

**D.d.s. 11 marzo 2011 - n. 2253**  
**Settima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari**  
**tradizionali della Regione Lombardia**

LA DIRIGENTE DELLA STRUTTURA  
ATTRATTIVITA' E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI

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 8 settembre 1999, n. 350, 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 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;

- Regolamento (CE) n. 852/2004 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;

- Decreto della Regione Lombardia - Direzione Generale Sanità - 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;

Considerato che con d.g.r. del 17 maggio 2004, n. VII/17477 si è provveduto all'Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, modificate con d.g.r. n. 8/5425 del 9 ottobre 2007 prevedendo di aggiornare le successive revisioni tramite decreto del dirigente dell'Unità Organizzativa della Direzione Generale Agricoltura;

Visto il Decreto della Regione Lombardia - Direzione Generale Agricoltura - n. 4079 del 22 aprile 2010, con il quale si è approvata la sesta revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari della Regione Lombardia;

Viste le note dell'Amministrazione Provinciale di Varese n. 127363 del 24 dicembre 2010, agli atti n. 20284 del 30 dicembre 2010; dell'Amministrazione Provinciale di Como n. 55622 del 26 novembre 2010, agli atti n. 19473 del 9 dicembre 2010; dell'Amministrazione Provinciale di Pavia n. 77814 del 8 novembre 2010 agli atti n. 18250 del 8 novembre 2010 e nota di integrazione n. 10270 del 16 febbraio 2011 agli atti n. 2242 del 16 febbraio 2011;

Valutato che è necessario approvare la settima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali a seguito dell'inserimento di cinque nuovi prodotti, poiché le caratteristiche riferite soddisfano i criteri dettati dalle procedure sopracitate, in quanto le metodiche di lavorazione sono consolidate nel tempo e praticate secondo regole tradizionali;

Vista la l.r. n. 20 del 7 luglio 2008, art. 17, nonché i provvedimenti organizzativi dell'IX Legislatura;

DECRETA

1. Di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - Settima Revisione», che vede l'inserimento dei seguenti prodotti:

- «Salame crudo del basso pavese», nel comparto «Carne e derivati» al n. 42
- «Frumagit de Curiglia», nel comparto «Derivati del latte» al n. 32;
- «Furmag de segia», nel comparto «Derivati del latte» al n. 33;
- «Zincarlin de Vares», nel comparto «Derivati del latte» al n. 69;

- «Patata bianca comasca», nel comparto «Ortaggi e frutta, freschi e conservati» al n. 17.

2. Di approvare l'Allegato B «Schede dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - inserimenti dell'anno 2010», che riporta le schede dei prodotti elencati al punto 1.

3. Di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

4. Di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per quanto di competenza.

La dirigente  
Stefania Tamborini

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA**
**SETTIMA REVISIONE**
**PREMESSA**

In attuazione all'articolo 2, del d.m. 8 settembre 1999, n. 350 e a seguito dell'approvazione delle procedure per l'aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (d.g.r. 7/17477 del 17 maggio 2004) la Regione Lombardia ha predisposto l'elenco dei propri prodotti agroalimentari tradizionali (di seguito denominato elenco).

L'elenco comprende **243** prodotti, raggruppati nei seguenti otto comparti: Carne e derivati, Cereali e farine, Derivati del latte, Miele, Ortaggi e frutta freschi e conservati, Paste fresche, Prodotti da forno e da pasticceria, Prodotti ittici.

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.

Il presente elenco aggiorna alla data del 31 dicembre 2010 l'elenco precedentemente approvato con decreto n.4079 del 22 aprile 2010 ed è il risultato della settima revisione a seguito delle richieste di inserimento, modifica e cancellazione in base alle procedure approvate con d.g.r. 7/17477 del 17 maggio 2004, modificate dalla d.g.r. n. 8/5425 del 26 settembre 07;

L'elenco dei prodotti può essere annualmente aggiornato, sulla base di segnalazioni e necessità riscontrate e pervenute all'amministrazione provinciale e regionale in base alle procedure sopracitate, che possono determinare ulteriori inserimenti, modificazioni o cancellazioni, nonché revisione delle schede tecniche.

