



Regione Lombardia

DECRETO N. 3597

Del 31/03/2017

Identificativo Atto n. 107

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA

Oggetto

DODICESIMA REVISIONE DELL'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DI REGIONE LOMBARDIA

L'atto si compone di _____ pagine

di cui _____ pagine di allegati

parte integrante



Regione Lombardia

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

VISTI i seguenti provvedimenti normativi:

- Decreto Legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, 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";
- 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 l'invio dell'Elenco a cura delle Regioni dei prodotti e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per il successivo inserimento nell'Elenco nazionale;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 luglio 2000 "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;
- Circolari ministeriali n. 10 del 21.12.1999 e n. 2 del 24.01.2000 che stabiliscono la data del 12 aprile di ogni anno quale scadenza per l'invio da parte delle Regioni di eventuali aggiornamenti dell'Elenco; che chiariscono che i prodotti inseriti nell'Elenco sono quelli destinati all'alimentazione umana, elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2081/92 e successive modifiche; prevedono inoltre che in Elenco non debbano essere inseriti i prodotti già registrati come DOP (Denominazione Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta).
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e l'articolo 7 del Regolamento (CE) n. 2074/2005 del Parlamento e del Consiglio del 5 dicembre 2005, che prevede deroghe da parte degli Stati membri agli stabilimenti che fabbricano prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;



Regione Lombardia

- 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;
- Deliberazione Giunta Regionale n. VII/17477 del 17 maggio 2004 "Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia", modificata con Delibera Giunta Regionale n. VIII/5425 del 26 settembre 2007 prevedendo di aggiornare le successive revisioni tramite decreto del dirigente dell'Unità Organizzativa della Direzione Generale Agricoltura;
- Decreto del Direttore Generale Agricoltura n. 8969 del 28 maggio 2004 "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia: approvazione della modulistica per le richieste di inserimento o modifica".

VISTI i decreti dirigenziali di Unità Organizzativa che aggiornano l'Elenco annualmente e in ultimo il decreto n. 1181 del 22 febbraio 2016, con il quale stata è approvata la Undicesima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Regione Lombardia.

VALUTATE le seguenti comunicazioni:

- dall'Amministrazione Provinciale di Sondrio M1.2017.9155 del 03.02.2017 che trasmette la documentazione a supporto della richiesta d'inserimento del prodotto "Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna" valutata come completa e congrua;
- dall'Amministrazione Provinciale di Varese M1.2016.51583 del 04.03.2016 che trasmette la documentazione a supporto della richiesta d'inserimento del prodotto "Dolce di Varese" e si esprime favorevolmente;
- dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 65051 del 30.09.2015 che prevede la cancellazione del prodotto "Pizzoccheri della Valtellina" perché iscritto come indicazione geografica protetta (IGP) con Reg. UE n. 1730 del 22.09.2016;
- dall'Ufficio territoriale di Brescia AE03.2016.9246 del 08.07.2016 che trasmette la documentazione a supporto della richiesta di modifica del prodotto "Tombea" e si esprime favorevolmente;



Regione Lombardia

- dall'Ufficio territoriale di Cremona M1.2016.77872 del 28.06.2016 che trasmette la documentazione a supporto della richiesta di modifica del prodotto "Torrone di Cremona" e si esprime favorevolmente;
- dal referente della confraternita del prodotto "Turtel sguasarot" tramite posta elettronica in data 23.09.2016 che chiede di modificare la scheda del prodotto secondo quanto è contenuto nella documentazione agli atti degli uffici della Direzione Generale Agricoltura.

VERIFICATA la completezza della documentazione allegata alle richieste di inserimento e modifica trasmesse dai soggetti sopracitati.

VALUTATO che è necessario approvare la Dodicesima revisione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, per:

- l'inserimento del prodotto "Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna", nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria",
- l'inserimento del prodotto "Dolce Varese", nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria",
- la cancellazione del prodotto "Pizzoccheri della Valtellina" in quanto la denominazione è stata iscritta nel registro delle indicazioni geografiche come IGP ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1730 del 22 settembre 2016,
- la modifica del territorio dei prodotti "Tombea", "Torrone di Cremona" e la modifica della schede descrittive dei prodotti "Tombea" e "Turtel Sguasarot".

aggiornando l'allegato A "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Lombardia - Dodicesima revisione" parte integrante e sostanziale del presente atto e l'allegato B "Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – inserimenti e modifiche relativi all'anno 2016" parte integrante e sostanziale del presente atto.

