

D.G. Agricoltura, sovranità alimentare e foreste

D.d.u.o. 27 novembre 2024 - n. 18456

Ventesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di regione Lombardia

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

Visti:

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

Richiamato il decreto del dirigente di Unità Organizzativa n. 19595 del 4 dicembre 2023, pubblicato sul BURL Serie Ordinaria n. 50 dell'11 dicembre 2023, con il quale è stata approvata la diciannovesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di regione Lombardia;

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

- «Oca di Lomellina», prodotto appartenente alla categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni - presentata

dal Sig. Oggioni Emanuele, in qualità di produttore singolo ed esperto conoscitore, il 10 luglio 2024, prot. M1.2024.0127482, alla Struttura Territoriale di Pavia che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 9 ottobre 2024 con nota prot. n. M1.2024.27924;

- «Luganega di Monza», prodotto appartenente alla categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni - presentata dal Sig. Sala Aurelio, in qualità di produttore associato e presidente dell'Associazione Produttori Luganega di Monza il 12 giugno 2024 prot. n. M1.2024.013243, alla Struttura Territoriale di Monza e Città metropolitana Milano che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 9 ottobre 2024 con nota prot. n. M1.2024.27924;

Preso atto della richiesta di modifica della scheda tecnica del prodotto già inserito nell'elenco, «Amaretti di Gallarate», appartenente alla categoria 8 - presentata dall'esperto conoscitore Sig. Gnocchi Massimo in data 26 febbraio 2024 con lettera prot. n. M1.2024.0033070 alla Struttura territoriale di Varese, che ha espresso parere favorevole all'inserimento del prodotto nell'elenco in data 8 luglio 2024 con nota prot. n. M1.2024.0124061;

Ritenuto, pertanto, di:

- approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Oca di Lomellina» e «Luganega di Monza» di cui agli allegati A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;
- modificare e approvare la scheda tecnica del prodotto tradizionale «Amaretti di Gallarate», di cui all'allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;
- approvare la ventesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Lombardia, di cui all'allegato C, parte integrante e sostanziale del presente atto inserendo i nuovi prodotti sopra indicati nella rispettiva categoria, così come segue:
 - «Oca di Lomellina», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
 - «Luganega di Monza», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- pubblicare il riepilogo di tutte le schede tecniche aggiornate dei prodotti tradizionali previsti dall'elenco di Regione Lombardia, di cui all'allegato D parte integrante e sostanziale del presente atto;

Considerato che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento entro il 31 dicembre dell'anno in corso, termine ultimo previsto dal decreto ministeriale del MIPAAF 14 luglio 2017 pubblicato in GU Serie Generale n. 176 del 29 luglio 2017, art. 1, comma 2, per la trasmissione degli elenchi regionali al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste;

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

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

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

Dato atto che il presente provvedimento rientra tra le competenze della dirigente dell'Unità Organizzativa «Sviluppo, innovazione e promozione delle produzioni e del territorio», attribuite con d.g.r. n. XII / 2792 del 22 luglio 2024;

DECRETA

1. di approvare le schede tecniche dei prodotti tradizionali «Oca di Lomellina» e «Luganega di Monza», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni, di cui all'allegato A parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dai soggetti richiedenti;

2. di approvare la modifica della scheda tecnica del prodotto tradizionale «Amaretti di Gallarate», categoria 8 - Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria - di cui all'allegato B parte integrante e sostanziale del presente atto, secondo le indicazioni proposte dal soggetto richiedente;

3. di approvare la ventesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia, di cui all'allegato C parte integrante e sostanziale del presente atto, inse-

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

rendo i nuovi prodotti sopra indicati nelle rispettive categorie, così come segue:

- «Oca di Lomellina», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- «Luganega di Monza», categoria 3 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;

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

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

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

7. di trasmettere il presente atto al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste entro il 31 dicembre 2024 per quanto di competenza.

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

La dirigente
Lucia Silvestri

— • —

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

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI RELATIVI ALL’ ANNO 2024

Categoria	3- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Denominazione	LUGANEGA DI MONZA
Territorio	Valli del fiume Lambro e comuni limitrofi del territorio della Brianza.
Definizione	Il Prodotto è un insaccato fresco di suino di pasta fine color rosa chiaro.
Caratteristiche Morfologiche	Dal punto di vista morfologico il prodotto si presenta come un insaccato fresco. Ogni salsiccia si presenta di colore rosa chiaro ed ha una lunghezza considerevole ed un diametro di circa 30 mm. La grana della carne varia dai 3 ai 5 mm.
Caratteristiche organolettiche	La carne alla vista si presenta di color rosa chiaro con punteggiatura bianca. Internamente ha un colore rosa brillante tendente ad un rosso non omogeneo. La carne ha una consistenza omogenea condita da un sapore dolce e delicato e un profumo caratteristico dovuto alle materie prime e agli ingredienti caratteristici che la rendono unica rispetto agli altri tipi di luganega prodotti sul territorio nazionale. Gli ingredienti che la rendono così dolce e raffinata sono: il marsala, il sale marino raffinato, il brodo di carne, il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, il pepe nero, le spezie e gli aromi naturali.
Cenni storici	Secondo la tradizione popolare, la ricetta originale della Luganega di Monza è stata inventata dalla regina Teodolinda che la regalò ai monzesi. La prima documentazione ufficiale risale al 1555 quando l’umanista Ortensio Orlando scrisse “non ti scordar della Luganega di Moncia”mentre é nel 1839 che viene citata nel vocabolario Milanese-italiano.La Luganega viene dichiarata regina indiscussa della cucina brianzola grazie al volume”Vecchia Brianza in cucina” di Ottorina Perna Bozzi,edito alla fine degli anni Sessanta.La ricetta e la tecnica di lavorazione sono rimaste invariate per secoli grazie alla cultura tramandata dai macellai artigiani brianzoli che continuano a produrla con la speciale aggiunta di brodo di carne,vino e formaggio grana.

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

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI RELATIVI ALL’ ANNO 2024

Categoria	3- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Denominazione	OCA DI LOMELLINA
Territorio	Comuni della Pianura Lombarda, in particolare Milano e Pavia
Definizione	Il Prodotto è costituito da tutte le parti edibili dell’oca di Lomellina.
Caratteristiche Morfologiche	L’oca di Lomellina nasce pertanto dal meticciamento di razze locali scambiate nel ducato di Milano (molto simili alle piacentine) con animali veneti in particolare: oca pezzata veneta ed oca padovana. La livrea tipica dell’oca di Lomellina è a base bianca chiazzata di grigio/blu. Le dimensioni sono medie il maschio raggiunge i 5,5 kg e la femmina 4 kg. In generale è un animale compatto con addome ben arrotondato, soprattutto nella femmina. Il suo becco è corto ma robusto e molto meno allungato rispetto alle moderne razze o ibridi industriali.
Caratteristiche organolettiche	Carne tenace e saporita, gradevole al palato
Cenni storici	Nell’Italia rinascimentale le oche erano molto presenti nei cortili e venivano utilizzate come “diserbante naturale”, grazie alla loro capacità di nutrirsi di pascoli marginali non adatti a bovini e ad altri animali di alta corte. L’oca era spesso merce di scambio tra i vari ducati italiani, in particolare tra il ducato di Milano, la Repubblica Serenissima di Venezia e il ducato di Mantova, il marchesato del Monferrato, la repubblica di Genova e il ducato di Modena.
Tecnica di allevamento	L’Oca di Lomellina predilige forme di allevamento a terra. I pulcini, se ottenuti da cova naturale, vengono cresciuti liberi in recinti e nutriti con farina di soia e mais. Se la cova non è naturale, i paperi sono allevati in box svezzamento fino all’età di un mese, per essere poi liberati in ampi recinti con foraggio e granaglie sempre disponibili (mais, frumento e riso acerbo). L’acqua pulita, sempre a disposizione delle oche, deve essere ricambiata frequentemente durante la giornata. Per ottenere carni sode e saporite le oche sono libere di muoversi costantemente, per poter così becchettare gli integratori alimentari utili alla sua crescita e così da poter sviluppare massa muscolare migliore, grazie all’esercizio svolto quotidianamente. Mediamente l’Oca di Lomellina depone dalle 40 alle 60 uova all’anno, ma tende a covare solamente le ultime 10. Le uova si schiudono dopo 29/30 giorni di incubazione e sia

la femmina che il maschio si prendono cura della prole. Ha un carattere deciso ed è una ottima sorvegliante del suo territorio. Se avvista degli intrusi starnazza assiduamente e, nel periodo riproduttivo, il maschio, li può minacciare anche con forti colpi di ala e beccate. L'oca di Lomellina è in grado di riconoscere le persone e legarsi ad esse.

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

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBAR-
DIA – MODIFICHE RELATIVE ALL’ ANNO 2024

Categoria 08 – Paste fresche e prodotti della panetterie, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Denominazione **AMARETTI DI GALLARATE**

Territorio Gallarate (VA)

Definizione Biscotto a base di mandorle e armelline

Materie Prime Mandorle italiane pelate, armelline amare grezze anche di provenienza estera, zucchero semolato, bianco d'uovo, farina 00.

Caratteristiche fisiche Biscotto dalla forma irregolare di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido, dal peso di 16/20 gr al pezzo. Prodotto confezionato sfuso in vassoi o scatole di varie misure e pesi.

Caratteristiche organolettiche Profumato alla mandorla e equilibrato al gusto, leggermente dolce; presenta una tenera crosta esterna, un cuore morbido e delicatamente saporito; leggero retrogusto amaro per la presenza di armelline amare grezze.

Descrizione sensoriale Croccante/morbido con equilibrio dolce amaro.

Cenni storici e tecnica di produzione L'amaretto di Gallarate nasce in un anno imprecisato a cavallo tra Ottocento e Novecento. Viene inizialmente elaborato con materie prime umili come l'albume e le armelline (ossia il seme edibile di albicocche o pesche), oltre all'indispensabile zucchero, a cui nel corso degli anni si aggiungeranno le ben più fragranti, dolci e saporite mandorle. Nei primi anni del Novecento il consumo degli amaretti aumenta esponenzialmente e così le botteghe di amaretti e i piccoli laboratori che ancora oggi sono riscontrabili nella zona di Gallarate. Lavorazione è interamente artigianale e dura circa 24 ore. Gli ingredienti sono miscelati fino ad ottenere consistenza adeguata, che viene scaldata a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare

per 12 ore a temperatura e umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 230°C per 8 minuti. L'Amaretto di Gallarate è un dolce producibile solo artigianalmente, infatti, impresso nel suo "biscotto finale" si trovano le impronte del maestro pasticcere che l'ha confezionato.

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

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA VENTESIMA REVISIONE

Questo decreto aggiorna l'elenco precedentemente approvato (Diciannovesima revisione – Decreto n.19595 del 04 dicembre 2023, pubblicato sul B.U.R.L. Serie Ordinaria n. 50 del 11 dicembre 2023) a seguito della richiesta di modifica di 1 prodotto e della richiesta di inserimento di 1 prodotto in elenco ed è il risultato quindi dalla **ventesima** revisione.

L'Elenco aggiornato comprende **273** prodotti, raggruppati nelle seguenti categorie:

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

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

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

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

Il prodotto già inserito in elenco e di cui è stata modificata la scheda tecnica è:

"Amaretti di Gallarate", appartenente alla categoria 08 - Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

I nuovi prodotti inseriti sono:

"Oca di Lomellina", appartenente alla categoria 03 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

"Lugenaga di Monza" appartenente alla categoria 03 - Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI - REGIONE LOMBARDIA				
VENTESIMA REVISIONE				
CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	ANALCOLICO AL GUSTO GINGER	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	2	ARANCIATA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	3	ARANCIATA AMARA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	4	BIBITA ANALCOLICA CON ESTRATTO DI CHINOTTO	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	5	BITTER ANALCOLICO	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
	6	GRAPPA RISERVA PERSONALE	Angera	VA
	7	LIMONATA	San Pellegrino Terme località Ruspino	BG
Birra	8	BIRRA DELLA VALGANNA	Induno Olona, Valganna	VA
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA	Province di Lecco, Como, Monza e Brianza	LC, CO, MB
	10	BASTARDEI	Valchiavenna	SO
	11	BORZAT	Livigno	SO

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	12	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna	SO
	13	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	14	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV
	15	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese	VA
	16	CARNE SECCA	Valchiavenna, Valtellina	SO
	17	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV
	18	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV
	19	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN
	20	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina	SO
	21	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR
	22	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	23	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	24	CUZ	Corteno Golgi	BS
	25	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV
	26	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV
	27	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV
	28	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN
	29	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	30	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	31	LUGANEGA DI MONZA	Provincia di Monza Brianza	MB
	32	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO
	33	MANZO ALL'OLIO DI ROVATO	Comune di Rovato	BS
	34	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Tutto il territorio regionale	RL
	35	OCA DI LOMELLINA	Milano e Pavia Lomellina	MI-PV
	36	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN
	37	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	38	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	39	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV
	40	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	41	PISTO	Provincia di Mantova	MN
	42	POLLO BRIANZOLO	Martesana, Brianza, Valli del Lario	MI, MB, CO, LC
	43	POLLO/ GALLINA/ CAPPONE DELLA RITIRATA	Milano e provincia	MI
	44	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	45	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO
	46	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV
	47	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL
	48	PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"	Provincia di Bergamo	BG
	49	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono	LC
	50	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN
	51	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	52	SALAM CASALIN	Provincia di Mantova	MN
	53	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN
	54	SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO	Quinzano d'Oglio	BS
	55	SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE	Provincia di Pavia	PV
	56	SALAME DA CUOCERE	Provincia di Pavia	PV