<i><b>Categoria</b></i>		<i><b>Denominazione</b></i>	<i><b>Territorio</b></i>	<i><b>Provincia</b></i>
CARNE E DERIVATI	1	AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA	Province di Lecco, Como, Monza	LC, CO, MB
	2	BASTARDEI	Valchiavenna (SO)	SO
	3	BORZAT	Comune di Livigno	SO
	4	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna (SO)	SO
	5	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO
	6	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV
	7	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese (VA)	VA
	8	CARNE SECCA	Valchiavenna, Valtellina	SO
	9	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV
	10	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV
	11	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN
	12	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina (SO)	SO
	13	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR
	14	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	15	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	16	CUZ	Corteno Golgi	BS
	17	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV
	18	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV
	19	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV
	20	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN
	21	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL
	22	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	23	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO
	24	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Territorio della Regione Lombardia	RL
	25	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN
	26	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	27	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	28	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV
	29	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	30	PISTO	Provincia di Mantova	MN
	31	POLLO BRIANZOLO	Martesana, Brianza, Valli del Lario	V
	32	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO
	33	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO
	34	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	35	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL

Categoria		Denominazione	Territorio	Provincia
	36	PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO «IL BOTTO»	Provincia di Bergamo	BG
	37	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono (LC)	LC
	38	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN
	39	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	40	SALAM CASALIN	Provincia di Mantova	MN
	41	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN
	42	SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	43	SALAME DA CUOCERE	Territorio della Provincia di Pavia	PV
	44	SALAME DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia.	BG
	45	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL
	46	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS
	47	SALAME DI TESTA	province di Como e Lecco	V
	48	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV
	49	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV
	50	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN
	51	SALAME MILANO	Tutta la lombardia	RL
	52	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN
	53	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	54	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	55	SALAMINA MISTA	Regione Lombardia	RL
	56	SALAMINI DI CAPRA	Comasco e varesotto	V
	57	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	58	SALAMINI DI CERVO	Territorio della Provincia di Sondrio	SO
	59	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO
	60	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS
	61	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV
	62	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO
	63	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO
	64	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia.	BS
	65	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL
	66	VIOLINO	Valle Camonica	BS
	67	VIOLINO DI CAPRA	Valli del luinese (VA)	VA
	68	VIOLINO DI CAPRA	Valchiavenna	SO
CEREALI E FARINE	1	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio	SO
	2	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco, Cremona	V
	3	RISO	Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.	V
DERIVATI DEL LATTE	1	AGRI DI VALTORTA	Alta Valle Brembana (BG)	BG
	2	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino	BS
	3	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana (BG)	BG
	4	BRANZI	Alta Val Brembana	BG
	5	BURRO	tutta la regione lombardia	V
	6	BURRO DI MONTAGNA	Province di BG, BS, VA, LC, SO	V
	7	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica (BS)	BS
	8	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Tutta la Lombardia	RL
	9	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Tutta la Lombardia	RL
	10	CAPRINO VACCINO	Tutto il territorio regionale	RL
	11	CASATTA DI CORTENO GOLGI	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.	BS
	12	CASOLET	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana	BS, BG

Serie Ordinaria n. 12 - Lunedì 21 marzo 2011

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
	13	CASORETTA	Val d'Intelvi (CO)	CO
	14	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V
	15	FATULI'	Valle Camonica (BS)	BS
	16	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	17	FIURI' O FIURIT	Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche	V
	18	FONTAL	Tutta la Lombardia	RL
	19	FORMAGELLA DI MENCONICO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	20	FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA	Val Brembana	BG
	21	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve (Bg).	BG
	22	FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA	Valle Sabbia	BS
	23	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)	BG
	24	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia	BS
	25	FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA	Valle Camonica	BS
	26	FORMAGGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	27	FORMAGGIO D'ALPE GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.	V
	28	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Alpeggi delle province lombarde: Bs, Bg, Co, So, Lc, Pv, Va.	V
	29	FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO	Tutti i territori montani della regione (Bs, Bg, Pv, So, Lc, Co, Va).	V
	30	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana	BG
	31	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno	SO
	32	FRUMAGIT DI CURIGLIA	Comuni di Curiglia con Monevasco, Veddasca, Dumenza	VA
	33	FURMAG DE SEGIA	Zona montana delle valli del Luinese e Valcuvia	VA
	34	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.	BS
	35	GRANONE LODIGIANO	Provincia di Lodi	LO
	36	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V
	37	LATTERIA	Valle Brembana (BG)	BG
	38	LATTECRUDO DI TREMOSINE	Parco Alto Garda Bresciano	BS
	39	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e val Chiavenna	SO
	40	MAGRO	Triangolo Lariano	CO
	41	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di SO	SO
	42	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO
	43	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO
	44	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)	V
	45	MASCHERPA D'ALPE	Valli di Sondrio e Lecco	SO, LC
	46	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO
	47	MOTELI'	Valle Camonica (BS)	BS
	48	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	49	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.	RL
	50	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.	RL
	51	PANERONE	Province di Lodi e Cremona	LO, CR
	52	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutta la Lombardia	RL
	53	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	BS, BG
	54	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC
	55	SEMUDA	Valmalenco (SO)	SO
	56	SEMUDA	Alto Lario Occidentale (CO)	CO

