

Sommario

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI	3
AMARENE D'USCHIONE.....	3
ARANCIA AMARA DEL GARDA	4
ASPARAGO DI CILAVEGNA	5
ASPARAGO DI MEZZAGO	6
CAPPERO DEL GARDA	7
CASTAGNE SECCHIE.....	8
CEDRO DEL GARDA.....	9
CIPOLLA DI BRUNATE.....	10
CIPOLLA DI SERMIDE	11
CIPOLLA DORATA DI VOGHERA	12
CIPOLLA ROSSA.....	13
CONSERVA SENAPATA.....	14
COTOGNATA.....	15
FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ.....	16
FARINA DI GRANO SARACENO.....	17
LIMONE DEL GARDA	19
MARRONI DI SANTA CROCE	20
MOSTARDA DI CREMONA.....	21
MOSTARDA DI MANTOVA	22
PATATA BIANCA DI ORENO	23
PATATA COMASCA BIANCA	24
PATATE DI CAMPODOLCINO.....	25
PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE	26
PISELLO DI MIRADOLO TERME	27
POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA	28
RADICI DI SONCINO.....	29
RISO	30
ROSMARINO DI MONTEVECCHIA	31

SALVIA DI MONTEVECCHIA	32
SUGOLO	33
TARTUFO	34
TARTUFO NERO	35
ZUCCA MANTOVANA	36
PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA	37
FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE	37
LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE	38
LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE	39
MIGOLE DI MALONNO	40
SPIEDO BRESCIANO	41
TAROZ	42
TOC	43
VITELLO TONNATO	44
ZUPPA ALLA PAVESE	45
PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	46
ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	46
COREGONE	47
MISSOLTINO	48
PIGO	49
TINCA AL FORNO DI CLUSANE	50
ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	51
MIELE	51

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

AMARENE D'USCHIONE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Frazione di Chiavenna (SO).	Amarene con potatura dell'albero particolare.
MATERIE PRIME	
Amarene.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La pianta viene coltivata con fusto alto 2 m e ramificazioni brevi, per una miglior raccolta e minore fragilità.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Caratteristico aspetto dell'amarena, di modeste dimensioni.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Frutto dolce, polpa compatta. Colore rosso chiaro.	
NOTE	
Provenienti da Uschione, frazione di Chiavenna (Sondrio) sono prodotte con una tecnica di potatura specifica che ne determina le caratteristiche di colore rosso chiaro, piccole dimensioni, sapore dolce e polpa compatta. La loro produzione è legata ad una tradizione locale specifica, che conferisce alla frutta una sua identità particolare all'interno della Regione Lombardia.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ARANCIA AMARA DEL GARDA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2024

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	Agrume della famiglia delle Rutacee (<i>Citrus aurantium</i>).
MATERIE PRIME	
Arance.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
L'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature 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 e la loro facile gestione e manutenzione. Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati, ecc.), sia tal quali come frutti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il frutto è leggermente più piccolo di quello della classica arancia dolce, con una buccia spessa e molto ruvida.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di gusto più aspro ed amaro dell'arancia dolce. La sua buccia risulta molto profumata e ricca di olio essenziale. L'interno del frutto possiede parecchi semi e ha una polpa poco sugosa.	
NOTE	
È anche conosciuta con il nome di melangolo. Utilizzata anche come pianta medicinale, viene coltivata e costituisce per la sua resistenza il portainnesto per gli agrumi. La buccia viene impiegata per la preparazione di curaçao, amari e per la preparazione di vari digestivi e tonici. Il frutto intero può essere utilizzato per preparare le marmellate e la frutta candita. Queste si trovano sul mercato solo da inizio gennaio fino alla fine di febbraio. I frutti poco mangiabili tal quali data la loro amarezza e asprezza, sono invece molto apprezzati come marmellata.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ASPARAGO DI CILAVEGNA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Asparago bianco con la punta rosa pastello.
MATERIE PRIME	
Asparagi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si producono con la semina delle piantine nelle asparagiaie (fossi profondi nel terreno) e la raccolta si ha dopo 3 anni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Asparagi di lunghezza di 20-30 cm, stretti e sottili.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
È un asparago bianco con la punta rosa pastello. Gusto dolce e delicato.	
NOTE	
<p>L'asparago è un ortaggio di origini asiatiche che richiede terreni leggeri, sabbiosi, profondi e ben coltivati. Grazie alle stratificazioni alluvionali del Ticino i terreni introno a Cilavegna (provincia di Pavia) sono ideali per la coltivazione di questi ortaggi che da più di cinquecento anni si distinguono per la loro peculiare punta violetta, tenerezza e turgidità del turione e per il sapore raffinato. Le condizioni climatiche sono di vitale importanza per la loro crescita e la raccolta si effettua da inizio aprile a fine maggio. L'ottima qualità è anche garantita dai metodi antichi e tradizionali di coltivazione: l'estrazione delle erbacce viene effettuata con piccole zappe senza usufruire dei diserbanti ed ogni singolo esemplare viene raccolto con l'apposito ferro denominato <i>calzasparago</i>, indispensabile per non tagliare l'ortaggio alla base ma staccarlo dalla radice sottoterra. Prima di essere confezionati a mazzi gli asparagi vengono suddivisi in due gruppi a seconda del loro diametro, mentre la lunghezza non supera mai i 20-22 cm. Nel 1987 è stato costituito il Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna (CONPAC), del quale fanno parte gli undici produttori rimasti. Cilavegna festeggia il prelibato ortaggio con una sagra che si svolge la seconda domenica di maggio.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ASPARAGO DI MEZZAGO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Brianza, Mezzago (MB)	Asparago.
MATERIE PRIME	Asparagi.
TECNICA DI PRODUZIONE	Si produce con la disposizione delle radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) e la copertura con terra 15 giorni prima della raccolta. Quest'ultima avviene con arnese a forma di cucchiaio lungo 30 cm.
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Si contraddistinguono per il colore bianco con l'apice rosato. Sono ricchi di Sali minerali e vitamine.
NOTE	La tradizione della coltivazione dell'asparago sul territorio mezzaghese risale ai primi decenni del secolo scorso e ha vissuto il proprio periodo d'oro negli anni '30, quando gli asparagi di Mezzago erano già presenti nei mercati ortofrutticoli di Monza e Milano. Nei decenni successivi si confermò tale specializzazione e fino agli anni '50-'60 le superfici coltivate e gli addetti si conservano intatte. Tuttavia, a partire dagli anni '70 si è assistito ad un progressivo abbandono della coltivazione, dovuto a un generalizzato declino del settore agricolo a favore dell'industrializzazione e alla parallela diminuzione delle redditività della coltivazione. Verso la fine degli anni '90 la produzione era compromessa al punto da non soddisfare più le richieste locali, fin quasi a pregiudicare l'esistenza stessa della sagra tradizionalmente dedicata a questo ortaggio. Nel 2000 su impulso dell'amministrazione comunale è stata avviata una forte iniziativa progettuale volta alla reintroduzione dell'Asparago Rosa quale coltura tipica di Mezzago. Oggi la produzione riesce a soddisfare il mercato locale e provinciale trovando sbocchi sia nella vendita diretta, che nel commercio al dettaglio e nella GDO. Asparago Rosa di Mezzago è anche divenuto un marchio d'impresa collettivo, registrato presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy il cui titolare è Pro Loco Mezzago ASP.
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CAPPERO DEL GARDA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2024

