

## Sommario

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA .....	4
AMARETTI DI GALLARATE .....	4
ANELLO DI MONACO .....	5
BACI DEL SIGNORE .....	6
BACI DI CREMONA .....	7
BERTÙ .....	8
BISCIOLA .....	9
BISCOTIN DE PROST .....	10
BRASADELLA (DOLCE) .....	11
BRASCHIN .....	12
BRUTTI E BUONI .....	13
BUNBUNENN .....	14
BUSCEL DI FICH .....	15
BUSSOLANO .....	16
BUSSOLANO DI SORESINA .....	17
CANÜNSEI DE SANT'ANTONE .....	18
CAPUNSEI .....	19
CARCENT .....	20
CASONCELLI DELLA BERGAMASCA .....	21
CASONCELLO DI BARBARIGA .....	22
CASONCELLO DI PONTOGLIO .....	23
CASTAGNACCIO .....	24
CAVIADINI .....	25
CROCCANTE .....	26
CUPETA .....	27
DOLCE VARESE .....	28
FIDELIN .....	29
FOCACCIA DI GORDONA .....	30
FRITTELLA .....	31

GNOCCH DI ZUCCA.....	32
GRAFFIONI.....	33
GRISSINI DOLCI .....	34
MARUBINI .....	35
MASIGOTT.....	36
MEASCIA DOLCE O SALATA.....	37
MICCONE .....	38
NOCCIOLINI.....	39
PAN DA COOL .....	40
PAN DI SEGALE .....	41
PAN MEÌNO .....	42
PANE COMUNE .....	43
PANE DI PASTA DURA .....	44
PANE DI RISO .....	45
PANE DI SAN SIRO .....	46
PANE GIALLO .....	47
PANE MISTURA .....	48
PANETTONE DI MILANO .....	49
PANUN .....	50
PAZIENTINI .....	51
PESCE D'APRILE.....	52
PIZZOCCHERI BIANCHI ELLA VALCHIAVENNA.....	53
POLENTA E UCCELLI DOLCE .....	54
RESTA .....	55
RICCIOLINO .....	56
SBRISOLONA .....	57
SCARPINOCC .....	58
SCHIACCIATINA .....	59
SPONGARDA DI CREMA.....	60
TIROT .....	61
TORRONE DI CREMONA.....	62

TORTA BERTOLINA.....	63
TORTA DEL DONIZZETTI .....	64
TORTA DEL PARADISO .....	65
TORTA DI FIORETTO.....	66
TORTA DI GRANO SARACENO .....	67
TORTA DI LATTE.....	68
TORTA DI MANDORLE .....	69
TORTA DI S. BIAGIO .....	70
TORTA DI TAGLIATELLE .....	71
TORTA MANTOVANA .....	72
TORTA SBRISOLONA O SBRISOLOSA .....	73
TORTELLI CREMASCHI.....	74
TORTELLI DI ZUCCA .....	75
TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO .....	76
TORTIONATA .....	77
TRECCIA D'ORO DI CREMA.....	78
TURTÈL SGUASARÒT .....	79
UFELA .....	80

## PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### AMARETTI DI GALLARATE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2008