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
	57	SILTER	Valle Camonica	BS
	58	STA'EL	Valle Camonica (BS)	BS
	59	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al monte Bronzone.	BG
	60	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC
	61	STRACCHINO OROBICO	Bergamo e provincia	BG
	62	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC
	63	STRACHET	Val Camonica, Val Trompia, Savore	BS
	64	STRACHITUNT	Valle Brembana, Val Taleggio (BG)	BG
	65	TOMBEA	Magasa, Valvestino	BS
	66	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG
	67	VALTELLINA SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO
	68	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)	CO
	69	ZINCARLIN DE VARES	Zona collinare e montana della provincia di Varese	VA
MIELE	1	MIELE	Tutta la Regione.	RL
ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI	1	AMARENE D'USCHIONE	Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)	SO
	2	ASPARAGO DI CANTELLO	comuni di Cantello, Clivio, Viggiù e Arcisate	VA
	3	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Lomellina	PV
	4	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza: Mezzago (MI)	MI
	5	CASTAGNE SECICHE	Valtellina e Valchiavenna	SO
	6	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide, Felonica Po ed oltrepo mantovano	MN
	7	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA	Oltrepo pavese	PV
	8	CIPOLLA ROSSA	Lomellina - Breme	PV
	9	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona.	CR
	10	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR
	11	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO'	Comune di Gambolò e comuni limitrofi	PV
	12	MARRONI DI SANTA CROCE	Valchiavenna	SO
	13	MELONE MANTOVANO	Viadanese, Sermidese e distretto Gazoldo degli Ippoliti-Rodigo.	MN, CR
	14	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	15	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	16	PATATA BIANCA DI ORENO	Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta	MI
	17	PATATA COMASCA BIANCA	Provincia di Como	CO
	18	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino	SO
	19	PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate	VA
	20	PISELLO DI MIRADOLO TERME	Comune di Miradolo Terme	PV
	21	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR
	22	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia	LC
	23	SALVIA DI MONTEVECCHIA	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia	LC
	24	SUGOLO	Territorio della Provincia di Mantova	MN
	25	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV
	26	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	V
	27	ZUCCA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
PASTE FRESCHE	1	CAPUNSEI	Colline moreniche del Garda	MN
	2	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG
	3	GNOCCHI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	4	MARUBINI	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco	CR

