

D.G. Agricoltura

D.d.u.o. 5 aprile 2018 - n. 4779

Tredicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia

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

Visti:

- il decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituendo l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di seguito denominato «Elenco»;
- il decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali n. 350 dell'8 settembre 1999 che stabilisce le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore a venticinque anni e prevedendo all'articolo 2, a cura delle Regioni, l'invio dell'Elenco e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, per il successivo inserimento nell'elenco nazionale;
- il decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 luglio 2000 «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;
- le Circolari ministeriali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000 che stabiliscono che le Regioni aggiornino l'Elenco dei prodotti tradizionali, ovvero i prodotti destinati all'alimentazione umana indicati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2081/92 e successive modifiche, non già registrati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta);
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e 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;
- il Decreto della Direzione Generale Sanità di Regione Lombardia del 6 marzo 2006 che prevede «Concessione di deroghe al Regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali ai sensi del Regolamento (CE) n. 2074/2005», con riferimento ai locali, ai materiali, alle superfici che possono venire a contatto con i prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;
- la deliberazione Giunta regionale n. VII/17477 del 17 maggio 2004 «Approvazione delle procedure per la tenuta dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia», modificata con Delibera Giunta Regionale n. VIII/5425 del 26 settembre 2007 prevedendo di aggiornare le successive revisioni tramite decreto del dirigente dell'Unità Organizzativa della Direzione Generale Agricoltura;
- il decreto del direttore generale Agricoltura n. 8969 del 28 maggio 2004 «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia: approvazione della modulistica per le richieste di inserimento o modifica»;

Richiamati i Decreti dirigenziali di Unità Organizzativa che aggiornano l'Elenco annualmente e, in ultimo, il decreto n. 3597 del 31 marzo 2017, pubblicato sul BURL Serie Ordinaria n. 14 del 6 aprile 2017, con il quale è stata approvata la Dodicesima revisione dell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di Regione Lombardia;

Preso atto che nel 2017 non sono pervenute richieste di inserimento di nuovi prodotti nell'Elenco regionale dei prodotti tradi-

zionali, né sono state riconosciute nuove produzioni DOP o IGP della Regione Lombardia;

Preso atto, altresì:

- della richiesta di modifica della scheda tecnica del prodotto tradizionale «Panettone di Milano» presentata dalla ditta Vergani S.R.L. di Milano all'UTR Città Metropolitana il 11 ottobre 2017, prot. AE07.2017.0022124, e della successiva nota integrativa del 21 dicembre 2017, prot. AE07.2017.0026163;
- del parere favorevole dell'U.T.R. Città Metropolitana, pervenuto il 22 dicembre 2017, prot. n. M1.2017.0105935, relativo all'aggiornamento richiesto che risulta corredato da documentazione idonea e completa;

Ritenuto, pertanto, necessario:

- aggiornare e approvare la scheda tecnica del prodotto tradizionale «Panettone di Milano», Allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le modifiche proposte dalla ditta Vergani s.r.l.;
- approvare la Tredicesima revisione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, Allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, che non contempla modifiche nel numero e nella tipologia di prodotti, ma solo aggiornamenti delle schede tecniche;
- pubblicare tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'Elenco della Regione Lombardia, Allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto;

Considerato che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento entro il termine del 12 aprile previsto dalle circolari ministeriali del 21 dicembre 1999, n. 10 e del 24 gennaio 2000, n. 2;

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

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

DECRETA

1. di aggiornare e approvare la scheda tecnica del prodotto tradizionale «Panettone di Milano», Allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le modifiche proposte dalla ditta Vergani s.r.l.;
2. di approvare la Tredicesima revisione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, Allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, che non contempla modifiche nel numero e nella tipologia di prodotti, ma solo aggiornamenti delle schede tecniche;
3. di pubblicare tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'Elenco della Regione Lombardia, Allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto;
4. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito istituzionale di Regione Lombardia;
5. di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per quanto di competenza.

Il dirigente
Lucia Silvestri

Allegato A

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – MODIFICHE RELATIVE ALL' ANNO 2017

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

Allegato B

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

Questo decreto conferma l'elenco precedentemente approvato (Dodicesima revisione - Decreto n. 3597 del 31 marzo 2017, pubblicato sul B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 14 del 6 aprile 2017), in considerazione del fatto che nel 2017 non vi sono state richieste di inserimento, né di cancellazione di prodotti ed è il risultato quindi dalla **tredicesima** revisione.

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

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

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

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

La scheda tecnica del seguente prodotto:

- A. "PANETTONE DI MILANO"**, tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria", iscritto al n° 207 dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – tredicesima revisione,

viene modificata e ripubblicata in allegato A.

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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

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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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

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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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

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

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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Allegato C

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

Categoria **BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI**

Denominazione GRAPPA RISERVA PERSONALE

Territorio Angera (VA)

Definizione Acquavite di vinaccia invecchiata

Materie Prime Vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto

Caratteristiche fisiche Grappa di colore limpido giallo ambrato intenso. Gradi: 42 % vol

Descrizione sensoriale Profumo ampio, persistente, intenso e armonico con sensazione di note speziate, tostate, vanigliate. Gusto morbido, rotondo, intenso e persistente, con retrogusto dalle complesse sfumature, dovute al lungo invecchiamento.

Tecnica produzione Distillazione delle vinacce con alambicco discontinuo, a mezzo caldaiette in rame a passaggio di vapore. Dopo un accurato taglio delle teste e delle code, il distillato viene lasciato riposare per un minimo di 6 anni in botti di rovere di Slavonia.

Categoria **BIRRA**

Denominazione BIRRA DELLA VALGANNA

Territorio Comuni di Induno Olona e Valganna (VA)

Definizione Prodotto dalla fermentazione del malto d'orzo

Materie Prime Acqua, malto d'orzo, orzo, sciroppo di glucosio, luppolo

Caratteristiche fisiche Liquido giallo paglierino, grado alcolico 5,5 % vol, prodotto pastorizzato

Descrizione sensoriale Bevanda alcolica leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione.

Tecnica produzione Macinazione malto, miscela con acqua, saccharificazione dell'amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione birra, stoccaggio, pastorizzazione flash birra per fusti e infustamento o riempimento bottiglie, pastorizzazione in tunnel ed etichettatura (bottiglie e lattine), confezione finale e pallettizzazione.

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

Denominazione AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA

Territorio Province di Lecco, Como, Monza

Definizione Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico

Materie Prime Agnello allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi freschi ed essiccati (fieno) e integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg.

Caratteristiche fisiche Gli agnelli presentano caratteristiche morfologiche compatibili con lo standard di razza

Descrizione sensoriale La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato

Tecnica produzione La taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", opposto a quello "transumante", quindi gli ovini possono godere di pascoli vicini al centro aziendale. Questo sistema garantisce una buona qualità del foraggio che si ripercuote positivamente sulle caratteristiche della carne di agnello. Altro dato importante è quello relativo alla prolificità, i parti gemellari o plurigemellari sono normali per questa razza. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.

Denominazione BASTARDEI

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 a 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, nitrato, spezie

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

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

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

Denominazione BRESAOLA DI CAVALLO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Salume di equino stagionato intero

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

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

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

Tecnica 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, tal quali o sotto strutto suino.

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

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

Descrizione sensoriale Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto piccante se conservato sotto grasso.