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Gallarate (VA).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione è interamente artigianale e dura circa 24 ore. Gli ingredienti sono miscelati fino ad ottenere consistenza adeguata, si scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, dove 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Biscotto dalla forma irregolare.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di colore bruno-dorato, il biscotto ha una crosta croccante e un interno morbido, con un equilibrato gusto dolce-amaro.	
NOTE	
L'amaretto di Gallarate nasce 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 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. Nel 2024 è stato presentato un marchio della "tipicità" degli amaretti che caratterizzerà le produzioni delle realtà aderenti (cinque pasticcerie e una panetteria).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## ANELLO DI MONACO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Dolce da forno.
MATERIE PRIME	
Pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia. Ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala.	
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. Il ciclo di lavorazione procede con la farcitura, la formatura ad anello e la cottura in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha un gradevole profumo e sapore di burro, mandorle e nocciole. La consistenza è soffice e la sommità è ricoperta da una glassa bianca.	
NOTE	
La sua origine si fa risalire alla fine del XVIII secolo, quando un pasticcere svizzero, Samson Putter, introdusse a Mantova dolci ispirati alla tradizione mitteleuropea, tra cui il "Kugelhupf", che fu ribattezzato "Anello di Monaco" per la sua forma e la ricchezza dell'impasto. È considerato un dolce tipico delle festività natalizie, ma si produce tutto l'anno da numerose pasticcerie di Mantova e non solo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BACI DEL SIGNORE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Intera provincia di Pavia.	Piccoli dolci farciti di marmellata di arance.
MATERIE PRIME	
Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano impastando gli ingredienti e formando dei dischetti. Dopo la cottura viene aggiunta della marmellata per unire i dischetti a due a due come una farcitura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Piccoli dolcetti a forma di bottoni e dal peso di circa 20 grammi ciascuno.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di sapore dolce di cioccolato e di marmellata di arance.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BACI DI CREMONA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Biscottino accoppiato.
MATERIE PRIME	
Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0. Per il ripieno: marmellata o cioccolato.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano mediante impasto, riposo, porzionamento e formatura delle palline, che vengono cotte in forno (diventando semisfere) a circa 160°C per 15 minuti. Le porzioni vengono accoppiate tramite il ripieno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Semisfere accoppiate, dal peso di 15-25 grammi ciascuno.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il prodotto presenta una consistenza friabile e un colore nocciola chiaro. Il sapore è dolce e il profumo è di nocciole tostate.	
NOTE	
Possono far parte di quella serie di dolcetti che si usava offrire alle signore in visita, per il tè delle cinque di ottocentesca memoria. Sono probabilmente dolci di origine ligure, simili ai baci di Alassio e di Sanremo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BERTÙ



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2014

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Rovetta e Fino del Monte (BG).	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.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Raviolo di aspetto ruvido e scuro, a forma di mezzaluna (circa 10 cm).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto saporito dovuto al ripieno di cotechino.	
NOTE	
Il nome deriva dalla parola "bertole" che, in "gai", il dialetto dei pastori di Rovetta, significa "Orecchie d'asino", per la forma delle due "orecchie" presenti alle estremità del raviolo. La "Sagra dei Bertù" si festeggia a Rovetta in agosto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## BISCIOLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede la lievitazione della pasta usando solo lievito naturale, un procedimento che avviene in 36 ore.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Prodotto a lievitazione naturale dalla forma schiacciata e un peso di circa 600 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Meno morbido del panettone e più consistente; il gusto è in funzione degli ingredienti.	
NOTE	
La Bisciola viene anche chiamata "panettone valtellinese" o "pan di fich" e spesso viene consumata durante le festività natalizie, ma è disponibile tutto l'anno. Secondo una leggenda la bisciola fu creata in occasione del passaggio di Napoleone in Valtellina, ma è probabile che le sue origini risalgano a tempi più antichi. Dal 2013 la Bisciola è tutelata dal Marchio Collettivo Geografico.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BISCOTIN DE PROST



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Biscotto di pasta frolla.
MATERIE PRIME	
Farina tipo 00, burro, zucchero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, nell'impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro e con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. I biscotti vengono presi a mano e disposti su una teglia. La cottura avviene per 50 minuti a 180°C. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionati a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 grammi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e 1 cm di altezza. Peso di circa 15 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).	
NOTE	
Biscotti tradizionalmente preparati in casa dalle famiglie di Prosto, in occasione della festa patronale dell'Assunta (15 agosto) e di matrimoni. La cottura avveniva nell'unico forno disponibile del paese, che era quello della famiglia Del Curto anche chiamato "Il Mulino". Ad oggi la ricetta tradizionale è ancora custodita da questa famiglia che ne porta avanti la produzione e la vendita. Questi biscotti si possono trovare anche in altri negozi e ristoranti tradizionali della Valchiavenna.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BRASADELLA (DOLCE)



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina di Teglio e Tirano (SO).	Ciambella dolce.
MATERIE PRIME	
Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione inizia con l'impasto, la formatura e una seconda lievitazione. Il prodotto viene poi pennellato con uovo e zucchero prima della cottura e l'infornata.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a ciambella, dal diametro esterno di 20 cm e interno di 8 cm circa. Peso di circa 300 grammi ciascuna.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno e con pasta di colore più chiaro all'interno.	
NOTE	
Fino ai primi anni '80, questa ciambella dolce veniva preparata nei forni comunitari delle contrade di Teglio, solitamente dopo il pane (con farina di segale). All'impasto si aggiungevano burro, zucchero e latte, ingredienti non sempre disponibili nelle famiglie. Ora può essere trovata in panifici e pasticcerie della zona, soprattutto a Teglio.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BRASCHIN