Serie Ordinaria n. 12 - Lunedì 21 marzo 2011

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
	5	PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA	Valtellina, Valchiavenna	SO
	6	SCARPINOCC	Comune di Parre	BG
	7	TORTELLI CREMASCHI	Crema e zone limitrofe	CR
	8	TORTELLI DI ZUCCA	Mantova e mantovano	MN
	9	TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO	Provincia di Mantova	MN
PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA	1	AMARETTI DI GALLARATE	Comune di Gallarate	VA
	2	ANELLO DI MONACO	provincia di Mantova	MN
	3	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV
	4	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	5	BISCIOLA	Valtellina (SO)	SO
	6	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna (SO)	SO
	7	BRASADELLA (DOLCE)	Valtellina di Teglio e Tirano (SO)	SO
	8	BRASCHIN	Valle Albano (CO)	CO
	9	BRUTTI E BUONI	Gavirate e Gallarate	VA
	10	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR
	11	BUSCEL DI FICH	Valtellina di Tirano	SO
	12	BUSSOLANO	Mantovano	MN
	13	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR
	14	CARCENT	Comune di Livigno	SO
	15	CASTAGNACCIO	Provincia di Cremona	CR
	16	CAVIADINI	Valsassina	LC
	17	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR
	18	CUPETA	Valtellina (SO)	SO
	19	FOCACCIA DI GORDONA	Comune di Gordona	Sondrio
	20	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV
	21	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR
	22	GRISSINI DOLCI	Broni	PV
	23	MASIGOTT	Erba	CO
	24	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale (CO)	CO
	25	MICCONE	Oltrepò pavese	PV
	26	NOCCIOLINI	Comune di Canzo (CO)	CO
	27	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO
	28	PAN DI SEGALE	Valtellina (SO)	SO
	29	PAN MEÏNO	Province di LC, CO, MI	V
	30	PANE COMUNE	Pavia, Milano	V
	31	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV
	32	PANE DI RISO	Lomellina	PV
	33	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV
	34	PANE GIALLO	Provincia Pavia	PV
	35	PANE MISTURA	Provincia Pavia	PV
	36	PANETTONE DI MILANO	Milano e provincia	MI
	37	PANUN	Valtellina (SO)	SO
	38	PAZIENTINI	Pavia e provincia	PV
	39	PESCE D' APRILE	Pavia	PV
	40	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Bergamo e provincia	BG
	41	RESTA	Como	CO
	42	RICCIOLINO	Mantova e provincia	MN
	43	SBRISOLONA	Territorio della Provincia di Mantova	MN

Categoria		Denominazione	Territorio	Provincia
	44	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN
	45	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR
	46	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN
	47	TORRONE DI CREMONA	In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.	CR
	48	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR
	49	TORTA DEL DONIZZETTI	Bergamo e provincia	BG
	50	TORTA DEL PARADISO	Provincia di Pavia e di Mantova	PV, MN
	51	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna (SO)	SO
	52	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina (SO)	SO
	53	TORTA DI LATTE	Brianza (MI,LC)	V
	54	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR
	55	TORTA DI S.BIAGIO	Provincia di Mantova - Cavriana	MN
	56	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN
	57	TORTA MANTOVANA	provincia di Mantova	MN
	58	TORTA SBRISOLONA	Provincia di Cremona	V
	59	TORTIONATA	Lodi	LO
	60	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR
	61	TURTEL SGUASAROT	Oltrepo mantovano	MN
	62	UFELA	Calvatone	CR
PRODOTTI ITTICI	1	ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	Laghi del bresciano	BS
	2	COREGONE	Lenno	CO
	3	MISSOLTINO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V
	4	PIGO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V

Legenda

V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde

RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia



**SCHEDE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA - INSERIMENTI DELL' ANNO 2010**

<b>Categoria</b>	ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI
<b>Denominazione</b>	<b>PATATA COMASCA BIANCA</b>
<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>Tecnica di produzione</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 insacchetati per la vendita.

<b>Categoria</b>	DERIVATI DEL LATTE
<b>Denominazione</b>	<b>FRUMAGIT DI CURIGLIA</b>
<b>Territorio</b>	Comuni di Curiglia con Monevasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese
<b>Definizione</b>	Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	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
<b>Descrizione sensoriale</b>	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 soffocrosta. Rade occhiature. Gusto dolce con note lattiche nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione.
<b>Tecnica di produzione</b>	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.

<b>Categoria</b>	DERIVATI DEL LATTE
<b>Denominazione</b>	<b>FURMAG' DE (LA) SEGIA</b>
<b>Territorio</b>	Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.
<b>Definizione</b>	Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero.
<b>Materie Prime</b>	Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Prodotto privo di forma propria, umidità 41%; materia grassa sul secco 52%, proteine 23 %, pH 5,2.
<b>Descrizione sensoriale</b>	Colorazione bianco avorio con leggera erbori natura, pasta compatta di consistenza in genere spalmabile, qualche volta friabile e granulosa. Gusto forte e piccante, note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola.
<b>Tecnica di produzione</b>	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.

<b>Categoria</b>	DERIVATI DEL LATTE
<b>Denominazione</b>	<b>ZINCARLIN DE VAREÉS</b>
<b>Territorio</b>	Zona collinare e montana della provincia di Varese
<b>Definizione</b>	Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprin, 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 di capri 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.

<b>Categoria</b>	CARNE E DERIVATI
<b>Denominazione</b>	<b>SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE</b>
<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.