DATO ATTO che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento entro il 12 aprile, termine previsto dalle Circolari ministeriali sopracitate.

VISTA la l.r. 7 luglio 2008 n. 20 nonché i provvedimenti organizzativi della X Legislatura.



Regione Lombardia

CONSIDERATO che il presente provvedimento rientra tra le competenze dell'Unità Organizzativa Sviluppo, innovazione e promozione delle produzioni e del territorio, individuate dalla DGR n. 5227 del 31 maggio 2016

DECRETA

1. Di approvare l'Allegato A "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - Dodicesima Revisione" parte integrante e sostanziale del presente atto, che vede:

- l'inserimento del prodotto "Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna", nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria",
- l'inserimento del prodotto "Dolce Varese", nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria",
- la cancellazione del prodotto "Pizzoccheri della Valtellina" in quanto la denominazione è stata iscritta nel registro delle indicazioni geografiche come IGP ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1730 del 22 settembre 2016,
- la modifica del territorio dei prodotti "Tombea" e "Torrone di Cremona"

2. Di approvare l'Allegato B "Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – inserimenti relativi all'anno 2016" parte integrante e sostanziale del presente atto, che riporta le schede dei prodotti inseriti:

- Dolce Varese
- Pizzoccheri Bianchi della Valchiavenna

e modificati:

- Tombea
- Turtel sguasarot



Regione Lombardia

3. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito istituzionale di Regione Lombardia.
4. Di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per quanto di competenza.

La Dirigente di Unità organizzativa
Lucia Silvestri

Atto firmato digitalmente ai sensi delle vigenti disposizioni di legge

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA
DODICESIMA REVISIONE**

Questo decreto aggiorna l'elenco precedentemente approvato (Undicesima revisione - Decreto n. 1181 del 22.02.2016, pubblicato sul BURL n. 11 - Serie Ordinaria del 15.03.2016) a seguito delle richieste di inserimento di **2 prodotti** e di cancellazione di **1 prodotto** perché registrato come IGP ai sensi del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1730 del 22 settembre 2016 ed è il risultato quindi dalla **dodicesima** revisione.

L'Elenco aggiornato comprende **250** prodotti, raggruppati nelle seguenti **10 categorie**:

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

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:

- A. **"DOLCE VARESE"**, nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" al n° 187
- B. **"PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA"**, nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" al n° 211

I prodotti modificati, sono:

- C. **"TOMBEA"**, nella tipologia "Derivati del latte" al n° 130 per quanto riguarda il territorio e la scheda tecnica
- D. **"TORRONE DI CREMONA"** nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" al n° 220 per quanto riguarda il territorio
- E. **"TURTEL SGUASAROT"**, nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria" al n° 237 per quanto riguarda la scheda tecnica

Per i prodotti di cui ai punti C ed E vengono ripubblicate le schede tecniche in allegato B.

I prodotti cancellati, rispetto al precedente elenco, sono:

- il Pizzoccheri della Valtellina poiché registrati come IGP ai sensi del Regolamento (UE) n. 1730 del 22 settembre 2016,

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	GRAPPA RISERVA PERSONALE	Angera	VA
Birra	2	BIRRA DELLA VALGANNA	Induno Olona, Valganna	VA
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA	Province di Lecco, Como, Monza	LC, CO, MB
	4	BASTARDEI	Valchiavenna	SO
	5	BORZAT	Comune di Livigno	SO
	6	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna	SO
	7	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	8	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV
	9	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese (VA)	VA
	10	CARNE SECCA	Valchiavenna, Valtellina	SO
	11	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV
	12	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV
	13	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN
	14	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina	SO
	15	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR
	16	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	17	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	18	CUZ	Corteno Golgi	BS
	19	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV
	20	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV
	21	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV
	22	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN
	23	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL
	24	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	25	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO
	26	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Territorio della Regione Lombardia	RL
	27	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN
	28	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	29	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	30	PATÉ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV
	31	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	32	PISTO	Provincia di Mantova	MN
	33	POLLO BRIANZOLO	Martesana, Brianza, Valli del Lario	V
	34	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO
	35	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO
	36	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	37	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL
	38	PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"	Provincia di Bergamo	BG
	39	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono	LC
	40	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN
	41	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	42	SALAM CASALIN	Provincia di Mantova	MN
	43	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN
	44	SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	45	SALAME DA CUOCERE	Territorio della Provincia di Pavia	PV
	46	SALAME DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia.	BG
	47	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL
	48	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS
	49	SALAME DI TESTA	Province di Como e Lecco	V