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valle Albano (CO).	Focaccia dolce, guarnita di frutta.
MATERIE PRIME	
Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara amalgamando l'impasto (un tempo con lardo al posto del burro, e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, che si lascia a riposo per la prima lievitazione; successivamente si schiaccia, si aggiunge il burro a riccioli e si fa seguire la seconda lievitazione. Si cuoce in forno a 230°C per 15 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare. Peso di circa 600 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.	
NOTE	
La ricetta fu probabilmente importata dai migranti siciliani del 1600. All'inizio prevedeva l'uso di olio e sale, che poi vennero sostituiti dagli abitanti del lago con lardo (poi burro) e zucchero. Il <i>Braschin</i> trae il nome dal fatto che veniva cotto direttamente sulla <i>brasca</i> (brace) ricoperta di cenere del camino.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BRUTTI E BUONI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Gavirate e Gallarate (VA).	Prodotti da forno.
MATERIE PRIME	
Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede di montare a neve gli albumi d'uovo con lo zucchero, a cui si devono aggiungere nocciole e mandorle macinate, zucchero a velo e vanillina. Con questa miscela si riempie una siringa e dopo la formatura, si cuociono in forno. Vengono confezionati incartati in coppia e poi insacchettati.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Biscotti dalla forma rotonda e di peso di 8-10 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Croccanti, dal sapore di mandorla e nocciole.	
NOTE	
L'origine di questi biscotti viene contesa tra Gavirate e Borgomanero (in provincia di Novara, Piemonte). In particolare, a Gavirate, secondo la versione più accreditata la ricetta fu creata dal pasticcere Costantino Veniani nel 1878. Ad oggi, la pasticceria Veniani, ancora attiva, conserva la ricetta di produzione artigianale. I <i>Brutti e Buoni</i> sono diventati un simbolo della città e sono noti in tutta Italia.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

---

## BUNBUNENN



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Frollini, biscotti secchi.
MATERIE PRIME	
Farina di tipo 0, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano mediante impasto tipo pasta frolla lasciato a riposo, tiratura di 3-4 mm, formatura con stampini e cottura a circa 180°C per 10-12 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a fantasia e peso di circa 10 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Biscotti secchi e friabili, dal sapore dolce e color nocciola chiaro. Profumo di pasta frolla e dell'aroma utilizzato.	
NOTE	
Biscotti tipici del periodo che va da Natale a Carnevale, ma vengono preparati e mangiati lungo tutto il corso dell'anno. Probabilmente il nome deriva dal francese "Bonbons". Vengono anche chiamati <i>Bissolanini</i> .	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BUSCEL DI FICH