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

Denominazione CAPRETTO DA LATTE PESANTE

Territorio Valli del Luinese (VA)

Definizione Piccolo della capra di razza Nera di Verzasca

Materie Prime Carne bianca di capretto

Caratteristiche fisiche Lunghezza 1 m
Peso 8-15 kg

Descrizione sensoriale Sapore delicato, non selvatico

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

Denominazione CARNE SECCA

Territorio Valchiavenna, Valtellina

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

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

Caratteristiche fisiche Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

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

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

Denominazione CICCIOLO

Territorio Provincia di Pavia

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

Materie Prime Residui di grasso di maiale

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

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

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

Denominazione CICCIOLO 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 rifilatura e frustoli di carne d'oca - frittura nel grasso 6+8 ore - aggiunta sale a metà cottura - scolamento - vendita.

Denominazione CICCIOLO MANTOVANO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto

Materie Prime Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti

Caratteristiche fisiche Forma a parallelepipedo di varia dimensione. Peso da 1,5 Kg. in su.

Descrizione sensoriale Consistenza morbida, aspetto gelatinoso, gusto del grasso suino

Tecnica produzione Taglio in cutter delle refilature, riscaldamento con strutto fuso, pressatura aromatizzazione e salatura in stampo, raffreddamento. Si consuma entro due mesi, preferibilmente fresco.

Denominazione COTECHINO BIANCO

Territorio Valchiavenna e Valtellina

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 di diametro.

Descrizione sensoriale Tipico salume grasso, con aroma dovuto 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, guanciale, cotenne), sale, vino, pepe, spezie

Caratteristiche fisiche Budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione

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).

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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, utilizzando quindi la carne non usata per quest'ultimo. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

Denominazione COTECHINO PAVESE

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Insaccato da cuocere di carne di maiale, aromatizzato con vaniglia, marsala o semi d'anice

Materie Prime Carne di maiale (33%), cotenna(33%) e pancetta di maiale (33%).

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica ad arco. Filze da tre pezzi da 400 gr. cad.

Descrizione sensoriale Odore delicato con il sapore di spezie e aromi

Tecnica produzione Preparazione della carne - tritatura - impasto - aggiunta aromi e spezie - insaccatura in budello di manzo - asciugatura.

Denominazione CUZ

Territorio Corteno Golgi (BS)

Definizione Carne di pecora cotta conservata sotto grasso

Materie Prime Carne di pecora (Pecora di Corteno tutelata dall'Unione Europea - tutte le parti - meglio se di più pecore di almeno tre anni d'età).

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

Descrizione sensoriale Caratteristico gusto di pecora.

Tecnica produzione Tagliuzzare la carne di pecora o di più pecore e mettere a cuocere a fuoco lento, solo con aggiunta di sale. Per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola si deve aver cura di porre, sul fondo della stessa, i pezzi di carne più grassa. La cottura dura circa 3-4 ore senza che la carne venga mescolata, si deve semplicemente muovere una Volta ogni tanto la pentola per evitare che lo stesso pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti. Una Volta cotto si estrae il prodotto e si pone nel "cuvioi". Sopra si pone uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.

Denominazione DURELLI D'OCA

Territorio Lomellina

Definizione Ventrigli d'oca

Materie Prime Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla,

alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.

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 2 ore - raffreddamento - asciugatura 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, nitrati

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 - insaporire 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 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, nitrati.

Caratteristiche fisiche Briciole o frustoli fino a qualche cm quadrato di superficie, 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, 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 alla spezia utilizzata.

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 salamelle, legate solo in testa ed in coda.

Denominazione LUGANEGA DI CAVALLO

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

Denominazione LUGHENIA DA PASSOLA

- 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, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a Volte con aggiunta di carne, insaccato in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.

Denominazione 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), nitrati.
- 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 in giusta proporzione; vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e 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 e 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 refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.
- Caratteristiche fisiche** Diametro variabile, ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza anche variabile ma di circa 15-20 cm; colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.
- Descrizione sensoriale** Gusto dolce, delicato, poco speziato, poco salato.
- Tecnica produzione** Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refilato se arrotolata, mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene comunque, in entrambi i casi, distesa in marme e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 gg perché prenda l'aroma ed il gusto Voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. Stagionatura: non inferiore a 45 giorni.

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 1,5kg 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 60gg.

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, nitrati
- Caratteristiche fisiche** Crema
- Descrizione sensoriale** Dolce, cremoso, di colore scuro.
- Tecnica produzione** Cottura separatamente 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 con almeno 180 gg di vita.
- Materie Prime** Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).
- Caratteristiche fisiche** Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25/30 cm. Peso 300gr.
- Descrizione sensoriale** Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.
- Tecnica produzione** Sezionatura dei petti di carne d'oca - insaporire con sale, pepe e aromi per 15 gg. - rivoltamento - asciugatura - stagionatura per 2 mesi - confezionamento sottovuoto - vendita.

Denominazione PISTO

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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 meglio 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 POLLO BRIANZOLO

Territorio Martesana, Brianza, Valli del Lario

Definizione Pollo di tipo mediterraneo con muscolatura soda ben attaccata alle ossa, senza accumuli di grasso

Materie Prime Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livornese e gallina di razza New Hampshire

Tecnica produzione Il pollo brianzolo si ottiene allevandolo in ambienti chiusi per un periodo non superiore alle 8 settimane. In seguito gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai 4 mesi.

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA

Territorio Valtellina

Definizione Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato per stagionatura lenta ma omogenea

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

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 di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. In pellicola naturale (ricavata dallo stomaco = sierosa = pellicine). Legato a mano con spago. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE

Territorio Alta Valtellina

Definizione Prosciutto di noce, ricoperti 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 macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Denominazione PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati

Caratteristiche fisiche Forma del pezzo anatomico
Peso 300/400 gr.

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

sensoriale

Tecnica produzione Sezionatura delle cosce di carne d'oca - insaporire con sale, pepe e aromi per 15 gg. - rivoltamento - asciugatura - stagionatura per 2 mesi - confezionamento sottovuoto - vendita.

Denominazione PROSCIUTTO COTTO

Territorio Tutto il territorio regionale

Definizione Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale

Materie Prime Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.

Caratteristiche fisiche Forma a cono tronco schiacciato
Peso 8/10 Kg.

Descrizione sensoriale Sapore di carne cotta
Colore rosa

Tecnica produzione Disossatura - rifilatura coscia - salamoia - introduzione salina nella femorale - massaggio - pressatura in stampo - cottura 12 h - raffreddamento e riposo per 48 ore - confezionamento.

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"

Territorio Provincia di Bergamo

Definizione prosciutto crudo stagionato

Materie Prime coscia di suino, sale, aromi

Caratteristiche fisiche Forma tondeggianti, privo del piedino. Peso: 9-12 kg, 7-9 kg (disossato).

Descrizione sensoriale Sapore delicato e dolce, poco salato. Aroma fragrante appena aromatizzato.

Tecnica produzione Ricevimento materia prima e stoccaggio in cella frigorifera; rifilatura, per ottenere la caratteristica forma tondeggianti e favorire la successiva salagione; salatura in due fasi; massaggio e riposo; lavatura, per togliere eventuale sale ed impurità, e asciugatura; toelettatura e sugnatura al fine di proteggere le parti scoperte ed eventuali screpolature con grasso di maiale aggiunto di sale e pepe (sugna); steccatura a campione, con ago di osso di cavallo per verificare il buon andamento del processo di trasformazione; stagionatura con fieno. Trascorsi 12 mesi il prosciutto viene marchiato.

