



REPUBBLICA ITALIANA

Regione Lombardia

BOLLETTINO UFFICIALE

MILANO - MARTEDÌ, 9 OTTOBRE 2007

1° SUPPLEMENTO STRAORDINARIO

Sommario

C) GIUNTA REGIONALE E ASSESSORI

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 26 SETTEMBRE 2007 - N. 8/5425 (4.3.0)
Procedure regionali per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della
Regione Lombardia - Modifica parziale della d.g.r. n. 7/17477/2004. Terza revisione dell'e-
lenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. 2

C) GIUNTA REGIONALE E ASSESSORI

(BUR2007031)

D.g.r. 26 settembre 2007 - n. 8/5425

(4.3.0)

Procedure regionali per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - Modifica parziale della d.g.r. n. 7/17477/2004. Terza revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali

LA GIUNTA REGIONALE

Visti i seguenti provvedimenti normativi:

– d.lgs. 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» in 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. 7/17477 si è provveduto all'approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia e con d.g.r. del 5 aprile 2006, n. 8/2297 si è approvata la seconda revisione dell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia;

Valutato che il Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente riferisce che:

– la decisione di approvare con delibera di Giunta regionale l'aggiornamento dell'elenco è stata stabilita con d.g.r. del 17 maggio 2004, n. 7/17477;

– la modifica dell'elenco è conseguente all'espletamento di procedure e verifiche di carattere esclusivamente tecnico-amministrativo;

– è opportuno, in occasione della terza revisione dell'elenco, modificare parzialmente le procedure approvate con d.g.r. del 17 maggio 2004, n. 7/17477 «Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Allegato A» al fine della semplificazione degli atti e dato il contenuto prettamente tecnico dell'elenco;

– è necessario approvare la terza revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali a seguito dell'inserimento di due prodotti la cui richiesta, inviata dalle Amministrazioni provinciali competenti per territorio, soddisfa i criteri dettati dalle procedure sopracitate in quanto le metodiche di lavorazione sono consolidate nel tempo e praticate secondo regole tradizionali, oltre al depennamento di un altro prodotto;

a tal fine propone:

– di modificare parzialmente le procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, approvate con d.g.r. del 17 maggio 2004, n. 7/17477,

prevedendo di approvare le successive revisioni dell'elenco tramite decreto del Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente;

– di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Terza Revisione» e l'Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia», che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni;

Ad unanimità di voti, espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

Recepita le premesse,

1. di modificare parzialmente la d.g.r. del 17 maggio 2004, n. 7/17477 «Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia», prevedendo di aggiornare le successive revisioni tramite decreto del Dirigente dell'Unità Organizzativa della Direzione Generale Agricoltura;

2. di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Terza Revisione» e l'Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia», che formano parte integrante del presente provvedimento, inserendo i nominativi e le relative schede dei seguenti prodotti:

• «Focaccia di Gordona»

• «Pesche allo scioppo del lago di Monate»

e depennare il prodotto «Mele di Valtellina» poiché in protezione transitoria a seguito della richiesta di tutela come Indicazione Geografica Protetta (IGP) ai sensi del Reg. CE 510/06;

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.

Il segretario: Bonomo

— • —

ALLEGATO A

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA TERZA 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 226 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 2006 l'elenco precedentemente approvato con d.g.r. n. 2297 del 5 aprile 2006 ed è il risultato della terza 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,

– aggiornamenti ritenuti necessari, anche per i prodotti che hanno avviato la richiesta di registrazione DOP o IGP in base al Reg. (CE) n. 510/2006, e che allo stato attuale beneficiano della protezione transitoria da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
CARNE E DERIVATI	1	BASTARDEI	Valchiavenna (SO)	SO
	2	BORZAT	Comune di Livigno	SO
	3	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna (SO)	SO
	4	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO
	5	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV
	6	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese (VA)	VA
	7	CARNE SECCA	Valchiavenna, Valtellina	SO
	8	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV
	9	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV
	10	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN
	11	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina (SO)	SO
	12	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR
	13	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Bergamo e Provincia	BG
	14	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	15	CUZ	Corteno Golgi	BS
	16	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV
	17	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV
	18	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV
	19	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN
	20	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL
	21	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	22	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO
	23	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Territorio della Regione Lombardia	RL
	24	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN
	25	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Bergamo e Provincia	BG
	26	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	27	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV
	28	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	29	PISTO	Provincia di Mantova	MN
	30	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO
	31	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO
	32	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	33	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL
	34	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono (LC)	LC
	35	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN
	36	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	37	SALAM CASALIN	Provincia di Mantova	MN
	38	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN
	39	SALAME DA CUOCERE	Territorio della Provincia di Pavia	PV
	40	SALAME DELLA BERGAMASCA	Bergamo e Provincia	BG
	41	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL
	42	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS
	43	SALAME DI TESTA	Province di Como e Lecco	V
	44	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV
	45	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV
	46	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN
	47	SALAME MILANO	Tutta la Lombardia	RL
	48	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN
	49	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	50	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	51	SALAMINA MISTA	Regione Lombardia	RL
	52	SALAMINI DI CAPRA	Comasco e varesotto	V
	53	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	54	SALAMINI DI CERVO	Territorio della Provincia di Sondrio	SO
	55	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO
	56	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS
	57	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV
	58	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO
	59	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO
	60	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia	BS
	61	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL
	62	VIOLINO	Valle Camonica	BS
	63	VIOLINO DI CAPRA	Valli del luinese (VA)	VA

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
	64	VIOLINO DI CAPRA	Valchiavenna	SO
CEREALI E FARINE	1	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio (Grossotto)	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	AGRÌ 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	RL
	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)	V
	13	CASORETTA	Val d'Intelvi (CO)	CO
	14	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V
	15	FATULÌ	Valle Camonica (BS)	BS
	16	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	17	FIURÌ 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
	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	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	33	GRANONE LODIGIANO	Provincia di Lodi	LO
	34	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V
	35	LATTERIA	Valle Brembana (BG)	BG
	36	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e Val Chiavenna	SO
	37	MAGRO	Triangolo Lariano	CO
	38	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di SO (da Morbegno in su)	SO
	39	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO
	40	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO
	41	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare Provincia di Lodi)	V
	42	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO
	43	MOTELÌ	Valle Camonica (BS)	BS
	44	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	45	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC	RL
	46	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC	RL
	47	PANERONE	Province di Lodi e Cremona	V
	48	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutta la Lombardia	RL
	49	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	V
	50	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>Provincia</i>
	51	SALVA CREMASCO	Province di CR, BS, BG	V
	52	SEMUDA	Valmalenco	SO
	53	SEMUDA	Alto Lario Occidentale	CO
	54	SILTER	Valle Camonica	BS
	55	STA'EL	Valle Camonica (BS)	BS
	56	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al Monte Bronzone	BG
	57	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC
	58	STRACCHINO OROBICO	Bergamo e Provincia	BG
	59	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC
	60	STRACHET	Val Camonica, Val Trompia, Sapore	BS
	61	STRACHITUNT	Valle Brembana, Val Taleggio (BG)	BG
	62	TOMBEA	Magasa, Valvestino	BS
	63	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG
	64	VALTELLINA SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO
	65	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine	CO
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 CILAVEGNA	Lomellina	PV
	3	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza: Mezzago (MI)	MI
	4	CASTAGNE SECCHIE	Valtellina e Valchiavenna	SO
	5	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano	MN
	6	CIPOLLA ROSSA	Lomellina – Breme	PV
	7	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona	CR
	8	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR
	9	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO	Comune di Gambolò e comuni limitrofi	PV
	10	MARRONI DI SANTA CROCE	Valchiavenna	SO
	11	MELONE DI CASTELPIDONE	Comuni limitrofi a Castelpidone	CR
	12	MELONE DI VIADANA	Basso Mantovano	MN
	13	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	14	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	15	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565 m s.l.m.) Campodolcino	SO
	16	PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate	VA
	17	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR
	18	SUGOLO	Territorio della Provincia di Mantova	MN
	19	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV
	20	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	V
	21	ZUCCA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
PASTE FRESCHE	1	CAPUNSEI	Colliniche 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 Casalsco	CR
	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	ANELLO DI MONACO	Provincia di Mantova	MN
	2	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV
	3	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	4	BISCIOLA	Valtellina (SO)	SO
	5	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna (SO)	SO
	6	BRASADELLA (DOLCE)	Valtellina di Teglio e Tirano (SO)	SO
	7	BRASCHIN	Valle Albano (CO)	CO
	8	BRUTTI E BUONI	Gavirate e Gallarate	VA
	9	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR
	10	BUSCEL DI FICH	Valtellina di Tirano	SO
	11	BUSSOLANO	Mantovano	MN
	12	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR
	13	CARCENT	Comune di Livigno	SO

Categoria		Denominazione	Territorio	Provincia
	14	CAVIADINI	Valsassina	LC
	15	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR
	16	CUPETA	Valtellina (SO)	SO
	17	FOCACCIA DI GORDONA	Comune di Gordona	SO
	18	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV
	19	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR
	20	GRISSINI DOLCI	Broni	PV
	21	MASIGOTT	Erba	CO
	22	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale (CO)	CO
	23	MICCONE	Oltrepò pavese	PV
	24	NOCCIOLINI	Comune di Canzo (CO)	CO
	25	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO
	26	PAN DI SEGALE	Valtellina (SO)	SO
	27	PAN MEÏNO	Province di LC, CO, MI	V
	28	PANE COMUNE	Pavia, Milano	V
	29	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV
	30	PANE DI RISO	Lomellina	PV
	31	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV
	32	PANE GIALLO	Provincia Pavia	PV
	33	PANE MISTURA	Provincia Pavia	PV
	34	PANETTONE DI MILANO	Milano e Provincia	MI
	35	PANUN	Valtellina (SO)	SO
	36	PAZIENTINI	Pavia e Provincia	PV
	37	PESCE D'APRILE	Pavia	PV
	38	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Bergamo e Provincia	BG
	39	RESTA	Como	CO
	40	RICCIOLINO	Mantova e Provincia	MN
	41	SBRISOLONA	Territorio della Provincia di Mantova	MN
	42	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN
	43	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR
	44	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN
	45	TORRONE DI CREMONA	In origine nel Cremasco, oggi un po'	CR
	46	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR
	47	TORTA DEL DONIZZETTI	Bergamo e Provincia	BG
	48	TORTA DEL PARADISO	Provincia di Pavia e di Mantova	V
	49	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna (SO)	SO
	50	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina (SO)	SO
	51	TORTA DI LATTE	Brianza (MI, LC)	V
	52	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR
	53	TORTA DI S. BIAGIO	Provincia di Mantova – Cavriana	MN
	54	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN
	55	TORTA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
	56	TORTA SBRISOLONA	Province di Cremona	V
	57	TORTIONATA	Lodi	LO
	58	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR
	59	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.