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
	50	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV
	51	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV
	52	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN
	53	SALAME MILANO	Tutta la Regione Lombardia	RL
	54	SALAME NOSTRANO DI STRADELLA	Stradella	PV
	55	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN
	56	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	57	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	58	SALAMINA MISTA	Regione Lombardia	RL
	59	SALAMINI DI CAPRA	Comasco e varesotto	V
	60	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	61	SALAMINI DI CERVO	Territorio della Provincia di Sondrio	SO
	62	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO
	63	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS
	64	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV
	65	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO
	66	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	67	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia.	BS
	68	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL
	69	VIOLINO	Valle Camonica	BS
	70	VIOLINO DI CAPRA	Valli del luinese	VA
	71	VIOLINO DI CAPRA	Valchiavenna	SO
Formaggi	72	AGRI DI VALTORTA	Alta Valle Brembana	BG
	73	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino	BS
	74	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana	BG
	75	BRANZI	Alta Val Brembana	BG
	76	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica	BS
	77	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Tutta la Lombardia	RL
	78	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Tutta la Lombardia	RL
	79	CAPRINO VACCINO	Tutto il territorio regionale	RL
	80	CASATTA DI CORTENO GOLGI	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.	BS
	81	CASOLET	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana	BS, BG
	82	CASORETTA	Val d'Intelvi	CO
	83	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V
	84	FATULI'	Valle Camonica	BS
	85	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	86	FIURI' O FIURIT	Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche	V
	87	FONTAL	Tutta la Lombardia	RL
	88	FORMAGELLA DI MENCONICO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	89	FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA	Val Brembana	BG
	90	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve	BG
	91	FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA	Valle Sabbia	BS
	92	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Comuni del territorio della Valle Seriana	BG
	93	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia	BS
	94	FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA	Valle Camonica	BS

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
	95	FORMAGGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	96	FORMAGGIO D'ALPE GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia.	V
	97	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Alpeggi delle province lombarde.	V
	98	FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO	Tutti i teritori montani della regione	V
	99	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana	BG
	100	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno	SO
	101	FRUMAGIT DI CURIGLIA	Comuni di Curiglia con Monevasco, Veddasca, Dumenza	VA
	102	FURMAG DE SEGIA	Zona montana delle valli del Luinese e Valcuvia	VA
	103	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.	BS
	104	GRANONE LODIGIANO	Provincia di Cremona e Lodi	CR, LO
	105	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V
	106	LATTERIA	Valle Brembana	BG
	107	LATTECRUDO DI TREMOSINE	Parco Alto Garda Bresciana	BS
	108	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e val Chiavenna	SO
	109	MAGRO	Triangolo Lariano	CO
	110	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di Sondrio	SO
	111	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO
	112	MASCHERPA D'ALPE	Valli di Sondrio e Lecco	SO, LC
	113	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO
	114	MOTELI'	Valle Camonica	BS
	115	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	116	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione.	RL
	117	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione.	RL
	118	PANERONE	Province di Lodi e Cremona	LO, CR
	119	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	BS, BG
	120	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	121	ROSA CAMUNA	Valle Camonica	BS
	122	SEMUDA	Valmalenco	SO
	123	SEMUDA	Alto Lario Occidentale	CO
	124	STA'EL	Valle Camonica	BS
	125	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al monte Bronzone.	BG
	126	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	127	STRACCHINO OROBICO	Bergamo e provincia	BG
	128	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC
	129	STRACHET	Val Camonica, Val Trompia, Savore	BS
	130	TOMBEA	Capovalle, Magasa, Valvestino	BS
	131	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG
	132	VALTELLINA SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO
	133	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine	CO
	134	ZINCARLIN DE VARES	Zona collinare e montana della provincia di Varese	VA
Grassi (burro, margarina, oli)	135	BURRO	tutta la regione lombardia	V
	136	BURRO DI MONTAGNA	Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco, Sondrio	V