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Territorio Oggiono (LC)

Definizione Prosciutto crudo

Materie Prime suino, sale

Caratteristiche fisiche Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato ma anche venduto con osso. 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 suino italiano (in alternativa estero). Ricevimento con controllo scheda: lotto, ispezione, pH, temperatura interna ed esterna. Sosta in cella. Salatura su carrelli, con pezzi disposti separati, aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo 1 settimana massaggio a nastro, finitura a mano. Leggera risalatura (facoltativa). Sosta di 3 settimane in cella con spazzolatura finale, quindi 2 settimane di pre-riposo con Umidità e Temperatura controllate. 4 settimane di riposo. Lavaggio, dopo 50+60 giorni complessivi, con acqua calda. 2 giorni in essiccatoio, quindi stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5+6 mesi, sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. Stagionatura complessiva: 10+12 mesi.

Denominazione PROSCIUTTO MANTOVANO

Territorio	Mantova	consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.
Definizione	Prosciutto salato a secco con cosce 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 gr.	
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 800g a 3kg. 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 > 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 due mesi e si	
Denominazione	SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	
Territorio	Provincia di Pavia	
Definizione	Salame crudo di suino a stagionatura media	
Materie Prime	Carne suina, sale, vino, aglio, pepe, nitrato di sodio	
Caratteristiche fisiche	Prodotto compatto e morbido al tatto	
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e delicato	
Tecnica produzione	Macinatura con fori da 12 mm, aggiunta di sale, pepe nero, infuso d'aglio, vino rosso, nitrati, insaccatura in budello di suino, legatura con spago, stagionatura a 16 – 18°C per 60 – 90 giorni.	
Denominazione	SALAME DA CUOCERE	
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 - insaporire con aromi e aglio - insaccatura in budello torto di bovino - legatura in filze - asciugatura per 2/3 gg.	
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 560 mm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinato medio-fine.	
Descrizione sensoriale	Colore: rosa chiaro Odore: aglio prevalente Sapore: traccia di acidulo	

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Tecnica produzione Preparazione del magro e grasso, mistura, macinatura, impastatura, insaccatura, legatura, asciugatura, stagionatura (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 ma di circa 500-800 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 tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali. Dopo 5-6 gg si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una Volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

Denominazione SALAME DI TESTA

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, nitrati e nitriti

Caratteristiche fisiche Cilindro di 20 cm di diametro per 30 cm di lunghezza; peso circa 5 kg. In budello naturale (può essere anche più piccolo).

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, Nitrati.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica allungata di 30/40 cm di lunghezza e 7/8 cm di diametro. Peso 600/900 gr.

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

Tecnica produzione Carne suina e carne d'oca-macinazione-insaporire con sale, pepe e aromi- insaccatura -legatura- stagionatura 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, nitrati (E252)

Caratteristiche fisiche Forma conica sottile allungata di pera rovesciata. Peso 400/880 gr.

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

Tecnica produzione Carne e grasso di oca - macinazione - aromatizzazione - insaccatura manuale nella pelle del collo dell'oca - legatura - stagionatura 60 gg.

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 aggregato

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 Lombardia

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

Materie Prime Carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai >20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio e vino

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

Denominazione SALAME NOSTRANO DI STRADELLA

Territorio Stradella (PV)

Definizione Insaccato di carne suina dalla forma cilindrica, di varie pezzature e varie stagionature

Materie Prime Carne suina (maiali provenienti dal circuito del suino

pesante italiano), sale, pepe, vino, aglio, aromi, zuccheri, nitrato e nitrito di sodio

Caratteristiche fisiche Peso a fine stagionatura non inferiore ai 400 g. Diametro al momento della preparazione non inferiore ai 55 mm. Lunghezza al momento della preparazione non inferiore ai 150 mm.

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

Tecnica produzione La materia prima, dopo essere arrivata dai macelli, viene selezionata e stoccata in celle frigorifere per riposare almeno una notte. Le carni verranno macinate a grana grossa (12 mm), mescolate con gli altri ingredienti e l'impasto ottenuto insaccato in budella naturali di diverso calibro. Dopo una fase di asciugatura, in funzione della pezzatura e delle condizioni meteorologiche, il salume subisce l'affinamento e poi la stagionatura per un periodo variabile da 80 a 210 giorni.

Denominazione SALAME PANCETTATO

Territorio Mantova

Definizione Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa

Materie Prime Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati

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

Descrizione sensoriale Salume 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. Leggermente affumicato, si stagiona di almeno 6 mesi.

Denominazione SALAME SOTTO GRASSO

Territorio Lomellina

Definizione Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto 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 - insaporire con aromi - insaccatura in torta per cacciatori - asciugatura e breve stagionatura - conservazione sotto 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; difetti non evidenti perché fresco

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/bovine da consumarsi fresco cotto oppure dopo breve stagionatura.

Materie Prime Carni magre e grasse di suino, oppure bovino o equino, anche miste; sale, pepe, aromi naturali, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, peso circa 200 gr.

Descrizione sensoriale Consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato, sapore di tipico di carni insaccate e aromi.

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

Denominazione SALAMINI DI CAPRA

Territorio Comasco e varesotto

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 (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 - mondata del grasso di capra - macinatura della carne insieme al suino, pancetta e lardo - aggiunta di sale, pepe e aglio infuso nel vino - insaccatura in torto di manzo - stagionatura 3-4 mesi.

Denominazione SALAMINI DI CAVALLO

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Salamino stagionato di equino e grasso suino

Materie Prime Carniccio equino, pancetta suina (35 %), sale (2,5 %), pepe nero (spezzato a ¾), 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 Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello torto - Sgrondo - Stagionatura per almeno 30 giorni.

Denominazione SALAMINI DI CERVO

Territorio Territorio della 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 (circa 1 mese).

Denominazione SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio Alta Valtellina (Valmalenco)

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Definizione Salamini misti (suino e bovino)

Materie Prime Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (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 brulé, 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 (250g per 8kg carne), 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

Tecnica produzione Si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

Denominazione SANGUINACCIO O MARZAPANE

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 - insaporire con aromi - insaccatura - asciugatura.

Denominazione SLINZEGA BOVINA

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione 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 in vino rosso a macerare.

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

Descrizione sensoriale Carne scura, gusto dello stagionato

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

Denominazione SLINZEGA DI CAVALLO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Stagionato intero di equino

Materie Prime Spalla di equino (è il taglio migliore), sale (2.5%), 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 taglio anatomico. Salatura a secco (2.5 %), 8 + 10 giorni di 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 e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche Peso 1+1,5 kg, relativamente morbido appena prodotto, stagionando indurisce.

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

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

Denominazione VERZINI

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%) macinati, 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 che si usi capra o che si usi agnello. Si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi si mette in salamoia con vino, sale e spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 gg. Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il

sale della salamoia, e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente). Si stagiona per almeno 60 gg.

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

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
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) - macerazione coscia con misto (per 20gg)- massaggio e rivoltamento ogni giorno - asciugatura (1 settimana)- stagionatura (2 mesi)

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

Territorio Valchiavenna (SO)

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 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 Sezionatura del pezzo anatomico; salatura a secco; in vasca per un giorno (1 mossa); 3 ÷ 7 giorni di asciugatura. I tagli di carne vengono marinati con le spezie e fatti stagionare in locali ventilati e freschi per circa 60 giorni.

Categoria FORMAGGI

Denominazione AGRI 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 po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15 °C.
Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per Kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Denominazione BAGOSS

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 crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica: 15 cm 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 formaggele Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 min. scaldando a 34-35 °C. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi di produzione con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore.
Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivoltla la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 min. poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda in 5-6 min. la cagliata tra i 35 ed i 40 °C. si lascia quindi la cagliata in riposo per circa 10 min., poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche Volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15 °C. dopo tre giorni si inizia la salatura a secco salando ogni faccia 3-4 Volte a distanza di 24-48 h. La stagionatura si protrae per 15-20 gg.