ALLEGATO B

**SCHEDE PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA****Categoria CARNE E DERIVATI****Denominazione: BASTARDEI****Territorio:** Valchiavenna (SO)**Definizione:** Salamini di carne bovina e suina.**Materie prime:** Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.**Caratteristiche fisiche:** Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.**Descrizione 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 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 di parallelepipedo. Peso 1+3 kg.**Descrizione sensoriale:** Gusto tipico della carne di pecora. Colore rosso cupo, quasi marrone.**Tecnica 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, salnitro, 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 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, sottofesa), 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 produzione:** Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico – Salatura a secco – Salamoia per 8+10 giorni (maggiore per pezzature più grandi) con 2 rivoltamenti – Asciugatura – Stagionatura per almeno 2 mesi.**Denominazione: CACCIATORI D'OCA****Territorio:** Lomellina**Definizione:** Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, talquali o sotto strutto suino.**Materie prime:** Carne d'oca (30%), carne suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, nitrati.**Caratteristiche fisiche:** Forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 g.**Descrizione sensoriale:** Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto piccante se conservato sotto grasso.**Tecnica produzione:** Carne suino + carne d'oca – macinazione

– aggiunta di sale, pepe e aromi – insaccatura in budello di manzo – legatura – stagionatura 15 giorni (minimo).

Denominazione: CAPRETTO DA LATTE PESANTE**Territorio:** Valli del Luinese (VA)**Definizione:** Piccolo della capra di razza Verzasca.**Materie prime:** Carne bianca di capretto.**Caratteristiche fisiche:** Lunghezza circa 1 m. Peso 8-15 kg.**Descrizione sensoriale:** Sapore delicato, non selvatico.**Tecnica produzione:** Allattamento capretto con latte vaccino – crescita fino a 40-50 giorni – macellazione.**Denominazione: CARNE SECCA****Territorio:** Valchiavenna, Valtellina**Definizione:** Carne stagionata di varia origine simile al violino.**Materie prime:** Carni di cavallo, pecora, tacchino o selvaggina.**Caratteristiche fisiche:** Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.**Descrizione sensoriale:** Colore della carne di origine imbrunita dalla stagionatura.**Tecnica produzione:** Mondatura del 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.**Materie prime:** Residui di grasso di maiale derivati dalla lavorazione dello strutto.**Caratteristiche fisiche:** Forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui.**Descrizione sensoriale:** Colore ambrato, sapore di grasso, consistenza morbida.**Tecnica 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 produzione:** Pezzetti di pelle da refilatura e frustoli di carne d'oca – frittura nel grasso – aggiunta sale a metà cottura – scolatura.**Denominazione: CICCIOI MANTOVANI****Territorio:** Provincia di Mantova**Definizione:** Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto.**Materie prime:** Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi.**Caratteristiche fisiche:** Forma a parallelepipedo di varia dimensione.**Descrizione sensoriale:** Consistenza morbida, aspetto gelatinoso, gusto del grasso suino.**Tecnica produzione:** Taglio in cutter delle rifilature, riscaldamento con strutto fuso, pressatura aromatizzazione e salatura in stampo, raffreddamento. Si consumano entro due mesi, preferibilmente freschi.**Denominazione: COTECHINO BIANCO****Territorio:** Valchiavenna e Valtellina (SO)**Definizione:** Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.**Materie prime:** Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco.**Caratteristiche fisiche:** Prodotto fresco insaccato in budello naturale. Peso circa 200 g, lunghezza 15 cm, 5+6 cm di diametro.**Descrizione sensoriale:** Tipico salume grasso, con aroma dovuto

to alla concia, di colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie.

Tecnica produzione: Miscelazione ingredienti – Impastamento – Insacco in budello naturale – Refrigerazione a 0± -1 °C.

Denominazione: COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna.

Materie prime: Suino (carne magra, spolpi di testa, guancia, cotenne), sale, vino, pepe, spezie.

Caratteristiche fisiche: In budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale: Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione dell'impasto.

Tecnica produzione: Macinatura a grana media del grasso e del magro dopo mondatura – aggiunta della concia e miscelazione – insacco in budello naturale – breve stagionatura (15+20 giorni).

Denominazione: COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Territorio: Bergamo e provincia

Definizione: Insaccato fresco di carne suina con cotenna.

Materie prime: Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.

Caratteristiche fisiche: Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm.

Descrizione sensoriale: Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.

Tecnica produzione: Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

Denominazione: COTECHINO PAVESE

Territorio: Provincia di Pavia

Definizione: Insaccato di carne di maiale, aromatizzato con vaniglia, marsala o semi d'anice. Si consuma cotto.

Materie prime: Carne di maiale (33%), cotenna(33%), pancetta di maiale (33%).

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica ad arco. Filze da tre pezzi da 400 g l'uno.

Descrizione sensoriale: Odore delicato con il sapore di spezie e aromi.

Tecnica produzione: Preparazione della carne – macinatura – impasto – aggiunta aromi e spezie – insaccatura in budello di manzo – asciugatura.

Denominazione: CUZ

Territorio: Corteno Golgi

Definizione: Carne di pecora cotta conservata sotto grasso.

Materie prime: Carne di pecora (Pecora di Corteno tutelata dall'Unione Europea). Si usano tutte le parti, meglio se di più pecore, di almeno tre anni d'età.

Caratteristiche fisiche: Semplici pezzettini di carne tipo stufato, di colore rosso scuro. Il colore del grasso è giallo.

Descrizione sensoriale: Caratteristico gusto di pecora.

Tecnica produzione: Tagliuzzare la carne di pecora 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 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 «cuvioi». Sopra si

pone uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservare il prodotto a lungo.

Denominazione: DURELLI D'OCA

Territorio: Lomellina

Definizione: Ventrigli d'oca.

Materie prime: Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpio: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.

Caratteristiche fisiche: Forma irregolare.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi.

Tecnica produzione: Ventrigli d'oca puliti – bollitura per 2 ore – raffreddamento – asciugatura per 1 giorno – riempimento vasi e aggiunta di carpione caldo – chiusura vasi.

Denominazione: FEGATO D'OCA GRASSO

Territorio: Lomellina

Definizione: Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.

Materie prime: Fegato, sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma dell'organo se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Peso: 0,5-1 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e molto delicato. Colore tipico: avorio paglierino.

Tecnica produzione: Fegato d'oca ingrassata – pulizia fegato e svenatura – aromatizzazione con spezie e aromi per 2-3 ore – cottura – raffreddamento – confezionamento.

Denominazione: GRASSO D'OCA

Territorio: Lomellina

Definizione: Grasso d'oca fuso.

Materie prime: Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.

Caratteristiche fisiche: Pastoso, cremoso.

Descrizione sensoriale: Neutro.

Tecnica produzione: Grasso intestinale – scioglimento – cottura per 1 ora – riempimento dei vasi – aggiunta di alloro – chiusura dei vasi.

Denominazione: GREPPOLE

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Grasso fuso e fritto, aromatizzato.

Materie prime: Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Briciole o frustoli di qualche cm quadrato, delle forme più varie.

Descrizione sensoriale: Colorazione oro-marrone scuro, croccante.

Tecnica produzione: Fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto, rimangono i ciccioli che vengono aromatizzati dopo frittura.

Denominazione: LUGANEGA

Territorio: Tutto il territorio regionale

Definizione: Carne macinata di suino, insaccata a filze, da consumarsi fresca previa cottura.

Materie prime: Carne di suino e grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca).

Caratteristiche fisiche: Lunghezza da 20 cm sino anche a 18 m, ripiegata su se stessa a formare un grappolo. Diametro 4-5 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di carne suina o speziato in base alle spezie utilizzate.

Tecnica produzione: La lavorazione è simile a quella del salame: si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salame, legate solo in testa ed in coda.

Denominazione: LUGANEGA DI CAVALLO

Territorio: Provincia di Sondrio

Definizione: Insaccato di cavallo e maiale in filze, da consumarsi cotto.

Materie prime: Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino (35%), sale, spezie, aglio, vino bianco, noce moscata.

Caratteristiche fisiche: Filze da 6, 12 o 15 salamini; da 15 cm circa di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso circa 250 g.

Descrizione sensoriale: Colore scuro, gusto dipendente dal tipo di concia.

Tecnica produzione: Mondatura magro e grasso – macinatura con aggiunta delle spezie – riposo per 12 ore – insacco in budello naturale – asciugatura.

Denominazione: LUGHENIA DA PASSOLA

Territorio: Comune di Livigno

Definizione: Salame di rape e lardo suino.