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	57	SALAME DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	58	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL
	59	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS
	60	SALAME DI TESTA	Province di Como e Lecco	CO, LC
	61	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV
	62	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV
	63	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN
	64	SALAME MILANO	Tutto il territorio regionale	RL
	65	SALAME NOSTRANO DI STRADELLA	Stradella	PV
	66	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN
	67	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV
	68	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	69	SALAMINA MISTA	Tutto il territorio regionale	RL
	70	SALAMINI DI CAPRA	Province di Como e di Varese	CO, VA
	71	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO
	72	SALAMINI DI CERVO	Provincia di Sondrio	SO
	73	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	74	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS
	75	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV
	76	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO
	77	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna	SO
	78	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia	BS
	79	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL
	80	VIOLINO	Valle Camonica	BS
	81	VIOLINO DI CAPRA	Valli del luinese, Valchiavenna	VA, SO
Formaggi	82	AGRI DI VALTORTA	Alta Valle Brembana	BG
	83	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino	BS
	84	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana	BG
	85	BRANZI	Alta Val Brembana	BG
	86	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica	BS
	87	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Tutto il territorio regionale	RL
	88	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Tutto il territorio regionale	RL
	89	CAPRINO VACCINO	Tutto il territorio regionale	RL

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	90	CASATTA DI CORTENO GOLGI	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica	BS
	91	CASOLET	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana	BS, BG
	92	CASORETTA	Val d'Intelvi	CO
	93	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V
	94	FATULI'	Valle Camonica	BS
	95	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	96	FIURI' O FIURIT	Valli Bresciane e Bergamasche	BS, BG
	97	FONTAL	Tutto il territorio regionale	RL
	98	FORMAGELLA DI MENCONICO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV
	99	FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA	Val Brembana	BG
	100	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve	BG
	101	FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA	Valle Sabbia	BS

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	102	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Valle Seriana	BG
	103	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia	BS
	104	FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA	Valle Camonica	BS
	105	FORMAGGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	106	FORMAGGIO D'ALPE GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia	V
	107	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Alpeggi delle province lombarde	V
	108	FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia	V
	109	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana	BG
	110	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno	SO
	111	FRUMAGIT DI CURIGLIA	Curiglia con Monteviasco, Veddasca, Dumenza	VA

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	112	FURMAG DE SEGIA	Zona montana delle valli del Luinese e della Valcuvia	VA
	113	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS
	114	GRANONE LODIGIANO	Province di Cremona e Lodi	CR, LO
	115	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V
	116	LATTERIA	Valle Brembana	BG
	117	LATTECRUDO DI TREMOSINE	Parco Alto Garda Bresciano	BS
	118	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e Valchiavenna	SO
	119	MAGRO	Triangolo Lariano	CO
	120	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di Sondrio	SO
	121	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO
	122	MASCHERPA D'ALPE	Valli di Sondrio e Lecco	SO, LC
	123	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO
	124	MOTELI'	Valle Camonica	BS
	125	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	126	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano regionale	V
	127	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano regionale	V
	128	PANERONE	Province di Lodi e Cremona	LO, CR
	129	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	BS, BG
	130	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	131	ROSA CAMUNA	Valle Camonica	BS
	132	SEMUDA	Valmalenco, Alto Lario Occidentale	SO, CO
	133	STA'EL	Valle Camonica	BS
	134	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al monte Bronzone	BG
	135	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC
	136	STRACCHINO OROBICO	Provincia di Bergamo	BG
	137	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC
	138	STRACHET	Valle Camonica, Val Trompia, Savore	BS
	139	TOMBEA	Capovalle, Magasa, Valvestino	BS
	140	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	141	VALTELLINA SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO
	142	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine	CO
	143	ZINCARLIN DE VARES	Zona collinare e montana della provincia di Varese	VA
Grassi (burro, margarina, oli)	144	BURRO	Tutto il territorio regionale	RL
	145	BURRO DI MONTAGNA	Province di Bergamo, Brescia, Varese, Lecco, Sondrio	V
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	146	AMARENE D'USCHIONE	Frazione di Chiavenna	SO
	147	ARANCIA AMARA DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	148	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Lomellina	PV
	149	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza, Mezzago	MB

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	150	CAPPERO DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	151	CASTAGNE SECCHHE	Valtellina e Valchiavenna	SO
	152	CEDRO DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	153	CIPOLLA DI BRUNATE	Comune di Brunate	CO
	154	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide, Felonica Po e Otrepo mantovano	MN

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	155	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA	Oltrepò pavese	PV
	156	CIPOLLA ROSSA	Lomellina, Breme	PV
	157	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona	CR
	158	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR
	159	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO	Gambolò e comuni limitrofi	PV
	160	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio	SO
	161	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco, Cremona	BG, LC, CR
	162	LIMONE DEL GARDA	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	BS
	163	MARRONI DI SANTA CROCE	Valchiavenna	SO
	164	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	165	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN
	166	PATATA BIANCA DI ORENO	Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta	MB
	167	PATATA COMASCA BIANCA	Provincia di Como	CO
	168	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565 m s.l.m.) Campodolcino	SO
	169	PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate	VA
	170	PISELLO DI MIRADOLO TERME	Miradolo Terme	PV
	171	POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA	Val di Nizza, Ponte Nizza, Bagnaria, Varzi, Menconico della provincia di Pavia e in generale nel territorio ricompreso tra la valle Staffora, la Val di Nizza e la Val Schizzola	PV
	172	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	173	RISO	Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano	V
	174	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	Parco Regionale di Montev ecchia	LC
	175	SALVIA DI MONTEVECCHIA	Parco Regionale di Montev ecchia	LC
	176	SUGOLO	Provincia di Mantova	MN
	177	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV
	178	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	BG, BS, MN, PV
	179	ZUCCA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	180	AMARETTI DI GALLARATE	Gallarate	VA
	181	ANELLO DI MONACO	Provincia di Mantova	MN
	182	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV
	183	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR
	184	BERTU'	Rovetta, Fino del Monte	BG
	185	BISCIOLA	Valtellina	SO
	186	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna	SO
	187	BRASADELLA (DOLCE)	Teglio e Tirano	SO

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	188	BRASCHIN	Valle Albano	CO
	189	BRUTTI E BUONI	Angera, Gallarate, Gavirate	VA
	190	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR
	191	BUSCEL DI FICH	Tirano	SO
	192	BUSSOLANO	Provincia di Mantova	MN
	193	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR
	194	CANÜNSEI DE SANT'ANTONE	Castelcovati	BS
	195	CAPUNSEI	Colline moreniche del Garda	MN
	196	CARCENT	Livigno	SO
	197	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG
	198	CASONCELLO DI BARBARIGA	Barbariga	BS
	199	CASONCELLO DI PONTOGLIO	Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio	BS
	200	CASTAGNACCIO	Provincia di Cremona	CR
	201	CAVIADINI	Valsassina	LC
	202	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR
	203	CUPETA	Valtellina	SO
	204	DOLCE VARESE	Varese, Gemonio, Gavirate, Angera	VA
	205	FIDELIN	Provincia di Sondrio	SO

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	206	FOCACCIA DI GORDONA	Comune di Gordona	SO
	207	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV
	208	GNOCCHI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	209	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR
	210	GRISSINI DOLCI	Broni	PV
	211	MARUBINI	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco	CR
	212	MASIGOTT	Erba	CO
	213	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale	CO
	214	MICCONE	Oltrepò pavese	PV
	215	NOCCIOLINI	Comune di Canzo	CO
	216	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO
	217	PAN DI SEGALE	Valtellina	SO
	218	PAN MEÏNO	Province di Lecco, Como, Milano	LC, CO, MI
	219	PANE COMUNE	Pavia, Milano	PV, MI
	220	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV
	221	PANE DI RISO	Lomellina	PV
	222	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV
	223	PANE GIALLO	Provincia di Pavia	PV
	224	PANE MISTURA	Provincia di Pavia	PV
	225	PANETTONE DI MILANO	Provincia di Milano	MI
	226	PANUN	Valtellina	SO

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	227	PAZIENTINI	Provincia di Pavia	PV
	228	PESCE D'APRILE	Pavia	PV
	229	PIZZOCCHERI BIANCHI DELLA VALCHIAVENNA	Valchiavenna	SO
	230	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Provincia di Bergamo	BG
	231	RESTA	Como	CO
	232	RICCIOLINO	Provincia di Mantova	MN
	233	SBRISOLONA	Provincia di Mantova	MN
	234	SCARPINOCC	Parre	BG
	235	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN
	236	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR
	237	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN
	238	TORRONE DI CREMONA	In origine nel cremonese, oggi tutto il territorio regionale	RL
	239	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR
	240	TORTA DEL DONIZZETTI	Provincia di Bergamo	BG
	241	TORTA DEL PARADISO	Province di Pavia e di Mantova	PV, MN
	242	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna	SO

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	243	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina	SO
	244	TORTA DI LATTE	Brianza	MB, MI, CO, LC
	245	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR
	246	TORTA DI S. BIAGIO	Provincia di Mantova, Cavriana	MN
	247	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN
	248	TORTA MANTOVANA	Provincia di Mantova	MN
	249	TORTA SBRISOLONA	Provincia di Cremona	CR
	250	TORTELLI CREMASCHI	Crema e zone limitrofe	CR
	251	TORTELLI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN
	252	TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO	Provincia di Mantova	MN
	253	TORTIONATA	Lodi	LO
	254	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR
	255	TURTEL SGUASAROT	Oltrepò mantovano	MN
	256	UFELA	Calvatone	CR
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	257	ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	Laghi del bresciano	BS
	258	COREGONE	Lenno	CO
	259	MISSOLTINO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	CO, BS

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
	260	PIGO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	CO, BS
	261	TINCA AL FORNO DI CLUSANE	Clusane, frazione di Iseo	BS
Prodotti della gastronomia	262	FASULIN DE L'ÒC CUN LE CUDEGHE	Provincia di Cremona	CR
	263	LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE	Rivalta sul Mincio, Rodigo	MN
	264	LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE	Rivalta sul Mincio, Rodigo	MN
	265	MIGOLE DI MALONNO	Malonno	BS
	266	SPIEDO BRESCIANO	Brescia e provincia e; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; Alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento	BS, VR,CR,MN
	267	TARoz	Provincia di Sondrio	SO
	268	TOC	Bellagio	CO
	269	ZUPPA ALLA PAVESE	Pavia	PV
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero	270	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO

CATEGORIA	NUMERO	DENOMINAZIONE	TERRITORIO	PROVINCIA*
caseari di vario tipo escluso il burro)	271	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)	V
	272	MIELE	Tutto il territorio regionale	RL
	273	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutto il territorio regionale	RL

* nota:

V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde

RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia

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

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

Categoria	1 - BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI
Denominazione	ANALCOLICO AL GUSTO GINGER
Territorio	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
Definizione	Bevanda analcolica gassata a base di erbe amарicanti ed essenze di agrumi
Materie Prime	Acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi naturali (comprese erbe amарicanti ed essenze di agrumi), eventuali additivi in conformità alla normativa europea.
Caratteristiche morfologiche	Il prodotto si presenta quale liquido dal colore rosa melograno con brillanti riflessi accompagnati da una robusta presenza di anidride carbonica.
Caratteristiche chimico-fisiche	Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH < 3.8.
Caratteristiche organolettiche	Il colore è rosa melograno brillante; profumo intenso, floreale e fruttato, con note di rosa, papavero, piccoli frutti rossi. Il sapore è pieno, rotondo, quasi dolce, equilibrato, persistente su una nota finale amarevole con note di ginger.
Tecnica di produzione	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato contenente, tra l'altro, erbe amарicanti ed essenze di agrumi con acqua addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento. Il prodotto è generalmente standardizzato sulla base del contenuto in solidi e dell'acidità.
Denominazione	ARanciata
Territorio	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
Definizione	Bevanda analcolica gassata a base di succo di arancia
Materie Prime	Succo d'arancia (min. 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, altri aromi naturali, additivi in conformità alla normativa europea.
Caratteristiche morfologiche	Il prodotto si presenta quale liquido opaco di colore giallo-arancio e caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica.
Caratteristiche chimico-fisiche	Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH < 3.8.
Caratteristiche organolettiche	Liquido opaco di colore giallo-biondo, si contraddistingue per i profumi finissimi e intensi agrumati, dove spiccano arancia bionda e fiore di zagara. Ha un sapore ben equilibrato e dominato dalla dolcezza che sfuma in un finale amarognolo di olii essenziali propri della scorza d'arancia Navelina. È piacevolmente frizzante.