Denominazione BRANZI

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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

**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 temperatura di semi-cottura (45-47 °C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una Volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura può avvenire e dura 8/12gg ripetendola a giorni alterni, o come in questo caso, in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60gg ma si può prolungare anche fino ad un anno.

Denominazione CADOLET DI CAPRA

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 gg.

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Territorio Tutta la Lombardia

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

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

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

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

**Tecnica
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 (30 gg) - rigirato 2 o 3 Volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana.

Denominazione CAPRINO VACCINO

Territorio Tutto il territorio regionale

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

Materie Prime Latte, sale, caglio, eventuali spezie

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

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

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

Denominazione CASATTA DI CORTENO GOLGI

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

Definizione Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

Materie Prime Latte, caglio e sale.

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

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

**Tecnica
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 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g ÷ 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 1h - confezionamento.

Denominazione FATULI'

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

Denominazione FIORONE DELLA VALSASSINA

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

Denominazione FIURI' O FIURIT

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

Denominazione FONTAL

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

Denominazione FORMAGELLA DI MENCONICO

- Territorio** Area montana dell'Oltrepò pavese
- Definizione** Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura
- Materie Prime** Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale
- Caratteristiche fisiche** Formaggetta bassa e rotonda; diametro 20 cm, peso da 600 gr a 1 kg

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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 gg)

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA

Territorio Val Brembana

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5-2 Kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.

Descrizione sensoriale Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a Volte è leggermente acidulo per difetti di 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 diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm
Peso 1,5-2 kg , pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.

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

Tecnica 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 gg, ma a Volte si protrae fino a 60 gg.

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

Territorio Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale.

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

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

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

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 24h si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24h. 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. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

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-giallognolo, 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: BS, BG, CO, SO, PV, VA

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 (BS, BG, PV, SO, LC, CO, VA)

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 giallognolo, 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 a giorni alterni. 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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Descrizione sensoriale paglierina con micro occhiature. 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 LIVIGN

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

Denominazione FRUMAGIT DI CURIGLIA

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

Definizione Formaggio di latte crudo caprino a coagulazione presamica.

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

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

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

Denominazione FURMAG DE SEGIA

Territorio Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni

Definizione della Valcuvia, provincia di Varese. Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero.

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

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

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

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

Denominazione GARDA TREMOSINE

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

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

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

Denominazione GRANONE LODIGIANO

Territorio Province di Lodi e Cremona

Definizione Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

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

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

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

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

Denominazione ITALICO

Territorio	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	messo in salamoia per 24 ore. Stagionatura almeno di 60 giorni.
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura	
Materie Prime	Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili	
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo Peso 2Kg.	
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.	
Tecnica 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 fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.	
Denominazione	LATTECRUDO DI TREMOSINE	
Territorio	Parco Alto Garda Bresciano.	
Definizione	Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, grasso, stagionatura media, pasta morbida.	
Materie Prime	Latte vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici.	
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso; diametro 20 cm, scalzo 7 cm. Pasta morbida, occhiatura piccola e regolare.	
Descrizione sensoriale	Colore giallo paglierino; odore di latte e burro; sapore marcato.	
Tecnica produzione	Il latte ore è scaldato a 34°C; segue l'aggiunta di fermenti lattici e caglio liquido di vitello; coagulazione in 25 min circa; rottura della cagliata a dimensione chicco di mais; riscaldamento a 39°C; scarico negli stampi cilindrici e 4 rivoltamenti per completare lo spurgo del siero; applicazione marchio . A 24 ore dalla produzione è	
Denominazione	MAGNOCA	
Territorio	Valli di S. Giacomo e val Chiavenna	
Definizione	Formaggio semigrasso, da latte vaccino proveniente dalle Valli di S. Giacomo e val Chiavenna, a medio-lunga stagionatura	
Materie Prime	Latte, caglio, sale (starter)	
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg	
Descrizione sensoriale	Pasta semidura con occhiatura fine, molle, pastosa, saporita (salata, pungente) Crosta fine, fiorita.	
Tecnica produzione	Latte parzialmente scremato per affioramento - aggiunta del 10-25% di latte intero - aggiunta di caglio di vitello a 30-34°C - coagulazione per 30-40 min - rottura del coagulo - semicottura a circa 40°C - maturazione veloce - stagionatura da 20-25 giorni fino a 12 mesi.	
Denominazione	MAGRO	
Territorio	Triangolo Lariano	
Definizione	Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura	
Materie Prime	Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.	
Caratteristiche fisiche	Diametro di 22 cm fino a 30 perché pasta morbida; 5 ÷ 8 cm di scalzo, più convesso se basso. 3 kg.	
Descrizione sensoriale	Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo paglierino	
Tecnica 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 fascera, pressatura, salatura, maturazione >30 gg.	
Denominazione	MAGRO DI PIATTA	
Territorio	Valdidentro	
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	

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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

Denominazione MASCHERPA D'ALPE
Territorio Alpeggi delle province di Sondrio e Lecco, dove si produce il Bitto.

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

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

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

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

Tecnica produzione Il siero dalla lavorazione di latte di vacca intero scaldato a 65/70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5/6%; ulteriore riscaldamento a 85/90°C; aggiunta di acido lattico; affioramento del prodotto; travaso in contenitori perforati; spurgo; salatura a secco e stagionatura in ambiente arieggiato. A Volte leggera affumicatura.

Denominazione MATUSC

Territorio Albaredo, Bassa-Media Valtellina

Definizione Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione 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 MOTELI'

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

si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 gg a 15-18 °C.

Denominazione NISSO

Territorio Area montana dell'Oltrepò pavese

Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato.

Materie Prime Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Caratteristiche fisiche Forma variabile in base alla ciotola

Descrizione sensoriale Consistenza cremosa

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

Denominazione NOSTRANO GRASSO

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

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

Descrizione sensoriale Gusto pastoso, dolce.

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

Denominazione NOSTRANO SEMIGRASSO

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

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

Tecnica 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 7gg. a 30°+35° - riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10+15 giorni

Denominazione ROBIOLA BRESCIANA

Territorio Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

Descrizione sensoriale Sapore da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovraturazione. 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 gg.

Denominazione ROBIOLA DELLA VALSASSINA

Territorio Valsassina (LC)

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

Materie Prime Latte vaccino, caglio, sale

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

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

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

Denominazione ROSA CAMUNA

Territorio Valle Camonica (BS)

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

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

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

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

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

Denominazione SEMUDA

Territorio Valmalenco (SO)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

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

Tecnica 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. Molte mosse.

Denominazione STA'EL

Territorio Valle Camonica (BS)

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

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale.

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

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

Tecnica 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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura Voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono Voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

Denominazione STRACCHINO BRONZONE

Territorio Comuni limitrofi al monte Bronzone.

Definizione Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura

Materie Prime Latte intero, caglio e sale.

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

Descrizione sensoriale Dolce, delicato, leggermente gessoso.

Tecnica 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 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola Volta su entrambi i lati, poi vengono posti a stagionare in cella od in cantina per circa 15-20 giorni.

Denominazione STRACCHINO DELLA VALSASSINA

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 gg ed è pronto per il consumo. Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero, oggi è ovviamente improponibile igienicamente.

Denominazione STRACCHINO TIPICO

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 sotto crosta, 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 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, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38 °C e che vi si aggiunga il canlino. 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.

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 TOMBEA

Territorio Comuni di Capovalle, Magasa, Valvestino (BS).