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	Piccolo arbusto ramificato della famiglia <i>Capparaceae</i> .
MATERIE PRIME	
Capperi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
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. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta dei boccioli a mano, la salatura (10-20% di sale rispetto al peso dei capperi), l'asciugatura e l'invasettamento. Secondo la tradizione si possono conservare 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. I capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il cappero del Garda (<i>Capparis spinosa</i>) è un arbusto perenne con portamento ricadente o strisciante, che raggiunge un'altezza di circa 30-50 cm, ma i cui rami possono estendersi per 1-2 metri. I frutti sono piccoli e tondeggianti.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
I boccioli e i frutti sono verdi, con gusto intenso, aromatico e salato.	
NOTE	
La sponda bresciana dell'alto Garda vanta l'esclusiva presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Non risulta però documentato da quando questa essenza tipicamente mediterranea cresca in questi territori.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CASTAGNE SECHE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina e Valchiavenna (SO).	Castagne di varie dimensioni.
MATERIE PRIME	
Castagne delle varietà Luina, Bonella e Vescof e piccoli marroni.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le castagne, sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla <i>graa</i> , una struttura a due piani dove il primo è in terra battuta e il secondo è pavimentato con liste di legno con spazi di circa 0,5 cm, dove vengono disposte le castagne in strato di circa 10 cm. Qui le castagne vengono 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Castagne secche, private della buccia.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolce, coriaceo, colore bianco o biondo.	
NOTE	
La storia delle castagne secche in Valtellina è legata alla fondamentale importanza nutrizionale di questo frutto, che un tempo era l'alimento base per la sopravvivenza, al punto che la pianta veniva definita "albero del pane". Sebbene la pratica della castanicoltura sia stata in gran parte abbandonata, oggi alcune realtà locali si impegnano a recuperare gli antichi castagneti e a mantenere viva la tradizione della lavorazione artigianale delle castagne secche, con un ciclo di produzione locale a "km0".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CEDRO DEL GARDA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	Agrume della famiglia delle Rutacee (<i>Citrus medica</i>) in varietà.
MATERIE PRIME	
Cedro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>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.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
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.	
NOTE	
<p>I cedri sono documentati nelle limonaie gardesane fin dal XVI secolo: infatti Agostino Gallo nel suo Trattato dedicato all'agricoltura (1567) cita espressamente l'importanza di tali preziosi frutti. 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.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CIPOLLA DI BRUNATE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2016

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Brunate (CO).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La semina si effettua ai primi di marzo, diradando poi quanto occorre per far conservare ai bulbi la grossezza voluta. I bulbi si piantano 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 asciugare sul terreno per qualche giorno. Per la produzione del seme si utilizzano le cipolle più sane e grosse.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
I bulbi hanno diametro 6,5-7,5 cm, mentre i bulbi o cipollini da sottaceto presentano un diametro 2-2,5 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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.	
NOTE	
La cipolla di Brunate è un prodotto tipico del territorio comasco. Ha un ciclo di vegetazione biennale: nel primo anno la pianta forma radici, foglie e bulbo; nel secondo anno si forma la vera cipolla da consumo, con fiori e semi. La coltivazione e la vendita di cipolle sul territorio brunatese sono attività riscontrabili fin dal XVI secolo in diversi testi storici, in cui si legge che gli abitanti del paese eran chiamati "scigulatt" ossia venditori di cipolle, a conferma di quanto questo prodotto agricolo fosse importante nell'economia locale. La produzione attualmente avviene in prevalenza in ambito familiare e in quantità limitate, con prospettive di maggior diffusione grazie al coinvolgimento di piccole aziende di carattere familiare. Nel 2015 è nata l'associazione Cipolle di Brunate, con l'obiettivo di valorizzare e difendere questo prodotto locale che da sempre ha caratterizzato l'economia rurale del territorio di Brunate.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CIPOLLA DI SERMIDE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2001

