. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e meteorologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura. La coltivazione del tartufo avviene mediante inseminazione delle radici di rovere o di nocciolo con spore di *melanosporum*; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufoia (da Maggio fino a Marzo) che in natura (da Agosto fino a Febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da "trifole" (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

**Denominazione** ZUCCA MANTOVANA

**Territorio** Provincia di Mantova

**Definizione** Ortaggio

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

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

**Descrizione sensoriale** Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

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

**Denominazione** ZUCCA MANTOVANA

**Territorio** Provincia di Mantova

**Definizione** Ortaggio

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

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

**Descrizione sensoriale** Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

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

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

**Denominazione** AMARETTI DI GALLARATE

**Territorio** Comune di Gallarate

**Definizione** Biscotto a base di mandorle e amelline

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

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

**Descrizione sensoriale** Croccante/morbido con equilibrio dolce/amaro

**Tecnica di produzione** Miscelati gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza adeguata, si scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura ed umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo



Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.

**Denominazione ANELLO DI MONACO**
**Territorio** provincia di Mantova

**Definizione** dolce da forno

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

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

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

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

**Denominazione BACI DEL SIGNORE**
**Territorio** Pavia

**Definizione** Piccoli dolci farciti di marmellata di arance

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

**Caratteristiche fisiche** Forma di bottoni  
Peso circa 20g.

**Descrizione sensoriale** Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance

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

**Denominazione BACI DI CREMONA**
**Territorio** Provincia di Cremona

**Definizione** Biscottino accoppiato

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

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

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

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

**Denominazione BERTÙ**
**Territorio** Comuni di Rovetta e Fino del Monte (BG)

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

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

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

**Descrizione** Gusto saporito.

**sensoriale**
**Tecnica di produzione**

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

**Denominazione BISCIOLA**
**Territorio** Valtellina (SO)

**Definizione** Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

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

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

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

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

**Denominazione BISCOTIN DE PROST**
**Territorio** Valchiavenna (SO)

**Definizione** Biscotto di pasta frolla

**Materie Prime** Farina tipo 00, burro, zucchero

**Caratteristiche fisiche** Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e uno di altezza. Peso di circa 15 g.

**Descrizione sensoriale** Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).

**Tecnica di produzione** Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, in impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro, con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. Biscotti presi a mano e disposti su teglia. Cottura per 50 minuti a 180 gradi. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionato a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g.

**Denominazione BRASADELLA (DOLCE)**
**Territorio** Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

**Definizione** Ciambella dolce

**Materie Prime** Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.

**Caratteristiche fisiche** Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 cm circa. Peso circa 300 g.

**Descrizione sensoriale** Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno, con pasta di colore più chiaro.

**Tecnica di produzione** Impastamento, formatura, seconda lievitazione. Cottura a minor temperatura e per meno tempo del pan di segale. Uovo e zucchero prima dell'infornata.

**Denominazione BRASCHIN**
**Territorio** Valle Albano (CO)

**Definizione** Focaccia dolce, guarnita di frutta

**Materie Prime** Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette

**Caratteristiche** Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare;

**fisiche** peso circa 600 g.

**Descrizione sensoriale** Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.

**Tecnica di produzione** Si amalgama impasto (un tempo con lardo al posto del burro e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, puntare (prima lievitazione), si schiaccia, burro a riccioli, lievitazione; in forno a 230 °C per 15 minuti.

**Denominazione** **BRUTTI E BUONI**

**Territorio** Gavirate e Gallarate

**Definizione** prodotti da forno

**Materie Prime** Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.

**Caratteristiche fisiche** Forma rotonda  
Peso 8-10 g

**Descrizione sensoriale** Croccanti, sapore di mandorla e nocciole

**Tecnica di produzione** Montatura albume a neve, aggiunta nocciole e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

**Denominazione** **BUNBUNEN**

**Territorio** Provincia di Cremona

**Definizione** Frollini-biscotti secchi

**Materie Prime** Farina di tipo 0, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.

**Caratteristiche fisiche** Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile

**Descrizione sensoriale** sapore: dolce  
colore: nocciola chiaro  
odore: di pasta frolla+aroma usato

**Tecnica di produzione** Impasto tipo pasta frolla, riposo, tiratura 3-4 mm, formatura con stampini, cottura a circa 180°C per 10-12 min

**Denominazione** **BUSCEL DI FICH**

**Territorio** Valtellina di Tirano

**Definizione** Filoncino con fichi

**Materie Prime** Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra

**Caratteristiche fisiche** Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 di diametro, peso 300 g circa.

**Descrizione sensoriale** Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passar del tempo.

**Tecnica di produzione** I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230 °C per 20+25 minuti.

**Denominazione** **BUSSOLANO**

**Territorio** Mantovano

**Definizione** Prodotto da forno a forma di ciambella o ad "esse"

**Materie Prime** Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci

**Caratteristiche fisiche** Forma di ciambella o ad "esse".  
Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm

**Descrizione sensoriale** Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia

**Tecnica di produzione** Impasto ingredienti - formatura - spennellata di albume d'uovo - glassatura - aggiunta granella di zucchero - cottura a 250°C per 20' - raffreddamento.