Definizione Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche allevate nel territorio dei comuni di Capovalle, Magasa e Valvestino

Materie Prime Latte di vacca, sale, caglio di vitello, fermenti naturali.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, facce piane di diametro tra 35 e 40 cm, peso 8-13 kg, crosta naturale dal colore giallo paglierino al marrone, pasta dura con occhiatura piccola-media ben diffusa, colore da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine, grasso minimo 27g/100 di sostanza secca, contenuto in acqua massimo 45%, spiccata presenza di flora microbica lattica eterogenea. E' consentito l'uso di innesti naturali.

Descrizione sensoriale Odore e aroma caratteristici di latte e di foraggi della zona di produzione. Sapore delicato, dolce, caratteristico di latte, particolarmente gradevole, mai amaro, può essere leggermente piccante nelle forme più stagionate.

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

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 presente proteolisi nel sotto crosta. 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 addiziona di caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la

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 (250÷3500g)

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. Comprimento più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza.
Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90 °C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

Denominazione ZINCARLIN DE VARES

Territorio Zona collinare e montana della provincia di Varese.

Definizione Preparazione a base di formaggi ottenuti da latte crudo caprino, in prevalenza a coagulazione lattica., con aggiunta di pepe nero e altri ingredienti.

Materie prime Formaggi di capra in prevalenza a coagulazione lattica, pepe, aglio e prezzemolo disidratati.

Caratteristiche fisiche Primo di forma propria; umidità pari al 56% contenuto materia grassa sul secco 62%, in proteine del 13%. pH 5,2.

Descrizione sensoriale Colore dal bianco candido al caffelatte chiaro. Pasta omogenea e priva di grumi. Note speziate e piccanti. Con la maturazione il gusto è più avvolgente con ritorno di frutta secca e miele.

Tecnica produzione Amalgama di formaggio caprino a coagulazione lattica da latte crudo con eventuale aggiunta di caprini a coagulazione presamica di consistenza morbida o dura e pepe; maturazione per 20-60 giorni tra 12°-16°C con periodici rivoltamenti per eliminazione dello

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

spurgo. Eventuale aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati.

Categoria GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

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

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.

Categoria PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Denominazione AMARENE D'USCHIONE

Territorio Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)

Definizione Amarene con potatura dell'albero particolare

Materie Prime amarene

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

Materie Prime asparaci

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 (MI)

Definizione Asparago

Materie Prime 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 di varie dimensioni

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

Caratteristiche fisiche Castagne secche, 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 BRUNATE

Territorio Comune di Brunate (CO)

Definizione Bulbo di forma globosa leggermente schiacciata al centro, di colore giallo dorato il pericarpo (buccia), bianche nella polpa.

Materie Prime *Allium cepa*, semi e bulbi.

Caratteristiche fisiche I bulbi hanno diametro 6,5-7,5 cm; i bulbetti o cipollini da sottaceto diametro 2-2,5 cm

Descrizione sensoriale Di consistenza croccante e sapore intenso. Bulbo asciutto e consistente, ricco di sostanze di riserva e di olii sulfurei Volatili a cui si deve il tipico sapore pungente

Tecnica produzione La semina si effettua ai primi di marzo, diradando poi quanto occorre per conservare ai bulbi la grossezza Voluta. I bulbetti si piantano poi nel mese di aprile in un terreno ben esposto, ricco di fosforo e potassio, pH 7-7,5. La raccolta si fa intorno alla metà di luglio, manualmente e la resa è di circa 3,5 kg/mq. I bulbi vengono lasciati ad asciugarsi sul terreno per qualche

giorno. Per la produzione del seme si utilizzano le cipolle più sane e grosse.

Denominazione	CIPOLLA DI SERMIDE
Territorio	Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano
Definizione	cipolla di colore giallo paglierino
Materie Prime	cipolla
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 (autunno) - raccolta (luglio)

Denominazione	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA
Territorio	Oltrepò vogherese.
Definizione	<i>Allium cepa</i>
Caratteristiche fisiche	Forma a trottola leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media, colore giallo dorato intenso; ben vestita.
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	CIPOLLA ROSSA
Territorio	Lomellina - Breme
Definizione	Cipolla rossa
Materie Prime	Cipolla
Caratteristiche fisiche	Presente in 2 forme: a pera o piatta Peso 200+500 grammi
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso
Tecnica produzione	Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in vivaio in luna calante(15 agosto+10 settembre) - trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre - sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Denominazione	CONSERVA SENAPATA
Territorio	Provincia di Cremona.
Definizione	Conserva di mele cotogne.
Materie Prime	Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.
Caratteristiche fisiche	E' una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino 5 kg
Descrizione sensoriale	Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape.
Tecnica produzione	La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con la senapatura della purea e quindi si confeziona il tutto nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno.

Denominazione	COTOGNATA
Territorio	Provincia di Cremona

Definizione	Conserva di mele cotogne
Materie Prime	Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.
Caratteristiche fisiche	Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g
Descrizione sensoriale	Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.
Tecnica 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 GAMBOLÒ
Territorio	Comune di Gambolò 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 tondeggiante 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 quadri piede di legno di salice, cannuccia di palude o bambù. Dopo la raccolta, lavorazione manuale in cascina sull'aia.

Denominazione	FARINA DI GRANO SARACENO
Territorio	Teglio
Definizione	Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.
Materie Prime	Grano saraceno
Caratteristiche fisiche	Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.
Descrizione sensoriale	Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee.
Tecnica 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	MARRONI DI SANTA CROCE
Territorio	Valchiavenna

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Definizione	Castagne della specie <i>Castanea Sativa</i> var. <i>Mill</i>
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. 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 pianta matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Denominazione	MOSTARDA DI CREMONA
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 24h - scolatura liquido e bollitura (x3 Volte)- versatura liquido su frutta (x 3 Volte) - bollitura liquido+frutta - raffreddamento - pesatura - aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) - a riposo – confezionamento in vasi.

Denominazione	PATATA BIANCA DI ORENO
Territorio	Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta
Definizione	Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva
Materie Prime	Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec
Caratteristiche fisiche	Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600g. Buccia liscia di colore gialla, polpa bianca.

Descrizione sensoriale	Caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura (da soda a farinosa) e sapore (aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna).
Tecnica produzione	Individuazione del terreno (valutando rotazione e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta varietà e tipo di impianti - Taglio dei tuberi - Semina - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta
Denominazione	PATATA COMASCA BIANCA
Territorio	Provincia di Como.
Definizione	Tubero a pasta bianca farinosa.
Materie Prime	Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente
Caratteristiche fisiche	Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole, di colore giallo oro e pasta bianca.
Descrizione sensoriale	Farinosa.
Descrizione tecnica	Il terreno di preparazione è concimato con letame o concime minerale. I tuberi seme sono messi a dimora a 8 -10 cm di profondità. Seguono poi interventi agronomici e trattamenti fitosanitari, operazioni di zappatura e rincalzatura e la rimozione della parte aerea. I tuberi raccolti sono trasportati in magazzini di stoccaggio e mantenuti alla temperatura di 5°C; di seguito spazzolati e insacchettati per la vendita.

Denominazione	PATATE DI CAMPODOLCINO
Territorio	Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino
Definizione	Patate tardive, di montagna
Materie Prime	Patate
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 sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.

Denominazione	PISELLO DI MIRADOLO TERME
Territorio	Comune di Miradolo Terme
Definizione	Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali

Materie Prime Sementi denominate generoso, rondo e telefono

Caratteristiche fisiche Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante. Seme di forma sferica liscio e lucido

Descrizione sensoriale Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi.

Tecnica produzione Coltivazione a pieno campo. La semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i paletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura, si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

Denominazione 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 RISO

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

Definizione Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino, con diversa lunghezza e sezione più o meno ovale a seconda della varietà.