Tecnica di produzione	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo di arancia con acqua addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.
Denominazione	ARanciata Amara
Territorio	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
Definizione	Bevanda analcolica gassata dal gusto amaro a base di succo di arancia
Materie Prime	Succo di arancia (min. 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, estratti ed aromi naturali amарicanti, additivi in conformità al Regolamento (CE) n. 1333/2008.
Caratteristiche morfologiche	Il prodotto si presenta quale liquido opaco di colore giallo e caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica.
Caratteristiche chimico-fisiche	Liquido semitrasparente caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.
Caratteristiche organolettiche	Liquido opaco di colore giallo, si contraddistingue per i profumi agrumati che ricordano l'essenza dei fiori di zagara, con spiccate note citrine. Ha un sapore agrodolce, ben bilanciato dall'anidride carbonica che attenua l'amarezza che sfuma in un finale di scorza di arancia.
Tecnica di produzione	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo d'arancia, estratti naturali amарicanti (quali l'estratto di corteccia di china) e zucchero con acqua delle fonti di San Pellegrino Terme addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.
Denominazione	Bibita Analcolica con Estratto di Chinotto
Territorio	Comune di San Pellegrino Terme (BG) - località Ruspino
Definizione	Bevanda analcolica gassata dal gusto amaro a base di estratto di chinotto
Materie Prime	Acqua, estratto di chinotto, aromi, zucchero, anidride carbonica, coloranti: E150d, sale, additivi conformi alla normativa europea.
Caratteristiche morfologiche	Il prodotto si presenta quale liquido color marrone scuro.
Caratteristiche chimico-fisiche	Liquido semitrasparente caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH<3.8.
Caratteristiche organolettiche	Liquido color marrone scuro, ha un profumo intenso che ricorda l'agrume e il caramello. Il gusto è rotondo, senza stonature. Spicca la nota dolce-amara, ben supportata dalla frizzantezza. Termina con un finale amарicante, piacevole, che si fonde tra l'amaro varietale dell'agrume e la liquerizia.
Tecnica di produzione	Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di estratto di chinotto, aromi e zucchero con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.
Denominazione	Bitter Analcolico

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

Denominazione	GRAPPA RISERVA PERSONALE
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 di 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.

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

Categoria	2 - 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, luppolo
Caratteristiche fisiche	Liquido giallo paglierino, grado alcolico 5,5 % vol., prodotto pastorizzato
Caratteristiche organolettiche	Bevanda alcolica leggermente amarognola caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione. La ricetta presenta più varietà di luppoli di cui la varietà Cascade, di origine americana, oggi coltivata in Italia.
Tecnica di produzione	Macinazione malto, miscela con acqua, saccarificazione dell'amido, filtrazione, cottura del mosto (luppolatura), separazione del torbido a caldo, arieggiamento del mosto, aggiunta del lievito, fermentazione, raffreddamento, filtrazione birra.

Categoria	3 - 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 di 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.

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

Denominazione BORZAT

Territorio Comune di Livigno

Definizione Insaccato di carne di pecora

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

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

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

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

Denominazione BRESAOLA AFFUMICATA

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato

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

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

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

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

Denominazione BRESAOLA DI CAVALLO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Salume di equino stagionato intero

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

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

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

Tecnica di produzione Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico. Salatura a secco - Salamoia per 8+10 giorni (maggiore per pezzature più grandi) con 2 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 di produzione Carne suino più carne d'oca - macinazione - aggiunta di sale, pepe e aromi - insaccatura in budello di manzo -

legatura - stagionatura 15 gg (minimo).

Denominazione CAPRETTO DA LATTE PESANTE

Territorio Valli del Luinese (VA)

Definizione Piccolo della capra di razza Nera di Verzasca

Materie Prime Carne bianca di capretto

Caratteristiche fisiche Lunghezza 1 m
Peso 8-15 kg

Descrizione sensoriale Sapore delicato, non selvatico

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

Denominazione CARNE SECCA

Territorio Valchiavenna, Valtellina

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

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

Caratteristiche fisiche Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

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

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

Denominazione CICCIOI

Territorio Provincia di Pavia

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

Materie Prime Residui di grasso di maiale

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

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

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

Denominazione CICCIOI D'OCA

Territorio Lomellina

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

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

Caratteristiche fisiche Pezzetti di forma varia

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

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

Denominazione CICCIOI MANTOVANI

Territorio Provincia di Mantova

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 di 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 di 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, guanciaie, 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 di produzione	Macinatura a grana media del grasso e del magro dopo mondata - aggiunta della concia e miscelazione - insacco in budello naturale - breve stagionatura (15+20 giorni).

Denominazione COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Insaccato fresco di carne suina con cotenna.
Materie Prime	Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.
Caratteristiche fisiche	Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm.
Descrizione sensoriale	Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.
Tecnica di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di produzione	Mondatura magro e grasso (tolta la sugna) - Macinatura (con aggiunta delle spezie) - riposo per 12 ore - Insacco in budello naturale – Sgrondatura

Denominazione LUGANEGA DI MONZA

Territorio	Valli del Lambro e comuni limitrofi
Definizione	Insaccato fresco di suino di pasta fine di colore rosa chiaro
Materie Prime	Carne di Suino, marsala, sale marino raffinato, Parmigiano Reggiano-Grana Padana, brodo di carne, pepe nero Spezie e aromi naturali.

Descrizione sensoriale

La carne alla vista si presenta di color rosa chiaro con punteggiatura bianca. Internamente ha un colore rosa brillante tendente ad un rosso non omogeneo. La carne ha una consistenza omogenea condita da un sapore dolce e delicato e un profumo caratteristico dovuto alle materie prime e agli ingredienti caratteristici che la rendono unica rispetto agli altri tipi di luganega prodotti sul territorio nazionale.

Cenni storici

Secondo la tradizione popolare, la ricetta originale della Luganega di Monza è stata inventata dalla regina Teodolinda che la regalò ai monzesi. La prima documentazione ufficiale risale al 1555 quando l'umanista Ortensio Orlando scrisse "non ti scordar della Luganega di Moncia" mentre è nel 1839 che viene citata nel vocabolario Milanese-italiano. La Luganega viene dichiarata regina indiscussa della cucina brianzola. La ricetta e la tecnica di lavorazione sono rimaste invariate per secoli grazie alla cultura tramandata dai macellai artigiani brianzoli che continuano a produrla con la speciale aggiunta di brodo di carne, vino e formaggio grana.

Tecnica di produzione

La luganega di Monza viene prodotta usando: il marsala, il sale marino raffinato, il brodo di carne, il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano, il pepe nero, le spezie e gli aromi naturali.

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 di 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 MANZO ALL'OLIO DI ROVATO

Territorio	Rovato (BS)
Definizione	Preparazione alimentare a base di carne bovina.
Materie Prime	Carne (taglio: Cappello del prete), olio extravergine di oliva, aglio, pane grattato, acciughe, prezzemolo, acqua. Grana Padano DOP facoltativo.
Caratteristiche morfologiche	Una fetta di carne di spessore variabile da 1,5-2 cm presentato con condimento di colore senape/oro scuro con contorni.
Caratteristiche organolettiche	Sapido, con persistenza leggera di acciuga.

Tecnica di produzione

Il Cappello del prete viene fatto rosolare con le acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. Vengono aggiunti acqua, olio extravergine di oliva (in proporzione 3:1) e prezzemolo portando la carne a fuoco lento per circa 3 ore fino a completa cottura. Il completamento della cottura si avverte allorquando, inserendo una forchetta nella carne, fuoriesce con facilità. La carne può essere cotta anche inserendo il Cappello del prete in un apposito sacco per sottovuoto, unitamente ad acciughe, aglio e olio extravergine di oliva. In questo caso il tempo necessario per la cottura dipende dalla dimensione del

taglio anatomico, ma si può considerare corretto un periodo di 18 ore a 85°C. Inoltre, la base per il sugo si prepara a parte con olio extravergine di oliva, acciughe, aglio e acqua. La base del sugo viene fatta rapprendere a fuoco vivo con pane grattugiato ed eventuale Grana Padano DOP fino a diventare di consistenza cremosa. Il manzo viene posto nella casseruola dove si è rappreso il sugo affinché si scaldi e sia pronto per essere servito a fette con il sugo. Il piatto è presente nei menu di quasi tutti i ristoranti bresciani, a volte viene proposto con specifiche ricette di tradizione familiare.

Denominazione MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ

- 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), nitriti.
- Caratteristiche Fisiche** Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 g.

Denominazione OCA DI LOMELLINA

- Territorio** Comuni della Pianura Lombarda di Milano e Pavia
- Definizione** Parti edibili dell'Oca di Lomellina
- Caratteristiche Morfologiche** L'oca di Lomellina nasce pertanto dal meticciamento di razze locali scambiate nel ducato di Milano (molto simili alle piacentine) con animali veneti in particolare: oca pezzata veneta ed oca padovana. La livrea tipica dell'oca di Lomellina è a base bianca chiazzata di grigio/blu. Le dimensioni sono medie il maschio raggiunge i 5,5 kg e la femmina 4 kg. In generale è un animale compatto con addome ben arrotondato, soprattutto nella femmina. Il suo becco è corto ma robusto e molto meno allungato rispetto alle moderne razze o ibridi industriali.
- Caratteristiche organolettiche** Carne tenace e saporita, gradevole al palato

Cenni storici Nell'Italia rinascimentale le oche erano molto presenti nei cortili e venivano utilizzate come "diserbante naturale", grazie alla loro capacità di nutrirsi di pascoli marginali non adatti a bovini e ad altri animali di alta corte. L'oca era spesso merce di scambio tra i vari ducati italiani, in particolare tra il ducato di Milano, la Repubblica Serenissima di Venezia e il ducato di Mantova, il marchesato del Monferrato, la repubblica di Genova e il ducato di Modena.

Tecnica di allevamento L'Oca di Lomellina predilige forme di allevamento a terra. I pulcini, se ottenuti da cova naturale, vengono cresciuti liberi in recinti e nutriti con farina di soia e mais. Se la cova non è naturale, i paperi sono allevati in box svezzamento fino all'età di un mese, per essere poi liberati in ampi recinti con foraggio e granaglie sempre disponibili (mais, frumento e riso acerbo). L'acqua pulita, sempre a disposizione delle oche, deve essere ricambiata frequentemente durante la giornata. Per ottenere carni sode e saporite le oche sono libere di muoversi costantemente, per poter così becchettare gli integratori alimentari utili alla sua crescita e così da poter sviluppare massa muscolare migliore, grazie all'esercizio svolto quotidianamente. Mediamente l'Oca di Lomellina depone dalle 40 alle 60 uova all'anno, ma tende a covare solamente le ultime 10. Le uova si schiudono dopo 29/30 giorni di incubazione e sia la femmina che il maschio si prendono cura della prole. Ha un carattere deciso ed è una ottima sorvegliante del suo territorio. Se avvista degli intrusi starnazza assiduamente e, nel periodo riproduttivo, il maschio, li può minacciare anche con forti colpi di ala e beccate. L'oca di Lomellina è in grado di riconoscere

le persone e legarsi ad esse.

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 di 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 di 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 di 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, nitriti
- Caratteristiche fisiche** Crema
- Descrizione sensoriale** Dolce, cremoso, di colore scuro.
- Tecnica di produzione** Cottura separatamente del Fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore) ; raffreddamento; aggiunta di burro e aromi; confezionamento.

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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 di 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
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 di 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 di 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	POLLO/ GALLINA/CAPPONE DELLA RITIRATA
Territorio	Milano e provincia
Definizione	Pollo/Gallina/Cappone della Ritirata. Il Prodotto è costituito da tutte le parti edibili degli animali appartenenti alla popolazione autoctona di Gallo e Gallina della Ritirata
Caratteristiche morfologiche	Pollo di tipologia leggera, rustico, di temperamento vivace e a lento accrescimento. Taglia medio-piccola, a cresta semplice e con ciuffo nucale poco sviluppato, più allungato nel gallo e arrotondato e piccolo nella gallina. La livrea è picchiettata bianca con petto arancio per i maschi su mantellina di colore oro su fiamma nera per le femmine. Il peso medio di un gallo è di 1,6-1,8 kg, di una gallina è di 1,1- 1,2 kg
Caratteristiche organolettiche	Carne tenace e saporita, gradevole al palato
Cenni storici	Si evincono informazioni già dalla Battaglia di Magenta del 4 giugno 1859. La popolazione deriva da incroci di ciuffate allevate dalle milizie francesi durante la guerra e incrociate con pollame locale. Ritirata è il nome che fu dato a tali galline dopo il ritiro delle truppe francesi dal territorio italiano

Tecnica di allevamento	La Gallina della Ritirata predilige forme di allevamento a terra. I suoi pulcini sono ottenuti da cova naturale e sono allevati in libertà in recinti appositi. I pulcini nati da cova non naturale sono tenuti in box svezzamento fino al mese di età per essere poi liberati in ampi recinti con granaglie e foraggio liberamente accessibili. Gli animali hanno libertà di movimento e di beccettare gli integratori alimentari forniti, aumentando così la loro massa muscolare e dando origine a carni sode e saporite. Il periodo di abbattimento per la gallina è di 6 mesi, 7 mesi per il gallo e 8 mesi per le capponi.
-------------------------------	--

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 di 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 di 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 sensoriale	Gusto dolce, delicato, intenso; colore rosso scuro.
Tecnica di 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	Forma a cono tronco schiacciato

fisiche Peso 8/10 Kg.