**Denominazione** **BUSSOLANO DI SORESINA**

**Territorio** Provincia di Cremona

**Definizione** Dolce da forno

**Materie Prime** Farina bianca 0, burro, uova, latte, lievito, zucchero

**Caratteristiche fisiche** Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta

**Descrizione sensoriale** Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro  
Sapore e odore: burro

**Tecnica di produzione** Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

**Denominazione** **CANÛNSEI DE SANT'ANTONE**

**Territorio** Comune di Castelcovati (BS)

**Definizione** Primo piatto di pasta ripiena da condire a piacere.

**Materie Prime** Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, Grana Padano DOP, acqua, lievito, sale, brodo vegetale.

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

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

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

**Denominazione** **CAPUNSEI**

**Territorio** Colline moreniche del Garda

**Definizione** gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale

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

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

**Descrizione sensoriale** gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido

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

**Denominazione** **CARCENT**



Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

<b>Territorio</b>	Comune di Livigno
<b>Definizione</b>	Pane tipico di Livigno
<b>Materie Prime</b>	Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate. Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm. Peso 200-300 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto amaragnolo delle rape, colore nocciola.
<b>Tecnica di produzione</b>	Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate; miscelate con impasto del pane; cottura con tempi della panificazione.

**Denominazione CASONCELLI DELLA BERGAMASCA**

<b>Territorio</b>	Bergamo e provincia
<b>Definizione</b>	Pasta fresca ripiena
<b>Materie Prime</b>	Pasta fresca: farina, uova, acqua, sale. Ripieno: Grana grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Sono di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio, di colore giallo dato dalla pasta.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole.
<b>Tecnica di produzione</b>	La preparazione prevede la lavorazione della pasta fresca e la miscelazione degli ingredienti. Ottenuto l'impasto omogeneo del ripieno si formano palline da porre sulla pasta che verrà tagliata con un bicchiere e chiusa schiacciando i lembi esterni.

**Denominazione CASONCELLO DI BARBARIGA**

<b>Territorio</b>	Comune di Barbariga (BS)
<b>Definizione</b>	Primo piatto di pasta fresca ripiena
<b>Materie Prime</b>	Pane, formaggio, uova, erbe, burro, brodo, sale, noce moscata, acqua, aromi naturali. Alcuni laboratori aggiungono anche prosciutto cotto e prosciutto crudo.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	La pasta, di colore giallo, è una sfoglia dalla consistenza sottile, morbida, non asciutta, dalla quale si ritagliano i rettangoli che, riempiti con il ripieno e ripiegati, costituiranno i casoncelli. La percentuale di pasta e di ripieno è pari a circa il 50% per ciascuno.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Di colore giallo chiaro, paglierino. Odore di pane, formaggio e aromi naturali di prezzemolo e salvia. Sapore intenso di erbette, pane, formaggio e aroma dovuto alla presenza di prezzemolo. Superficie esterna liscia con ripieno morbido.
<b>Tecnica di produzione</b>	Per il ripieno: bollitura, salatura, pressatura e taglio (fino a sminuzzarle) delle erbette. Si rosolano con gli altri ingredienti (burro, noce moscata, brodo, salvia, prezzemolo e acqua). Levato il composto dal fuoco, lo si versa in una larga scodella e si aggiungono pangrattato, formaggio, aromi e sale. Per la pasta: farina bianca, uova, sale e acqua. Si procede aggiungendo i vari ingredienti, lavorandoli con energia fino ad ottenere un impasto ben liscio ed elastico. La sfoglia deve essere tirata sottile, larga circa 13 cm, distesa e modellata a mano per ottenere delle strisce di pasta da cui ritagliare i rettangoli da riempire. I lembi della pasta vengono piegati e sigillati a mano, creando una parte centrale e due laterali per ottenere la caratteristica forma a caramella. I casoncelli vengono infine stesi su assi o teglie predisposte per la ventilazione e ricoperte da panni di tela traspiranti in cotone. Questa fase di essiccazione

dura 6 ore.  
Da consumare previa cottura in acqua bollente e salata. Condire a piacere, si consiglia con burro e salvia.