Materie Prime Sementi della specie *Oryza sativa*. Varietà: Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. Rosa Marchetti, varietà recuperata in agricoltura biologica.

Caratteristiche fisiche Chicchi ellittici con rapporto lunghezza/larghezza a seconda della varietà. Carnaroli, Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno profilo semi affusolato, Vialone Nano e Balilla tondo, Gladio lungo.

Descrizione sensoriale Chicchi traslucidi di aspetto cristallino con dimensioni e aspetto (profilo) più o meno allungato a seconda della varietà. Un tempo in Italia si trovavano solo quelle arrotondate, oggi si sono diffuse quelle allungate.

Tecnica produzione La semina viene effettuata nel periodo tra aprile e maggio (quando la temperatura esterna è di 10-12° C). La semina tradizionale viene effettuata quando la risaia è già riempita d'acqua, mentre in altri casi viene in asciutta con sementi precedentemente ammolate in acqua per 24-48 ore. Il terreno della risaia deve essere perfettamente livellato e ricco di sostanza organica naturale, ottenuta con l'interramento delle paglie o con una concimazione. A Settembre, al termine del ciclo vegetativo (circa 160 giorni), si effettua la raccolta e l'essiccazione del riso greggio, detto anche risone. Dopo una fase di immagazzinamento il risone viene venduto alle riserie che ne effettuano la pesatura, un'analisi qualitativa e lo depositano in silos. Seguono tre fasi: la pulitura, per eliminare sassolini e corpi estranei; la sbramatura per separare le glumelle esterne (la cosiddetta pula); la biancatura, per eliminare gli strati più esterni della cariosside dall'endosperma.

Denominazione ROSMARINO DI MONTEVECCHIA

Territorio Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia, in provincia di Lecco

Definizione Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae* Lindl.

Materie Prime Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.

Caratteristiche fisiche E' un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.

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

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

Denominazione SALVIA DI MONTEVECCHIA

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

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

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

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

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

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

Denominazione SUGOLO

Territorio Territorio della Provincia di Mantova

Definizione Conserva di mosto d'uva

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

Caratteristiche fisiche Variabili; consistenza del budino.

Descrizione sensoriale Sapore amaro e di uva

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

Denominazione TARTUFO

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Fungo ipogeo

Materie Prime tartufo bianco, tartufo nero

Caratteristiche Forma globosa, tondeggianti

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

fisiche	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
Materie Prime	Tartufo
Caratteristiche fisiche	Forma irregolare Colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione
Descrizione sensoriale	A seconda 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 <i>melanosporum</i> . 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 metereologiche, 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 <i>melanosporum</i> ; 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 (<i>Cucurbita maxima</i> - varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese - <i>Cucurbita moschata</i> - Delica)
Caratteristiche fisiche	Due forme: 1) forma globosa schiacciata ai poli, a cappello di prete, di colore verde-grigio; 2) forma allungata di colore marrone. Peso da 1 a 8 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce; polpa pastosa, dura.
Tecnica produzione	Semina (aprile) - sarchiatura/diserbo- irrigazioni - maturazione (estate) - raccolta: fine settembre - ottobre.
Categoria	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA
Denominazione	AMARETTI DI GALLARATE
Territorio	Comune di Gallarate
Definizione	Biscotto a base di mandorle e amelline
Materie Prime	Mandorle pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, amelline, farina 00

Caratteristiche fisiche	Biscotto dalla forma irregolare, di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido
Descrizione sensoriale	Croccante/morbido con equilibrio dolce/amaro
Tecnica produzione	Miscelati gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza adeguata, si scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura ed umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.
Denominazione	ANELLO DI MONACO
Territorio	provincia di Mantova
Definizione	dolce da forno
Materie Prime	pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala
Caratteristiche fisiche	si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito, di consistenza soffice, sommità ricoperta da una glassa bianca
Descrizione sensoriale	odore gradevole di nocciole e burro sapore di burro, mandorle, nocciole
Tecnica produzione	Procedimento di preparazione complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fa aumentare il Volume dell'impasto La lavorazione procede con la farcitura e la formatura ad anello Viene cotto al forno e consumato tiepido
Denominazione	BACI DEL SIGNORE
Territorio	Pavia
Definizione	Piccoli dolci farciti di marmellata di arance
Materie Prime	Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso
Caratteristiche fisiche	Forma di bottoni Peso circa 20g.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance
Tecnica produzione	Impasto ingredienti - formatura 2 dischetti - cottura - aggiunta di marmellata per unire i due dischetti
Denominazione	BACI DI CREMONA
Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Biscottino accoppiato
Materie Prime	Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato
Caratteristiche fisiche	Semisfere accoppiate, Peso 15-25g, consistenza friabile
Descrizione sensoriale	colore: nocciola chiaro sapore: dolce odore: nocciole tostate
Tecnica produzione	Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline(con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C x 15 min, accoppiamento con ripieno
Denominazione	BERTÙ
Territorio	Comuni di Rovetta e Fino del Monte (BG)
Definizione	Raviolo di pasta integrale con ripieno a base di

cotechino bergamasco.

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

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

Descrizione sensoriale Gusto saporito.

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

Denominazione BISCIOIA

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

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

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

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

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

Denominazione BISCOTIN DE PROST

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Biscotto di pasta frolla

Materie Prime Farina tipo 00, burro, zucchero

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

Descrizione sensoriale Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).

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

Denominazione BRASADELLA (DOLCE)

Territorio Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

Definizione Ciambella dolce

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

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

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

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

Denominazione BRASCHIN

Territorio Valle Albano (CO)

Definizione Focaccia dolce, guarnita di frutta

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

Caratteristiche 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 prodotti da forno

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

Caratteristiche fisiche Forma rotonda
Peso 8-10 g

Descrizione sensoriale Croccanti, sapore di mandorla e nocciole

Tecnica 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 Frollini-biscotti secchi

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

Caratteristiche fisiche Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile

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

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

Denominazione BUSCEL DI FICH

Territorio Valtellina di Tirano

Definizione Filoncino con fichi

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

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

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

Tecnica 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

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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 O, burro, uova, latte, lievito, zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta
Descrizione sensoriale	Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro Sapore e odore: burro
Tecnica produzione	Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

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 (duffile) 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 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 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 l'uno, 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 CASTAGNACCIO

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi
Materie Prime	Farina di castagne - acqua - zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma parallelepipeda, alto 2-3 cm. Consistenza compatta
Descrizione sensoriale	Sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica"
Tecnica produzione	Dosaggio ingredienti - Miscelazione - Riempimento teglie - Cottura in forno - Raffreddamento - Confezionamento

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 8x6 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 nocchie 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	Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocchie, 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 5x6 cm.
Descrizione sensoriale	Dolce con note del miele e delle noci.
Tecnica produzione	Impasto di miele e noci - steso fra due ostie - tagliato
Denominazione	DOLCE VARESE
Territorio	Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate, Angera (VA)
Definizione	Torta morbida.
Materie Prime	Farina di frumento, farina di mais macinata fine, fecola, nocciole e mandorle tostate e macinate, burro, uova, amido, liquore o alcool buongusto (facoltativo), agenti lievitanti.
Caratteristiche fisiche	Torta a forma semi cilindrica caratterizzata da superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature più diffuse sono comprese tra 200 e 1000g
Descrizione sensoriale	Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle.
Tecnica produzione	Gli ingredienti sono amalgamati grazie all'impastatrice e, raggiunta la consistenza ideale, la si cola nel classico stampo che presenta delle scanalature regolari che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche convessità che lo caratterizzano. Cottura avviene in forno a 185°C per 45 minuti circa, in funzione del peso.
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 pasticcera.
Denominazione	GNOCCHI DI ZUCCA
Territorio	Provincia di Mantova