Descrizione sensoriale Sapore di carne cotta
Colore rosa

Tecnica di 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 tondeggiante, privo del piedino. Peso: 9-12 kg, 7-9 kg (disossato).

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

Tecnica di produzione Ricevimento materia prima e stoccaggio in cella frigorifera; rifilatura, per ottenere la caratteristica forma tondeggiante 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 di 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

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 di 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 di 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 di 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 di 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 consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.

Denominazione SALAME COTTO DI QUINZANO D'OGGIO

Territorio Comune di Quinzano d'Oglio (BS)

Definizione Salame stagionato di suino da bollire in acqua.

Materie Prime Carni di suino provenienti dai tagli di coppa, spalla, coscia, lonza, pancetta, carne intercostale e grasso di gola (maiale integrale); sale, spezie, salnitro. Eventuale aggiunta di aglio e vino rosso. Budello naturale.

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

**Caratteristiche
morfologiche**

La consistenza della carne, dopo la cottura è morbida e succosa (mostosa). Il colore dell'impasto è rosa, senza sfumature brunastre o violacee. La pezzatura è di 1-1.5 kg, con legatura classica.

**Caratteristiche
organolettiche**

Il sapore è gustoso e leggermente dolciastro ed aromatico, privo di tracce di grasso. L'odore è unico e inconfondibile di insaccato cotto (ma da non confondere con i più conosciuti cotechino e zampone).

**Tecnica di
produzione**

Per la preparazione del salame vengono utilizzate solo carni di suini allevati allo stato brado o in locali ben areati e spaziosi, alimentati con prodotti quali soia, granturco, orzo, erba medica, ortaggi. Le carni, in mezzene o quarti, sono tenute a riposo per almeno 7-8 ore a circa 4°C. Vengono quindi sezionate e dissossate e lasciate ancora a riposo per 10-12 ore. Si procede poi a tritare le carni mediante una trafilatrice (compresa tra n. 6 e n. 8), segue la conciatura con sale non superiore al 2.5%, spezie e salnitro. I salami vengono insaccati in budelli naturali. È ammesso l'utilizzo dell'aglio e/o vino rosso in modeste quantità. L'asciugatura dura 8 giorni: trascorso tale periodo non può più essere destinato alla pentola ma deve essere stagionato ulteriormente per essere destinato al taglio come insaccato crudo. Cotto, viene servito come secondo piatto, accompagnato con polenta, con un contorno variabile (spinaci lessi, purè di patate, piselli) o come antipasto con una fetta di polenta abbrustolita. Viene consumato prevalentemente nella stagione autunnale poiché il periodo di macellazione e produzione si protrae da ottobre a febbraio.

Denominazione SALAME CRUDO DEL BASSO PAVESE

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 di
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 di
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 Peso variabile da 0,5 a 1,5 Kg. Diametro di circa 7-9

fisiche

**Descrizione
sensoriale**

cm. Lunghezza variabile 15-30 cm. Colore rosso vivo

Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato.

**Tecnica di
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

**Tecnica di
produzione** Preparazione del magro e grasso, miscela, macinatura, impastatura, insaccatura, legatura, asciugatura, stagionatura (circa 90 giorni)

Denominazione SALAME DI MONTISOLA

Territorio Monte Isola (BS)

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

Denominazione SALAME MILANO

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

Denominazione SALAME NOSTRANO DI STRADELLA

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

Denominazione SALAME PANCETTATO

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 di 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

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

Denominazione SALAMINI DI CAVALLO

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 ¼), 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 di produzione Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello tórtto - 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 di produzione Mondatura - Macinatura - Impastamento - Insacco in budello naturale - Asciugatura - Stagionatura (circa 1 mese).

Denominazione SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio Alta Valtellina (Valmalenco)

Definizione Salamini misti (suino e bovino)

Materie Prime Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 di 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 5 - FORMAGGI

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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 di 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 di 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 di produzione** Viene prodotto con il latte crudo ed intero di una sola mungitura. Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in

circa 45 min. scaldando a 34-35 °C. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi di produzione con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore.

Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivolta la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 min. poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda in 5-6 min. la cagliata tra i 35 ed i 40 °C. si lascia quindi la cagliata in riposo per circa 10 min., poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche Volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15 °C. dopo tre giorni si inizia la salatura a secco salando ogni faccia 3-4 Volte a distanza di 24-48 h. La stagionatura si protrae per 15-20 gg.

Denominazione BRANZI**Territorio** Alta Val Brembana**Definizione** Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, a stagionatura medio-lunga**Materie Prime** Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm
peso 8-13 Kg. Crosta sottile.**Descrizione sensoriale** Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico.**Tecnica di produzione** Si produce con il latte intero di due mungiture che viene conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37 °C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47 °C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una Volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura 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 di produzione** Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36 °C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolata si sala a secco una sola Volta per faccia nell'arco delle 24 h. La stagionatura dura 15 gg.**Denominazione** CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA**Territorio** Tutta la Lombardia**Definizione** Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale (pepe), erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione)

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

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

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

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Territorio Tutta la Lombardia

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

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale

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

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

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

Denominazione CAPRINO VACCINO

Territorio Tutto il territorio regionale

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

Materie Prime Latte, sale, caglio, eventuali spezie

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

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

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

Denominazione CASATTA DI CORTENO GOLGI

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

Definizione Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

Materie Prime Latte, caglio e sale.

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

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

Tecnica di produzione Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36 °C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una Volta depositata sul fondo,

ponendola nelle fascere.
La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda.
La stagionatura è di 2+5 mesi.

Denominazione CASOLET

Territorio Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana

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

Materie Prime Latte, sale, caglio

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

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

Tecnica di produzione Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36 °C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo (circa 30 min) e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38 °C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 min e si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento.

Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche. La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in 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 di produzione Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10+15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più Volte per la salatura a secco che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese.

Denominazione CRESCENZA

Territorio Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)

Definizione Formaggio ottenuto da latte pastorizzato, consistenza molle, a pasta cruda, fresco

Materie Prime Latte pastorizzato, lattoinnesto naturale, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipedo 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g ÷ 1 Kg.

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

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

Denominazione FATULI'

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

Territorio

Valle Camonica (BS)

Definizione

Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura

Materie Prime

Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche

Forma cilindrica, diametro 20-25 cm, scalzo 3-5 cm, peso 400-500 g circa. Pasta morbida ed elastica.

Descrizione sensoriale

Sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive.

Tecnica di produzione

Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato poiché si aggiunge il caglio a 28-30 °C. Si attende la formazione del coagulo e, una Volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40 °C per circa 10 min, si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 min fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 min, quindi si estrae e si mette nelle formine. Una Volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi.
La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo di grattugia.

Denominazione

FIORONE DELLA VALSASSINA

Territorio

Valsassina

Definizione

Formaggio ottenuto da latte vaccino, può essere speziato, fresco o stagionato

Materie Prime

Latte vaccino, caglio , sale

Caratteristiche fisiche

Forma cilindrica: 5 cm di diametro e 7 di scalzo. Peso circa 200 g.

Descrizione sensoriale

Fresco: pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera estate; acidulo, fragrante.

Tecnica di produzione

Raccolta latte; riscaldamento in caldaia fino a 30 ÷ 33 °C; aggiunta di siero e / o caglio. Riposo 24 h in locale a 20 °C. Estrazione con spannarola e disposizione in sacco dentro a stampi; sgrondatura per 12 ÷ 24 h, quindi salatura. Fresco con aggiunta di un terzo del sale, in 5 ÷ 6 giorni si stagiona. Cambio teli per il più stagionato (che ha microflora del Taleggio). 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

Denominazione

FIURI' O FIURIT

Territorio

Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche

Definizione

Fiore di ricotta

Materie Prime

Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

Caratteristiche fisiche

Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo.

Descrizione sensoriale

Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco.

Tecnica di produzione

La preparazione non ha particolarità, perché è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Infatti portando il siero alla temperatura di 85-90 °C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di "fioritura" cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il fiurit mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo il prodotto è pronto, si lascia raffreddare e lo si

mantiene in frigorifero.

Denominazione

FONTAL

Territorio

Tutta la Lombardia

Definizione

Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione

Materie Prime

Latte, caglio, sale, batteri lattici

Caratteristiche fisiche

Forma rotonda, concava di diametro 30-40 cm con scalzo 8-10 cm.
Peso 8-12 kg.

Descrizione sensoriale

Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche

Tecnica di produzione

Latte vaccino, pastorizzazione, innesto di lattococchi mesofili, coagulazione a 30-35°C per 25-35 min, pressatura per lo spurgo del siero, aggiunta sale, immersione in salamoia, stagionatura a 8/10°C per 40-60 gg

Denominazione

FORMAGELLA DI MENCONICO

Territorio

Area montana dell'Oltrepò pavese

Definizione

Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura

Materie Prime

Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Caratteristiche fisiche

Formaggetta bassa e rotonda; diametro 20 cm, peso da 600 gr a 1 kg

Descrizione sensoriale

sapore dolce e delicato a consistenza molle

Tecnica di produzione

Latte di 2 mungiture, pastorizzazione, aggiunta fermenti lattici, coagulazione a 37°C per 45', rottura media del coagulo, salatura in salamoia, stagionatura (da 15 a 40 gg)

Denominazione

FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA

Territorio

Val Brembana

Definizione

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

Materie Prime

Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche

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

Descrizione sensoriale

Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a Volte è leggermente acidulo per difetti di produzione.

Tecnica di produzione

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

Denominazione

FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

Territorio

Valle di Scalve (BG).

Definizione

Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a

pasta semicotta, a breve-media stagionatura

Materie Prime Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, facce piane diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm, **peso** 1,5-2 kg , pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.

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

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

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA

Territorio Valle Sabbia

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

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

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

Descrizione sensoriale Gusto dolce, pieno, profumo di latte.

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

Territorio Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale.

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

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

Tecnica di produzione La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35÷38 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza Voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42 °C rompendo

con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C.
La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA

Territorio Valle Trompia

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA

Territorio Valle Camonica

Definizione Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, profumo di latte.

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

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 di 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

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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-giallognola, che scurisce con la stagionatura.
Descrizione sensoriale	Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle.
Tecnica di 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 di 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 giallognola, pasta con micro occhiature e colore paglierino.
-------------------------	---

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

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

Denominazione	FRUMAGIT DI CURIGLIA
---------------	----------------------

Territorio	Comuni di Curiglia con Monteviasco, Veddasca, Dumenza, in provincia di Varese.
Definizione	Formaggino di latte crudo caprino a coagulazione presamica.
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, con asse maggiore di cm 8, scalzo di cm 2,5 – 3; umidità 50%; grasso sul secco 51%, proteine 21%; pH 5,6 – 6,3.
Descrizione sensoriale	Il prodotto sottoposto a maturazione di 1-2 settimane ha una fioritura bianca o una patina batterica di colore rosso-arancione. La pasta è bianco candido, di consistenza tenera e con cremificazione nel sottocrosta. Rade occhiature. Gusto dolce con note lattiche nel prodotto fresco, fungine e animali in funzione delle condizioni di maturazione. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

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

Denominazione FURMAG DE SEGIA

Territorio	Zona montana delle valli del luinese e alcuni comuni della Valcuvia, provincia di Varese.
Definizione	Preparazione a base di formaggi a latte crudo caprini ed eventualmente misti con eventuale aggiunta di pepe nero.
Materie prime	Formaggi di capra prevalentemente a coagulazione presamica, formaggi misti vaccini e caprini, siero di latte, pepe.
Caratteristiche fisiche	Prodotto privo di forma propria, umidità 41%; materia grassa sul secco 52%, proteine 23 %, pH 5,2.
Descrizione sensoriale	Colorazione bianco avorio con leggera erborinatura, pasta compatta di consistenza in genere spalmabile, qualche Volta friabile e granulosa. Gusto forte e piccante, note speziate, aromatiche, fungine, di nocciola.
Tecnica di produzione	Taglio in dischi orizzontali di formaggio di capra o misto e loro impilamento in un contenitore di legno a doghe. Gli spazi tra il contenitore e la pila sono riempiti da altri pezzi di formaggio di consistenza morbida. Lo strato intermedio viene cosparso di pepe nero macinato. La massa viene coperta con un telo inumidito di siero, cui si sovrappone un coperchio di legno e caricato con pesanti pietre. Nel corso della maturazione il liquido in eccesso è allontanato. La maturazione minima è di 40 giorni a temperature tra 10 e 14°C.

