

## Sommario

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI.....	2
ANALCOLICO AL GUSTO DI GINGER .....	2
ARANCIATA .....	3
ARANCIATA AMARA .....	4
BIBITA ANALCOLICA CON ESTRATTO DI CHINOTTO .....	5
BITTER ANALCOLICO .....	6
GRAPPA RISERVA PERSONALE.....	7
LIMONATA .....	8
BIRRA .....	9
BIRRA DELLA VALGANNA.....	9

## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

### ANALCOLICO AL GUSTO DI GINGER



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	Bevanda analcolica gassata, a base di erbe amaricanti ed essenze di agrumi.
MATERIE PRIME	
Acqua, zucchero, anidride carbonica, aromi naturali (comprese erbe amaricanti ed essenze di agrumi), eventuali additivi in conformità alla normativa europea.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato contenente, tra l'altro, erbe amaricanti 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Liquido semitrasparente, caratterizzato da discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e $\text{pH} < 3,8$ .	
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.	
NOTE	
Prodotto nella provincia di Bergamo, l'analcolico al gusto di ginger si beve da solo oppure viene spesso utilizzato come base o ingrediente per la preparazione di aperitivi, sia analcolici che alcolici con l'aggiunta, ad esempio, di vino spumante. La bevanda "ginger" (o <i>ginger beer</i> ) ha avuto origine nel XVI secolo nel Regno Unito, dove storicamente era una bevanda alcolica fermentata. Le versioni analcoliche e il loro successo sono cresciuti nel tempo, diffondendosi in tutto il mondo, compresa l'Italia dove aziende sia inglesi che italiane ora le producono.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ARANCIATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	Bevanda analcolica gassata, a base di succo di arancia.
MATERIE PRIME	
Succo d'arancia (minimo 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, altri aromi naturali, additivi in conformità alla normativa europea.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo d'arancia 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta quale liquido opaco di colore giallo-arancio e caratterizzato da una 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, intensi e 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.	
NOTE	
Nel 1924 Ezio Granelli, proprietario dell'azienda produttrice dell'acqua San Pellegrino, investe per inventare una nuova bibita rinfrescante e nel 1932 presenta alla Fiera Campionaria di Milano l'Aranciata San Pellegrino. La ricetta si rifà a quella fatta tradizionalmente nelle case italiane (succo d'arancia, zucchero e acqua), ma l'innovazione sta nell'aggiungere acqua frizzante, la San Pellegrino, e di imbottigliare il prodotto. Nei primi anni del Novecento in America, la patria delle bibite gassate, era già apparso a livello locale un prodotto simile, l'Orange Crush, ma è grazie alla San Pellegrino che nasce l'aranciata come la conosciamo oggi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ARANCIATA AMARA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	Bevanda analcolica gassata, a base di succo di arancia.
MATERIE PRIME	
Succo di arancia (minimo 20%), acqua, anidride carbonica, zucchero, estratti ed aromi naturali amaricanti, additivi in conformità al Regolamento (CE) n. 1333/2008.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Il prodotto è realizzato diluendo uno sciroppo concentrato a base di succo d'arancia, estratti naturali amaricanti (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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta quale liquido opaco, di colore giallo-arancio e caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e $\text{pH} < 3,8$ .	
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'amarrezza che sfuma in un finale di scorza di arancia.	
NOTE	
La storia dell'aranciata amara è legata a quella dell'aranciata originale Sanpellegrino, inventata nel 1932 da Ezio Granelli, che mescolò succo d'arancia e acqua minerale frizzante per dissetare gli ospiti alla Fiera di Milano. La versione amara aggiunse una nota distintiva e si aggiunse all'offerta dei prodotti Sanpellegrino nel 1949.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BIBITA ANALCOLICA CON ESTRATTO DI CHINOTTO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	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.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta quale liquido color marrone scuro. 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 amaricante, piacevole, che si fonde tra l'amaro varietale dell'agrume e la liquerizia.	
NOTE	
Le origini del Chinotto non sono certe: c'è chi lega la sua invenzione all'azienda San Pellegrino, la quale fa risalire il suo Chinò addirittura al 1958, chi parla dell'azienda Neri nell'Alto Lazio, chi invece cita lo stabilimento Recoaro di Milano. Quel che è certo è che il Chinotto era diffuso e conosciuto intorno alla metà del '900, sebbene diverso nella forma e probabilmente anche nel gusto rispetto a quello che conosciamo oggi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BITTER ANALCOLICO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	Aperitivo analcolico al gusto bitter.
MATERIE PRIME	
Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, anidride carbonica, estratti e aromi naturali, acidificanti.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si realizza diluendo uno sciroppo concentrato con acqua minerale addizionata di anidride carbonica. Il prodotto può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta quale liquido dal colore rosso brillante, con bollicina fine. Caratterizzato da una discreta presenza di anidride carbonica, bassa densità e pH < 3,8.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Liquido color rosso brillante, dal profumo delicato con note agrumate. Il gusto amaro è equilibrato e presenta una piacevole nota citrica.	
NOTE	
In origine i Bitter venivano utilizzati per curare le numerose malattie che affliggevano i popoli nell'era antecedente la scoperta della penicillina. L'alto contenuto di alcol, infatti, garantiva una completa estrazione dei principi attivi delle botaniche volti a lenire i malanni. Iniziano ad essere impiegati come bevande attorno alla seconda metà del XIX secolo, mentre la trasformazione in bevanda analcolica è avvenuta più tardi. Oggi molti bitter analcolici sono creati attraverso l'estrazione a freddo di erbe, spezie e frutta, per ottenere un sapore complesso e aromatico senza alcol.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GRAPPA RISERVA PERSONALE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2013