Definizione	pasta fresca a base di zucca mantovana
Materie Prime	Zucca cotta, farina bianca, sale
Caratteristiche fisiche	Forma rotondeggiante tipica dello gnocco
Descrizione sensoriale	Sapore di zucca
Tecnica produzione	Cottura zucca - raffreddamento - setacciatura - aggiunta farina - rovesciamento su un tagliere - raffreddamento - formatura gnocchi
Denominazione	GRAFFIONI
Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore
Materie Prime	Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente
Caratteristiche fisiche	Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro
Descrizione sensoriale	sapore: maraschino colore: scuro odore: tipico della marasca
Tecnica 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	MARUBINI
Territorio	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco
Definizione	Pasta ripiena
Materie Prime	Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva e sale Ripieno: carne di brasato manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, grana padano, noce moscata, uova.
Caratteristiche fisiche	Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile, consistenza compatta.
Descrizione sensoriale	Colore: giallo paglierino brillante; Odore: dipende dal brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata.
Tecnica produzione	Impasto, stesura della pasta (sottile), ritaglio di quadrati (5 cm), ripieno (a forma di nocciola), chiusura a mano formando la giuntura con le dita.
Denominazione	MASIGOTT
Territorio	Erba
Definizione	Dolce con farcitura
Materie Prime	Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

	raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)
Caratteristiche fisiche	Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.
Descrizione sensoriale	Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio
Tecnica 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 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione senza umidità - cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.
Denominazione	NOCCIOLINI
Territorio	Comune di Canzo (CO)
Definizione	Biscottino friabile
Materie Prime	Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco
Caratteristiche fisiche	Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.
Descrizione sensoriale	Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.
Tecnica 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 gr.
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 SEGALE
Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.
Materie Prime	Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua
Caratteristiche fisiche	Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.
Descrizione sensoriale	Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.
Tecnica produzione	Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore complessive. Cottura in forno a legna, con 4 informate; temperatura alla fine di circa 180 °C.
Denominazione	PAN MEÏNO
Territorio	Province di LC, CO, MI
Definizione	Focaccia aromatizzata
Materie Prime	Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.
Caratteristiche fisiche	Focaccia tipica. Peso 0,500+0,800 Kg.
Descrizione sensoriale	Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.
Tecnica produzione	I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.
Denominazione	PANE COMUNE
Territorio	Pavia, Milano
Definizione	Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.
Materie Prime	Farina di frumento, lievito, sale e acqua
Caratteristiche fisiche	Peso: 30-40 gr Forma varia
Descrizione sensoriale	Sapore di pane croccante
Tecnica 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	Sapore naturale del pane, croccante

sensoriale

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

Denominazione PANE DI RISO

Territorio Lomellina

Definizione Pane con farina di riso

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

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

Descrizione sensoriale Sapore delicato e consistenza morbida.

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

Denominazione PANE DI SAN SIRO

Territorio Pavia

Definizione Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

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

Caratteristiche fisiche Forma rotonda
Peso da 80 gr a 1000 gr

Descrizione sensoriale Sapore di liquore e cioccolato

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

Denominazione PANE GIALLO

Territorio Provincia Pavia

Definizione Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

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

Caratteristiche fisiche Forma di pane rotonda
Peso 700 g.

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

Tecnica 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 gr.

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

Tecnica Impasto - formatura - lievitazione 30 min - cottura a

produzione forno aperto.

Denominazione PANETTONE DI MILANO

Territorio Milano e provincia

Definizione Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale

Materie Prime Farina di frumento, uva sultanina e cubetti di agrumi canditi* (la somma di uvetta e agrumi canditi non deve essere inferiore al 23%**), burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantità non inferiore al 18%**, acqua, zucchero, tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A (non inferiore al 5%**), lievito naturale da pasta acida ottenuto con il sistema della madre, sale compreso il sale iodato.

Facoltative: Miele, aromi naturali, latte fresco o in polvere, burro di cacao, estratto di malto, farina di cereali maltati, monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi, lievito di birra (massimo 1%).

* Sono ammessi cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi. I cubetti di arancia devono essere prevalenti.

** Le percentuali minime di frutta, burro e tuorlo d'uovo devono essere calcolate coerentemente con il metodo disposto dal D.M. 22 luglio 2005 e ss.mm.ii., ovvero tutti gli ingredienti della ricetta devono essere riportati al secco sulla base dello schema allegato alla Circolare 3 dicembre 2009 n. 7021. La percentuale di burro e di tuorlo, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca.

Caratteristiche fisiche

Il Panettone di Milano viene formato, lievita e cuoce in un contenitore di cottura di forma tonda (pirottino) all'interno del quale viene venduto al consumatore finale. In superficie presenta il tipico taglio a croce.

Descrizione sensoriale

Soffice, ambrato in superficie, con un impasto giallo intenso, con un profumo caratteristico di lievitazione naturale e di agrumi, con la prevalenza dell'arancia, con sapore dolce e caratteristico.

Tecnica produzione

Preparazione dell'impasto a partire da lievito, con minimo tre rinfreschi (la madre viene legata in un telo proveniente dal terzo rinfresco del giorno prima) – Impasto bianco con farina, acqua, lievito naturale, zucchero e burro – Lievitazione per minimo 10 ore – Impasto giallo ottenuto con l'aggiunta di tutti gli ingredienti – Spezzatura (manuale o automatica) – Puntatura – Pirlatura manuale o automatica – Deposizione della pasta nello stampo (pirottino di carta) e lievitazione finale – Taglio a croce manuale – Cottura – Raffreddamento ad aria tradizionale con il prodotto capovolto – Confezionamento..

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 de segal - si amalgama la frutta - formatura - cottura con tempo maggiore di 30 min verso fine informata.

Denominazione PAZIENTINI

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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	PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA
Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Primo piatto
Materie Prime	Farina bianca 0/00, acqua e/o latte, pane e/o patate, sale
Caratteristiche fisiche	Gnocchetti irregolari con dimensione massima di 2 cm di diametro, consistenza dell'impasto morbido, duttile e umido.
Descrizione sensoriale	Il gnocchetto alla vista si presenta di colore bianco lattiginoso e forma irregolare. Dal sapore delicato e neutro. Al palato risulta più o meno morbido a seconda della consistenza ottenuta con l'impasto
Tecnica produzione	L'impasto: ammorbidire il pane bianco senza crosta nel latte, successivamente impastare la farina con acqua o latte o entrambe a seconda del gusto personale, aggiungendo il pane ammorbidito ed il sale. Una variante alla realizzazione del prodotto prevede l'aggiunta all'impasto di una piccola quantità di patate lessate e schiacciate. Lavorare l'impasto energicamente fino ad ottenere una massa compatta ma morbida, con consistenza liscia e lucida. Al termine della lavorazione la massa dovrà risultare leggermente appiccicosa al tatto. La cottura è prevista in acqua bollente leggermente salata.
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 noccioline, 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 noccioline. 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 cotta a 200°C per circa 25 min, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricomponi la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa
Denominazione	RESTA
Territorio	Como
Definizione	Dolce super 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 tannico)
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 12h - Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita - dopo altre 6h secondo impasto - spezzatura, formatura, arrotondamento sulla canna - in teglia per 4h di lievitazione - taglio longitudinale e trasversale con lama - lucidatura con tuorlo - in forno a 160-180 °C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 90 kg di prodotto finito).
Denominazione	RICCIOLINO
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	SBRISOLONA
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 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 salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

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 Schiacciata 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 cremonese, oggi un po' ovunque.