Denominazione GARDA TREMOSINE

Territorio	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, sale e caglio
Caratteristiche fisiche	Forme da Kg 7-8 circa, diametro 32-34 cm, scalzo 8-9 cm. La pasta è compatta e di colore paglierino.
Descrizione sensoriale	Sapore più o meno marcato a seconda della stagionatura, ma sempre dolce e gradevole.
Tecnica di produzione	Si produce con latte titolato di due mungiture. Il latte viene trattato termicamente con una pastorizzazione a 72 °C per 30 sec (che tradizionalmente non si faceva), si abbassa la temperatura a circa 35 °C, quindi si aggiungono al latte i fermenti lattici insieme al caglio in polvere. Si lascia formare il coagulo per

circa 25 min, poi si inizia a rompere la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si porta la temperatura a 46 °C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 min, quindi si estrae con teli di lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene a questo punto pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 gg. La stagionatura dura 1 anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

Denominazione GRANONE LODIGIANO

Territorio	Province di Lodi e Cremona
Definizione	Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato
Materie Prime	Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo)
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica di diametro 45-50 cm, con lo scalzo di 20 cm. Peso 45-50 kg
Descrizione sensoriale	Sapore salato, a pasta gialla, di consistenza dura
Tecnica di produzione	Latte di 2 mungiture - scrematura - aggiunta caglio animale - coagulazione a 35°C per 15 min - rottura media del coagulo - riscaldamento cagliata a 45+50°C - salatura a secco o in salamoia - stagionatura da 2 a 4 anni.

Denominazione ITALICO

Territorio	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)
Definizione	Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo Peso 2Kg.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.
Tecnica di produzione	Aggiunta fermenti al latte - aggiunta caglio - coagulazione - taglio del coagulo a dimensione di noce - immissione in stampi - rivoltamento - stufatura - salatura in salamoia - stagionatura in frigorifero 20+40 giorni - confezionamento.

Denominazione LATTERIA

Territorio	Valle Brembana (BG)
Definizione	Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura
Materie Prime	Latte, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato. Pasta di colore paglierino.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato. Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.
Tecnica di produzione	Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a Volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale. Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46 °C, mentre si rompe con lo spino fino

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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 LATTE CRUDO DI TREMOSINE

Territorio Parco Alto Garda Bresciano.

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

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

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

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

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

Denominazione MAGNOCA

Territorio Valli di S. Giacomo e val Chiavenna

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

Materie Prime Latte, caglio, sale (starter)

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

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

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

Denominazione MAGRO

Territorio Triangolo Lariano

Definizione Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

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

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

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

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

Denominazione MAGRO DI LATTERIA

Territorio Provincia di SO

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

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

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

Denominazione MAGRO DI PIATTA

Territorio Valldentro

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

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

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

Denominazione MASCHERPA D'ALPE

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

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

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

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

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

Tecnica di produzione Il siero dalla lavorazione di latte di vacca intero scaldato a 65/70°C; aggiunta di latte vaccino e caprino nella misura del 5/6%; ulteriore riscaldamento a 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 Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto

sensoriale	più accentuato con l'avanzare della stagionatura.
Tecnica di produzione	Formaggio prodotto con latte scremato per affioramento - aggiunta di caglio liquido di vitello e coagulazione a 30-34°C per 30 min - cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38 ÷ 40 °C - stagionatura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.
Denominazione MOTELI'	
Territorio	Valle Camonica (BS)
Definizione	Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo 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 di produzione	Viene prodotto con il latte appena munto, intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 min forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 gg a 15-18 °C.

Denominazione NISSO	
Territorio	Area montana dell'Oltrepò pavese
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato.
Materie Prime	Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale
Caratteristiche fisiche	Forma variabile in base alla ciotola
Descrizione sensoriale	Consistenza cremosa
Tecnica di produzione	Latte di 2 mungiture - pastorizzazione - aggiunta caglio animale e coagulazione a 37°C per 45 min - rottura media del coagulo - salatura in salamoia - conservazione in ciotole (amole) Stagionatura 12÷24 mesi, con frequenti oliature della crosta.

Denominazione NOSTRANO GRASSO	
Territorio	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC
Definizione	Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Diametro 32-33 cm, scalzo 8 cm, peso 7-8 Kg a maturazione. Pasta compatta colore paglierino.
Descrizione sensoriale	Gusto pastoso, dolce.
Tecnica di produzione	Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato). Si porta a temperatura di 37-38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo ed una Volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendo la nocciola mentre si cuoce fino a 44 °C. poi si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e verrà salato a secco o in salamoia. La stagionatura consigliata è tra i 4 e gli 8 mesi.

Denominazione NOSTRANO SEMIGRASSO	
Territorio	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC
Definizione	Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Diametro 32-33 cm, scalzo 7 cm, peso 6-7 Kg a maturazione.
Descrizione sensoriale	Gusto saporito, non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa.
Tecnica di produzione	Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38 °C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46 °C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.

Denominazione PANERONE	
Territorio	Province di Lodi e Cremona
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione
Materie Prime	Latte e caglio
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica, diametro 25-30 cm, altezza 25-35 cm, peso 10-13 kg.
Descrizione sensoriale	Sapore amarognolo, acidulo non lattico.
Tecnica di produzione	Latte intero caldo di munta - coagulazione con caglio - cagliata - movimento - riposo - estrazione cagliata e porzionatura - formatura in stampi - stufatura 7gg. a 30°÷35° - riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10÷15 giorni

Denominazione ROBIOLA BRESCIANA	
Territorio	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, sale e caglio
Caratteristiche fisiche	Forme da Kg 0.4-0.8 circa, forma quadrata o rettangolare, lato 10 cm per 10-20 cm, scalzo di 3-6 cm. Due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Colore da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta.
Descrizione sensoriale	Sapore da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovrasmaturazione. Odore caratteristico.
Tecnica di produzione	Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona; il latte è utilizzato intero, pastorizzato e viene prematurato con fermenti lattici per circa 48 h a 8 °C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40 °C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 min. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce, quindi si scarica la cagliata nelle formine. Una Volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare ma si aggira attorno ai 10-20 gg.

Denominazione ROBIOLA DELLA VALSASSINA	
Territorio	Valsassina (LC)
Definizione	Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sotto crosta, a media stagionatura
Materie Prime	Latte vaccino, caglio, sale

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

Caratteristiche fisiche	È $\frac{1}{4}$ dello stracchino, parallelepipedo di 10 cm di lato e 4 di altezza. Peso 300 ÷ 400 g.
Descrizione sensoriale	Crosta fiorita; a maturazione centripeta. Meno marcato dello stracchino. Pasta giallognola vicino alla crosta, paglierino al centro.
Tecnica di produzione	Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35 ÷ 40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola - immediata estrazione e stampo in fascere del Taleggio con telo di lino o nylon - Prima salatura in superficie - Stoccaggio a 5+6°C - Seconda salatura dopo 24h su tutti i lati - Spurgo siero - Dopo 15+20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale) - Taglio in quattro parti da forma dello stracchino - Pronto dopo 30 giorni - Stagionatura fino a 2 mesi.
Denominazione	ROSA CAMUNA
Territorio	Valle Camonica (BS)
Definizione	Formaggio da tavola, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, a pasta semi-cotta, dalla forma a rosa con quattro petali, a facce piane recanti il marchio del caseificio.
Materie Prime	Latte vaccino parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.
Caratteristiche fisiche	Crosta sottile, tendente a lieve fioritura, non edibile. Colore bianco avorio, consistenza morbida e compatta.
Descrizione sensoriale	Odore caratteristico, sapore acidulo, gusto profumato di essenze di montagna, pasta compatta e morbida.
Tecnica di produzione	Il latte, refrigerato a 4°C viene riscaldato, scremato, normalizzato, pastorizzato. Quindi aggiunto di fermenti lattici e poi di caglio. Dopo miscelazione viene lasciato a riposo. Quindi viene rotta la cagliata, sottoposta a cottura e quindi messa in stampo. Dopo rivoltamento ed estrazione dagli stampi, viene sottoposta a salatura in salamoia e stagionatura di 30-45 giorni.
Denominazione	SEMUDA
Territorio	Valmalenco (SO)
Definizione	Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga
Materie Prime	Latte, caglio, sale
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica Peso 4 ÷ 5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande.
Descrizione sensoriale	Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura.
Tecnica di produzione	Tecnologia simile allo Scimudin con latte scremato, con siero naturale; dimensioni della rottura della cagliata a 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 di produzione	Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38 °C. vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una Volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura Voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono Voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.
Denominazione	STRACCHINO BRONZONE
Territorio	Comuni limitrofi al monte Bronzone.
Definizione	Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte intero, caglio e sale.
Caratteristiche fisiche	Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffetta bianca o se consumato molto fresco lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicato, leggermente gessoso.
Tecnica di produzione	La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35 °C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. 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 di produzione	Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35+40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere 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 di 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 di produzione	Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35+40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere 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 di 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 caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali. Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola Volta su entrambi i lati. La maturazione si protrae fino a 15 gg, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Denominazione TOMBEA

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 di produzione
Stoccaggio latte crudo vaccino, scremato per affioramento naturale della panna fino ad ottenere un contenuto di grasso compreso fra 2-3%. Al latte riscaldato a 32-35°C è aggiunto 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

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

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

Categoria 6 - 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	Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici
Caratteristiche fisiche	Parallelepipedi 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 di produzione	Ricevimento della panna, riscaldamento e concentrazione, trattamento termico di uperizzazione, maturazione biologica e fisica, burrificazione, confezionamento.

Denominazione BURRO DI MONTAGNA

Territorio	Province di BG, BS, VA, LC, SO
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 di 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	7 - 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 di 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	ARANCIA AMARA DEL GARDA
Territorio	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
Definizione	Agrume della famiglia delle Rutacee (<i>Citrus aurantium</i>)
Caratteristiche morfologiche	Il frutto è leggermente più piccolo di quello della classica arancia dolce, con una buccia spessa e molto ruvida. L'interno del frutto possiede parecchi semi e ha una polpa poco sugosa.
Caratteristiche organolettiche	Di gusto più aspro ed amaro dell'arancia dolce. La sua buccia risulta molto profumata e ricca di olio essenziale.
Cenni storici e tecnica di produzione	Come gli altri agrumi, anche l'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma è non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature invernali. Inoltre, per la sua maggiore resistenza ai parassiti viene utilizzata dalla fine del XIX secolo, oltre che per la produzione dei frutti, anche come portainnesto. Numerose sono le piante di arancio amaro piantate nel corso del XX secolo nelle limonaie non più coperte e chiuse durante i mesi invernali. In alcuni Comuni alto Gardesani gli aranci amari sono anche usati come arredo urbano, come alberature lungo strade urbane o lungolaghi, dato l'elevato valore decorativo. Inoltre, la maggior resistenza al freddo e alle malattie rende più semplici le operazioni di gestione e manutenzione. Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate storicamente e ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati...), sia tali e quali come frutti.
Denominazione	ASPARAGO DI CILAVEGNA
Territorio	Lomellina
Definizione	Asparago bianco con la punta rosa pastello
Materie Prime	asparagi
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e delicato
Tecnica di	Semina piantine nelle asparagie (fossi profondi) -

produzione	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 di 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 cucchiaio lungo 30 cm.
Denominazione	CAPPERO DEL GARDA
Territorio	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
Definizione	Piccolo arbusto ramificato della famiglia <i>Capparaceae</i> .
Caratteristiche morfologiche	<i>Capparis spinosa</i> e <i>Capparis rupestris</i> sono le specie di capperi spontaneamente più diffuse; nello specifico, <i>Capparis spinosa</i> viene considerata di migliore qualità perché i capperi sono più sodi e saporiti.
Caratteristiche organolettiche	I boccioli e i frutti sono saporiti e si consumano tradizionalmente per condire e insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Oggi vengono proposti anche in nuovi abbinamenti e nella preparazione di dolci e gelati.
Cenni storici e tecnica di produzione	Oltre all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche la presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Gli arbusti nascono in modo spontaneo sui muri in pietra caratteristici nei borghi del Lago di Garda, sulle strutture portanti in muratura che delimitano le limonaie e sui relativi terrazzamenti. Il microclima tipico della fascia mediterranea favorisce questa rigogliosa vegetazione su tutto il territorio. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta, la salatura, l'asciugatura e l'invasettamento. I piccoli boccioli ancora chiusi vengono raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale grosso (10-20% rispetto al peso dei capperi), fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sott'olio di oliva o sotto sale. Si colgono anche i piccoli frutti (in dialetto denominati <i>Sochéte</i>) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultano ottimi per arricchire insalate e primi piatti. Indubbiamente la fase della raccolta risulta la fase più difficile: i capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale. Proprio la problematicità della raccolta rende questi prodotti particolarmente ricercati e assai costosi. Le piante di capperi, essendo spontanee sono piante molto rustiche e non necessitano di alcuna manutenzione e cura: ben sopportano anche lunghi periodi di siccità dato che le radici si sviluppano nel terreno retrostante i muri in pietra e non sono soggetti a malattie. L'unica accortezza per incrementare la produzione è quella di tagliare alla fine dell'inverno la quasi totalità dei rami, in modo che la pianta possa svilupparsi e produrre sulla nuova vegetazione.
Denominazione	CASTAGNE SECCHIE
Territorio	Valtellina e Valchiavenna

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

Denominazione	CIPOLLA DI BRUNATE
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	<i>Allium cepa</i> , 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 di 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 di produzione	semina (autunno) - raccolta (luglio)

Denominazione	CIPOLLA DORATA DI VOGHERA
Territorio	Oltrepò vogherese.
Definizione	<i>Allium cepa</i>
Caratteristiche fisiche	Forma a trottoia 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 di produzione	Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in vivaio in luna calante (15 agosto -10 settembre) - trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre - sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Denominazione	CIPOLLA ROSSA
Territorio	Lomellina - Brema
Definizione	Cipolla rossa
Materie Prime	Cipolla
Caratteristiche fisiche	Presente in 2 forme: a pera o a piaffa Peso 200+500 grammi
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso
Tecnica di produzione	Coltivazione nel terreno vicino al Sesia - semina in vivaio in luna calante (15 agosto+10 settembre) -

trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre
- sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Denominazione CONSERVA SENAPATA

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

Denominazione COTOGNATA

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Conserva di mele cotogne
Materie Prime	Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.
Caratteristiche fisiche	Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g
Descrizione sensoriale	Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.
Tecnica di produzione	Pulitura delle mele, preparazione della purea, cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Denominazione FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO

Territorio	Comune di Gambolò e comuni limitrofi
Definizione	varietà antica di fagiolo 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 di produzione	La semina avviene ad aprile, la raccolta del seme secco avviene dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto Cultivazione 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 di produzione Macinazione a pietra - Pulitura a secco - macinazione e separazione granulometrica - Stoccaggio - Confezionamento.