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Sermide (MN), Felonica Po (MN) ed Oltrepò mantovano.	Cipolla di colore giallo paglierino.
MATERIE PRIME	
Cipolla.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Coltivazione tipica della cipolla, con semina in autunno e raccolta a luglio.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso di 120-150 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi.	
NOTE	
<p>Il territorio di Sermide e Felonica (provincia di Mantova), in particolare le aree più vicine al Po, sono da sempre particolarmente vocate alla coltivazione di cipolle. La varietà detta "di Sermide" risulta dolce e di ottima qualità. Questa cipolla, seminata in autunno e raccolta a luglio, ha una conservazione limitata ai tre mesi successivi alla raccolta, caratteristica che ne ha compromesso la produzione negli anni a favore di varietà più resistenti.</p> <p>Secondo la tradizione, questa cipolla è l'ingrediente principale del <i>tiròt</i>, una focaccia a base di farina di grano, strutto e cipolle, tirata a mano direttamente nella teglia (da qui il nome) che per lungo tempo ha rappresentato l'alimento principale di tutti coloro che, in questa zona del mantovano, lavoravano nei campi. Oggi un unico coltivatore conserva il seme originario.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CIPOLLA DORATA DI VOGHERA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Oltrepò vogherese (PV).	<i>Allium cepa</i> .
MATERIE PRIME	
Cipolla.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La cipolla viene piantata, nella prima decade di febbraio, in un terreno che abbia avuto almeno nei cinque anni precedenti una semina di cereali e paglia; si raccoglie in estate e si conserva per tutto l'inverno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a trottola leggermente schiacciata, con un diametro di circa 6 cm di media.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Si contraddistingue per il colore giallo dorato intenso e l'elevata sapidità.	
NOTE	
<p>La cipolla dorata di Voghera viene coltivata negli orti della città lombarda sin dal XIX secolo, in rotazione a cereali e foraggio. Le sue caratteristiche favorevoli hanno contribuito all'esportazione dei semi a Parma nel 1896 dando così origine alla famosa Dorata di Parma.</p> <p>Si coltiva in terreni argillosi dotati di una quantità sufficiente di sostanza organica e fosforo. La semina comincia a febbraio e l'irrigazione è molto importante; si deve sospendere un paio di settimane prima della raccolta che avviene a luglio.</p> <p>Con l'introduzione di varietà commerciali più produttive, la coltivazione della cipolla dorata di Voghera ha subito un lento declino. Negli ultimi anni si sta però riscoprendo grazie ad alcune iniziative volte alla salvaguardia di questa coltivazione tradizionale.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CIPOLLA ROSSA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV), Breme (PV).	Cipolla rossa.
MATERIE PRIME	
Cipolla.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La coltivazione avviene nel terreno vicino al fiume Sesia, con semina in vivaio in luna calante (15 agosto-10 settembre), il trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre seguito dalla sarchiatura per eliminare l'erba, quindi dalla raccolta.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Presente in 2 forme: a pera o piatta. Peso variabile tra i 200 e i 500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce, consistenza tenera e colore rosso vinoso.	
NOTE	
<p>Grazie alla sua dolcezza, alla croccantezza e all'alta digeribilità, è sopravvissuta nei secoli ed è conosciuta ancora oggi con l'appellativo "la dolcissima". Queste caratteristiche organolettiche sono legate alla composizione morfologica dei terreni (pianeggianti, sabbiosi e di medio impasto), all'origine golenale e al microclima della zona.</p> <p>Coltivazione perlopiù manuale, non molto dissimile a quella tramandata dai monaci della Novalesa ai Bremesi e poi, passata di generazione in generazione, sino ad oggi. La cipolla rossa di Breme è l'ingrediente ideale di confetture, composte e mostarde e in agrodolce. In cucina, è ottima sia cruda, ad esempio nell'insalata alla bremese (con tonno, fagioli, olio extravergine, sale e aceto), sia cotta e trasformata in zuppe e frittate.</p> <p>Nel 2020 Slow Food ha avviato un Presidio per valorizzare al meglio il lavoro dell'associazione dei produttori e preservare questa varietà.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

CONSERVA SENAPATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Conserva di mele cotogne.
MATERIE PRIME	
Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Successivamente si interviene con la senapatura della purea e quindi si confeziona il tutto nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È una purea, quindi assume la forma del contenitore. Solitamente le confezioni vanno da 400 grammi fino 5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape.	
NOTE	
Prodotto tipico della provincia di Cremona, è ottima spalmata sul pane o accostata a diversi piatti. Storicamente l'aggiunta di senape alle conserve di frutta, come nel caso dei Romani che mescolavano semi di senape al mosto d'uva, serviva come metodo di conservazione per far durare il prodotto più a lungo. La conserva senapata moderna è quindi un'evoluzione di questa pratica, pensata per accompagnare formaggi e carni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COTOGNATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Conserva di mele cotogne.
MATERIE PRIME	
Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione avviene con la pulitura delle mele, la preparazione della purea, la cottura e l'aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato in scatole di legno rettangolari o rotonde.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma variabile, a seconda del contenitore. Peso variabile dai 380 ai 400 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è dolce, delicato con gusto di cotogna. Ha una consistenza compatta e colore rosso scuro.	
NOTE	
La cotoognata cremonese ha origini antiche risalenti al Medioevo, quando era preparata con il miele e non con lo zucchero. È una preparazione che ha una forte connessione con la storia di Cremona, menzionata per la prima volta in un documento del 1572 come dono degli ambasciatori cremonesi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Gambolò (PV) e comuni limitrofi.	Varietà antica di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale.
MATERIE PRIME	
Seme originario selezionato.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La semina avviene ad aprile, mentre la raccolta del seme secco viene effettuata dalla prima decade di luglio fino a fine agosto. La coltivazione delle piante di fagiolo rampicanti viene supportata da quadripiè di legno di salice, cannuccia di palude o bambù. Dopo la raccolta, si effettua una lavorazione manuale.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Baccelli con 5-6 semi di fagiolo ciascuno. Semi di fagiolo di 13-15 mm, dalla forma tondeggiante e rigonfia.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Si presenta particolarmente liscio al tatto. La polpa è farinosa e al gusto si presenta dolciastra senza retrogusto amarognolo. I baccelli sono color bianco-panna con screziatura rosso-bordeaux.	
NOTE	
Nel comune di Gambolò, ma anche in altri paesi della Lomellina, si coltiva questa varietà antica di fagioli borlotti. Le prime fonti certe da attribuire al Borlotto di Gambolò risalgono all'inizio del XIX secolo, quando la coltivazione rappresentava una importantissima fonte proteica nell'alimentazione priva di carne delle famiglie di contadini. Data la forte esigenza di lavoro manuale richiesta durante il ciclo vegetativo e dopo la raccolta, la coltivazione del borlotto di Gambolò si è ridotta. Siccome una parte della produzione ricade in un'area del Parco del Ticino, dal 2005 sono stati promossi dei progetti di valorizzazione di questa varietà in cui è coinvolta anche l'associazione locale di produttori.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