**Denominazione CASONCELLO DI PONTOGLIO**

<b>Territorio</b>	Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio.
<b>Definizione</b>	Primo piatto di pasta fresca ripiena.
<b>Materie Prime</b>	Carne macinata di manzo (Reale), coppa di maiale macinata, cipolle bianche, sale iodato, olio extra vergine di oliva, pane grattugiato, Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, vino rosso (Franciacorta), chiodi di garofano e stecca di cannella.

**Caratteristiche morfologiche**

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

**Caratteristiche organolettiche**

I casoncelli di Pontoglio hanno un profumo di carni miste (manzo e maiale), uniti all'aroma del vino rosso della Franciacorta, il tutto insaporito con Grana Padano DOP stagionato 20 mesi e un pizzico di spezie a completare il palato. Nel piatto vengono posizionati al centro e conditi con burro fuso e salvia, a gradimento si può aggiungere Grana Padano DOP grattugiato, di oltre 12 mesi.

**Tecnica di produzione**

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

**Denominazione CASTAGNACCIO**

<b>Territorio</b>	Provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi
<b>Materie Prime</b>	Farina di castagne - acqua - zucchero
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma parallelepipeda, alto 2-3 cm. Consistenza compatta

<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica"
<b>Tecnica di produzione</b>	Dosaggio ingredienti - Miscelazione - Riempimento teglie - Cottura in forno - Raffreddamento - Confezionamento

**Denominazione CAVIADINI**

<b>Territorio</b>	Valsassina
<b>Definizione</b>	Biscotti ricoperti di granella di zucchero
<b>Materie Prime</b>	Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina
<b>Caratteristiche fisiche</b>	A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8x6 cm. Peso circa 5 g.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.
<b>Tecnica di produzione</b>	Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180 °C.

**Denominazione CROCCANTE**

<b>Territorio</b>	Provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato
<b>Materie Prime</b>	Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma rettangolare, peso variabile (80-100 g) in funzione delle porzioni, consistenza dura-croccante
<b>Descrizione sensoriale</b>	colore: bruno chiaro odore: tipico del caramello e del frutto usato sapore: dolce, un po' amarognolo
<b>Tecnica di produzione</b>	Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocciole, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento, porzionamento

**Denominazione CUPETA**

<b>Territorio</b>	Valtellina (SO)
<b>Definizione</b>	Cialde farcite con miele e noci.
<b>Materie Prime</b>	Miele vergine, noci, ostie
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Altezza 10÷15 mm, rettangoli di 5x6 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce con note del miele e delle noci.
<b>Tecnica di produzione</b>	Impasto di miele e noci - steso fra due ostie - tagliato

**Denominazione DOLCE VARESE**

<b>Territorio</b>	Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate, Angera (VA)
<b>Definizione</b>	Torta morbida.
<b>Materie Prime</b>	Farina di frumento, farina di mais macinata fine, fecola, nocciole e mandorle tostate e macinate, burro, uova, amido, liquore o alcool buongusto (facoltativo), agenti lievianti.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Torta a forma semi cilindrica caratterizzata da superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature più diffuse sono comprese tra 200 e 1000g
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle.

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

**Denominazione FIDELIN**

<b>Territorio</b>	Provincia di Sondrio
<b>Definizione</b>	Pasta secca di semola di grano duro e farina integrale di grano saraceno.
<b>Materie Prime</b>	Prodotti secondo le antiche tradizioni locali, i Fidelin sono fatti con semola di grano duro (max 85%) e la migliore farina integrale di grano saraceno (min. 15%).
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Il prodotto si presenta come una pasta lunga e sottile, di colore scuro per la presenza del grano saraceno, ruvida al tatto, in grado di trattenere ottimamente il condimento.

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

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il sapore è gradevole, caratteristico, con leggerissimo retrogusto amarognolo.
---------------------------------------	--

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

**Denominazione FOCACCIA DI GORDONA**

<b>Territorio</b>	Comune di Gordona
<b>Definizione</b>	Focaccia salata.
<b>Materie Prime</b>	Farina bianca, farina gialla, acqua, sale fino, latte, burro, lievito di birra.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Focaccia di forma ovale o rettangolare, schiacciata, di grandezza e spessore variabili. Colore brunito
<b>Descrizione sensoriale</b>	Focaccia morbida, salata consumata calda o fredda.
<b>Tecnica di produzione</b>	Si impastano manualmente gli ingredienti, l'impasto morbido viene steso col mattarello sulla "piota" (pietra), precedentemente scaldata; la pasta viene forata con una forchetta e fatta cuocere sulla pietra collocata in posizione verticale davanti al fuoco, e girata più volte, per ottenere una cottura uniforme.