Denominazione FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA

Territorio	Province di Bergamo, Lecco, Cremona
Definizione	Farina ottenuta da mais vitreo
Materie Prime	mais
Caratteristiche fisiche	Farina a macinatura grossa
Descrizione sensoriale	Colore giallo oro
Tecnica di produzione	Raccolta granella - Essiccazione - Molitura.

Denominazione LIMONE DEL GARDA

Territorio	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
Definizione	Agrume della famiglia delle Rutacee (<i>Citrus limon</i>) in varietà.

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

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

Cenni storici e tecnica di produzione La coltivazione avviene ancora prevalentemente nelle storiche limonaie diffuse lungo la fascia costiera dell'alto Garda fin dal XV secolo. Anche se il microclima lacustre favorisce la coltivazione degli agrumi grazie alla mitigazione della temperatura dell'ambiente circostante, per rendere possibile l'agrumicoltura a questa latitudine (la più a nord del mondo), furono infatti costruite monumentali strutture in pietra, le limonaie (costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi) che nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. Questi elementi, montati e smontati con estrema cura ogni anno, venivano custoditi d'estate in alti magazzini in pietra adiacenti alle limonaie stesse. Si tratta dei caselli, fabbricati rustici a due o più piani che si innalzano quasi a torre, più alti dei pilastri, comunicanti, in sommità, con il tetto della limonaia per consentire le operazioni di copertura e chiusura. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra e sostenuti da una incastellatura lignea, raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo. L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette cole, suddivise in campate (i campi) che corrispondevano alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrispondeva un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i campi, altrettante le piante di limone. Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, con circa 50 ettari destinati all'agrumicoltura erano documentate circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione. Tra le varietà locali più antiche si segnalano il *limone madernina* e il *limone lunario*. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

Denominazione	MARRONI DI SANTA CROCE
Territorio	Valchiavenna
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 di 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 piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Denominazione	MOSTARDA DI CREMONA
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 di 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 di 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 di 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 di 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 sciropate
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 di 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, roondo 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 di 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	POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA
Territorio	Comuni di Val di Nizza, Ponte Nizza, Bagnaria, Varzi, Menconico della provincia di Pavia e in generale nel territorio ricompreso tra la valle Staffora, la Val di Nizza e la Val Schizzola.
Definizione	Varietà di mela di formato medio-piccolo e forma tendenzialmente appiattita. La cultivar è rustica e resistente (tollerante) alla ticchiolatura dei frutti.
Materie Prime	Le piante di Pomella genovese sono realizzate sia innestando a triangolo i portinnesti messi a dimora in campo utilizzando marze raccolte da vecchi, noti esemplari della cultivar, sia mettendo a dimora astoni innestati allestiti presso vivai che utilizzano anche in questo caso marze prese da vecchi esemplari locali di Pomella genovese.
Caratteristiche morfologiche	Mela medio-piccola, di forma tendenzialmente appiattita, con colore di fondo verde-giallo e sovra colore rosso intenso esteso per il 10-40%. Frequente rugginosità intorno alla cavità calicina. Lenticelle piccole e numerose, ma ben visibili, cavità peduncolare abbastanza profonda, peduncolo breve, mediamente sottile, cavità calicina mediamente profonda e ampia.
Caratteristiche organolettiche	Polpa croccante, piuttosto dolce e succosa, mediamente acidula, aromatica, di elevato gradimento anche da parte di giovani consumatori.
Presentazione e confezionamento	Le mele vengono vendute o in cassette con la legatura del produttore e dell'associazione di valorizzazione o in sacchetti trasparenti adatti al tipo di prodotto, se in pezzatura più ridotta.

Denominazione	RADICI DI SONCINO
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 di produzione	Semina in pieno campo, monatura 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 <i>Oryza sativa</i> . Varietà: Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. Rosa Marchetti, varietà recuperata in agricoltura biologica.
Caratteristiche fisiche	Chicchi ellittici con rapporto lunghezza/larghezza diverso a seconda della varietà. Carnaroli, Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno profilo semi affusolato, Vialone Nano e Balilla tondo, Gladio lungo.
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 di 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 sbiancatura, per eliminare gli strati più esterni della cariosside dall'endosperma.

Denominazione	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA
Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecthia, in provincia di Lecco
Definizione	Il rosmarino (<i>Rosmarinus officinalis</i>) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle <i>Lamiaceae</i> Lindl.
Materie Prime	Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.
Caratteristiche fisiche	È un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.
Descrizione sensoriale	Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 cm, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.
Tecnica di produzione	Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

Denominazione	SALVIA DI MONTEVECCHIA
Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevecthia, in provincia di Lecco.
Definizione	Piccola pianta sempreverde arbustiva (<i>Salvia officinalis</i>), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa
Materie Prime	Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

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

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

Denominazione SUGOLO

Territorio Territorio della Provincia di Mantova

Definizione Conserva di mosto d'uva

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

Caratteristiche fisiche Variabili; consistenza del budino.

Descrizione sensoriale Sapore amaro e di uva

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

Denominazione TARTUFO

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Fungo ipogeo

Materie Prime tartufo bianco, tartufo nero

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

Descrizione sensoriale Sapore caratteristico del tartufo.
Consistenza tenera e compatta

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

Denominazione TARTUFO NERO

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

Definizione Fungo ipogeo

Materie Prime Tartufo

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

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

Tecnica di produzione Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o *melanosporum*. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e metereologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura.
La coltivazione del tartufo avviene mediante inseminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di *melanosporum*; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere

frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufoia (da Maggio fino a Marzo) che in natura (da Agosto fino a Febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da "trifole" (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

Denominazione ZUCCA MANTOVANA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Ortaggio

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

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

Descrizione sensoriale Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

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

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

Denominazione AMARETTI DI GALLARATE

Territorio Comune di Gallarate

Definizione Biscotto a base di mandorle e armelline

Materie Prime Mandorle italiane pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, armelline amare grezze anche di provenienza estera, farina 00.

Caratteristiche fisiche Biscotto dalla forma irregolare, di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido dal peso di 16/20 gr al pezzo. Prodotto confezionato sfuso in vassoi o scatole di varie misure e pesi.

Descrizione Sensoriale Croccante/morbido con equilibrio dolce/amaro

Caratteristiche Organolettiche Profumato alla mandorla e equilibrato al gusto, leggermente dolce; presenta una tenera crosta esterna, un cuore morbido e delicatamente saporito; leggero retrogusto amaro per la presenza di armelline amare grezze.

Tecnica di Produzione e cenni storici

L'amaretto di Gallarate nasce in un anno imprecisato a cavallo tra Ottocento e Novecento. Viene inizialmente elaborato con materie prime umili come l'albume e le armelline (ossia il seme edibile di albicocche o pesche), oltre all'indispensabile zucchero, a cui nel corso degli anni si aggiungeranno le ben più fragranti, dolci e saporite mandorle. Nei primi anni del Novecento il consumo degli amaretti aumenta esponenzialmente e così le botteghe di amaretti e i piccoli laboratori che ancora oggi sono riscontrabili nella zona di Gallarate. Lavorazione è interamente artigianale e dura circa 24 ore. Gli ingredienti sono miscelati fino ad ottenere consistenza adeguata, che

viene scaldata a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura e umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 230°C per 8 minuti. L'Amaretto di Gallarate è un dolce producibile solo artigianalmente, infatti, impresso nel suo "biscotto finale" si trovano le impronte del maestro pasticciere che l'ha confezionato.

Denominazione ANELLO DI MONACO

Territorio	provincia di Mantova
Definizione	dolce da forno
Materie Prime	pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala
Caratteristiche fisiche	si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito, di consistenza soffice, sommità ricoperta da una glassa bianca
Descrizione sensoriale	odore gradevole di nocciole e burro sapore di burro, mandorle, nocciole
Tecnica di produzione	Procedimento di preparazione complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fa aumentare il Volume dell'impasto La lavorazione procede con la farcitura e la formatura ad anello Viene cotto al forno e consumato tiepido

Denominazione BACI DEL SIGNORE

Territorio	Pavia
Definizione	Piccoli dolci farciti di marmellata di arance
Materie Prime	Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso
Caratteristiche fisiche	Forma di bottoni Peso circa 20g.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance
Tecnica di produzione	Impasto ingredienti - formatura 2 dischetti - cottura - aggiunta di marmellata per unire i due dischetti

Denominazione BACI DI CREMONA

Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Biscottino accoppiato
Materie Prime	Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato
Caratteristiche fisiche	Semisfere accoppiate, Peso 15-25g, consistenza friabile
Descrizione sensoriale	colore: nocciola chiaro sapore: dolce odore: nocciole tostate
Tecnica di produzione	Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline (con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C x 15 min, accoppiamento con ripieno

Denominazione BERTÙ

Territorio	Comuni di Rovetta e Fino del Monte (BG)
Definizione	Raviolo di pasta integrale con ripieno a base di cotechino bergamasco.
Materie Prime	Farina integrale, uova, acqua, sale, olio, farina 00, cotechino, Grana Padano, pane, prezzemolo, cipolla, noce moscata.

Caratteristiche fisiche

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

Descrizione sensoriale

Gusto saporito.

Tecnica di produzione

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

Denominazione BISCIOLOA

Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.
Materie Prime	Farina di grano tenero tipo 00, noci, fichi, uva sultanina, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (madre), bucce d'arancia e cedro candite, miele, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, eventuali emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi), sale, oli essenziali di agrumi,
Caratteristiche fisiche	Prodotto a lievitazione naturale, forma schiacciata. Peso circa 600 g.
Descrizione sensoriale	Meno morbido del panettone e più consistente; gusto in funzione degli ingredienti.
Tecnica di produzione	Lievitazione naturale - rinfresco per tre volte. Al primo impasto aggiungo una percentuale del burro e il tuorlo - sosta di 10+12 h - aggiunta della frutta, zucchero e tuorlo - spezzatura - sosta per 6+7 h - cottura - raffreddamento naturale. Confezionamento manuale.

Denominazione BISCOTIN DE PROST

Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Biscotto di pasta frolla
Materie Prime	Farina tipo 00, burro, zucchero
Caratteristiche fisiche	Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e uno di altezza. Peso di circa 15 g.
Descrizione sensoriale	Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).
Tecnica di produzione	Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, in impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro, con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. Biscotti presi a mano e disposti su teglia. Cottura per 50 minuti a 180 gradi. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionato a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g.

Denominazione BRASADELLA (DOLCE)

Territorio	Valtellina di Teglio e Tirano (SO)
Definizione	Ciambella dolce
Materie Prime	Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.
Caratteristiche fisiche	Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 cm circa. Peso circa 300 g.
Descrizione sensoriale	Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno, con pasta di colore più chiaro.
Tecnica di produzione	Impastamento, formatura, seconda lievitazione. Cottura a minor temperatura e per meno tempo del pan di segale. Uovo e zucchero prima dell'infornata.

Denominazione BRASCHIN

Territorio	Valle Albano (CO)
-------------------	-------------------

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

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

Denominazione	BRUTTI E BUONI
Territorio	Gavirate e Gallarate
Definizione	prodotti da forno
Materie Prime	Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda Peso 8-10 g
Descrizione sensoriale	Croccanti, sapore di mandorla e nocciole
Tecnica di produzione	Montatura albume a neve, aggiunta nocciole e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

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

Denominazione	BUSCEL DI FICH
Territorio	Valtellina di Tirano
Definizione	Filoncino con fichi
Materie Prime	Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra
Caratteristiche fisiche	Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 di diametro, peso 300 g circa.
Descrizione sensoriale	Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passar del tempo.
Tecnica di produzione	I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230 °C per 20÷25 minuti.