FARINA DI GRANO SARACENO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Teglio (SO).	Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.
MATERIE PRIME	
Grano saraceno.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione avviene con la macinazione a pietra, seguita dalla pulitura a secco, dalla separazione granulometrica, dallo stoccaggio e dal confezionamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee.	
NOTE	
Il grano saraceno è un importante elemento del patrimonio gastronomico e culturale valtellinese e la varietà di Teglio è molto antica e oggi viene ancora coltivata utilizzando i semi che sono stati protetti e moltiplicati nel tempo grazie anche all'opera di tutela di enti come la Fondazione svizzera Pro Specie Rara. La varietà di Teglio è talmente rara da essere stata annoverata nell'Elenco Regionale Lombardo delle Pianta Agricole Tradizionali a Rischio di Estinzione o Erosione.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Bergamo, Lecco, Cremona.	Farina ottenuta da mais vitreo.
MATERIE PRIME	
Mais.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione prevede la raccolta della granella, seguita dalla sua essiccazione e molitura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Farina a macinatura grossa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore giallo oro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LIMONE DEL GARDA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.	Agrume della famiglia delle Rutacee (<i>Citrus limon</i>) in varietà.
MATERIE PRIME	
Limoni.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>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, per rendere possibile l'agrumicoltura a questa latitudine furono costruite monumentali strutture in pietra: le limonaie, costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali. Nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette cole, suddivise in campate (i campi) che corrispondono alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrisponde un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i campi, altrettante le piante di limone.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
<p>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.</p>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<p>La buccia è molto profumata, il succo piacevolmente aspro. Inoltre, i limoni del Garda presentano elevate concentrazioni di sostanze aromatiche (<i>terpeni</i>).</p>	
NOTE	
<p>Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo della sua coltivazione 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 <i>limone madernina</i> e il <i>limone lunario</i>. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MARRONI DI SANTA CROCE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Castagne della specie <i>Castanea Sativa</i> var. <i>Mill.</i>
MATERIE PRIME	
Castagne.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.	
NOTE	
<p>I Marroni di Santa Croce sono già citati nel '500 come una specialità in un'opera di Ortensio Landi.</p> <p>Considerando la crescente richiesta di Marroni di Santa Croce e la difficoltà di innestare con successo nuove marze, considerata l'elevata anzianità del maggior numero di piante produttive (molte ormai storiche monumentali), si è creato un certo interesse verso tale produzione. Assfopiu, con la collaborazione di Fondazione Fojanini, ha prelevato numerosi polloni dalle piante più rappresentative, per storia, produzione e bellezza con l'intento di produrre nuove "marze" da impiantare nelle selve. Il progetto ha preso il via nel 2019 e l'ottimo lavoro del vivaio Baumschule Kösti di Postal (BZ) ha permesso di ottenere le prime 40 marze che sono state impiantate nella primavera del 2021 su terreni sia di privati, che hanno creduto nel progetto, che comunali.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MOSTARDA DI CREMONA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Frutta candita in sciroppo di zucchero senapato.
MATERIE PRIME	
Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede la canditura della frutta, che avviene con sciroppo di zucchero, miscelato a sciroppo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese prima di essere commercializzato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Frutta intera in sciroppo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.	
NOTE	
<p>La mostarda è un prodotto tipico lombardo e le sue origini sono antichissime. Le prime testimonianze che fanno riferimento a questa prelibatezza cremonese risalgono al medioevo, quando veniva chiamata <i>mustum ardens</i>: mustum dal latino mosto, succo d'uva bollito e ridotto di un quarto e Ardens, che significa ardente, dal sapore piccante della senape. Tale preparazione permetteva di conservare la frutta durante l'inverno, attraverso un processo documentato nei ricettari dell'epoca.</p> <p>Durante il Rinascimento la mostarda di Cremona era apprezzata anche dai diplomatici internazionali, tanto da essere spesso portata in dono alle autorità straniere in visita a Cremona.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MOSTARDA DI MANTOVA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Frutta conservata.
MATERIE PRIME	
Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La frutta sbucciata e tagliata viene fatta macerare con lo zucchero per 24 ore poi scolata e bollita per tre volte; quindi, si versa il liquido sulla frutta che viene ancora bollita. A freddo si aggiungono le gocce di senape (6 gocce ogni kg) e confezionata poi in vasi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo sciroppo, in vasi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di frutta un po' piccante.	
NOTE	
La storia della Mostarda mantovana è legata a quella della signoria di Mantova, ossia i Gonzaga. Inizialmente, infatti, il prodotto era presente solo sulle tavole delle famiglie più ricche, in particolare durante le ricorrenze più importanti; all'epoca, inoltre, la mostarda era preparata dagli speziali. Successivamente è diventato un prodotto molto più diffuso, soprattutto dopo il Seicento, quando è aumentata la disponibilità di zucchero e di senape. Divenne così popolare da rientrare come ingrediente all'interno dei tortelli di zucca, tipico piatto mantovano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PATATA BIANCA DI ORENO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2009

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta (MB).	Patata a pasta bianca, a maturazione medio tardiva.
MATERIE PRIME	
Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo aver preparato il terreno, vengono tagliati i tuberi che verranno impiegati nella semina. Questa avviene in primavera, mentre la raccolta si effettua a partire dal mese di settembre.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Struttura da soda a farinosa. Sapore caratterizzato da aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna. Buccia liscia di colore giallo, polpa bianca.	
NOTE	
A fine Ottocento, l'abate svizzero Müller che si trovava in visita a Oreno trova qui le condizioni ideali per un nuovo tipo di coltivazione: la patata. La patata tradizionale di Oreno era la <i>Biancona</i> , caratterizzata da una buccia liscia giallastra e dalla polpa candida, anche se nel corso del Novecento venne sostituita da altre varietà. Alla fine degli anni '90 la produzione era a livelli minimi; fu quindi avviato un progetto di valorizzazione della patata di Oreno da parte del Comune di Vimercate. Alla varietà commerciale venne affiancata quella di antica memoria: la "Bianca di Oreno" o "Bianca di Brianza".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PATATA COMASCA BIANCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Como.	Tubero a pasta bianca farinosa.
MATERIE PRIME	
Tuberi di prima produzione appartenenti a varietà a pasta bianca non modificati geneticamente.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
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 vengono spazzolati e insacchettati per la vendita.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Tuberi di forma ovale, allungata, di dimensioni medio piccole.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Pasta bianca e farinosa. Buccia di colore giallo oro.	
NOTE	
La <i>Patata comasca bianca</i> ha origini che si intrecciano con la storia della coltivazione delle patate in Lombardia, ma le sue radici affondano nelle coltivazioni locali della provincia di Como. Deriva da varietà locali come la "biancona" di Como, con buccia giallastra e polpa bianca. Questa varietà, storicamente coltivata in piccole aree, ha visto un declino ma è ora oggetto di progetti di recupero per preservarne la biodiversità.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