**Denominazione FRITTELLA**

<b>Territorio</b>	Provincia di Pavia
<b>Definizione</b>	Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe
<b>Materie Prime</b>	Farina, zucchero, lievito, scorza di limone
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma irregolare, sferica
<b>Descrizione</b>	Sapore dolce di fritto

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**sensoriale**

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

**Denominazione GNOCCHI DI ZUCCA**

**Territorio** Provincia di Mantova

**Definizione** pasta fresca a base di zucca mantovana

**Materie Prime** Zucca cotta, farina bianca, sale

**Caratteristiche fisiche** Forma rotondeggiante tipica dello gnocco

**Descrizione sensoriale** Sapore di zucca

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

**Denominazione GRAFFIONI**

**Territorio** Provincia di Cremona

**Definizione** Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore

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

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

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

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

**Denominazione GRISSINI DOLCI**

**Territorio** Broni

**Definizione** Grissini dal sapore dolce

**Materie Prime** Farina, zucchero, lievito, burro, sale

**Caratteristiche fisiche** Lunghezza 30-40 cm

**Descrizione sensoriale** Croccante, dolce

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

**Denominazione MARUBINI**

**Territorio** Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco

**Definizione** Pasta ripiena

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

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

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

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

**Denominazione MASIGOTT**

**Territorio** Erba

**Definizione** Dolce con farcitura

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

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

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

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

**Denominazione MEASCIA DOLCE O SALATA**

**Territorio** Alto Lario occidentale (CO)

**Definizione** Torta casalinga alla frutta

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

**Caratteristiche fisiche** Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.

**Descrizione sensoriale** Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.

**Tecnica di produzione** Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210 °C per 20+25 minuti; alta massimo 1+1,5 cm; va consumata calda. Dolce: è più alta: 2+3 cm, stessa procedura della salata, ungendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.

**Denominazione MICCONE**

**Territorio** Oltrepò pavese

**Definizione** Grossa forma di pane di pasta dura

**Materie Prime** Farina di grano, acqua, sale e lievito

**Caratteristiche fisiche** Lunghezza: 40-50 cm  
Peso: 600-700 grammi

**Descrizione sensoriale** Sapore di pane naturale. Croccante.

**Tecnica di produzione** Preparazione impasto - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione senza umidità - cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.

**Denominazione NOCCIOLINI**

**Territorio** Comune di Canzo (CO)

**Definizione** Biscottino friabile

**Materie Prime** Nocciole, zucchero, albume.  
Nocciole Piemonte, albume fresco

**Caratteristiche fisiche** Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.

**Descrizione sensoriale** Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.

**Tecnica di** Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta

**produzione**      zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

**Denominazione** PAN DA COOL

**Territorio**      Comune di Livigno

**Definizione**      Pane bianco con aggiunta di colostro

**Materie Prime**      Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale

**Caratteristiche fisiche**      Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200+250 gr.

**Descrizione sensoriale**      Gusto dolce. Aspetto bianco - giallognolo. Aroma tipico del colostro.

**Tecnica di produzione**      I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

**Denominazione** PAN DI SEGALE

**Territorio**      Valtellina (SO)

**Definizione**      Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.

**Materie Prime**      Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua

**Caratteristiche fisiche**      Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.

**Descrizione sensoriale**      Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.

**Tecnica di produzione**      Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore complessive. Cottura in forno a legna, con 4 informate; temperatura alla fine di circa 180 °C.

**Denominazione** PAN MEÏNO

**Territorio**      Province di LC, CO, MI

**Definizione**      Focaccia aromatizzata

**Materie Prime**      Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.

**Caratteristiche fisiche**      Focaccia tipica. Peso 0,500+0,800 Kg.

**Descrizione sensoriale**      Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.

**Tecnica di produzione**      I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

**Denominazione** PANE COMUNE

**Territorio**      Pavia, Milano

**Definizione**      Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.

**Materie Prime**      Farina di frumento, lievito, sale e acqua

**Caratteristiche fisiche**      Peso: 30-40 gr  
Forma varia

**Descrizione sensoriale**      Sapore di pane croccante

**Tecnica di produzione**      Impasto diretto o al mattino precedente - tranciatura - stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) - cottura.

**Denominazione** PANE DI PASTA DURA

**Territorio**      Provincia di Pavia

**Definizione**      Panini piccoli, senza olio né latte

**Materie Prime**      Farina di frumento, acqua, sale

**Caratteristiche fisiche**      Panini di 20-30 g

**Descrizione sensoriale**      Sapore naturale del pane, croccante

**Tecnica di produzione**      Preparazione primo impasto (farina, acqua, pasta giorno prima) - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione con umidità- cottura in forno per 30 min. Si conservano 2-3 giorni.

**Denominazione** PANE DI RISO

**Territorio**      Lomellina

**Definizione**      Pane con farina di riso

**Materie Prime**      Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito

**Caratteristiche fisiche**      Forma ovale con disegno di spiga sulla superficie superiore. Lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g.