Denominazione	BUSSOLANO
Territorio	Mantovano
Definizione	Prodotto da forno a forma di ciambella o ad "esse"

Materie Prime	Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci
Caratteristiche fisiche	Forma di ciambella o ad "esse". Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm
Descrizione sensoriale	Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia
Tecnica di produzione	Impasto ingredienti - formatura - spennellata di albume d'uovo - glassatura - aggiunta granella di zucchero - cottura a 250°C per 20' - raffreddamento.

Denominazione	BUSSOLANO DI SORESINA
Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Dolce da forno
Materie Prime	Farina bianca 0, burro, uova, latte, lievito, zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta
Descrizione sensoriale	Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro Sapore e odore: burro
Tecnica di produzione	Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

Denominazione	CANÛNSEI DE SANT'ANTONE
Territorio	Comune di Castelcovati (BS)
Definizione	Primo piatto di pasta ripiena da condire a piacere.
Materie Prime	Semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, Grana Padano DOP, acqua, lievito, sale, brodo vegetale.

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

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

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

Denominazione	CAPUNSEI
Territorio	Colline moreniche del Garda
Definizione	gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale
Materie Prime	pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche.
Caratteristiche fisiche	Forma ovoidale allungata di circa 4-5 cm circa. Consistenza dell'impasto morbida e deformabile
Descrizione sensoriale	gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido
Tecnica di produzione	Al pane grattugiato e setacciato si aggiungono brodo caldo e burro fuso e si impasta.

Lasciato raffreddare l'impasto, si aggiungono gli altri ingredienti. Vengono poi preparati gnocchetti a forma ovoidale allungata.

Denominazione CARCENT

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 di 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 di 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 CASONCELLO DI BARBARIGA

Territorio Comune di Barbariga (BS)

Definizione Primo piatto di pasta fresca ripiena

Materie Prime Pane, formaggio, uova, erbe, burro, brodo, sale, noce moscata, acqua, aromi naturali. Alcuni laboratori aggiungono anche prosciutto cotto e prosciutto crudo.

Caratteristiche morfologiche La pasta, di colore giallo, è una sfoglia dalla consistenza sottile, morbida, non asciutta, dalla quale si ritagliano i rettangoli che, riempiti con il ripieno e ripiegati, costituiranno i casoncelli. La percentuale di pasta e di ripieno è pari a circa il 50% per ciascuno.

Caratteristiche organolettiche Di colore giallo chiaro, paglierino. Odore di pane, formaggio e aromi naturali di prezzemolo e salvia. Sapore intenso di erbette, pane, formaggio e aroma dovuto alla presenza di prezzemolo. Superficie esterna liscia con ripieno morbido.

Tecnica di produzione Per il ripieno: bollitura, salatura, pressatura e taglio (fino a sminuzzarle) delle erbette. Si rosolano con gli altri ingredienti (burro, noce moscata, brodo, salvia, prezzemolo e acqua). Levato il composto dal fuoco, lo si versa in una larga scodella e si aggiungono pangrattato, formaggio, aromi e sale. Per la pasta: farina bianca, uova, sale e acqua. Si procede aggiungendo i vari ingredienti, lavorandoli con energia fino ad ottenere un impasto ben liscio ed elastico. La sfoglia deve essere tirata sottile, larga circa 13 cm, distesa e modellata a mano per ottenere

delle strisce di pasta da cui ritagliare i rettangoli da riempire. I lembi della pasta vengono piegati e sigillati a mano, creando una parte centrale e due laterali per ottenere la caratteristica forma a caramella. I casoncelli vengono infine stesi su assi o teglie predisposte per la ventilazione e ricoperte da panni di tela traspiranti in cotone. Questa fase di essiccazione dura 6 ore. Da consumare previa cottura in acqua bollente e salata. Condire a piacere, si consiglia con burro e salvia.

Denominazione CASONCELLO DI PONTOGLIO

Territorio Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio.

Definizione Primo piatto di pasta fresca ripiena.

Materie Prime Carne macinata di manzo (Reale), coppa di maiale macinata, cipolle bianche, sale iodato, olio extra vergine di oliva, pane grattugiato, Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, vino rosso (Franciacorta), chiodi di garofano e stecca di cannella.

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

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

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

Denominazione CASTAGNACCIO

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta,

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

	confezionato in vassoì
Materie Prime	Farina di castagne - acqua - zucchero
Caratteristiche fisiche	Forma parallelepìpeda, 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 di 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, piú chiaro all'interno.
Tecnica di produzione	Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180 °C.

Denominazione CROCCANTE

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

Denominazione CUPETA

Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Cialde farcite con miele e noci.
Materie Prime	Miele vergine, noci, ostie
Caratteristiche fisiche	Altezza 10+15 mm, rettangoli di 5x6 cm.
Descrizione sensoriale	Dolce con note del miele e delle noci.
Tecnica di 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

Descrizione sensoriale	superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature piú diffuse sono comprese tra 200 e 1000g
Tecnica di produzione	Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle. Gli ingredienti sono amalgamati grazie all'impastatrice e, raggiunta la consistenza ideale, la si cola nel classico stampo che presenta delle scanalature regolari che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche convessità che lo caratterizzano. Cottura avviene in forno a 185°C per 45 minuti circa, in funzione del peso.

Denominazione FIDELIN

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

Caratteristiche

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

Caratteristiche organolettiche

Tecnica di produzione

	Il sapore è gradevole, caratteristico, con leggerissimo retrogusto amarognolo.
	Il prodotto è ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasti di semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno e acqua. La semola e la farina vengono miscelate con l'acqua a formare l'impasto. Dopo la formatura, i Fidelin vengono inviati alla trafilatura, alla linea di essiccazione e infine confezionati.

Denominazione FOCACCIA DI GORDONA

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 di 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 piú 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 di produzione	Preparazione pasta - frittura in olio per 6-7 minuti - eventuale farcitura con crema pasticcera.
Denominazione	GNOCCHI DI ZUCCA
Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	pasta fresca a base di zucca mantovana
Materie Prime	Zucca cotta, farina bianca, sale
Caratteristiche fisiche	Forma rotondeggiante tipica dello gnocco
Descrizione sensoriale	Sapore di zucca
Tecnica di produzione	Cottura zucca - raffreddamento - setacciatura - aggiunta farina - rovesciamento su un tagliere - raffreddamento - formatura gnocchi
Denominazione	GRAFFIONI
Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Cioccolatini con ripieno di ciliegie e liquore
Materie Prime	Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente
Caratteristiche fisiche	Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro
Descrizione sensoriale	sapore: maraschino colore: scuro odore: tipico della marasca
Tecnica di produzione	Asciugare le ciliegie, passarle in zucchero fondente, raffreddare, coprire con cioccolato , passare su griglia, porre in pirottini, riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero
Denominazione	GRISSINI DOLCI
Territorio	Broni
Definizione	Grissini dal sapore dolce
Materie Prime	Farina, zucchero, lievito, burro, sale
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 30-40 cm
Descrizione sensoriale	Croccante, dolce
Tecnica di produzione	Impasto ingredienti - riposo per 20 min - passaggio su una macchina a rulli - formatura - tiratura a mano - cottura in forno per 20 min.
Denominazione	MARUBINI
Territorio	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco
Definizione	Pasta ripiena
Materie Prime	Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva e sale Ripieno: carne di brasato manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, grana padano, noce moscata, uova.
Caratteristiche fisiche	Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile,

	consistenza compatta.
Descrizione sensoriale	Colore: giallo paglierino brillante; Odore: dipende dal brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata.
Tecnica di produzione	Impasto, stesura della pasta (sottile), ritaglio di quadrati (5 cm), ripieno (a forma di nocciola), chiusura a mano formando la giuntura con le dita.
Denominazione	MASIGOTT
Territorio	Erba
Definizione	Dolce con farcitura
Materie Prime	Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)
Caratteristiche fisiche	Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.
Descrizione sensoriale	Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio
Tecnica di produzione	Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolato. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.
Denominazione	MEASCIA DOLCE O SALATA
Territorio	Alto Lario occidentale (CO)
Definizione	Torta casalinga alla frutta
Materie Prime	Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro
Caratteristiche fisiche	Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.
Descrizione sensoriale	Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.
Tecnica di produzione	Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210 °C per 20+25 minuti; alta massimo 1+1,5 cm; va consumata calda. Dolce: è più alta: 2+3 cm, stessa procedura della salata, ungendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.
Denominazione	MICCONE
Territorio	Oltrepò pavese
Definizione	Grossa forma di pane di pasta dura
Materie Prime	Farina di grano, acqua, sale e lievito
Caratteristiche fisiche	Lunghezza: 40-50 cm Peso: 600-700 grammi
Descrizione sensoriale	Sapore di pane naturale. Croccante.
Tecnica di produzione	Preparazione impasto - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione senza umidità - cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.
Denominazione	NOCCIOLINI
Territorio	Comune di Canzo (CO)
Definizione	Biscottino friabile
Materie Prime	Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

Caratteristiche fisiche	Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.
Descrizione sensoriale	Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.
Tecnica di 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 di produzione	I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

Denominazione PAN DI SEGALE

Territorio	Valtellina (SO)
Definizione	Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.
Materie Prime	Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua
Caratteristiche fisiche	Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.
Descrizione sensoriale	Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.
Tecnica di produzione	Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore complessive. Cottura in forno a legna, con 4 informate; temperatura alla fine di circa 180 °C.

Denominazione PAN MEÌNO

Territorio	Province di LC, CO, MI
Definizione	Focaccia aromatizzata
Materie Prime	Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.
Caratteristiche fisiche	Focaccia tipica. Peso 0,500+0,800 Kg.
Descrizione sensoriale	Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.
Tecnica di produzione	I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

Denominazione PANE COMUNE

Territorio	Pavia, Milano
Definizione	Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.
Materie Prime	Farina di frumento, lievito, sale e acqua
Caratteristiche fisiche	Peso: 30-40 gr Forma varia
Descrizione sensoriale	Sapore di pane croccante

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

Denominazione PANE DI PASTA DURA

Territorio	Provincia di Pavia
Definizione	Panini piccoli, senza olio né latte
Materie Prime	Farina di frumento, acqua, sale
Caratteristiche fisiche	Panini di 20-30 g
Descrizione sensoriale	Sapore naturale del pane, croccante
Tecnica di produzione	Preparazione primo impasto (farina, acqua, pasta giorno prima) - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione con umidità- cottura in forno per 30 min. Si conservano 2-3 giorni.

Denominazione PANE DI RISO

Territorio	Lomellina
Definizione	Pane con farina di riso
Materie Prime	Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito
Caratteristiche fisiche	Forma ovale con disegno di spiga sulla superfice superiore. Lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g.
Descrizione sensoriale	Sapore delicato e consistenza morbida.
Tecnica di produzione	Impasto con farina di grano - lievitazione - aggiunta farina di riso, sale, lievito, olio - riposo 30' - formatura - riposo 1h - incisione spiga - cottura

Denominazione PANE DI SAN SIRO

Territorio	Pavia
Definizione	Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.
Materie Prime	Zucchero, uova, fecola, farina, rum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.
Caratteristiche fisiche	Forma rotonda Peso da 80 gr a 1000 gr
Descrizione sensoriale	Sapore di liquore e cioccolato
Tecnica di produzione	Pan di spagna al cacao - imbeviture di rum - farciture di crema al burro e nocciola - ricopertura di glassa lucida, con scritta San Siro

Denominazione PANE GIALLO

Territorio	Provincia Pavia
Definizione	Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento
Materie Prime	Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.
Caratteristiche fisiche	Forma di pane rotonda Peso 700 g.
Descrizione sensoriale	Croccante esternamente e morbido internamente. Colore giallo internamente. Ruvido al palato.
Tecnica di produzione	Impasto - formatura - lievitazione 20 min - cottura a forno aperto

Denominazione PANE MISTURA

Territorio	Provincia Pavia
Definizione	Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco
Materie Prime	Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.
Caratteristiche fisiche	Forma di pane rotonda Peso 700 gr.
Descrizione sensoriale	Croccante esternamente, morbido internamente. Colore giallo chiaro internamente.
Tecnica di produzione	Impasto - formatura - lievitazione 30 min - cottura a 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 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..

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

Denominazione PAZIENTINI

Territorio	Pavia e provincia
Definizione	Piccoli biscotti a forma di bastoncini
Materie Prime	Farina, zucchero a velo, albume
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 2-4 cm
Descrizione sensoriale	Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto
Tecnica di 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, rhum, 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 di produzione	Taglio pan di spagna in 3 strati - imbevuto di rhum 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 di produzione	L'impasto: ammorbidire il pane bianco senza crosta nel latte, successivamente impastare la farina con acqua o latte o entrambe a seconda del gusto personale, aggiungendo il pane ammorbidito ed il sale. Una variante alla realizzazione del prodotto prevede l'aggiunta all'impasto di una piccola quantità di patate lessate e schiacciate. Lavorare l'impasto energicamente fino ad ottenere una massa compatta ma morbida, con consistenza liscia e lucida. Al termine della lavorazione la massa dovrà risultare leggermente

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

	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 nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curacao.
Caratteristiche fisiche	Forma a semicerchio; peso variabile, anche monoporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.
Tecnica di produzione	Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciole, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una Volta cotto a 200°C per circa 25 min, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Si ricompono la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa
Denominazione	RESTA
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 di 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, arrotolamento sulla canna - in teglia per 4h di lievitazione - taglio longitudinale e trasversale con lama - lucidatura con tuorlo - in forno a 160÷180 °C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 90 kg di prodotto finito).
Denominazione	RICCIOLINO
Territorio	Mantova e provincia
Definizione	Biscotto
Materie Prime	Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.
Caratteristiche	Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5

fisiche	cm.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e di burro
Tecnica di 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 di 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 di 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 di 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 di produzione	Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

Denominazione	TIROT
Territorio	Basso mantovano (Felonica e Sermide)
Definizione	Schiacciatina con cipolle
Materie Prime	Farina bianca tipo "0", cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.
Caratteristiche fisiche	Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.
Descrizione sensoriale	Gusto di pane e di cipolle cotte Colore dorato e paglierino Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.
Tecnica di 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 di 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 di 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.
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 di 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 informato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180 °C per circa 40 min. Una Volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.