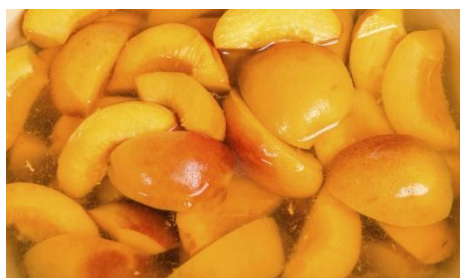
PATATE DI CAMPODOLCINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Frazione Starleggia (1565m s.l.m.), Campodolcino (SO).	Patate tardive, di montagna.
MATERIE PRIME	
Patate.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Produzione tipicamente contadina, con semina in tarda primavera, raccolta in tarda estate, senza trattamenti fitosanitari anche per le caratteristiche climatiche.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Patate di pezzatura medio-piccola.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra.	
NOTE	
<p>Con il termine "patate di Campodolcino" (dette <i>tartifui</i> in dialetto) sono indicate due varietà di patate tardive coltivate in area montana quasi esclusivamente nel Comune di Campodolcino nella provincia di Sondrio.</p> <p>La testimonianza della coltivazione di queste patate risale al 1822, quando lo svizzero Karl Kasthofer riporta della raccolta di patate durante il suo attraversamento della Valle San Giacomo.</p> <p>La rossa di Campodolcino si consuma lessata in insalata, nella polenta e per la preparazione di alcuni piatti della tradizione gastronomica locale come: patate e castagne, <i>maschárpa</i> (formaggio simile a ricotta stagionata) e patate, <i>menestra de castegn</i>, <i>fet e riis</i> (patate e riso), pizzoccheri e altri. Questa varietà, a differenza della bianca, non va fritta.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2007

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate (VA).	Pesche sciroppate.
MATERIE PRIME	
Pesche, acqua e zucchero.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Le pesche si presentano pelate, denocciolate e tagliate in due parti non uguali.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce, acidità scarsa e buon aroma.	
NOTE	
L'origine delle pesche allo sciroppo del Lago di Monate risale agli anni '20 del Novecento, quando il cuoco di Villa Motta ideò questo metodo per conservare le pesche per tutto l'anno e offrirle agli ospiti dei Visconti di Modrone anche durante l'inverno. Questa tradizione artigianale, nota anche come "Perzic de Munà", si è tramandata di generazione in generazione fino ad oggi. Oltre ad essere gustate al naturale, le pesche possono essere utilizzate per preparare altri prodotti come il Gin e il Liquore De Munà, o impiegate in ricette per dolci, come guarnizione per gelati o accompagnamento per il panettone.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PISELLO DI MIRADOLO TERME



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2009

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Miradolo Terme (PV).	Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali.
MATERIE PRIME	
Sementi denominate generoso, rondo e telefono.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Seme di forma sferica liscio e lucido.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi. Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante.	
NOTE	
Chiamato anche <i>erbion</i> , il pisello di Miradolo Terme ha rappresentato una delle principali fonti di reddito primaverile per i contadini di Miradolo, i quali riuscivano a venderlo nei mercati ortofrutticoli delle grandi città come Pavia e Milano. Si seminavano anche nell'area di San Colombano al Lambro tra i filari delle viti. Oggi la coltivazione del pisello di Miradolo è portata avanti da un gruppo locale di amici che ha dato vita alla "Associazione Amici di Miradolo". Inoltre, ogni anno organizzano una festa dedicata a questo prodotto durante la quale si offrono piatti di risotto ai piselli e si vendono al dettaglio i piselli.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

POMELLA GENOVESE DELLA VALLE STAFFORA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
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.	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 esemplari della cultivar, sia mettendo a dimora astoni innestati allestiti presso vivaì che utilizzano anche in questo caso marze prese da vecchi esemplari locali di Pomella genovese.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le mele vengono vendute 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Mela medio-piccola, di forma tendenzialmente appiattita.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Polpa croccante, piuttosto dolce e succosa, mediamente acidula, aromatica. Buccia di 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.	
NOTE	
Il nome "genovese" deriva dall'antica consuetudine dei produttori di mele di recarsi per la vendita dei frutti sul mercato ligure tramite le carovane che, da tempi remoti, percorrevano i tracciati delle antiche vie del sale tra i due versanti dell'Appennino, piacentino-pavese a nord e tosco-ligure a sud. Queste carovane portavano, infatti, soprattutto varietà di mele che si conservavano a lungo, utili sulle navi per lunghi viaggi e in cui venivano stipate nella paglia.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

RADICI DI SONCINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Soncino (CR).	Insalata.
MATERIE PRIME	
Seme di soncino.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La semina viene fatta in pieno campo e le operazioni colturali prevedono la mondata e il diradamento. Dopo la raccolta, le radici vengono lavate e confezionate.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Sono di dimensioni diverse, con una lunghezza di 40 cm circa e diametro di 2-3 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Leggermente amarognola, inodore. Colore paglierino.	
NOTE	
<p>La radice amara di Soncino viene coltivata in terreni freschi, profondi, non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi e ben drenati. È una verdura prettamente invernale che viene servita come contorno oppure come piatto principale con diverse preparazioni: gratinata, in camicia o, come vuole la tradizione gastronomica, lessata per fare da contorno al cotechino o al salame da pentola.</p> <p>La diffusione a Soncino di tale ortaggio viene attribuita a due famiglie, gli Zuccotti e i Grazioli, a partire dall'inizio del Novecento. Si dice che recatosi a Genova, Francesco Grazioli notò presso un deposito alcuni sacchi provenienti dall'Olanda e destinati al mittente come merce respinta. Incuriosito, chiese informazioni e ottenne un sacchetto di juta contenente la semente delle radici. Così, nell'estate del 1907 Grazioli seminò 5 pertiche di terreno nel comune di Soncino.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

RISO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Parco Ticino (MI, PV), Lomellina (PV), Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.	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.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
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.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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.	
NOTE	
La Lombardia è considerata la "culla" del riso in Italia. Fin dal 1336 la sua presenza è documentata dal Tribunale di Provvisione, anche se all'epoca il riso era ancora considerata una spezia. È sempre in Lombardia, e nei territori confinanti, Piemonte e Veneto, che i documenti attestano la coltivazione del riso, facendola risalire al 1475 circa.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ROSMARINO DI MONTEVECCHIA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2009

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni compresi nel Parco Regionale di Monteverchia, in provincia di Lecco.	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. Tre varietà botaniche con numerose cultivar.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Individuato e preparato il terreno, si effettua la scelta del sesto d'impianto e la preparazione della talea. Dopo la piantagione diretta (manuale) il prodotto viene raccolto in rametti. È una specie perenne, sempreverde.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 metri. 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. Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.	
NOTE	
Quando la florida produzione di bachi da seta che aveva caratterizzato la zona di Monteverchia cessò, la popolazione locale dovette trovare nuovi modi per sostentarsi economicamente. Nacquero così nuove attività agroalimentari, tra cui la coltivazione delle piante di rosmarino, che oggi viene impiegato sia nelle preparazioni culinarie che per la produzione di prodotti cosmetici.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SALVIA DI MONTEVECCHIA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2009