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Angera (VA).	Acquavite di vinaccia invecchiata.
MATERIE PRIME	
Vinacce provenienti da uve di Nebbiolo e Dolcetto.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la produzione si procede a distillare le vinacce con alambicco discontinuo, a mezzo di 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Grappa di colore limpido giallo ambrato intenso. Gradi: 42% vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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.	
NOTE	
<p>I metodi di distillazione si sono sviluppati già tra l'VIII e il VI secolo a.C. in Mesopotamia. Lo storico Luigi Papo fa risalire la prima produzione in Italia al 511 d.C. in Italia, ad opera dei Burgundi che applicarono le loro tecniche usate nella distillazione da sidro di mele alla distillazione a partire da vinacce, ottenendo quindi la grappa. Dapprima utilizzata con scopi medicinali, la grappa divenne un liquore da bere solamente durante il sedicesimo secolo.</p> <p>L'origine del nome, "raspa" o "sgnapa", forse deriva proprio da graspo d'uva, anche se alcuni lo vedono come una italianizzazione del termine "schnapps", termine nordico per indicare le bevande alcoliche. La comparsa ufficiale del nome avviene a fine 1800 ed è in questo periodo che vengono codificate le procedure e le ricette per produrla.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## LIMONATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di San Pellegrino Terme (BG), località Ruspino.	Bevanda analcolica gassata con succo di limone.
MATERIE PRIME	
Acqua, succo di limone (minimo 12%), zucchero, anidride carbonica, estratto di limone, additivi conformi alla normativa europea. Il prodotto viene realizzato con limoni esclusivamente italiani.	
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 può subire trattamento termico precedente e/o successivo all'imbottigliamento.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta con una discreta presenza di anidride carbonica. Ha bassa densità e $\text{pH} < 3,8$ .	
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. Il liquido è di colore bianco paglierino-verdolino, poco trasparente.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## BIRRA

### BIRRA DELLA VALGANNA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2014

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Induno Olona e Valganna (VA).	Prodotto dalla fermentazione del malto d'orzo.
MATERIE PRIME	
Acqua, malto d'orzo, orzo, luppolo.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la macinazione del malto viene effettuata una miscela con acqua, a cui segue la saccarificazione dell'amido e la sua filtrazione. Si procede, poi, con la cottura del mosto (luppolatura) e la separazione del torbido caldo. Dopo l'arieggiamento del mosto, si ha l'aggiunta del lievito, la fermentazione e il raffreddamento; infine avviene la filtrazione della birra.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Prodotto pastorizzato, con grado alcolico 5,5 % vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Bevanda alcolica leggermente amarognola, caratterizzata dagli aromi del malto, del luppolo e dai prodotti derivati dalla fermentazione. Liquido giallo paglierino.	
NOTE	
La "birra della Valganna" si riferisce alla Birra Poretti, fondata da Angelo Poretti nel 1877 nella Valganna (Varese). La scelta della zona fu dettata dalla presenza di acqua purissima, un ingrediente fondamentale per la produzione della bevanda, e per la vicinanza alle grotte, necessarie per mantenere fresco il prodotto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025