Materie prime: Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.

Caratteristiche fisiche: Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25+30 cm e diametro 2+3 cm.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.

Tecnica produzione: Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate. Bollitura per 2 ore – tritate e macerate con vino e spezie – miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne – insaccate in budello di maiale. Stagionatura 1 mese. Consumata cruda.

Denominazione: MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ

Territorio: Territorio della Regione Lombardia

Definizione: Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto.

Materie prime: Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), salnitro.

Caratteristiche fisiche: Insaccato in budello naturale; peso 600+700 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro.

Tecnica produzione: Macinatura del fegato con carne – aggiunta di vino in eccesso – impastamento – aggiunta di sale e pepe spezzato – miscelazione con impasto a caldo – insacco in filzetta – asciugatura – stagionatura.

Denominazione: PANCETTA CON FILETTO

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Pancetta arrotolata con filetto all'interno.

Materie prime: Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco.

Caratteristiche fisiche: Salume stagionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello.

Descrizione sensoriale: Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto.

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

Denominazione: PANCETTA DELLA BERGAMASCA

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Insaccato di carne suina stagionato.

Materie prime: Pancettone refileto e scotennato, sale, spezie varie, vino.

Caratteristiche fisiche: Diametro 10-12 cm, lunghezza 15-20 cm, colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.

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

Tecnica produzione: Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refileto, se arrotolata; non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene, in entrambi i casi, distesa in marne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. Si lascia in salamoia per 4-5 g, si estrae, si monda della salamoia e si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta a mano. Stagionatura non inferiore a 45 giorni.

Denominazione: PANCETTA PAVESE

Territorio: Provincia di Pavia

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

Materie prime: Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

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

Descrizione sensoriale: Sapore di spezie.

Tecnica produzione: Parti ventrali del maiale – salatura a secco – salamoia con spezie e vino bianco – arrotolamento – cucitura – insaccamento – stagionatura 60 giorni.

Denominazione: PATÈ DI FEGATO D'OCA

Territorio: Lomellina

Definizione: Crema di fegato d'oca.

Materie prime: Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Cremoso.

Descrizione sensoriale: Dolce, cremoso, di colore scuro.

Tecnica produzione: Cottura separata del fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore) – raffreddamento – aggiunta di burro e aromi – confezionamento.

Denominazione: PETTO D'OCA STAGIONATO

Territorio: Lomellina

Definizione: Petto d'oca intero, proveniente da animali di almeno 180 g.

Materie prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g circa.

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

Tecnica produzione: Sezionamento dei petti di carne d'oca – aromatizzazione con sale, pepe e aromi per 15 g – rivoltamento – asciugatura – stagionatura per 2 mesi – confezionamento sottovuoto.

Denominazione: PISTO

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Carne macinata e speziata.

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

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

Descrizione sensoriale: Pasta di salame, colore della carne imbrunita.

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

Denominazione: PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA

Territorio: Valtellina

Definizione: Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato, a lenta stagionatura.

Materie prime: Noce di prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.

Caratteristiche fisiche: Sferoidali, ovalizzati; peso da 1 a 1,5 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto derivante dalla concia, all'esterno insaccato e legato, carne di color rosato.

Tecnica produzione: Si prepara la concia per salatura a secco che dura 15 giorni, con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Insacco in pellicola naturale. Legatura a mano con spago. Stagionati appesi per 2 mesi.

Denominazione: PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE

Territorio: Alta Valtellina

Definizione: Prosciutto di noce, ricoperto di pepe.

Materie prime: Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.

Caratteristiche fisiche: Sferoidali, ovalizzati, ricoperti di pepe. Peso 1+1,5 kg.

Descrizione sensoriale: Prevale il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.

Tecnica produzione: Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni, con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe ma-

cinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Stagionati appesi per 2 mesi.

Denominazione: PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Territorio: Lomellina

Definizione: Coscia e anca d'oca intere provenienti da animali con almeno 180 giorni di vita.

Materie prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma del pezzo anatomico. Peso 300-400 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, intenso; colore rosso scuro.

Tecnica produzione: Sezionamento delle cosce di carne d'oca – aromatizzazione con sale, pepe e aromi per 15 g. – rivoltamento – asciugatura – stagionatura per 2 mesi – confezionamento sottovuoto.

Denominazione: PROSCIUTTO COTTO

Territorio: Tutto il territorio regionale

Definizione: Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale.

Materie prime: Coscia di maiale, sale, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma a cono tronco, schiacciato. Peso 8-10 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore di carne cotta. Colore rosa.

Tecnica produzione: Disossatura – refileatura coscia – salamoia – introduzione salina nella femorale – massaggio – pressatura in stampo – cottura per 12 ore – raffreddamento e riposo per 48 ore – confezionamento.

Denominazione: PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Territorio: Oggiono (LC)

Definizione: Prosciutto crudo.

Materie prime: Coscia di maiale, sale.

Caratteristiche fisiche: Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato. Peso 7÷9 kg disossato.

Descrizione sensoriale: Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.

Tecnica produzione: Coscia fresca di suino italiano (in alternativa estero). 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 e 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 essiccaio, quindi stagionatura con ventilazione naturale. Dopo 5÷6 mesi, sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. Stagionatura complessiva: 10÷12 mesi.

Denominazione: PROSCIUTTO MANTOVANO

Territorio: Mantova

Definizione: Prosciutto salato a secco di grandi dimensioni.

Materie prime: Suino, sale.

Caratteristiche fisiche: Coscia di almeno 8 kg disossata.

Descrizione sensoriale: Prosciutto crudo di sapore dolce, consistenza morbida, colore scuro.

Tecnica produzione: Le cosce di suini pesanti vengono salate a mano e stagionate per circa 12 mesi.

Denominazione: QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO

Territorio: Lomellina

Definizione: Parti di oca divisa in quarti, con la pelle.

Materie prime: Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.

Caratteristiche fisiche: Forma dei singoli quarti. Peso 100-150 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, profumo di viola, colore marroncino chiaro.

Tecnica produzione: Pezzi d'oca – salatura – cottura nel grasso sciolto – riempimento e chiusura in vaschette.

Denominazione: SALAM CASALIN

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: salame preparato con l'utilizzo di suini allevati in

azienda e trasformati direttamente nella stessa, nel rispetto della tradizione rurale.

Materie prime: Carne e grasso di suino maturo con aggiunta di sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata, salnitro.

Caratteristiche fisiche: salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura. Peso varia da 800 g a 3 kg. Diametro da 4 a 10 cm. Lunghezza tra i 20 e i 50 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore: armonia di sapore senza prevalenza di sale o di concia. Odore: pulito, senza indizi di muffa o di rancido; fragrante e complesso per sentori di processi di fermentazione e stagionatura con giusta armonia fra carne e concia; fine aroma di aglio.

Tecnica produzione: Sezionate le mezzene, si procede alla selezione delle carni nobili. La carne viene quindi tagliata a liste e macinata con piastra da 8-12 mm. Il trito steso su un tavolo e condito con la concia ad una temperatura di circa 10-12 °C. Il pesto viene quindi mescolato a mano e insaccato in budelli naturali opportunamente lavati. Gli insacchi vengono legati a mano, disposti su pertiche e posti nei locali di asciugatura per i primi 4-5 giorni, per arrivare nei locali di stagionatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi, per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi, per pezzature maggiori.

Denominazione: SALAME CON LINGUA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Salume con parte magra e lingua salmistrata.

Materie prime: Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro.

Caratteristiche fisiche: Cilindro di 15 cm di diametro. Peso superiore a 4 kg.

Descrizione sensoriale: Colore roseo, gusto speziato.

Tecnica produzione: Macinatura del magro e impastamento con la concia, insacco in budello naturale di almeno 15 cm di diametro. Viene introdotta la lingua, precedentemente salmistrata, intera. Si stagiona 2 mesi e si consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.

Denominazione: SALAME DA CUOCERE

Territorio: Territorio della provincia di Pavia

Definizione: Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.

Materie prime: Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza. Peso 3,5-4,5 hg.

Descrizione sensoriale: Profumo delicato di aromi, gusto di spezie e aglio.

Tecnica produzione: Macinazione delle carni – aromatizzazione con aromi e aglio – insaccatura in budello torto di bovino – legatura in filze – asciugatura per 2-3 g.

Denominazione: SALAME DELLA BERGAMASCA

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Insaccato di carne suina.

Materie prime: Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile da 0,5 a 1,5 kg. Diametro di circa 7-9 cm. Lunghezza variabile 15-30 cm. Colore rosso vivo.

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato.

Tecnica produzione: Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone. Questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali.

Denominazione: SALAME DI FILZETTA

Territorio: Tutto il territorio regionale

Definizione: Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo.

Materie prime: Parte magra (75%): refilatura prosciutti, spalla, lombo. Parte grassa (25%): gola. Sale, pepe, spezie varie, aglio, vino, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica regolare, consistenza morbida, diametro circa 55 cm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinato medio-fine.

Descrizione sensoriale: Colore: rosa chiaro. Odore: aglio prevalente. Sapore: traccia di acidulità.

Tecnica produzione: Preparazione del magro e grasso, miscelazione, macinatura, impastatura, insaccatura, legatura, asciugatura, stagionatura di circa 90 giorni.

Denominazione: SALAME DI MONTISOLA

Territorio: Monte Isola

Definizione: Insaccato di carne suina stagionato e affumicato.

Materie prime: Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola perché non vi sono più allevatori a Montisola.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile da circa 500 a 800 g, diametro di 5 cm circa. Colore scuro.

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.