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevicchia, in provincia di Lecco.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
È una piccola pianta sempreverde arbustiva, coltivata come aromatica. Le foglie raccolte vengono stoccate e conservate (1-2 giorni al massimo).	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, con nervature pronunciate nella parte inferiore.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Le foglie sono di colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate. Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare.	
NOTE	
La tradizione delle erbe aromatiche è nata già alla fine degli anni '20 del Novecento, quando sulla collina terrazzata di Montevicchia rosmarino e salvia sostituirono poco per volta la coltivazione della vite (gravemente compromessa dalla fillossera) e dei gelsi (abbandonati per la crisi dell'allevamento dei bachi da seta). La zona ben si adatta alla coltivazione di piante aromatiche-officinali grazie al microclima particolarmente mitigato dei ronchi terrazzati.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SUGOLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Territorio della Provincia di Mantova.	Conserva di mosto d'uva.
MATERIE PRIME	
Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (facoltativo: zucchero).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si setaccia la farina bianca e si diluisce in 1 litro di mosto d'uva. Si aggiunge lo zucchero, si cuoce per 10 minuti, si mescola, si lascia raffreddare e si versa nelle scodelle.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche variabili; consistenza del budino.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha un sapore amaro e di uva. Ci sono due tipi di sugolo: uno ottenuto dal mosto d'uva e uno ottenuto da uva cotta. Il primo è di colore biondo, il secondo più scuro	
NOTE	
<p>Il Sugolo (<i>Sugol</i> in dialetto mantovano) ha un'origine antichissima, pare addirittura risalente all'epoca romana. Inizialmente si utilizzavano solo uve di Lambrusco; oggi sono presenti anche altri tipi di uva come l'uva fragola, o uva americana, perché molto dolce.</p> <p>Il Sugolo veniva gustato a Natale insieme al <i>bussolano</i>, altro dolce tipico mantovano, consumandolo appena intiepidito. Ma non era raro gustarlo anche freddo, con gli aromi ben legati fra loro.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

TARTUFO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Fungo ipogeo.
MATERIE PRIME	
Tartufo bianco, tartufo nero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Crescita in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma globosa, tondeggiante. Peso variabile, da pochi grammi al chilo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore caratteristico del tartufo.	
Consistenza tenera e compatta.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

TARTUFO NERO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia.	Fungo ipogeo.
MATERIE PRIME	
Tartufo.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La coltivazione del tartufo avviene mediante insemminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di <i>melanosporum</i> ; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufaia (da maggio fino a marzo) che in natura (da agosto fino a febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da "trifole" (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'esperto che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma irregolare.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
A seconda della varietà ha un gusto da delicato e dolce ad amarognolo. Il profumo è intenso. Colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione.	
NOTE	
La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e meteorologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ZUCCA MANTOVANA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Ortaggio.
MATERIE PRIME	
Zucca (<i>Cucurbita maxima</i>), varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese - <i>Cucurbita moschata</i> - Delica.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La semina si effettua in primavera (aprile) e dopo le operazioni colturali necessarie (sarchiatura/diserbo, irrigazioni), la maturazione avviene in estate. La raccolta avviene tra fine settembre e ottobre.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Due forme: una globosa schiacciata ai poli, a cappello di prete, di colore verde-grigio; una forma allungata di colore marrone. Peso da 1 a 8 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce; polpa pastosa, dura.	
NOTE	
La zucca ha origini molto antiche e le prime tracce risalgono a milioni di anni fa in Asia, per poi giungere nelle Americhe. Dal 1500 arriva nel vecchio continente un genere di zucche nuovo, che dà frutti diversi, polposi e dolci (il genere <i>Cucurbita</i>), che si diffonde ben presto negli orti di popolo e nobiltà. La storia della zucca mantovana risale al periodo rinascimentale, quando i Gonzaga la portarono a tavola. Inizialmente cibo per animali, divenne popolare grazie al suo basso costo e all'alta resa. Oggi è un simbolo della cucina mantovana e la sua polpa consistente e asciutta la rende perfetta per ripieni di tortelli e gnocchi, ma è ottima anche per risotti, vellutate, creme e conserve.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA

FASULIN DE L'ÖC CUN LE CUDEGHE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutta la provincia di Cremona.	Primo piatto in brodo, a base di cotenne di maiale, fagiolini dall'occhio (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.
TECNICA DI PRODUZIONE	Piatto povero, ma sostanzioso. Si prepara utilizzando un brodo di carni miste e verdure, il soffritto 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.
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	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.
NOTE	Ogni anno, tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, si svolge a Pizzighettone (CR) la festa "Fasulin de l'öc cun le cudeghe", un evento dedicato a questo piatto tipico. La festa si rifà ad un'antica tradizione del paese quando il 2 di novembre, Giorno dei Morti, gli osti offrivano, ai propri avventori più indigenti una scodella di fagiolini dall'occhio con cotenne di maiale.
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2013

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il luccio viene lavato in abbondante acqua corrente, lessato per 10-12 minuti, spulpato e diliscato, guarnito poi con pepe nero, olio extravergine, noce moscata, grana padano grattugiato e spremuta di limone.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pesce spulpato e diliscato, di lunghezza di 30-50 cm e peso da 500 grammi a 1 kg. Il piatto è servito con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnato con pane morbido.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prodotto cotto dal gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico; colore del pesce biancastro.	
NOTE	
Il Mincio è sempre stato particolarmente ricco di lucci, tanto che anche alla corte dei Gonzaga venivano consumati regolarmente. La ricetta preferita del Duca Vincenzo I era quella preparata dal capocuoco ducale Bartolomeo Stefani "Il bianco mangiare in polpa di luccio". Le ricette del luccio in salsa oppure in bianco alla rivaltesa possono essere consumate in occasione della tradizionale "Festa del pesce e del luccio alla Rivaltesa" che da oltre 30 anni la "Pro Loco Rivalta sul Mincio" organizza nei primi due fine settimana di luglio, oppure in tutti i ristoranti locali che espongono l'apposito logo e aderiscono all'iniziativa "Fermati a Rivalta sul Mincio a gustare il nostro luccio".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