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina di Tirano (SO).	Filoncino con fichi.
MATERIE PRIME	
Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 cm di diametro. Peso di 300 grammi circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passar del tempo.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## BUSSOLANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Tutta la zona del mantovano.	Prodotto da forno a forma di ciambella o ad "esse".
MATERIE PRIME	
Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Gli ingredienti impastati, dopo esser messi in forma, vengono spennellati con albume d'uovo, glassati e coperti da granella di zucchero. Cuociono in forno a 250°C per 20 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di ciambella o ad "esse", dal diametro di 40-50 cm. Peso di 600-800 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore giallo paglierino con superficie dorata.	
Sapore di burro e di vaniglia.	
NOTE	
Detto anche <i>bussolà</i> o <i>bisulàn</i> , è un dolce dalle origini contadine il cui nome ricorda, però, i "bussulai" di Burano (contatti intensi tra Gonzaga e Serenissima). Si cuoceva in casa o nei forni di comunità e servito in prossimità del Natale, della ricorrenza di Sant'Antonio Abate o per Pasqua. La ciambella mantovana nasce dura, quasi durissima, dal momento che non veniva usato il lievito ed era servita insieme a un liquido da "inzuppo" come il vino. Inoltre, mentre oggi c'è il burro, un tempo si usava lo strutto o addirittura il grasso del cotechino liberato durante la cottura e poi raccolto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## BUSSOLANO DI SORESINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Dolce da forno.
MATERIE PRIME	
Farina bianca 0, burro, uova, latte, lievito, zucchero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La lavorazione prevede l'impasto degli ingredienti e la formatura della ciambella, cui segue la sua lucidatura e la cottura a circa 160-170°C per 25 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 grammi).	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore interno giallo, esterno marroncino chiaro. Sapore e odore di burro. Di consistenza friabile.	
NOTE	
Secondo alcuni questa specialità può essere considerata l'antenato del pandoro veronese. Al giorno d'oggi si tratta di un soffice ciambellone che tradizionalmente si serve a colazione nei giorni di festa come la domenica di Pasqua. Nella versione antica era una torta molto dura, da mangiare inzuppata nel vin santo, mentre oggi si aggiunge il lievito all'impasto e il risultato è molto più soffice.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CANÜNSEI DE SANT'ANTONE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Castelvotati (BS).	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.	
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 5g ciascuna. La sfoglia viene infine ripiegata a mezzaluna e i lembi vengono chiusi con i rebbi di una forchetta.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a mezzaluna del peso di circa 10 grammi con metà contorno frastagliato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
La pasta è di colore giallo paglierino, di consistenza morbida. Il profumo ricorda il grano e il Grana Padano DOP. La consistenza della pasta si presenta senza rotture e con una buona tenuta in cottura. Il ripieno è di colore bianco o marrone chiaro.	
NOTE	
Pasto tradizionale consumato nel giorno di Sant'Antonio Abate. I <i>canunsei</i> vengono tipicamente preparati in casa il giorno precedente, con pasta fatta a mano. Proprio a gennaio si tiene a Castelvotati (BS) la Sagra de "I canunsei de Sant'Antone".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CAPUNSEI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Mantovano (MN).	Gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale.
MATERIE PRIME	
Pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Al pan 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma ovoidale allungata di circa 4-5 cm circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido. Consistenza dell'impasto morbida e deformabile.	
NOTE	
Pare che i <i>capunsei</i> siano giunti a Volta Mantovana e a Solferino, nell'Alto Mantovano, in tempi remoti, con genti emigrate dal Tirolo e l'ipotesi trova conferma nella stretta parentela con i canederli, anch'essi a base di pane secco. Nelle terre dei Gonzaga presero un nome che significa "piccoli capponi", forse per alludere a una pietanza meno ricca dei sontuosi volatili che venivano serviti sulle tavole dei nobili.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CARCENT



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Livigno (SO).	Pane tipico di Livigno.
MATERIE PRIME	
Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara con le rape raccolte d'autunno, delle quali le più piccole vengono essiccate, bollite per 2 ore e tritate; miscelate con l'impasto del pane si cuociono con i tempi della panificazione.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm e dal peso di 200-300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto amarognolo delle rape. Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate e dal color nocciola.	
NOTE	
Antico pane fatto in casa preparato con i rimasugli di farina rimasti dopo la lavorazione del pane di segale. "Carcent" deriva molto probabilmente da "carsent" o "crescente", riferendosi al processo di lievitazione dell'impasto. In molti dialetti dell'Italia settentrionale, in particolare in area lombarda, il termine "crescente" (o varianti simili) è spesso usato per indicare il pane lievitato o il processo di fermentazione stesso.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CASONCELLI DELLA BERGAMASCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	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.	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Sono di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole. Il colore della pasta è giallo.	
NOTE	
I primi riferimenti storici ai casoncelli bergamaschi appaiono nei documenti del XIV secolo, in cui si menziona la preparazione di queste piccole sfoglie di pasta ripiena, inizialmente farcite con ingredienti semplici come pane raffermo, carne avanzata e formaggio, insieme a spezie che erano preziose in quell'epoca. Con il tempo, la ricetta si è evoluta, diventando un simbolo dell'ingegnosità delle famiglie bergamasche, che sapevano trasformare ingredienti di base in piatti deliziosi e ricchi di sapore. I casoncelli alla bergamasca hanno ottenuto il riconoscimento del marchio di qualità "Bergamo, città dei Mille... sapori", ideato e promosso dalla Camera di commercio di Bergamo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CASONCELLO DI BARBARIGA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2020