**Descrizione sensoriale**      Sapore delicato e consistenza morbida.

**Tecnica di produzione**      Impasto con farina di grano - lievitazione - aggiunta farina di riso, sale, lievito, olio - riposo 30' - formatura - riposo 1h - incisione spiga - cottura

**Denominazione** PANE DI SAN SIRO

**Territorio**      Pavia

**Definizione**      Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

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

**Caratteristiche fisiche**      Forma rotonda  
Peso da 80 gr a 1000 gr

**Descrizione sensoriale**      Sapore di liquore e cioccolato

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

**Denominazione** PANE GIALLO

**Territorio**      Provincia Pavia

**Definizione**      Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

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

**Caratteristiche fisiche**      Forma di pane rotonda  
Peso 700 g.

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

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

**Denominazione** PANE MISTURA

**Territorio**      Provincia Pavia

**Definizione**      Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco

**Materie Prime**      Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%,

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

	acqua, sale, lievito.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma di pane rotonda Peso 700 gr.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Croccante esternamente, morbido internamente. Colore giallo chiaro internamente.
<b>Tecnica di produzione</b>	Impasto - formatura - lievitazione 30 min - cottura a forno aperto.
<b>Denominazione PANETTONE DI MILANO</b>	
<b>Territorio</b>	Milano e provincia
<b>Definizione</b>	Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale
<b>Materie Prime</b>	Farina di frumento, uva sultanina e cubetti di agrumi canditi* (la somma di uvetta e agrumi canditi non deve essere inferiore al 23%**), burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantità non inferiore al 18%**, acqua, zucchero, tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A (non inferiore al 5%**), lievito naturale da pasta acida ottenuto con il sistema della madre, sale compreso il sale iodato.  Facoltative: Miele, aromi naturali, latte fresco o in polvere, burro di cacao, estratto di malto, farina di cereali maltati, monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi, lievito di birra (massimo 1%).  * Sono ammessi cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi. I cubetti di arancia devono essere prevalenti.  ** Le percentuali minime di frutta, burro e tuorlo d'uovo devono essere calcolate coerentemente con il metodo disposto dal D.M. 22 luglio 2005 e ss.mm.ii., ovvero tutti gli ingredienti della ricetta devono essere riportati al secco sulla base dello schema allegato alla Circolare 3 dicembre 2009 n. 7021. La percentuale di burro e di tuorlo, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Il Panettone di Milano viene formato, lievita e cuoce in un contenitore di cottura di forma tonda (pirottino) all'interno del quale viene venduto al consumatore finale. In superficie presenta il tipico taglio a croce.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Soffice, ambrato in superficie, con un impasto giallo intenso, con un profumo caratteristico di lievitazione naturale e di agrumi, con la prevalenza dell'arancia, con sapore dolce e caratteristico.
<b>Tecnica di produzione</b>	Preparazione dell'impasto a partire da lievito, con minimo tre rinfreschi (la madre viene legata in un telo proveniente dal terzo rinfresco del giorno prima) – Impasto bianco con farina, acqua, lievito naturale, zucchero e burro – Lievitazione per minimo 10 ore – Impasto giallo ottenuto con l'aggiunta di tutti gli ingredienti – Spezzatura (manuale o automatica) – Puntatura – Pirlatura manuale o automatica – Deposizione della pasta nello stampo (pirottino di carta) e lievitazione finale – Taglio a croce manuale – Cottura – Raffreddamento ad aria tradizionale con il prodotto capovolto – Confezionamento..
<b>Denominazione PANUN</b>	
<b>Territorio</b>	Valtellina (SO)
<b>Definizione</b>	Pane dolce e farcito
<b>Materie Prime</b>	Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Ciambella o pagnotta o filoncino; peso da 0,3 a 1 kg.

<b>Descrizione sensoriale</b>	Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.
<b>Tecnica di produzione</b>	Impasto del pan de segal - si amalgama la frutta - formatura - cottura con tempo maggiore di 30 min verso fine informata.
<b>Denominazione PAZIENTINI</b>	
<b>Territorio</b>	Pavia e provincia
<b>Definizione</b>	Piccoli biscotti a forma di bastoncini
<b>Materie Prime</b>	Farina, zucchero a velo, albume
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza 2-4 cm
<b>Descrizione sensoriale</b>	Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto
<b>Tecnica di produzione</b>	Miscelazione zucchero a velo, albume, farina - formatura di bastoncini con siringa - cottura a 230° per 15 min - raffreddamento.