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	137	AMARENE D'USCHIONE	Frazione di Chiavenna	SO
	138	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Lomellina	PV
	139	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza: Mezzago	MI
	140	CASTAGNE SECCHIE	Valtellina e Valchiavenna	SO
	141	CIPOLLA DI BRUNATE	Comune di Brunate	CO
	142	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide, Felonica Po ed oltrepo mantovano	MN
	143	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA	Oltrepo pavese	PV
	144	CIPOLLA ROSSA	Lomellina – Breme	PV
	145	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona.	CR
	146	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR
	147	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO	Comune di Gambolò e comuni limitrofi	PV
	148	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio	SO
	149	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco, Cremona	V
	150	MARRONI DI SANTA CROCE	Valchiavenna	SO
	151	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	152	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	153	PATATA BIANCA DI ORENO	Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta	MI
	154	PATATA COMASCA BIANCA	Provincia di Como	CO
	155	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino	SO
	156	PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate	VA
	157	PISELLO DI MIRADOLO TERME	Comune di Miradolo Terme	PV
	158	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR
	159	RISO	Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.	V
	160	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia	LC
	161	SALVIA DI MONTEVECCHIA	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia	LC
	162	SUGOLO	Territorio della Provincia di Mantova	MN
	163	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV
	164	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	V
	165	ZUCCA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	166	AMARETTI DI GALLARATE	Gallarate	VA
	167	ANELLO DI MONACO	Provincia di Mantova	MN
	168	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV
	169	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	170	BERTU'	Rovetta, Fino del Monte	BG
	171	BISCIOLA	Valtellina	SO
	172	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna	SO
	173	BRASADELLA (DOLCE)	Valtellina di Teglio e Tirano	SO
	174	BRASCHIN	Valle Albano	CO
	175	BRUTTI E BUONI	Angera, Gallarate, Gavirate	VA

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
	176	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR
	177	BUSCEL DI FICH	Valtellina di Tirano	SO
	178	BUSSOLANO	Mantovano	MN
	179	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR
	180	CAPUNSEI	Colline moreniche del Garda	MN
	181	CARCENT	Comune di Livigno	SO
	182	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	183	CASTAGNACCIO	Provincia di Cremona	CR
	184	CAVIADINI	Valsassina	LC
	185	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR
	186	CUPETA	Valtellina	SO
	187	DOLCE VARESE	Varese, Gemonio, Gavirate, Angera	VA
	188	FOCACCIA DI GORDONA	Comune di Gordona	SO
	189	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV
	190	GNOCCHI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	191	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR
	192	GRISSINI DOLCI	Broni	PV
	193	MARUBINI	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco	CR
	194	MASIGOTT	Erba	CO
	195	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale	CO
	196	MICCONE	Oltrepò pavese	PV
	197	NOCCIOLINI	Comune di Canzo	CO
	198	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO
	199	PAN DI SEGALE	Valtellina	SO
	200	PAN MEÌNO	Province di Lecco, Como, Milano	V
	201	PANE COMUNE	Pavia, Milano	V
	202	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV
	203	PANE DI RISO	Lomellina	PV
	204	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV
	205	PANE GIALLO	Provincia Pavia	PV
	206	PANE MISTURA	Provincia Pavia	PV
	207	PANETTONE DI MILANO	Milano e provincia	MI
	208	PANUN	Valtellina	SO
	209	PAZIENTINI	Pavia e provincia	PV
	210	PESCE D'APRILE	Pavia	PV
	211	PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA	Valchiavenna	SO
	212	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Bergamo e provincia	BG
	213	RESTA	Como	CO
	214	RICCIOLINO	Mantova e provincia	MN
	215	SBRISOLONA	Territorio della Provincia di Mantova	MN
	216	SCARPINOCC	Comune di Parre	BG
	217	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN
	218	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR
	219	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN
	220	TORRONE DI CREMONA	In origine nel cremonese, oggi un po' ovunque.	CR
	221	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR
	222	TORTA DEL DONIZZETTI	Bergamo e provincia	BG
	223	TORTA DEL PARADISO	Provincia di Pavia e di Mantova	PV, MN
	224	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna	SO
	225	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina	SO