Tecnica produzione: La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritata nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali. Dopo 5-6 g. si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

Denominazione: SALAME DI TESTA

Territorio: Province di Como e Lecco

Definizione: Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto.

Materie prime: Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Cilindro di 20 cm di diametro per 30 cm di lunghezza; peso circa 5 kg.

Descrizione sensoriale: Colore rosato con caratteristico aroma speziato.

Tecnica produzione: La parte carnea viene passata al trita carne dove si aggiunge la concia; insacco in budello naturale o artificiale. Asciugatura. Va consumato previa cottura.

Denominazione: SALAME D'OCA CRUDO

Territorio: Lomellina

Definizione: Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.

Materie prime: Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica allungata di 30-40 cm di lunghezza e 7-8 cm di diametro. Peso 600-900 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e delicato con profumo di viola, colore rosso porpora.

Tecnica produzione: Miscelazione della carne suina con la carne d'oca – macinazione – aromatizzazione con sale, pepe e aromi – insaccatura – legatura – stagionatura per 3 mesi.

Denominazione: SALAME D'OCA ECUMENICO

Territorio: Lomellina

Definizione: Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella pelle del collo dell'oca.

Materie prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma conica sottile allungata, di pera rovesciata. Peso 400-880 g.

Descrizione sensoriale: Sapore caratteristico di carne d'oca, profumo delicato di viola.

Tecnica produzione: Miscelazione carne e grasso di oca – macinazione – aromatizzazione – insaccatura manuale nella pelle del collo dell'oca – legatura – stagionatura 60 g.

Denominazione: SALAME MANTOVANO

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Salame ottenuto da carni suine dai seguenti tagli:

spalla, prosciutto, coppa, lombo, triti, grasso suino di pancetta e guanciale.

Materie prime: Carni suine fresche, ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e frazioni muscolari striate e adipose. Sale (massimo 2,5%), pepe macinato e/o in grani (massimo 0,3%), aglio naturale pelato e pestato a poltiglia, disperso nel vino rosso, spezie (massimo 0,3%), salnitro, acido ascorbico e/o suo sale.

Caratteristiche fisiche: Peso compreso tra 500 e 2.000 g. Diametro non inferiore a 50 mm. Lunghezza compresa tra 15 e 50 cm. Forma cilindrica non regolare. Consistenza morbida, ben aggregata.

Descrizione sensoriale: Profumo delicato, gradevolmente speziato, con aroma di aglio e sentore dei processi di stagionatura.

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

Denominazione: SALAME MILANO

Territorio: Tutta la Regione Lombardia

Definizione: Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino.

Materie prime: Carne di suino, carne di bovino (facoltativa, ma non superiore al 20%), sale, pepe, aromi (facoltativi), aglio e vino

Caratteristiche fisiche: Lunghezza da 20 a 60 cm; larghezza da 6 a 11 cm. Peso 2-3 kg.

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

Tecnica produzione: Preparazione carni, mondatura frazioni muscolari e adipose – sosta refrigerata parti mondate – macinatura parti grasse e magre in tritacarne con fori di 3-3,5 mm di diametro – impastatura ingredienti – insaccatura in budello naturale cucito – legatura con spago o rete – asciugatura (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 PANCETTATO

Territorio: Mantova

Definizione: Insaccato di carni magre e pancetta, a grana grossa, leggermente affumicato.

Materie prime: Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, salnitro.

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

Descrizione sensoriale: Salame con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.

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

Denominazione: SALAME SOTTO GRASSO

Territorio: Lomellina

Definizione: Salamini di carne e grasso di maiale conservati nello strutto.

Materie prime: Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.

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

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

Tecnica produzione: Macinazione delle carni – aromatizzazione

ne – insaccatura – asciugatura e breve stagionatura – conservazione nello strutto.

Denominazione: SALAMELLE DI MANTOVA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto.

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

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

Descrizione sensoriale: Salume fresco, con aspetto bagnato del budello.

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

Denominazione: SALAMINA MISTA

Territorio: Regione Lombardia

Definizione: Insaccato di carni suine, equine e bovine da consumarsi fresco, cotto, o dopo breve stagionatura.

Materie prime: Carni magre e grasse di suino o bovino o equino, anche miscelate; sale, pepe, aromi naturali, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, peso circa 200 g.

Descrizione sensoriale: Consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato. Sapore di tipico di carni insaccate.

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

Denominazione: SALAMINI DI CAPRA

Territorio: Province di Como e Varese

Definizione: Salamini crudi di carne di capra e di suino.

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

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

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

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

Denominazione: SALAMINI DI CAVALLO

Territorio: Provincia di Sondrio

Definizione: Salamino stagionato di equino e grasso suino.

Materie prime: Carne equina, pancetta suina, sale, pepe nero spezzato a 3/4, aglio, vino bianco.

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

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

Tecnica produzione: Miscelazione carne equina e pancetta – Macinatura – Insacco in budello torto – Asciugatura – Stagionatura per almeno 30 giorni.

Denominazione: SALAMINI DI CERVO

Territorio: Provincia di Sondrio

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

Materie prime: Cervo, pancetta suina, spezie, sale.

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

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

Tecnica produzione: Mondatura – Macinatura – Impastamento – Insacco in budello naturale – Asciugatura – Stagionatura di circa 1 mese.

Denominazione: SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio: Alta Valtellina – Valmalenco

Definizione: Salamini misti (suino e bovino).

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

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

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

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

Denominazione: SALSICCIA DI CASTRATO OVINO

Territorio: Valle Camonica

Definizione: Insaccato fresco di carne ovina.

Materie prime: Carne ovina sgrassata, sale, pepe macinato, spezie, aglio pestato, salnitro, brodo di ossa e carne.

Caratteristiche fisiche: Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile.

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

Tecnica produzione: Si monda la carne dal grasso, che le darebbe 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 all'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

Denominazione: SANGUINACCIO O MARZAPANE

Territorio: Basso pavese, Lomellina

Definizione: Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

Materie prime: Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.

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

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

Tecnica produzione: Macinazione carni, aggiunta pane e sangue – aromatizzazione – insaccatura – asciugatura.

Denominazione: SLINZEGA BOVINA

Territorio: Provincia di Sondrio

Definizione: Pezzo stagionato intero di carne bovina.

Materie prime: Coscia manzo: fascia fesa francese o della noce; copertura punta d'anca (pezzature più limitate della bresaola). Cannella, garofano, pepe, aglio, alloro macerato in vino rosso.

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

Descrizione sensoriale: Carne scura, gusto della stagionatura.

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

Denominazione: SLINZEGA DI CAVALLO

Territorio: Valchiavenna (SO)

Definizione: Pezzo stagionato intero di equino.

Materie prime: Spalla di equino, sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.

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

Descrizione sensoriale: Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.

Tecnica produzione: Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico. Salatura a secco, 8+10 giorni in salamoia con 2 mosse. Asciugatura. Stagionatura per almeno 2 mesi.

Denominazione: SOPPRESSATA BRESCIANA

Territorio: Provincia di Brescia

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

Materie prime: Carne suina mista (guanciale, filetto o lingua tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche: Relativamente morbido appena prodotto, indurisce con la stagionatura. Peso 1+1,5 kg.

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

Tecnica produzione: Il prodotto si ottiene applicando la maci-

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

Denominazione: VERZINI

Territorio: Tutto il territorio regionale

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

Materie prime: Carne di suino (75%), grasso di suino (25%), sale, pepe, spezie.

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

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

Tecnica produzione: Carni tritate – miscelazione – aggiunta sale, spezie e pepe – insaccatura.

Denominazione: VIOLINO

Territorio: Valle Camonica

Definizione: Prosciutto di capra o di pecora.

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

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

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

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

Denominazione: VIOLINO DI CAPRA

Territorio: Valli del Luinese (VA)

Definizione: Prosciutto di capra a forma di violino.

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

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

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

Tecnica produzione: Macellazione capra adulta – sezionamento – prelievo coscia – preparazione misto (vino, sale, spezie) – macezzazione coscia con misto per 20 giorni – massaggio e rivoltamento ogni giorno – asciugatura per 1 settimana – stagionatura per 2 mesi.

Denominazione: VIOLINO DI CAPRA

Territorio: Valchiavenna

Definizione: Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.

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

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

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

Tecnica produzione: Taglio del pezzo anatomico; salatura a secco; in vasca per un giorno con 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 CEREALI E FARINE

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 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 produzione: Raccolta granella – Essiccazione – Molitura.

Denominazione: RISO

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

Definizione: Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino.

Materie prime: Riso.

Caratteristiche fisiche: Chicci ellittici; diametro 2,2 mm; lunghezza 6 mm.

Descrizione sensoriale: Chicchi traslucidi di aspetto cristallino.

Tecnica produzione: Semina – fioritura – raccolta – essiccazione – immagazzinamento risone – vendita alle riserie – ritiro – pesatura – analisi qualitativa – scarico in silos – richiamo risone – pulitura – sbucciatura – sbiancatura – vibrosetacciatura – turbo-spietatura – cernita ottica – confezionamento.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: AGRÌ DI VALTORTA

Territorio: Alta Valle Brembana (BG)

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

Materie prime: Latte, caglio e sale.

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

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

Tecnica produzione: Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un pò 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, minimo di una settimana, avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Denominazione: BAGOSS

Territorio: Alpeggi e fondo valle di Bagolino

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

Materie prime: Latte, caglio, sale, zafferano.

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

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

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

Denominazione: BERNARDO

Territorio: Clusone, Valle Seriana (BG)

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

Materie prime: Latte (latte vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente zafferano.

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

Descrizione sensoriale: Sapore delicato e gradevole.

Tecnica produzione: Viene prodotto con il latte crudo ed intero di una sola mungitura. Le formaggelle 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 rivoltava 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 giorni.