<b>Denominazione PESCE D'APRILE</b>	
<b>Territorio</b>	Pavia
<b>Definizione</b>	Dolce farcito e decorato, a forma di pesce
<b>Materie Prime</b>	Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rum, pasta di mandorle.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma di pesce lungo 1 m; Peso: 15 Kg, venduto normalmente a tranci
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto molto ricco di liquore e di marmellata
<b>Tecnica di produzione</b>	Taglio pan di Spagna in 3 strati - imbevuto di rum e farcito con marmellata di albicocche in ogni strato - formatura - ricopertura di pasta di mandorle - realizzazione decori (pinne e squame, con cedro, e denti, con mandorle pelate).

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

**Denominazione POLENTA E UCCELLI DOLCE**



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

**Denominazione RESTA**

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

**Denominazione RICCIOLINO**

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

<b>produzione</b>	raffreddamento.
-------------------	-----------------

**Denominazione SBRISOLONA**

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

**Denominazione SCARPINOCC**

<b>Territorio</b>	Comune di Parre
<b>Definizione</b>	Pasta fresca ripiena
<b>Materie Prime</b>	Pasta: 5 uova/Kg di farina 00, acqua e sale. Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio e prezzemolo tritati finemente, spezie varie.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Lunghezza 5-6 cm. Altezza 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.
<b>Tecnica di produzione</b>	La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' di acqua tiepida e sale. Il ripieno si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie. Una Volta stesa la pasta in strisce, vi si pongono le palline di ripieno distanziate di circa 5 cm l'una dall'altra. Si taglia la pasta, si chiude attorno al ripieno formando dei fagottini e si schiaccia a dare la conformazione tipica. La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 min. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

**Denominazione SCHIACCIATINA**

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

**Denominazione SPONGARDA DI CREMA**

<b>Territorio</b>	Crema e cremasco
<b>Definizione</b>	Dolce a base di miele e frutta secca
<b>Materie Prime</b>	Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.
<b>Caratteristiche</b>	Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

<b>fisiche</b>	2 cm circa.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.
<b>Tecnica di produzione</b>	Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

**Denominazione TIROT**

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

**Denominazione TORRONE DI CREMONA**

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

**Denominazione TORTA BERTOLINA**

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

**Denominazione TORTA DEL DONIZZETTI**

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

**Denominazione TORTA DEL PARADISO**

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

**Denominazione TORTA DI FIORETTO**

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

**Denominazione TORTA DI GRANO SARACENO**



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

**Denominazione** TORTA DI LATTE

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

**Denominazione** TORTA DI MANDORLE

<b>Territorio</b>	Provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata
<b>Materie Prime</b>	Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, Diametro 25-30 cm, peso 1kg circa
<b>Descrizione sensoriale</b>	colore: nocciola con bianco sopra sapore: mandorle leggermente sull'amaro odore: mandorla
<b>Tecnica di produzione</b>	Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170°C x 40 min

**Denominazione** TORTA DI S.BIAGIO

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

Cottura in forno.

**Denominazione** TORTA DI TAGLIATELLE

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

**Denominazione** TORTA MANTOVANA

<b>Territorio</b>	provincia di Mantova
<b>Definizione</b>	dolce da forno, pasticceria
<b>Materie Prime</b>	fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma circolare, alta circa 2 cm
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro
<b>Tecnica di produzione</b>	Lavorare il burro ammorbidito con aggiunta dei tuorli, unire zucchero, sale, limone, fecola e farina. Montare a neve gli albumi e aggiungerli incorporando all'impasto, aggiungere infine il lievito Porre l'impasto nella tortiera, distribuirvi sopra mandorle e pinoli. Cuocere in forno.

**Denominazione** TORTA SBRISOLONA

<b>Territorio</b>	Provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli
<b>Materie Prime</b>	Farina bianca tipo 0, fumetto , strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Forma quadrata o rettangolare variabile, Spessore: 2,5 cm Peso porzione: 80-100 g Friabile
<b>Descrizione sensoriale</b>	Colore: nocciola chiaro Odore: aromatico, misto di zucchero e limone sapore: dolce
<b>Tecnica di produzione</b>	Impasto tipo frolla, stesura in teglia, pressatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min, porzionatura finale

**Denominazione** TORTELLI CREMASCHI

<b>Territorio</b>	Crema e zone limitrofe
<b>Definizione</b>	Pasta fresca ripiena
<b>Materie Prime</b>	Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciropata.
<b>Caratteristiche</b>	Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

**fisiche** della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.

**Descrizione sensoriale** Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto.

**Tecnica di produzione** Si stende la pasta fresca e la si taglia con l'aiuto di un bicchiere formando dischetti che accoglieranno l'impasto. L'impasto si prepara macinando finemente tutti gli ingredienti ad eccezione dell'uva passa e del cedro candito. Si miscela bene il tutto e, aggiungendo il brodo, si dà compattezza all'impasto. Si formano le palline di impasto che saranno poste al centro del disco di pasta. Si chiude il disco in modo da formare un semicerchio e si schiacciano i due lembi di pasta per chiudere il "fagottino". Mentre si chiudono i lembi di pasta si agisce pizzicandoli in modo da formare le caratteristiche coppette dei tortelli cremaschi.