Denominazione	TORTA DEL PARADISO
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 di 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 di 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

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

lievitazione - In forno a 240°C per circa 15 min.
Sfornata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

Denominazione TORTA DI GRANO SARACENO

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Torta casalinga

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

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

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

Tecnica di 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 di 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 di 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 informare 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 di 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 strisciole.
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 di 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 di 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 O, fumetto, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata

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

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

Tecnica di 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 scioppata.

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

Denominazione TORTELLI DI ZUCCA

Territorio Mantova e mantovano

Definizione Pasta fresca ripiena

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

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

Descrizione sensoriale Sapore dolciastro di zucca e amaretto.

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

Denominazione TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)

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

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

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

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

Denominazione TORTIONATA

Territorio Lodi

Definizione Torta di mandorle, friabile

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

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

Descrizione sensoriale Sapore gradevole, di mandorle e burro consistenza friabile

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

Denominazione TRECCIA D'ORO DI CREMA

Territorio Crema

Definizione Dolce con uvetta a forma di treccia

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

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

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

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

Denominazione TURTEL SGUASAROT

Territorio Comuni dell'Oltrepò mantovano.

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

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

Caratteristiche fisiche Grosso tortello rettangolare o quadrato.

Descrizione sensoriale Intenso e persistente profumo fruttato.

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

Denominazione UFELA

Territorio Calvatone

Definizione Prodotto da forno dolce o salato

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

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

Descrizione sensoriale fragranti, delicate

Serie Ordinaria n. 49 - Lunedì 02 dicembre 2024

Tecnica di produzione	Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore. Composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Lasciar riposare quindi si prepara l'impasto finale. Lavorare e tagliare a forma romboidale o di bastoncino e porre su una teglia per procedere alla cottura.	
Categoria	9 - PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	
Denominazione	ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	
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 di produzione	La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una Volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). Nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una Volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.	
Denominazione	COREGONE	
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 di produzione	Ricevimento; a Volte già eviscerati altrimenti eviscerati al momento; salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6+7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8+12 ore; cottura per 1 ora a più di 60°C; abbattimento di temperatura; confezionamento.	
Denominazione	MISSOLTINO	
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 di 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 di produzione	Desquamazione; salamoia (% variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.	
Denominazione	TINCA AL FORNO DI CLUSANE	
Territorio	Clusane, frazione di Iseo (BS)	
Definizione	Pesce di lago ripieno e cotto al forno con burro	
Materie Prime	Tinca, Grana Padano DOP, pane grattato, misto di spezie, sale, olio di oliva, prezzemolo, alloro, burro.	
Caratteristiche morfologiche	Il pesce (di lago, pescato in basse profondità) viene presentato aperto nel piatto, con ripieno e polenta.	
Tecnica di produzione	La tinca, adeguatamente pulita e preparata per la cottura al forno, viene riempita con pane grattato, Grana Padano DOP, un misto di spezie, sale e prezzemolo. La cottura avviene in teglie di terracotta, il cui fondo è stato unto di olio, nelle quali vengono aggiunti il burro e qualche foglia di alloro. Il burro viene in parte utilizzato anche per ammorbidire la tinca.	
Categoria	10 - PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA	
Denominazione	FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE	
Territorio	Tutta la provincia di Cremona	
Definizione	Primo piatto in brodo a base di cotenne di maiale, fagiolini dall'occhio (comunemente chiamati fagiolini) e verdure.	
Materie Prime	Cotenne di maiale, fagioli dall'occhio, sedano, carote, porri, cipolle, salsa di pomodoro, aglio, olio, carni miste per la preparazione del brodo.	
Caratteristiche morfologiche	Primo piatto (minestra, zuppa), da consumarsi molto caldo, nel periodo di fine autunno, nelle scodelle di ceramica. Nella tradizione è un piatto unico da accompagnare con il pane e un bicchiere di vino rosso.	
Caratteristiche organolettiche	La zuppa ha un profumo intenso e un gusto altrettanto forte, adatta per incontri conviviali.	
Tecnica di produzione	Piatto povero, ma sostanzioso. Si prepara utilizzando un brodo di carni miste e verdure (sedano, carote, cipolle e porri). A parte si prepara il soffritto, con olio, cipolla, aglio, a cui si aggiungono la salsa di pomodoro e le cotenne tagliate a striscioline con un po' di brodo. Si aggiungono poi i fagioli dall'occhio precedentemente tenuti in ammollo per 12 ore, le verdure tagliate a tocchetti e in parte tritate e il rimanente brodo con le carni miste. Il tutto dovrà bollire per 3-4 ore, sempre coperto con il brodo.	
Denominazione	LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESI	

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 spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
Descrizione sensoriale	Prodotto cotto dal gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.
Tecnica di produzione	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura, guarnitura con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.

Denominazione	LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE
Territorio	Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN)
Definizione	Prodotto gastronomico a base di pesce d'acqua dolce
Materie Prime	Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, cipolla, capperi, pomodori pelati, peperoni, cannella, noce moscata, pepe nero, acciughe sott'olio, olio di semi, zucchero, chiodi di garofano
Caratteristiche fisiche	Pesce spolpato e diliscato: lunghezza 30-50 cm, peso 500-1000 g
Descrizione sensoriale	Gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.
Tecnica di produzione	Lavaggio del pesce in abbondante acqua corrente, lessatura per 10-12 minuti, spolpatura e diliscatura. Preparazione della salsa: cottura in olio di semi per 30 minuti di cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, filetti di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata la salsa è versata sul luccio. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.

Denominazione	MIGOLE DI MALONNO
Territorio	Malonno (BS)
Definizione	Polenta sminuzzata da consumare con salumi cotti o crudi e formaggi saporiti.
Caratteristiche morfologiche	Polenta sminuzzata in pezzetti, sbriciolata.
Caratteristiche organolettiche	Colore marroncino castagna, di intensità variabile a seconda della farina utilizzata; odore e sapori tendenti al dolce.
Tecnica di produzione	Le migole sono un prodotto a base prevalentemente di farina di castagne. Già nel 1600, la castanicoltura era fonte primaria di alimentazione e consentiva alla gente il baratto anche con altri prodotti. La ricetta prevede che della farina di castagne venga mischiata con quella di grano saraceno e mescolata in senso verticale, per poi essere insaporita con condimenti più raffinati. La cottura avviene preferibilmente in stufa o caminetto a legna, con l'utilizzo di un paiolo di rame o ghisa. Nell'acqua portata a bollore sono aggiunti il sale e successivamente le farine. Mescolare dal basso verso l'alto energicamente e dopo la ripresa del bollore, aggiungere l'olio e continuare a mescolare per

Denominazione	SPIEDO BRESCIANO
Territorio	Brescia e provincia; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento.
Definizione	Carni di animali allevati e selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi, con tempi prolungati di cottura allo spiedo.
Caratteristiche morfologiche	Pezzetti di carne omogenei e a giusta cottura, selvaggina ben cotta, prevale il sapido del condimento e della salatura.
Caratteristiche organolettiche	Le carni si presentano croccanti mentre l'interno risulta più morbido. Le carni di pollo o coniglio sono più chiare di quelle di maiale e la selvaggina si presenta ben cotta. Molto saporite e piacevoli.
Tecnica di produzione	Piatto conviviale bresciano, tipico della popolazione impossibilitata a dedicarsi alla caccia grossa, prerogativa nobiliare. La classica "polenta e uccelli", condivisa negli anni con i territori bergamaschi e veneti fu via via arricchita dallo spiedo a cui furono aggiunte carni di animali allevati, specialmente il maiale. Per quanto concerne la tecnica di produzione, il giorno precedente la preparazione, le carni si tagliano a pezzi di circa 70-80 g e si conservano in frigorifero. Il giorno successivo si portano a temperatura ambiente e si avviano alla cottura. Le carni bianche di animali allevati la selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi vengono infilate sullo spiedo e cotte a lungo su braci di legna dolce (carpino, vite, olivo, rovere, nocciolo) o carbonella. Successivamente salate e irrorate di burro di montagna con l'ausilio di un semplice spiedo rotante o una macchina detta "tamburo". Lo spiedo bresciano è accompagnato da polenta di mais, sovente guarnito di patate.

Denominazione	TAROZ
Territorio	Provincia di Sondrio
Definizione	Purea di ortaggi e latticini.
Materie Prime	Patate, fagiolini, burro, formaggi tipici valtellinesi, pepe, cipolla.
Caratteristiche fisiche	Il piatto si presenta come un purè grossolano con verdure a pezzi.
Descrizione sensoriale	Al palato risulta dolce per la presenza delle patate e del burro, sapido per il formaggio e saporito per la presenza di cipolla e di pepe. La consistenza è morbida e piacevole al palato il gusto è persistente, avvolgente e mai pungente.
Tecnica di produzione	Cottura delle patate e dei fagiolini in acqua salata, soffritto di burro e cipolla, schiacciatura grossolana delle verdure cotte, aggiunta del formaggio a pezzetti, finitura col soffritto e il pepe; mescolatura energica, mantenimento al caldo per 5-10 minuti o passaggio in forno caldo: il prodotto è pronto per la degustazione.

Denominazione	TOC
Territorio	Comune di Bellagio (CO)
Definizione	Polenta preparata con burro genuino e formaggio d'Alpe
Materie Prime	Farina di mais, burro e formaggio semigrasso
Caratteristiche morfologiche	Impasto solido, cremoso, omogeneo

Caratteristiche organolettiche	Il Toc deve risultare bene amalgamato, senza grumi. Il colore è giallo paglierino. La presenza del formaggio e del burro arricchiscono questa pietanza e le conferiscono il profumo delicato e il gusto caratteristico.		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.	
	Tecnica di produzione	In un paiolo, versare a pioggia la farina gialla nell'acqua salata in ebollizione e amalgamare bene. Girare la polenta con il "Rodech" (tradizionale bastone di legno di nocciolo). Dopo circa 45 minuti, quando la polenta è cotta, incorporare poco alla volta il formaggio tagliato a pezzetti, sempre mescolando con il bastone, alternando con pezzi di burro. E' importante dosare la temperatura in modo che la polenta non si attacchi al paiolo e rimestare il tutto continuamente e con forza affinché il burro venga assorbito bene. Cuocere per altre due ore, mantenendo sempre un amalgama omogeneo, e poi portare in tavola.		
		Presentazione		Il Toc viene servito in un paiolo di rame da cui viene prelevato con un cucchiaino di legno. La particolarità del mangiare il Toc sta nel rito del consumarlo tutti insieme, seduti in cerchio intorno al paiolo situato al centro del locale. Muniti di un lungo cucchiaino di legno, se ne prende una piccola quantità da tenere in mano, appallottolarla e mangiarla così, con le dita, senza tanti complimenti. Poi, se ne prenderà un altro po', mentre l'impasto continuerà a rimanere caldo nel paiolo.
Denominazione	ZUPPA ALLA PAVESE			
Territorio	Comune di Pavia.			
Definizione	Prodotto gastronomico a base di brodo, uovo, pane.			
Materie Prime	Brodo di pollo, pane, uovo, grana padano, crescione, sale.			
Caratteristiche fisiche	Preparazione semidensa da bollitura.			
Descrizione sensoriale	Sapore sapido e aromatico.			
Tecnica di produzione	Scaldare il brodo portandolo ad ebollizione, porre nella ciotola o nel piatto una fetta di pane casereccio raffermo leggermente abbrustolito, deporre l'uovo sul pane avendo cura di non rompere il tuorlo e aggiungere abbondante crescione. Versare il brodo bollente in modo da far rapprendere l'albume e aggiungere grana padano fresco.			
Categoria	11 - PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)			
Denominazione	MASCARPIN DE LA CALZA			
Territorio	Val Chiavenna			
Definizione	Latticino tradizionale			
Materie Prime	Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra)			
Caratteristiche fisiche	Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 Kg.			
Descrizione sensoriale	Crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latteo per quello fresco.			
Tecnica di produzione	Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra - portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85 °C e addizionato con allume di rocca,			
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 di 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			
Materie Prime	Nettare di fiori, melata			
Caratteristiche fisiche	Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale", e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda del fiore di provenienza.			
Descrizione sensoriale	Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).			
Tecnica di 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 di 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.			