Denominazione: BRANZI

Territorio: Alta Val Brembana

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, a stagionatura medio-lunga.

Materie prime: Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm, peso 8-13 kg. Crosta sottile.

Descrizione sensoriale: Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico.

Tecnica produzione: Si produce con il latte intero di due mungiture che viene conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37 °C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47 °C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura si effettua a giorni alterni per 8-12 giorni o in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60 giorni ma si può prolungare anche fino ad un anno.

Denominazione: BURRO

Territorio: Tutta la Regione Lombardia

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

Materie prime: Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte da parte dei caseifici.

Caratteristiche fisiche: Parallelepipedo di diversa grammatura (8-1000 g).

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

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

Denominazione: BURRO DI MONTAGNA

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

Definizione: Burro da affioramento.

Materie prime: Panna da affioramento.

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

Descrizione sensoriale: Gusto intenso rispetto al burro industriale.

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

Denominazione: CADOLET DI CAPRA

Territorio: Valle Camonica (BS)

Definizione: Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda, a breve stagionatura.

Materie prime: Latte di capra, caglio e sale.

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

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

Tecnica 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 giorni.

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 g.

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

Tecnica 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 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 – rigrato 2 o 3 volte – stagionatura: fresco 3 g, 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 g. Lunghessa 10 cm.

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

Tecnica 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 spezzatura – avvolgimento in carta pergamena – confezionamento.

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

Denominazione: CASORETTA

Territorio: Val d'Intelvi (CO)

Definizione: Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura.

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

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

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

Tecnica 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 20 × 20, scalzo 4,5 cm. Peso 250 g + 1 kg.

Descrizione sensoriale: Latteo, leggermente acidulo-amarognolo, consistenza morbida.

Tecnica produzione: Latte pastorizzato + lattoinnesto naturale – aggiunta caglio – coagulazione – rottura coagulo – riempimento stampi – stufatura – rivoltamenti – posizionamento in salamoia per 1 h – confezionamento.

Denominazione: FATULÌ

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 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. Stagionato: più marcato, piccante, amarognolo.

Tecnica 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). Stagionato 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

Denominazione: FIURÌ 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 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 fiurito 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 Regione 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 produzione: Latte vaccino, pastorizzazione, innesto di lattococchi mesofili, coagulazione a 30-35 °C per 25-35', pressatura per lo spurgo del siero, aggiunta sale, immersione in salamoia, stagionatura a 8-10 °C per 40-60 giorni.

Denominazione: FORMAGGELLA 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 g a 1 kg.

Descrizione sensoriale: sapore dolce e delicato a consistenza molle.

Tecnica 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 giorni.

Denominazione: FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA

Territorio: Val Brembana

Definizione: Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a media-lunga stagionatura.

Materie prime: Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1,5-2 kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.

Descrizione sensoriale: Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a volte è leggermente acidulo per difetti di produzione.

Tecnica 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 diam. 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 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 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 giorni, ma a volte si protrae fino a 60 giorni.

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 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 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 produzione: La produzione tradizionale dice di utilizzare il latte crudo, appena munto, al quale 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 fino ai 40 giorni.

Denominazione: FORMAGGELLA TREMOSINE

Territorio: Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano

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

Materie prime: Latte, fermenti lattici, sale e caglio.

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

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato, leggermente salato.

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

Denominazione: FORMAGGIO D'ALPE GRASSO

Territorio: Tutto il territorio montano della Regione Lombardia.

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

Materie prime: Latte, sale e caglio.

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

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

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

Denominazione: FORMAGGIO D'ALPE MISTO

Territorio: Alpeggi delle province lombarde

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

Materie prime: Latte vaccino e caprino, sale e caglio.

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

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

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

Denominazione: FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO

Territorio: Tutti i territori montani della Regione Lombardia.

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

Materie prime: Latte, caglio e sale.

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

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

Tecnica produzione: Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38 °C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42 °C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare. La salatura dura circa una settimana, salando a secco giorno sì e giorno no. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Denominazione: FORMAGGIO VAL SERIANA

Territorio: Valle Seriana

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

Materie prime: Latte, caglio e sale.

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

Descrizione sensoriale: Dolce, profumato e delicato.

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

Denominazione: FORMAI DE LIVIGNO

Territorio: Comune di Livigno

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

Materie prime: Latte semigrasso, caglio, sale.

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

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

Tecnica 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 ri-

scaldamento a 38+40 °C. Estrazione dal siero e messo in fasciere. Salato in salamoia. Stagionatura minimo 60 giorni. Individuabile per la marchiatura esterna: «Livigno».

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 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 fasciere. Il formaggio viene a questo punto pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura 1 anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

Denominazione: GRANONE LODIGIANO

Territorio: Provincia di Lodi

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 produzione: Latte di 2 mungiture – scrematura – aggiunta caglio – 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 2 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.

Tecnica 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 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 fasciera 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: 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.

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 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. Peso circa 3 kg.

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino.

Tecnica 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 produzione: Scrematura del latte, aggiunta caglio, coagulazione, rottura cagliata, cottura 38+40 °C; estrazione cagliata, messa in fasciera, pressatura, salatura, maturazione superiore a 30 giorni.

Denominazione: MAGRO DI PIATTA

Territorio: Val d'Ambro

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 d'alpeggio e la lavorazione e la stagionatura artigianali.

Tecnica produzione: Scrematura del latte – aggiunta caglio – coagulazione – rottura cagliata – cottura a 38+40 °C – estrazione cagliata – messa in fasciera – pressatura – salatura – stagionatura superiore a 45 giorni.

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 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 – separazione coagulo per affioramento – posto in tela a forma di calza – asciugatura – attorcigliato in alto – riposo per 24 ore – avvolto fresco in foglia vegetale – stagionato per 2 mesi – può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.

Denominazione: MASCARPONE ARTIGIANALE

Territorio: Pianura padana (in particolare Provincia di Lodi)

Definizione: Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna.

Materie prime: Panna e acido citrico.

Caratteristiche fisiche: Consistenza cremosa.

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

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

Denominazione: MATUSC

Territorio: Albaredo, Bassa-Media Valtellina

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

Materie prime: Latte, caglio, sale.

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

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

Tecnica 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: MOTELÌ

Territorio: Valle Camonica (BS)

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

Materie prime: Latte di capra, caglio, sale.

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

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

Tecnica produzione: Viene prodotto con 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 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 Lombardia.

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 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 Lombardia.

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

Denominazione: RICOTTA ARTIGIANALE

Territorio: Tutta la Lombardia

Definizione: Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino.

Materie prime: Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale.

Caratteristiche fisiche: Crema, forma in base alla confezione.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato, colore bianco latte.

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

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 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 giorni.

Denominazione: ROBIOLA DELLA VALSASSINA

Territorio: Valsassina (LC)

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.

Materie prime: Latte vaccino, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: È 1/4 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 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 24 h 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: SALVA CREMASCO

Territorio: Provincie di CR, BS, BG.

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga.

Materie prime: Latte, caglio, sale e fermenti lattici.

Caratteristiche fisiche: A forma di parallelepipedo a base quadrata, scalzo di 12-18 cm, lato di circa 20 cm, peso di circa 3-4.5 kg. La pasta si presenta di colore bianco, compatta e friabile. La crosta ha un colore scuro.

Descrizione sensoriale: Sapore leggermente acidulo, odore caratteristico, aromatico.

Tecnica produzione: Il latte utilizzato è solitamente scremato, anche se qualcuno usa il latte intero. Oggi si pastorizza e si innesca con batteri lattici. Si utilizza il latte alla temperatura di circa 37-38 °C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con una rottura delicata fino alla dimensione di nocciola. Si estrae mettendo nelle forme ed una volta spurgato il siero si procede con la salatura che si può attuare a secco, come si faceva un tempo, o in salamoia, come si fa oggi. La stagionatura si protrae per almeno 60 giorni, ma è un prodotto che andrebbe stagionato 6-8 mesi.

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 pò più grande.

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

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

Denominazione: SEMUDA

Territorio: Alto Lario Occidentale (CO)

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

Materie prime: Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Peso 2+3 kg, diametro 30 cm per 8 di

scalzo. Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.

Descrizione sensoriale: Morbido, poco occhiato, pasta chiara.

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

Denominazione: SILTER

Territorio: Valle Camonica

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta semicotta, stagionato.

Materie prime: Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 35-45 cm, scalzo 10-15 cm. Il prodotto si presenta di colore marroncino, con pasta giallognola, compatta.

Descrizione sensoriale: Gusto da delicato a intenso, con profumo diverso a seconda dell'alimentazione degli animali.

Tecnica produzione: Viene prodotto tradizionalmente con il latte crudo di due mungiture, la prima delle quali ha riposato per 12 h e viene scremata manualmente. La massa viene poi scaldata 36-38 °C; a questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare fino alla formazione del coagulo. Si agisce poi con lo «spino» rompendo il coagulo fino alle dimensioni di grano di riso, scaldando contemporaneamente il tutto fino a circa 42-46 °C. A questo punto si lascia depositare la cagliata sul fondo e si estrae mettendo in fascera. La fase di spurgo si protrae per circa 24 h. La salatura si attua a secco ed inizia dopo qualche giorno. Stagionatura: 6, 12+24 mesi.

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 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 muffa 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 produzione: La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35 °C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. Una volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39 °C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola. Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono

liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24 h 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

Territorio: Valsassina (LC)

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, gessato nel sottocrosta, a media stagionatura.

Materie prime: Latte vaccino, sale, caglio.

Caratteristiche fisiche: Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso 1300÷1500 g.