CATEGORIA	N.	DENOMINAZIONE	Territorio	PROVINCIA/E *
	226	TORTA DI LATTE	Brianza	V
	227	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR
	228	TORTA DI S.BIAGIO	Provincia di Mantova - Cavriana	MN
	229	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN
	230	TORTA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
	231	TORTA SBRISOLONA	Provincia di Cremona	V
	232	TORTELLI CREMASCHI	Crema e zone limitrofe	CR
	233	TORTELLI DI ZUCCA	Mantova e mantovano	MN
	234	TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO	Provincia di Mantova	MN
	235	TORTIONATA	Lodi	LO
	236	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR
	237	TURTEL SGUASAROT	Oltrepò mantovano	MN
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	UFELA	Calvatone	CR
	239	ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	Laghi del bresciano	BS
	240	COREGONE	Lenno	CO
	241	MISSOLTINO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V
Prodotti della gastronomia	242	PIGO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V
	243	LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE	Rivalta s/M - Rodigo	MN
	244	LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE	Rivalta s/M - Rodigo	MN
	245	TAROZ	Provincia di Sondrio	SO
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	246	ZUPPA ALLA PAVESE	Pavia	PV
	247	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO
	248	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)	V
	249	MIELE	Tutta la Regione.	RL
	250	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutta la Lombardia	RL

* nota:

V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde

RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARE TRADIZIONALE DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI E MODIFICHE RELATIVE ALL' ANNO 2016

INSERIMENTI

Categoria	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Denominazione	DOLCE VARESE
Territorio	Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate, Angera (VA)
Definizione	Torta morbida
Materie Prime	Farina di frumento, farina di mais macinata fine, fecola, nocciole e mandorle tostate e macinate, burro, uova, amido, liquore o alcool buongusto (facoltativo), agenti lievitanti
Caratteristiche fisiche	Torta a forma semi cilindrica caratterizzata da superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature più diffuse sono comprese tra 200 e 1000g
Descrizione sensoriale	Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle.
Tecnica di produzione	Gli ingredienti sono amalgamati grazie all'impastatrice e, raggiunta la consistenza ideale, la si cola nel classico stampo che presenta delle scanalature regolari che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche convessità che lo caratterizzano. Cottura avviene in forno a 185°C per 45 minuti circa, in funzione del peso.

Categoria	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
Denominazione	PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA
Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Primo piatto
Materie Prime	Farina bianca 0/00, acqua e/o latte, pane e/o patate, sale
Caratteristiche fisiche	Gnocchetti irregolari con dimensione massima di 2 cm di diametro, consistenza dell'impasto morbido, duttile e umido.
Descrizione sensoriale	Il gnocchetto alla vista si presenta di colore bianco lattiginoso e forma irregolare. Dal sapore delicato e neutro. Al palato risulta più o meno morbido a seconda della consistenza ottenuta con l'impasto
Tecnica di produzione	L'impasto: ammorbidire il pane bianco senza crosta nel latte, successivamente impastare la farina con acqua o latte o entrambe a seconda del gusto personale, aggiungendo il pane ammorbidito ed il sale. Una 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.

MODIFICHE

Categoria	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
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.

Categoria	Formaggi
Denominazione	TOMBEA
Territorio	Capovalle, Magasa, Valvestino.
Definizione	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche allevate nel territorio dei comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino
Materie Prime	Latte di vacca, sale, caglio di vitello, fermenti naturali
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, facce piane di diametro tra 35 e 40 cm, peso 8-13 kg, crosta naturale dal colore giallo paglierino al marrone, pasta dura con occhiatura piccola-media ben diffusa, colore da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine, grasso minimo 27g/100 di sostanza secca, contenuto in acqua massimo 45%, spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea. E' consentito l'uso di innesti naturali
Descrizione sensoriale	Odore e aroma caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione. Sapore delicato, dolce, caratteristico di latte, particolarmente gradevole, mai amaro, può essere leggermente piccante nelle forme più stagionate.

Tecnica di produzione

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