Definizione Dolce di mandorle e miele

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

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

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 normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra, che sembra essere il più indicato per la produzione, anche se in alcuni casi, per motivi di velocità di produzione si usa il lievito chimico. Si inforna in forno già caldo e si cuoce fino ad ottenere lo scoppio degli acini dell'uva ed il bel colore marroncino-dorato.

Denominazione TORTA DEL DONIZZETTI

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.

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

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 zucchero (circa l'85% del totale), a questo si aggiungono i tuorli piano piano, e si amalgama bene il tutto. Da un'altra parte si montano a neve gli albumi e vi si aggiunge un po' di zucchero (il 15% del totale) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto con quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. A ciò che avremo ottenuto va aggiunta la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere 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 2Kg.

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 Impastamento a mano: pasta da pane sul taVolo, al centro metto burro, zucchero, uova e impasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25°C per 40 min oppure a 28°C per 20 min. 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 Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o

fisiche 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 impastamento, 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 2-3h - 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 O, 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 1kg 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

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

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

Denominazione TORTA DI TAGLIATELLE

Territorio Mantova

Definizione Dolce di mandorle

Materie Prime Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce; (facoltativo: farina di mandorle, farina di nocciole)

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

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, fumeetto, 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, pressatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min, porzionatura finale.

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 coppette dei tortelli cremaschi.

Denominazione TORTELLI DI ZUCCA

Territorio Mantova e mantovano

Definizione Pasta fresca ripiena

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

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

Descrizione sensoriale Sapore dolciastro di zucca e amaretto.

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

Denominazione TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)

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

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

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

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

Denominazione TORTIONATA

Territorio Lodi

Definizione Torta di mandorle, friabile

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

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

Descrizione sensoriale Sapore gradevole, di mandorle e burro. Consistenza friabile

Tecnica 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.

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Caratteristiche fisiche	<p>Glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.</p> <p>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.</p>
Descrizione sensoriale	<p>Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche, ma più compatta.</p>
Tecnica produzione	<p>Si amalgama la farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si dà al tutto una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30 °C), ricoprendo con un canovaccio umido per non farla seccare. Una Volta lievitata la si divide in tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma Voluta. Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 min a 180 °C.</p> <p>La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il doce con una spruzzata di zucchero al velo.</p>

Denominazione	TURTEL SGUASAROT
Territorio	Comuni dell'Oltrepò mantovano.
Definizione	Dolce ripieno, fritto o bollito, poi condito e consumato freddo.
Materie Prime	<p>Impasto: Farina, acqua, olio di mais, zucchero, sale.</p> <p>Ripieno: fagioli borlotti lessati, castagne lessate, mostarda locale. Condimento: vino cotto, conserva di prugne, spremuta di mandarino o di arancia.</p>
Caratteristiche fisiche	Grosso tortello rettangolare o quadrato.
Descrizione sensoriale	Intenso e persistente profumo fruttato.
Tecnica produzione	<p>Miscelare gli ingredienti e preparare un impasto sodo. Tirare l'impasto col mattarello fino ad ottenere una sfoglia di 1 mm. Ricavare dei rettangoli e porre al centro il ripieno (20-25g). Piegare la pasta e friggere il tortello in olio di arachidi o lessare in acqua bollente. Dopo la cottura si dispongono a strati, alternandoli al condimento. Si conservano in frigorifero e consumati dopo qualche giorno.</p>

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	<p>Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore.</p> <p>Composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo.</p> <p>Lasciar riposare quindi si prepara l'impasto finale.</p> <p>Lavorare e tagliare a forma romboidale o di bastoncino e porre su una teglia per procedere alla cottura.</p>
Categoria	PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Denominazione ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA

Territorio	Laghi del bresciano
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	<p>La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una Volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). Nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto.</p> <p>Una Volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.</p>

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

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 NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

Denominazione	PIGO
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 annesso: pressatura in contenitori di latta per almeno

tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.

forno caldo: il prodotto è pronto per la degustazione.

Categoria	PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA
Denominazione	LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE
Territorio	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
Definizione	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
Materie Prime	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, olio d'oliva extravergine del lago di Garda (sponda bresciana), cedro di Gargnano, noce moscata, Grana Padano
Caratteristiche fisiche	Pesce spulpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
Descrizione sensoriale	Prodotto cotto dal gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.
Tecnica produzione	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spulpatura e diliscatura, guarnitura con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.
Denominazione	LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE
Territorio	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
Definizione	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
Materie Prime	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, cipolla, capperi, pomodori pelati, peperoni, cannella, noce moscata, pepe nero, acciughe sott'olio, olio di semi, zucchero, chiodi di garofano
Caratteristiche fisiche	Pesce spulpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
Descrizione sensoriale	Gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.
Tecnica produzione	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spulpatura e diliscatura. Preparazione della salsa: cottura in olio di semi per 30 minuti di cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, filetti di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata la salsa è versata sul luccio. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.
Denominazione	TAROZ
Territorio	Provincia di Sondrio
Definizione	Purea di ortaggi e latticini.
Materie Prime	Patate, fagiolini, burro, formaggi tipici valtellinesi, pepe, cipolla.
Caratteristiche fisiche	Il piatto si presenta come un purè grossolano con verdure a pezzi.
Descrizione sensoriale	Al palato risulta dolce per la presenza delle patate e del burro, sapido per il formaggio e saporito per la presenza di cipolla e di pepe. La consistenza è morbida e piacevole al palato il gusto è persistente, avvolgente e mai pungente.
Tecnica produzione	Cottura delle patate e dei fagiolini in acqua salata, soffritto di burro e cipolla, schiacciatura grossolana delle verdure cotte, aggiunta del formaggio a pezzetti, finitura col soffritto e il pepe; mescolatura energica, mantenimento al caldo per 5-10 minuti o passaggio in

Denominazione	ZUPPA ALLA PAVESE
Territorio	Comune di Pavia.
Definizione	Prodotto gastronomico a base di brodo, uovo, pane.
Materie Prime	Brodo di pollo, pane, uovo, grana padano, crescione, sale.
Caratteristiche fisiche	Preparazione semidensa da bollitura.
Descrizione sensoriale	Sapore sapido e aromatico.
Tecnica produzione	Scaldare il brodo portandolo ad ebollizione, porre nella ciotola o nel piatto una fetta di pane casereccio raffermo leggermente abbrustolito, deporre l'uovo sul pane avendo cura di non rompere il tuorlo e aggiungere abbondante crescione. Versare il brodo bollente in modo da far rapprendere l'albume e aggiungere grana padano fresco.
Categoria	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)
Denominazione	MASCARPIN DE LA CALZA
Territorio	Val Chiavenna
Definizione	Latticino tradizionale
Materie Prime	Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra)
Caratteristiche fisiche	Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 Kg.
Descrizione sensoriale	Crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latte per quello fresco.
Tecnica produzione	Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra - portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85 °C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto (= maistra) - separazione coagulo per affioramento - posto in tela a forma di calza - asciugatura - attorcigliato in alto - riposo per 24 ore - avVolto fresco in foglia vegetale - stagionato per 2 mesi - può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.
Denominazione	MASCARPONE ARTIGIANALE
Territorio	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)
Definizione	Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non pre concentrata.
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	MIELE
Territorio	Tutta la Regione.
Definizione	Sostanza zuccherina prodotta dalle api

Serie Ordinaria n. 15 - Mercoledì 11 aprile 2018

Materie Prime	Nettare di fiori, melata
Caratteristiche fisiche	Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "fioreale", 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'essenza 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 cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo. Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere. L'ultima operazione è quella di confezionamento.

Denominazione	RICOTTA ARTIGIANALE
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 latteo
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.