Descrizione sensoriale: Pasta liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

Tecnica produzione: Latte intero appena munto – cagliata – primo taglio dopo 35÷40 minuti – rivoltamento dopo 5 minuti – taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon. Prima salatura in superficie. Stoccaggio. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spurgo siero; si ripete più volte l'operazione. Dopo 15÷20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale), stagionato da 30 giorni fino a 2 mesi.

Denominazione: STRACCHINO OROBICO

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura.

Materie prime: Latte intero, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso circa 1,5 kg, colore bianco; lato circa 18-20 cm, scalzo circa 4 cm.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, profuma di latte. La consistenza tende al gessoso-asciutto.

Tecnica produzione: Si produceva con latte intero appena munto, o scaldato a 35 °C se non è possibile lavorarlo appena munto. A questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 30 min. fino alla formazione del coagulo. A questo punto si agisce rompendo delicatamente la massa fino alla dimensione di nocciola senza far scendere la temperatura al di sotto dei 35 °C. Si estrae raccogliendo la pasta con fazzoletti di lino e si pone con il lino nelle fascere quadrate e si lascia spurgare per qualche minuto. Poi si toglie il lino e si sala a secco (a circa un'ora dalla produzione) con sale grosso su entrambe le facce. Si lascia maturare per circa 15 giorni ed è pronto per il consumo. Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero, oggi è ovviamente improponibile igienicamente.

Denominazione: STRACCHINO TIPICO

Territorio: Provincia di Lecco

Definizione: Formaggio da latte vaccino, molle, tipicamente d'alpeggio, a media stagionatura.

Materie prime: Latte vaccino, sale, caglio.

Caratteristiche fisiche: Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale: Pasta liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

Tecnica produzione: Latte intero appena munto – cagliata – primo taglio dopo 35÷40 minuti – rivoltamento dopo 5 minuti – taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nylon. 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti. Prima salatura in superficie. Stoccaggio a 5÷6 °C in grotta. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spostamento in casse con teli in cotone per spurgo siero; si ripete più volte l'operazione. Dopo 15÷20 giorni di salinatura (strofinamento con acqua e sale). Pronto dopo stagionatura, che va da 30 giorni fino a 2 mesi

Denominazione: STRACHET

Territorio: Val Camonica, Val Trompia, Savore

Definizione: Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura

Materie prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile

perché la pasta si taglia con il coltello e quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1,2-1,5 kg.

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

Tecnica produzione: Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, 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: STRACHITUNT

Territorio: Valle Brembana, Val Taleggio (BG)

Definizione: Stracchino rotondo. Formaggio da latte intero di vacca, crudo, a due paste, erborinato a stagionatura media.

Materie prime: Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica a facce piane, diametro 25 cm, scalzo 15-18 cm. Peso di circa 6 kg pasta compatta con strie cremose nel sottocrosta, piccole occhiature irregolari. Crosta rugosa giallognolo grigiastria. La pasta è biancastra con venature verde-blu.

Descrizione sensoriale: Gusto variabile a seconda della stagionatura da dolce a piccante.

Tecnica produzione: La produzione della strachitunt si ottiene con la lavorazione di due mungiture separate. Entrambe le lavorazioni prevedono latte intero e crudo, sono identiche ma attuate a distanza di 12 h una dall'altra. Le lavorazioni prevedono il riscaldamento del latte a 30 °C ed aggiunta di caglio liquido di vitello (vi può essere aggiunta di innesto naturale o selezionato). Si lascia lavorare per circa 60 min. e quindi si interviene con una rottura grossolana del coagulo. Si estrae e si mette in fascera. La mattina successiva, completata la seconda produzione si pone a sgocciolare per circa 30 min., poi si tagliano delle fette di alcuni centimetri dal formaggio della sera precedente, che era stato messo a gocciolare a circa 18 °C, e si alternano con la pasta del formaggio appena prodotto. Si procede così formando più strati. Formato il prodotto finale si agisce con stufatura a 21 °C o più e con stagionatura da 10 °C fino a 4 °C, con esecuzione della foratura con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo dopo circa 30 giorni. La salatura si fa a secco per 6 giorni circa. La stagionatura si protrae per circa 3 mesi.

Denominazione: TOMBEA

Territorio: Magasa, Valvestino

Definizione: Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, stagionato.

Materie prime: Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 kg; diametro 35 cm e scalzo 12 cm circa.

Descrizione sensoriale: Dolce, con un retrogusto amarognolo ed una punta di acido.

Tecnica produzione: Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, a seconda del quantitativo disponibile (quindi 36-24-12 h), lo si screma con la «spanarola» (a mano) e lo si scalda a 24-25 °C e vi si aggiunge il caglio. Ovviamente il quantitativo è molto più consistente del normale per la bassa temperatura adottata. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37 °C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi.

Denominazione: TORTA OROBICA

Territorio: Provincia di Bergamo

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

Materie prime: Latte, caglio, sale.

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

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

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

Denominazione: VALTELLINA SCIMUDIN

Territorio: Provincia di Sondrio, originario di Bormio

Definizione: Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle.

Materie prime: Latte, caglio, sale

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

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

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

Denominazione: ZINCARLIN

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

Definizione: Ricotta aromatizzata.

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

Caratteristiche fisiche: Ricotta più o meno grande. Peso: 250÷3500 g.

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

Tecnica produzione: Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprando 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.

Categoria MIELE

Denominazione: MIELE

Territorio: Tutta la Regione Lombardia.

Definizione: Sostanza zuccherina prodotta dalle api.

Materie prime: Nettare di fiori, melata.

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

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

Tecnica produzione: La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase «umana», perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle celle (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.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: AMARENE D'USCHIONE

Territorio: Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)

Definizione: Amarene con potatura dell'albero particolare.

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

Descrizione sensoriale: Frutto dolce, polpa compatta.

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

Denominazione: ASPARAGO DI CILAVEGNA

Territorio: Lomellina

Definizione: Asparago bianco con la punta rosa pastello.

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

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e delicato.

Tecnica produzione: Semina piantine nelle asparagie (fossi profondi) – dopo 3 anni, raccolta.

Denominazione: ASPARAGO DI MEZZAGO

Territorio: Brianza: Mezzago

Definizione: Asparago

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

Descrizione sensoriale: Colore bianco con la punta rosa.

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

Denominazione: CASTAGNE SECCHIE

Territorio: Valtellina e Valchiavenna

Definizione: Castagne secche di varie dimensioni.

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

Caratteristiche fisiche: Castagne essiccate, private della «buccia».

Descrizione sensoriale: Dolce, coriaceo, color bianco o biondo.

Tecnica produzione: Le castagne sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla agra (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: CIPOLLA DI SERMIDE

Territorio: Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano

Definizione: Cipolla di colore giallo paglierino.

Caratteristiche fisiche: Forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso 120-150 g.

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

Tecnica produzione: Semina in autunno – raccolta in luglio.

Denominazione: CIPOLLA ROSSA

Territorio: Lomellina – Breme

Definizione: Cipolla rossa.

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

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso.

Tecnica 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: È una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino a 5 kg.

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

Tecnica produzione: La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con l'aromatizzazione 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: 380-400 g.

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

Tecnica 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 Gambolo e comuni limitrofi

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

Materie prime: seme originario selezionato.

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

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

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

Denominazione: MARRONI DI SANTA CROCE

Territorio: Valchiavenna

Definizione: Castagne della specie Castanea Sativa varietà Mill.

Materie prime: Castagne.

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

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

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

Denominazione: MELONE DI CASTELIDONE

Territorio: Casteldidone e comuni limitrofi

Definizione: Melone

Materie prime: Melone Cv. Harper, Super Market

Caratteristiche fisiche: Peso circa 1,5 kg; due tipologie: la prima ha una retinatura regolare ed evidente, la seconda ha una retinatura più piccola e presenta strisce verdi in senso verticale. Colore salmone per polpa di entrambe.

Descrizione sensoriale: Dolce, fresco e delicato.

Tecnica produzione: I semi vengono normalmente acquistati e sono di due tipologie: l'Harper ed il Super Market. Oltre a questi semi si acquistano dei semi di piantine porta-innesto, che sono particolarmente resistenti agli attacchi di fitofagi. Questi, sia i porta-innesto che gli Harper e i Super Market, si seminano in serra a letto caldo, 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 giorni per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Denominazione: MELONE DI VIADANA

Territorio: Basso Mantovano

Definizione: Melone giallo

Materie prime: Melone (vari ibridi) retato con solcatura verde.

Caratteristiche fisiche: Peponide del peso medio di 1 kg circa. Retato, di forma allungata.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e caratteristico. Colore: buccia giallo paglierino, striata di verde, polpa arancione intenso.

Tecnica produzione: Semina in serra o pieno campo – trapianto (marzo-aprile) – irrigazione, sarchiatura, maturazione – raccolta (giugno-agosto) – spazzolatura – calibratura.

Denominazione: MOSTARDA DI CREMONA

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Frutta candita in sciroppo di zucchero senapata.

Materie prime: Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape.

Caratteristiche fisiche: Frutta intera in sciroppo.

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

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

Denominazione: MOSTARDA DI MANTOVA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Frutta conservata

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

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

Descrizione sensoriale: Sapore di frutta un po' piccante.

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

Denominazione: PATATE DI CAMPODOLCINO

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

Definizione: Patate tardive, di montagna.

Caratteristiche fisiche: Patate di pezzatura medio-piccola.

Descrizione sensoriale: Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra.

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

Denominazione: PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE

Territorio: Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate

Definizione: Pesche sciroppate.

Materie prime: Pesche, acqua e zucchero.

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

Descrizione sensoriale: Sapore dolce, acidità scarsa e buon aroma.