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Barbariga (BS).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Per la preparazione del ripieno le erbe vengono bollite, salate, pressate e tagliate fino a sminuzzarle; vengono poi rosolate con gli altri. Levato il composto dal fuoco, lo si versa in una larga scodella e si aggiungono pangrattato, formaggio, aromi e sale.</p> <p>Per la pasta si mescolano 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.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Caratteristica forma a caramella.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di colore giallo chiaro, paglierino, la sfoglia ha una consistenza sottile, morbida, non asciutta. Profumi di pane, formaggio e aromi naturali di prezzemolo e salvia. Sapore intenso di erbe, pane, formaggio e aroma dovuto alla presenza di prezzemolo.	
NOTE	
<p>Il <i>Casoncello di Barbariga</i> appartiene alla grande tradizione italiana delle paste che avvolgono un ripieno. La sua invenzione, come quella delle altre paste ripiene italiane, è incerta e contesa.</p> <p>Il casoncello risulta diffuso un po' su tutto il territorio bresciano. Nello specifico, la ricetta del Casoncello di Barbariga è caratterizzata da una farcia che comprende sia erbe sia prosciutto cotto macinato, oltre ad altri ingredienti della cucina locale.</p> <p>Dal 2004 ogni anno a settembre a Barbariga si tiene la Fiera del Casoncello.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CASONCELLO DI PONTOLIO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2022

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Pontoglio e Valle dell'Oglio (BS).	Primo piatto di pasta fresca ripiena.
<b>MATERIE PRIME</b>	
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.	
<b>TECNICA DI PRODUZIONE</b>	
Dopo aver preparato il soffritto con le cipolle bianche ad esso si aggiunge il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; si mescola bene, si lascia cuocere a fuoco moderato per 8-10 minuti. Nel frattempo, si preparano le spezie in garze sterili per alimenti legate con lo spago, che andranno aggiunte insieme al sale iodato ad insaporire il tutto. Si aggiunge il vino. La cottura a fuoco basso avviene per circa 2 ore, dopo la quale si lascia raffreddare fino ad ottenere un composto tiepido e si aggiunge, quindi, il pane grattugiato e il formaggio. Si lavora il composto con le mani fino a renderlo omogeneo e senza grumi. Si riempiono i dischetti di pasta precedentemente tagliati con il coppapasta, si ripiega a metà il disco, componendo una mezzaluna, si chiude sigillando il tutto con i rebbi della forchetta.	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Il casoncello presenta una forma a mezzaluna chiuso con i rebbi della forchetta. Il diametro è di 6,5 cm ed è costituito da 5-6 grammi di pasta e 5-6 grammi di ripieno circa. 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.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
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. La pasta è di colore giallo intenso, il ripieno è color nocciola. La pasta ha un'ottima consistenza e in cottura non presenta rotture.	
<b>NOTE</b>	
Il <i>Casoncello di Pontoglio</i> è una tradizione che risale almeno al 1886, quando è passata alla storia locale la prima celebrazione del piatto tipico collegata alla più importante festa annuale del paese, quella dedicata a Sant'Antonio Abate (17 gennaio). Nei primi anni del 2000 i commercianti del paese hanno ripreso la tradizione (sempre presente a livello familiare) e ne hanno fatto una sagra che coinvolge ristoranti e gastronomie. Nel 2020 è nata l'Accademia Italiana del Casoncello, che si propone di portare avanti tutte le tradizioni analoghe nel nostro Paese.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## CASTAGNACCIO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2008