LUCCIO IN SALSA ALLA RIVALTESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2013

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Rivalta sul Mincio, Rodigo (MN).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il luccio viene lavato in abbondante acqua corrente, lessato per 10-12 minuti, spulpato e diliscato. Per la salsa, cuocere in olio di semi per 30 minuti cipolle, capperi, pomodori pelati, peperoni, fiocchi di acciughe, noce moscata, pepe nero, rosmarino e aceto. A cottura ultimata versare la salsa sul luccio.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il pesce spulpato e diliscato ha una lunghezza di 30-50 cm e un peso compreso tra 500 grammi e 1 kg. Il piatto è servito tiepido e accompagnato con polenta di mais abbrustolita.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto tipico del pesce di fiume, sapore delicato, non selvatico, colore del pesce biancastro.	
NOTE	
Le ricette del luccio in salsa oppure in bianco alla rivaltese possono essere consumate in occasione della tradizionale "Festa del pesce e del luccio alla Rivaltese" che da oltre 30 anni la "Pro Loco Rivalta sul Mincio" organizza nei primi due fine settimana di luglio, oppure in tutti i ristoranti locali che espongono l'apposito logo e aderiscono all'iniziativa "Fermati a Rivalta sul Mincio a gustare il nostro luccio".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MIGOLE DI MALONNO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2024

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Malonno (BS).	Polenta sminuzzata, da consumare con salumi cotti o crudi e formaggi saporiti.
MATERIE PRIME	
Farina di castagne, farina di grano saraceno, burro, sale e olio di semi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La ricetta prevede che la farina di castagne venga mischiata con quella di grano saraceno, mescolando 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 favorire lo sbriciolamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Polenta sminuzzata in pezzetti, sbriciolata.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore marroncino castagna, di intensità variabile a seconda della farina utilizzata. Odore e sapori tendenti al dolce.	
NOTE	
<i>Migole</i> è il dialettale di briciole. Si tratta del piatto tipico di Malonno, una specialità a base di farina di castagne, raccolte naturalmente nei castagneti della Valle Camonica. Già nel 1600, la castanicoltura era fonte primaria di alimentazione e consentiva alla gente il baratto anche con altri prodotti. Storicamente le castagne venivano fatte seccare su grate, per poi essere macinate dall'enorme pietra del mulino del paese. L'antico Mulino di Malonno, risalente al 1700 e sito in località Lava, è stato restaurato ed è visitabile in alcune occasioni speciali come la manifestazione "Lo Pan Ner delle Alpi" che si tiene di regola in ottobre.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

SPIEDO BRESCIANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2024

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Brescia e provincia; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento.	Spiedo di carne mista, arrostita su brace.
MATERIE PRIME	
Carni di animali allevati e selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi, con tempi prolungati di cottura allo spiedo.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il giorno precedente la preparazione le carni si tagliano a pezzi di circa 70-80 grammi e si conservano in frigorifero. Il giorno successivo si portano a temperatura ambiente e si avviano alla cottura. Le carni bianche di animali allevati e 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 vengono 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pezzetti di carne omogenei e a giusta cottura, selvaggina ben cotta.	
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.	
NOTE	
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.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

TAROZ



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2016

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Purea di ortaggi e latticini.
MATERIE PRIME	
Patate, fagiolini, burro, formaggi tipici valtellinesi, pepe, cipolla.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara cuocendo le patate e i fagiolini in acqua salata, schiacciati poi grossolanamente; nel frattempo si soffriggono le cipolle nel burro. Alle verdure si aggiungono il formaggio a pezzetti, il soffritto e il pepe, si rimescola energicamente, mantenendo al caldo per 5-10 minuti o passando in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il piatto si presenta come un purè grossolano con verdure a pezzi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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.	
NOTE	
Tipico piatto della tradizione contadina valtellinese. L'origine del nome, quasi sicuramente, deriva da tarare (rimescolare). Si possono trovare diverse varianti dei <i>Taroz</i> , dato che in alcuni casi insieme alle patate viene cotta anche della zucca, mentre altre versioni prevedono l'aggiunta di fagioli o la pancetta fatta rosolare insieme a burro e cipolla. Oggi è possibile trovare questo piatto in diversi ristoranti della Valtellina, come antipasto o piatto unico.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

TOC



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2022

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Bellagio (CO).	Polenta preparata con burro genuino e formaggio d'Alpe.
MATERIE PRIME	
Farina di mais, burro, formaggio semigrasso.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
In un paiolo si versa a pioggia la farina gialla nell'acqua salata in ebollizione e si amalgama bene. Si gira la polenta con il "Rodech" (tradizionale bastone di legno di nocciolo) e, quando è cotta, si incorpora poco alla volta il formaggio tagliato a pezzetti, sempre mescolando con il bastone, alternando con pezzi di burro. Si cuoce per altre due ore, mantenendo sempre un amalgama omogeneo, e poi si serve in un paiolo di rame da cui viene prelevato con un cucchiaino di legno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
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.	
NOTE	
La particolarità del mangiare il Toc consiste 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, per poi appallottolarla e mangiarla così, con le dita. Poi, se ne prenderà un altro po', mentre l'impasto continuerà a rimanere caldo nel paiolo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

VITELLO TONNATO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2025

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Ricetta inventata a Milano, oggi di diffusione internazionale.	Fettine di carne di vitello cotte lentamente e successivamente servite fredde e condite con una salsa cremosa a base di tonno, maionese, acciughe, capperi e succo di limone.
MATERIE PRIME	
Carne di vitello e salsa (olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino bianco, succo di limone, sale, salsa senape, tonno sott'olio, acqua, sale, filetti di acciughe).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La carne di vitello viene cotta lentamente e dopo averla fatta raffreddare viene tagliata a fette. La produzione della salsa tonnata avviene mediante dosaggio, miscelazione degli ingredienti ed emulsione. La composizione del piatto avviene alternando carne di vitello e salsa.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Fettine di vitello sottili e regolari disposte a ventaglio su salsa tonnata.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La carne si presenta rosata, tipica del vitello cotto mentre la salsa tonnata si presenta color rosa pallido. La consistenza della carne è tenera e facilmente masticabile accompagnata da una salsa liscia e vellutata.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Novembre 2025