Tecnica produzione: Le pesche raccolte sono lavate, tagliate in due parti una più grande e una più piccola e denocciolate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e ste-

rilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.

Denominazione: RADICI DI SONCINO

Territorio: Soncino

Definizione: Insalata.

Materie prime: seme di soncino

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

Descrizione sensoriale: leggermente amarognola, inodore.

Tecnica produzione: Semina in pieno campo, mondata e diradamento, raccolta, lavaggio, confezionamento.

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

Denominazione: TARTUFO

Territorio: Provincia di Pavia

Definizione: Fungo ipogeo.

Caratteristiche fisiche: Forma globosa, tondeggiante. Peso: variabile da pochi grammi al kg.

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

Tecnica produzione: Crescita in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre.

Denominazione: TARTUFO NERO

Territorio: Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

Definizione: Fungo ipogeo.

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

Descrizione sensoriale: In funzione della varietà, ha un gusto da delicato e dolce a amarognolo. Il profumo è intenso.

Tecnica 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 insemminazione 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 tartufaia (da maggio fino a marzo) che in natura (da agosto fino a febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da «trifole» (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

Denominazione: ZUCCA MANTOVANA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Ortaggio

Materie prime: Zucca (*Cucurbita maxima* – varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese – *Cucurbita moschata* – Delica).

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

Descrizione sensoriale: Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

Tecnica produzione: Semina ad aprile – sarchiatura, diserbo

– irrigazioni – maturazione in estate – raccolta fine settembre-ottobre.

Categoria PASTE FRESCHE

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 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: CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Pasta fresca ripiena.

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

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

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

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

Denominazione: 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 produzione: Cottura zucca – raffreddamento – setacciatura – aggiunta farina – rovesciamento su un tagliere – raffreddamento – formatura gnocchi.

Denominazione: MARUBINI

Territorio: Provincia di Cremona, 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 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: PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Territorio: Valtellina, Valchiavenna

Definizione: Tagliatella di varia dimensione, a nido o matassa.

Materie prime: Tradizionalmente farina di grano tenero tipo 00, oggi è più utilizzata la semola di grano duro; farina di grano saraceno, acqua, sale.

Caratteristiche fisiche: Tagliatella di colore scuro.

Descrizione sensoriale: Aroma tipico del grano saraceno.

Tecnica produzione: Impasto degli ingredienti, tiratura della sfoglia per prodotto fresco o estrusione per quello industriale, formatura-trafilatura con taglio, essiccazione, confezionamento.

Denominazione: SCARPINOCC

Territorio: Comune di Parre

Definizione: Pasta fresca ripiena.

Materie prime: Pasta: 5 uova/kg di farina 00, acqua e sale. Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio e prezzemolo tritati finemente, spezie varie.

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 5-6 cm. Altezza 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.

Descrizione sensoriale: Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.

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

Denominazione: TORTELLI CREMASCHI

Territorio: Crema e zone limitrofe

Definizione: Pasta fresca ripiena.

Materie prime: Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale. Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciropata.

Caratteristiche fisiche: Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.

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

Tecnica 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 cappette dei tortelli cremaschi.

Denominazione: TORTELLI DI ZUCCA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Pasta fresca ripiena.

Materie prime: Pasta: farina 00, uova; ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pane grattugiato, 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 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 grattugiato, grana.

Denominazione: TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

Territorio: Provincia di Mantova

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

Materie prime: Per il ripieno: erbette, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale. Pasta: farina, uova

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

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

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

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

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, noccioline, 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 noccioline e burro; sapore di burro, mandorle, noccioline.

Tecnica 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 20 g.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance.

Tecnica 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: Noccioline tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato.

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

Descrizione sensoriale: Colore: nocciola chiaro; sapore: dolce; odore: noccioline tostate.

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

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, vanillina.

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 produzione: Lievitazione naturale – rinfresco per tre volte. Al primo impasto si aggiunge una percentuale del burro e tuorlo d'uovo – 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 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 ester-

no, 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 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 con frutta.

Materie prime: Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette.

Caratteristiche fisiche: Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 g.

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

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

Denominazione: BUNBUNENN

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Biscotti frollini secchi

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

Caratteristiche fisiche: Forma fantasia. Peso 10 g circa, friabile.

Descrizione sensoriale: sapore: dolce; colore: noccioia chiaro; odore: di pasta frolla e in funzione dell'aroma usato.

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

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 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 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 di burro.

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

Denominazione: CARCENT

Territorio: Comune di Livigno

Definizione: Pane tipico di Livigno

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

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

Descrizione sensoriale: Gusto amaragnolo delle rape, colore nocciola.

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

Denominazione: CAVIADINI

Territorio: Valsassina

Definizione: Biscotti ricoperti di granella di zucchero.

Materie prime: Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina.

Caratteristiche fisiche: A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8 x 6 cm. Peso circa 5 g.

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

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

Denominazione: CROCCANTE

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato.

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

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

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

Tecnica produzione: Cottura/fusione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocciole, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento, porzionamento.

Denominazione: CUPETA

Territorio: Valtellina (SO)

Definizione: Cialde farcite con miele e noci.

Materie prime: Miele vergine, noci, ostie.

Caratteristiche fisiche: Altezza 10+15 mm, rettangoli di 5 x 6 cm.

Descrizione sensoriale: Dolce con note del miele e delle noci.

Tecnica produzione: Impasto di miele e noci – steso fra due ostie – porzionamento.

Denominazione: FOCACCIA DI GORDONA

Territorio: Comune di Gordona

Definizione: Focaccia salata.

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

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

Descrizione sensoriale: Focaccia morbida, salata consumata calda o fredda.

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

Denominazione: FRITTELLA

Territorio: Provincia di Pavia

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

Materie prime: Farina, zucchero, lievito, scorza di limone.

Caratteristiche fisiche: Forma irregolare, sferica.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di fritto.

Tecnica produzione: Preparazione pasta – frittura in olio per 6-7 minuti – eventuale farcitura con crema pasticceria.

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

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 (bicarbonato d'ammonio).

Caratteristiche fisiche: Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnotella), 22 x 15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.

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

Tecnica 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 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 produzione: Preparazione impasto – dopo 6 h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) – dopo 3 h aggiunta acqua, farina, sale – formatura – lievitazione senza umidità – cottura in forno per 1,5 h. 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 produzione: Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

Denominazione: PAN DA COOL

Territorio: Comune di Livigno

Definizione: Pane bianco con aggiunta di colostro.

Materie prime: Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale.

Caratteristiche fisiche: Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200÷250 g.

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

Tecnica 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 SEGALÉ

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 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 Lecco, Como, Milano.

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 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: Province di Pavia e Milano

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

Materie prime: Farina di frumento, lievito, sale e acqua.

Caratteristiche fisiche: Peso: 30-40 g. Forma varia.

Descrizione sensoriale: Sapore di pane croccante.

Tecnica 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 produzione: Preparazione primo impasto (farina+acqua + pasta giorno prima) – dopo 6 h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) – dopo 3 h 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 produzione: Impasto con farina di grano – lievitazione – aggiunta farina di riso, sale, lievito, olio – riposo 30' – formatura – riposo 1 h – 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, rum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda. Peso da 80 a 1000 g.

Descrizione sensoriale: Sapore di liquore e cioccolato.

Tecnica produzione: Pan di Spagna al cacao – imbeviture di rum – 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 produzione: Impasto – formatura – lievitazione 20 min. – cottura a forno aperto.

Denominazione: PANE MISTURA

Territorio: Provincia Pavia

Definizione: Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco.

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

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

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

Tecnica produzione: Impasto – formatura – lievitazione 30 min. – cottura a forno aperto.

Denominazione: PANETTONE DI MILANO

Territorio: Milano e Provincia

Definizione: Dolce tipico milanese a lievitazione naturale.

Materie prime: Farina 00, zucchero, burro, burro di cacao (non meno del 10%), tuorli, acqua, uva sultanina (non meno del 20%), arancia candita, cedro candito, lievito naturale. (Facoltativi: miele, sale, malto, vaniglia e aromi naturali).

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica con il taglio a croce. Peso da 0,500 a 2 kg.

Descrizione sensoriale: Dolce soffice dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia).

Tecnica produzione: Preparazione con lievito naturale – 3 impasti – aggiunta ingredienti – formatura – spezzatura – deposizione nei pirottini – lievitazione finale – cottura – raffreddamento – confezionamento.

Denominazione: PANUN

Territorio: Valtellina (SO)

Definizione: Pane dolce e farcito.

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

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

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

Tecnica produzione: Impasto del pan di segale – si amalgama la frutta – formatura – cottura con tempo maggiore di 30 min. verso fine infornata.

Denominazione: PAZIENTINI

Territorio: Pavia e Provincia

Definizione: Piccoli biscotti a forma di bastoncini.

Materie prime: Farina, zucchero a velo, albume.

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 2-4 cm.

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

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

Denominazione: PESCE D'APRILE

Territorio: Pavia

Definizione: Dolce farcito e decorato, a forma di pesce.

Materie prime: Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rum, pasta di mandorle.

Caratteristiche fisiche: Forma di pesce lungo 1 m. Peso: 15 kg, venduto normalmente a tranci.

Descrizione sensoriale: Gusto molto ricco di liquore e di marmellata.

Tecnica produzione: 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).

Denominazione: POLENTA E UCCELLI DOLCE

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano.

Materie prime: Per il pan di Spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, lievito. Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curacao.

Caratteristiche fisiche: Forma a semicerchio; peso variabile, anche monoporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.

Tecnica produzione: Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120 °C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200 °C per circa 25 min., si taglia a metà la semisfera di pan di Spagna, si bagna leggermente con curacao e si farsisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricompone la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternando-

li con «pancetta» di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa.