#### Denominazione TORTELLI DI ZUCCA

**Territorio** Mantova e mantovano

**Definizione** Pasta fresca ripiena

**Materie Prime** Pasta: farina 00, uova; ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, grana padano.

**Caratteristiche fisiche** Forme diverse a seconda della chiusura a mano. La forma classica è quella a cappellaccio.

**Descrizione sensoriale** Sapore dolciastro di zucca e amaretto.

**Tecnica di produzione** Preparazione sfoglia di pasta - ritaglio in quadrotti - riempimento con ripieno - chiusura tortello. Per il ripieno: cottura zucca, (aggiunta mostarda); tritare tutto con gli amaretti, aggiungere la scorza di limone, noce moscata, pane grattato, grana.

#### Denominazione TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

**Territorio** Provincia di Mantova

**Definizione** Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)

**Materie Prime** per il ripieno: erbetto, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale  
Pasta: farina, uova

**Caratteristiche fisiche** Forma triangolare derivata dal ripiegamento di un quadrato di pasta all'uovo farcita col ripieno, schiacciato in modo caratteristico.

**Descrizione sensoriale** tipiche della pasta fresca all'uovo ripiena, con particolari note di sapore e retrogusto caratteristiche della balsamita

**Tecnica di produzione** Preparazione della pasta fresca tradizionale (10 uova per 1kg di farina) che viene farcita col ripieno, ripiegata e rifinita manualmente.

#### Denominazione TORTIONATA

**Territorio** Lodi

**Definizione** Torta di mandorle, friabile

**Materie Prime** Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone.

**Caratteristiche fisiche** forma rotonda, da 250 g a 1 kg.

**Descrizione sensoriale** Sapore gradevole, di mandorle e burro consistenza friabile

**Tecnica di produzione** Impasto mandorle, burro, farina, aggiunta limone, spezzatura battitura a mano nello stampo, riposo, cottura, raffreddamento, confezionamento.

#### Denominazione TRECCIA D'ORO DI CREMA

**Territorio** Crema

**Definizione** Dolce con uvetta a forma di treccia

**Materie Prime** Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi.  
Glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.

**Caratteristiche fisiche** Peso variabile da 1,2 Kg a circa 2 Kg. È una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi.

**Descrizione sensoriale** Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche, ma più compatta.

**Tecnica di produzione** Si amalgama la farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si dà al tutto una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30 °C), ricoprendo con un canovaccio umido per non farla seccare. Una volta lievitata la si divide in tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma Voluta. Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 min a 180 °C.  
La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il dolce con una spruzzata di zucchero al velo.

#### Denominazione TURTEL SGUASAROT

**Territorio** Comuni dell'Oltrepò mantovano.

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

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

**Caratteristiche fisiche** Grosso tortello rettangolare o quadrato.

**Descrizione sensoriale** Intenso e persistente profumo fruttato.

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

#### Denominazione UFELA

**Territorio** Calvatone

**Definizione** Prodotto da forno dolce o salato

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

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

**Descrizione sensoriale** fragranti, delicate

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

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

**Denominazione** ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA

<b>Territorio</b>	Laghi del bresciano
<b>Definizione</b>	Pesce essiccato conservato in salamoia
<b>Materie Prime</b>	Alborelle e sale.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm. Colore del pesce biancastro.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Gusto molto intenso, salato e forte.
<b>Tecnica di produzione</b>	La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una Volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). Nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una Volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.

**Denominazione** COREGONE

<b>Territorio</b>	Lenno
<b>Definizione</b>	Conserva di pesce salata e/o affumicata
<b>Materie Prime</b>	Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e
<b>Tecnica di produzione</b>	Ricevimento; a Volte già eviscerati altrimenti eviscerati al momento; salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6+7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8+12 ore; cottura per 1 ora a più di 60°C; abbattimento di temperatura; confezionamento.