ZUPPA ALLA PAVESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2015

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Pavia.	Prodotto gastronomico a base di brodo, uovo, pane.
MATERIE PRIME	
Brodo di pollo, pane, uovo, Grana Padano, crescione, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara portando a ebollizione il brodo di pollo; nel frattempo, si pone in una ciotola o in un piatto una fetta di pane casereccio rafferma leggermente abbrustolito, su cui si depone un tuorlo d'uovo avendo cura di non rompere il tuorlo e aggiungendo abbondante crescione. Si versa poi il brodo bollente in modo da far rapprendere l'albume e si aggiunge grana padano fresco grattugiato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Preparazione semidensa da bollitura.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore sapido e aromatico.	
NOTE	
La ricetta della zuppa alla pavese è fatta risalire ai tempi della battaglia di Pavia: nel 1525 Francesco I di Francia, dopo la sconfitta per mano di Carlo V, trovò rifugio in una cascina tra Pavia e Borgarello dove una contadina si adoperò per cucinare, con quanto disponibile, un piatto degno di un re. Si dice che il sovrano di Francia si fece preparare a fine prigionia tale zuppa una volta rientrato a casa.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Laghi del bresciano.	Pesce essiccato conservato in salamoia.
MATERIE PRIME	
Alborelle e sale.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto molto intenso, salato e forte. Colore del pesce biancastro.	
NOTE	
Dette anche <i>àole de mūra</i> (in altre zone del Garda <i>àole salè</i> o <i>salae</i>), le Alborelle in salamoia costituiscono uno dei prodotti gardesani più rari, dopo essere state per secoli fonte di reddito e cibo quotidiano delle genti rivierasche. È un prodotto tuttora presente sul mercato, ma in quantità ridotte e limitatamente a canali di vendita locali (ambulantato e mercati rionali).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

COREGONE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lenno (CO).	Conserva di pesce salata e/o affumicata.
MATERIE PRIME	
Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Una volta eviscerati i pesci, si esegue la salagione (salamoia al 20% sale) per 6-7 ore in funzione della dimensione; quindi, si appendono ad asciugare per 2 ore e poi affumicati con segature di legno per 8-12 ore. La cottura dura per 1 ora a più di 60°C, seguita dall'abbattimento della temperatura e dal confezionamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pesce intero o filettato (più asciutto), di lunghezza di 20-25 cm. Si consuma secco con la polenta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Si tratta di una conserva di pesce, intero o filettato, che viene salato e/o affumicato.	
NOTE	
<p>Il Coregone è uno dei simboli della pesca del lago di Como, soprattutto della zona di Lenno. Più conosciuto come lavarello, è apprezzato per la sua carne che ben si adatta anche alla trasformazione e alla conservazione, come l'affumicatura, l'essiccazione o il carpione.</p> <p>Negli ultimi decenni, la presenza del Coregone è stata duramente minacciata dal fenomeno dell'eutrofizzazione delle acque, con conseguente diminuzione dell'ossigeno negli strati profondi, dovuta all'inquinamento.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

MISSOLTINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda.	Conserva di pesce salata ed essiccata.
MATERIE PRIME	
Agone, sale, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara cominciando dalla desquamazione dell'agone, eviscerato e aperto, che viene poi passato in salamoia (percentuale di sale variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità). Segue l'essiccazione, appeso, e la pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi. Si conserva anche per un anno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pesce eviscerato e aperto, di lunghezza di 20-25 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente.	
NOTE	
Sull'origine esistono diverse leggende, una delle quali narra che debbano il loro nome alla svedese Miss Holdin, una turista svedese di fine '800 che, contentissima per l'ospitalità dei pescatori, insegnò loro questa piccola tecnica di conservazione utilizzata dai suoi antenati Vichinghi. È probabile però che la tradizione sia molto più antica e risalga addirittura all'epoca romana, quando una colonia di Greci si insediò sulle rive del lago con il compito di presidiare l'antica Via Regina a difesa dell'impero. Oggi il <i>Missoltino</i> è diventato prodotto tipico di Regione Lombardia ed è un Presidio Slow Food.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

PIGO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda.	Conserva di pesce.
MATERIE PRIME	
Pigo, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara iniziando dalla desquamazione del pigo, diliscato (squantone), che viene poi passato in salamoia (percentuale variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità). Segue l'essiccazione, appeso, e la pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi. Si conserva anche per oltre un anno per la bassa percentuale di grasso.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pesce deliscato (<i>Squantone</i>), di lunghezza di 20-25 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Prodotto saporito e salato. Colore grigio lucente	
NOTE	
<p>Noto anche come <i>rutilo italiano</i> o <i>squantone</i>, il pigo è tra i pesci più rappresentativi dei grandi fiumi e laghi del Nord Italia. Vive e predilige le zone profonde a corrente lenta, ricchi di vegetazione sommersa, con substrato a prevalenza di sabbia e ghiaia. Specie gregaria e stanziale, forma branchi numerosi.</p> <p>In cucina l'accompagnamento più classico, dopo averlo affettato sottile, è la polenta di mais calda anche abbrustolita al burro oppure viene servito su fette di pane croccante strofinato con l'aglio e spalmato con un velo di burro, con verdure al burro a parte. Viene anche impiegato come base per un sugo con il quale insaporire i primi piatti (risotto, gnocchi di patate) e come saporito ripieno di pasta di grano tenero fatta in casa.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

TINCA AL FORNO DI CLUSANE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Clusane, frazione di Iseo (BS).	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.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il pesce (di lago, pescato in basse profondità) viene presentato aperto nel piatto, con ripieno e polenta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
L'odore è un misto di profumi marini e di terra, dato dal pesce cotto con l'alloro, le spezie, il formaggio e la polenta. Sapore complesso e avvolgente.	
NOTE	
La tinca al forno è un secondo piatto di pesce considerato il fiore all'occhiello della cucina lacustre della Franciacorta. La ricetta rappresenta un "piatto della festa" che risale all'800 e che oggi gode del marchio De.Co., la denominazione comunale d'origine che tutela il rapporto privilegiato di un piatto e dei suoi ingredienti con il comune d'appartenenza. Tutti le estati è al centro di una sagra a lei interamente dedicata: la Settimana della Tinca al Forno.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

MIELE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Regione Lombardia.	Sostanza zuccherina prodotta dalle api.
MATERIE PRIME	
Nettare di fiori, melata.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione “floreale”, e va da viscoso a denso fino a cristallino.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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). Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda del fiore di provenienza.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025