Denominazione: RESTA

Territorio: Como

Definizione: Dolce lievitato simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro.

Materie prime: Farina, zucchero, uova, lievito naturale, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma. All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido tanninico).

Caratteristiche fisiche: Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg.

Descrizione sensoriale: Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

Tecnica produzione: Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12 h – Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita – dopo altre 6 h secondo impasto – spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna – in teglia per 4 h di lievitazione – taglio longitudinale e trasversale con lama – lucidatura con tuorlo – in forno a 160-180 °C per circa 1 h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 90 kg di prodotto finito).

Denominazione: RICCIOLINO

Territorio: Mantova e Provincia

Definizione: Biscotto.

Materie prime: Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.

Caratteristiche fisiche: Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e di burro.

Tecnica produzione: Miscela e impasto ingredienti – formatura – cottura – raffreddamento.

Denominazione: SBRISSOLONA

Territorio: Territorio della Provincia di Mantova

Definizione: Dolce da forno.

Materie prime: Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.

Caratteristiche fisiche: Rotonda di dimensioni varie. Peso 500 g.

Descrizione sensoriale: Sapore di mandorle e di burro. Friabile.

Tecnica produzione: Tritatura mandorle – miscelazione di tutti gli ingredienti – impasto – formatura in stampi senza schiacciare – aggiunta zucchero – cottura per 20 min. a 250 °C – raffreddamento.

Denominazione: SCHIACCIATINA

Territorio: Basso mantovano

Definizione: Prodotto da forno.

Materie prime: Acqua, farina, sale, strutto.

Caratteristiche fisiche: Forma rettangolare, venduta a pezzi.

Descrizione sensoriale: Sapore di strutto e di crosta di pane, consistenza croccante.

Tecnica produzione: Impasto con acqua, sale, farina 0 e strutto – tiratura impasto sottile sulla teglia – cottura.

Denominazione: SPONGARDA DI CREMA

Territorio: Crema e cremasco

Definizione: Dolce a base di miele e frutta secca.

Materie prime: Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.

Caratteristiche fisiche: Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di 2 cm circa.

Descrizione sensoriale: Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.

Tecnica produzione: Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti – cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

Denominazione: TIROT

Territorio: Basso mantovano (Felonica e Sermide)

Definizione: Schiacciatina con cipolle.

Materie prime: Farina bianca tipo «0», cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.

Caratteristiche fisiche: Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.

Descrizione sensoriale: Gusto di pane e di cipolle cotte. Colore dorato e paglierino. Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.

Tecnica produzione: Impasto di acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio – aggiunta cipolle crude tagliate a fette – tiratura impasto sottile sulla teglia – lievitazione – cottura.

Denominazione: TORRONE DI CREMONA

Territorio: In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.

Definizione: Dolce di mandorle e miele.

Materie prime: Miele, zucchero, sciropo di zucchero invertito, mandorle o nocciole, albume d'uovo, aromi naturali, ostie, sciropo di glucosio, amido. Cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.

Caratteristiche fisiche: Stecche e tavolette a sezione rettangolare, pezzatura da 8-9 g a 400 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, con sapore di mandorla.

Consistenza: duro e friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero.

Tecnica produzione: Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale viene aggiunto zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.

Denominazione: TORTA BERTOLINA

Territorio: Crema e cremasco

Definizione: Dolce lievitato con uva fragola.

Materie prime: Farina 0, farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).

Caratteristiche fisiche: Cilindrica, peso circa 1,5 kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco, ma si vede una crosta bucherellata e non uniforme e liscia perché l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri.

Descrizione sensoriale: Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.

Tecnica produzione: Viene prodotta con un 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

Territorio: Bergamo e Provincia

Definizione: Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco.

Materie prime: Farina, burro, zucchero, zucchero a velo, uova (tuorli e albumi), albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.

Caratteristiche fisiche: Forma di ciambella, color dorato, con zucchero al velo in superficie. Peso di circa 1 kg. Pasta interna giallo dorato.

Descrizione sensoriale: Delicata, molto gradevole.

Tecnica produzione: Si prepara come una normale ciambella, lavorando il burro con una parte di zucchero (circa l'85%), a questo si aggiungono i tuorli 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 restante 15%) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto a quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. Si aggiunge la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere infornato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180 °C per circa 40 min. Una volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.

Denominazione: TORTA DEL PARADISO

Territorio: Provincia di Pavia e di Mantova

Definizione: Torta tipica della tradizione di Pavia e di Mantova.

Materie prime: Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.

Caratteristiche fisiche: Tonda di diverse dimensioni da 10 a 38 cm di diametro. Peso da 50 g (snack) sino a 2 kg.

Descrizione sensoriale: Intenso sapore di burro.

Tecnica produzione: Dosatura e miscelazione di burro, zucchero ed uova – aggiunta farina e fecola setacciata – impasto soffice ma sostenuto – cottura – asciugatura una giornata – confezionamento in carta alluminio. Si guarnisce con zucchero a velo.

Denominazione: TORTA DI FIORETTO

Territorio: Valchiavenna (SO)

Definizione: Focaccia dolce.

Materie prime: Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico).

Caratteristiche fisiche: Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura.

Descrizione sensoriale: Crosta di colore dorato scura, esterno guarnito con zucchero, burro e semi di fioretto; pasta bianca; sapore caratteristico delle tre componenti principali (fioretto, burro, dolce).

Tecnica produzione: Impasto a mano: pasta da pane sul tavolo, al centro metto burro, zucchero, uova e impasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25 °C per 40 min. oppure a 28 °C per 20 min. Sforellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi) – Seconda lievitazione – In forno a 240 °C per circa 15 min. Sforata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

Denominazione: TORTA DI GRANO SARACENO

Territorio: Valtellina (SO)

Definizione: Torta casalinga.

Materie prime: Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata.

Caratteristiche fisiche: Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o rettangolare; peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura, colore scuro.

Tecnica produzione: Miscelazione ingredienti e impasto, cottura in stampo a 180 °C per 40 minuti. Farcitura con confettura (albicocche, sambuco).

Denominazione: TORTA DI LATTE

Territorio: Brianza (MI, LC)

Definizione: Torta ad impasto molle a base di pane.

Materie prime: Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero.

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma «a campana»).

Descrizione sensoriale: Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro.

Tecnica produzione: Pane e latte in ammollo per 2-3 h – mescolatura ingredienti – aggiunta pinoli, uvetta e cacao – cottura.

Denominazione: TORTA DI MANDORLE

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata.

Materie prime: Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara.

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, diametro 25-30 cm, peso 1 kg circa.

Descrizione sensoriale: colore: nocciola con bianco sopra; sapore: mandorle leggermente sull'amaro; odore: mandorla.

Tecnica produzione: Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170 °C x 40 min.

Denominazione: TORTA DI S. BIAGIO

Territorio: Provincia di Mantova – Cavriana

Definizione: Dolce da forno.

Materie prime: Pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone. Ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente.

Caratteristiche fisiche: Forma circolare, non lievitata, consistenza friabile, sulla superficie presenta il ripieno di mandorle e cioccolato fra strisce di pasta che disegnano dei rombi.

Descrizione sensoriale: Sapore e odore di mandorle e cioccolato fondente.

Tecnica produzione: Preparare il fondo della tortiera con 2/3 della pasta, farcire col ripieno preparato con le mandorle tritate e gli altri ingredienti amalgamati fra loro, coprire col resto della pasta tagliata a striscioline. Cottura in forno.

Denominazione: TORTA DI TAGLIATELLE

Territorio: Mantova

Definizione: Dolce di mandorle.

Materie prime: Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce; (facoltativo: farina di mandorle, farina di noccioline).

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle.

Descrizione sensoriale: Sapore di mandorle, di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.

Tecnica produzione: Impasto farina con uova, zucchero e vaniglia – tiratura tagliatelle – infarinatura stampo – strati di tagliatelle – cottura a 160 °C per 45 min. – raffreddamento.

Denominazione: TORTA MANTOVANA

Territorio: Provincia di Mantova

Definizione: Dolce da forno, pasticceria.

Materie prime: Fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito vanigliato, pinoli.

Caratteristiche fisiche: Forma circolare, alta circa 2 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro.

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

Denominazione: TORTA SBRISOLONA

Territorio: Provincia di Cremona

Definizione: Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli

Materie prime: Farina bianca tipo 0, fumetto, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata.

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata o rettangolare variabile, Spessore: 2,5 cm. Peso porzione: 80-100 g. Friabile.

Descrizione sensoriale: Colore: nocciola chiaro; odore: aromatico, misto di zucchero e limone; sapore: dolce

Tecnica produzione: Impasto tipo frolla, stesura in teglia, presatura, porzionatura leggera, cottura a 170 °C per 40-45 min., porzionatura finale.

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 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 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 si lascia lievitare 25-30 °C, ricoprendo con un canovaccio umido per non far 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: 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 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 PRODOTTI ITTICI

Denominazione: ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA

Territorio: Laghi della Provincia di Brescia.

Definizione: Pesce essiccato conservato in salamoia.

Materie prime: Alborelle e sale.

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

Descrizione sensoriale: Gusto molto intenso, salato e forte.

Tecnica produzione: La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia aerazione 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

Territorio: Lenno

Definizione: Conserva di pesce salata e/o affumicata.

Materie prime: Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale.

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

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

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

Denominazione: MISSOLTINO

Territorio: Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione: Conserva di pesce salata ed essiccata.

Materie prime: Agone, sale, alloro.

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

Descrizione sensoriale: Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente.

Tecnica produzione: Desquamazione; salamoia (% di sale 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

Territorio: Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione: Conserva di pesce.

Materie prime: Pigo, sale.

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

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

Tecnica 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.