**Denominazione** MISSOLTINO

<b>Territorio</b>	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda
<b>Definizione</b>	Conserva di pesce salata ed essiccata
<b>Materie Prime</b>	Agone, sale, alloro
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Pesce eviscerato e aperto . Lunghezza 20+25 cm.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente.
<b>Tecnica di produzione</b>	Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

**Denominazione** PIGO

<b>Territorio</b>	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda
<b>Definizione</b>	Conserva di pesce
<b>Materie Prime</b>	Pigo, sale

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

**Descrizione sensoriale** Prodotto saporito e salato. Colore grigio lucente

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

**Denominazione** TINCA AL FORNO DI CLUSANE

<b>Territorio</b>	Clusane, frazione di Iseo (BS)
<b>Definizione</b>	Pesce di lago ripieno e cotto al forno con burro
<b>Materie Prime</b>	Tinca, Grana Padano DOP, pane grattato, misto di spezie, sale, olio di oliva, prezzemolo, alloro, burro.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Il pesce (di lago, pescato in basse profondità) viene presentato aperto nel piatto, con ripieno e polenta.
<b>Tecnica di produzione</b>	La tinca, adeguatamente pulita e preparata per la cottura al forno, viene riempita con pane grattato, Grana Padano DOP, un misto di spezie, sale e prezzemolo. La cottura avviene in teglie di terracotta, il cui fondo è stato unto di olio, nelle quali vengono aggiunti il burro e qualche foglia di alloro. Il burro viene in parte utilizzato anche per ammorbidire la tinca.

**Categoria** 10 - PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

**Denominazione** FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE

<b>Territorio</b>	Tutta la provincia di Cremona
<b>Definizione</b>	Primo piatto in brodo a base di cotenne di maiale, fagiolini dall'occhio (comunemente chiamati fagiolini) e verdure.
<b>Materie Prime</b>	Cotenne di maiale, fagioli dall'occhio, sedano, carote, porri, cipolle, salsa di pomodoro, aglio, olio, carni miste per la preparazione del brodo.
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Primo piatto (minestra, zuppa), da consumarsi molto caldo, nel periodo di fine autunno, nelle scodelle di ceramica. Nella tradizione è un piatto unico da accompagnare con il pane e un bicchiere di vino rosso.

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

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

**Denominazione** LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESI

<b>Territorio</b>	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
<b>Definizione</b>	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
<b>Materie Prime</b>	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, olio d'oliva extravergine del lago di Garda (sponda bresciana), cedro di Gargnano, noce moscata, Grana Padano
<b>Caratteristiche</b>	

Serie Ordinaria n. 50 - Giovedì 16 dicembre 2021

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

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

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

**Denominazione** LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE

**Territorio** Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)

**Definizione** Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce

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

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

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

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

**Denominazione** TAROZ

**Territorio** Provincia di Sondrio

**Definizione** Purea di ortaggi e latticini.

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

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

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

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

**Denominazione** TOC

**Territorio** Comune di Bellagio (CO)

**Definizione** Polenta preparata con burro genuino e formaggio d'Alpe

**Materie Prime** Farina di mais, burro e formaggio semigrasso

**Caratteristiche morfologiche** Impasto solido, cremoso, omogeneo

**Caratteristiche organolettiche** Il Toc deve risultare bene amalgamato, senza grumi. Il colore è giallo paglierino. La presenza del formaggio e del burro arricchiscono questa pietanza e le

conferiscono il profumo delicato e il gusto caratteristico.

**Tecnica di produzione**

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

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

**Denominazione** ZUPPA ALLA PAVESE

**Territorio** Comune di Pavia.

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

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

**Caratteristiche fisiche** Preparazione semidensa da bollitura.

**Descrizione sensoriale** Sapore sapido e aromatico.

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

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

**Denominazione** MASCARPIN DE LA CALZA

**Territorio** Val Chiavenna

**Definizione** Latticino tradizionale

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

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

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

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

peperoncino rosso sulla parte superiore.

**Denominazione** MASCARPONE ARTIGIANALE

<b>Territorio</b>	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)
<b>Definizione</b>	Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non pre concentrata.
<b>Materie Prime</b>	Panna e acido citrico
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Consistenza cremosa
<b>Descrizione sensoriale</b>	Crema dolce un po' acidula. Colore bianco tendente al giallino.
<b>Tecnica di produzione</b>	Riscaldamento panna a bagnomaria fino a 95° - aggiunta acido citrico diluito in acqua - sosta - separazione siero - raffreddamento lento prima a T ambiente e poi a 4° C -confezionamento.

**Denominazione** MIELE

<b>Territorio</b>	Tutta la Regione.
<b>Definizione</b>	Sostanza zuccherina prodotta dalle api
<b>Materie Prime</b>	Nettare di fiori, melata
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale", e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda del fiore di provenienza.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).
<b>Tecnica di produzione</b>	La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase "umana", perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo. Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere. L'ultima operazione è quella di confezionamento.

**Denominazione** RICOTTA ARTIGIANALE

<b>Territorio</b>	Tutta la Lombardia
<b>Definizione</b>	Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino
<b>Materie Prime</b>	Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Crema, forma in base alla confezione
<b>Descrizione sensoriale</b>	Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo
<b>Tecnica di produzione</b>	Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90 °C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.