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi.
MATERIE PRIME	
Farina di castagne, acqua e zucchero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la preparazione si dosano gli ingredienti e si miscelano; con l'impasto si riempiono le teglie che vengono cotte in forno. Il prodotto viene quindi fatto raffreddare e confezionato per la vendita.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma parallelepipedica, di altezza di 2-3 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica". Consistenza compatta.	
NOTE	
Il Castagnaccio o "Patüna", è un prodotto tipico della provincia di Cremona nato a Castelleone nel 1953. La ricetta è povera: farina di castagne e acqua. Solo successivamente è stato aggiunto lo zucchero per renderlo più delicato. La <i>Patuna</i> viene prodotta tipicamente a partire dal 10 di ottobre.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## CAVIADINI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valsassina (LC).	Biscotti ricoperti di granella di zucchero.
MATERIE PRIME	
Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano tagliando la sfoglia a strisce con rotella. Vengono formate a mano e cotte in teglia per 15 minuti a 180°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
A forma romboidale, con spessore inferiore ad 1 cm e dimensione di circa 8x6 cm. Peso di circa 5 grammi ciascuno.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.	
NOTE	
<p>I <i>Caviadini</i> sono legati alla tradizione della Valsassina, in particolare la zona di Barzio. Secondo alcune fonti, la loro storia inizia nel 1600. Si racconta che il nome derivi da un'usanza dei cuochi del tempo, che usavano altri colleghi come "cavia" per provare nuove creazioni dolci. I biscotti specificamente prodotti a Barzio vengono detti "cabiadini".</p> <p>La loro diffusione è legata al primo sviluppo turistico della Valsassina, a partire dal XIV secolo, quando i biscotti iniziarono a diffondersi in tutta la valle e nella provincia di Lecco.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CROCCANTE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato.
MATERIE PRIME	
Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara con la solubilizzazione dello zucchero, a cui viene aggiunto un solo tipo di frutta secca (no miscela). Si stende su tavoli di marmo per dare spessore, si fa raffreddare e si porziona.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma rettangolare, con peso variabile (80-100 grammi) in funzione delle porzioni.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha colore bruno chiaro e un aroma tipico del caramello e del frutto usato. Sapore dolce, un po' amarognolo e consistenza dura-croccante.	
NOTE	
<p>Il croccante è un dolce tradizionale italiano, diffuso in varie regioni, con radici che si ipotizzano risalire al Medioevo e con possibili influenze arabe e spagnole. La sua storia è legata a tradizioni culinarie locali, matrimoni e feste, con varianti regionali che utilizzano ingredienti come mandorle, pistacchi, miele e zucchero.</p> <p>In passato il croccante bollente (in cottura arrivava intorno ai 140°C) si poggiava sul tavolo di marmo a far raffreddare, si mescolava con una spatola e infine si lisciava il più possibile e lo si lasciava riposare steso su uno strato di burro, per non farlo incollare al tavolo della cucina che poi si riutilizzava per altri mille scopi. Oggi la cottura non avviene in modo diretto ma all'interno di cuocitori specifici a movimento circolare che distribuiscono uniformemente il calore.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## CUPETA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	Cialde farcite con miele e noci.
MATERIE PRIME	
Miele vergine, noci, ostie.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara impastando miele e noci che si stendono tra due ostie; in seguito, si taglia in porzioni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma rettangolare, aventi dimensioni di 5x6 cm e un'altezza di 10-15 mm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolce con note del miele e delle noci.	
NOTE	
Si tratta di un dolce tramandato da generazioni, con una ricetta antichissima, probabilmente di derivazione araba, e ancora oggi si prepara secondo la tradizione. Viene utilizzato il miele di montagna, anch'esso di antica produzione nella zona. In passato veniva preparata soprattutto nei mesi autunnali in occasione di feste dedicate ai santi. Ad esempio, a Bormio si preparava in occasione di Santa Lucia, a Morbegno e Sondrio per Sant'Antonio e a Sondalo per Sant'Agnese.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## DOLCE VARESE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2017

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni di Varese, Gemonio, Gavirate, Angera (VA).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Gli ingredienti sono amalgamati grazie all'impastatrice e, raggiunta la consistenza ideale, si versa l'impasto nel classico stampo. Questo presenta delle scanalature regolari che conferiscono al prodotto finito le caratteristiche convessità che lo caratterizzano. La cottura avviene in forno a 185°C per 45 minuti circa, in funzione del peso.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Torta a forma semi-cilindrica, caratterizzata da superficie ondulata con andamento regolare, conferita dallo stampo in cui viene cotta. Le pezzature più diffuse sono comprese tra 200 e 1000 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolce caratterizzato da una pasta morbida e dalla fragranza di burro, nocciole e mandorle.	
NOTE	
È un dolce tipico della città di Varese, ideato dal pasticciere Antonio Zamberletti negli anni '30. Questo dolce fu creato per donare alla città un dolce rappresentativo, utilizzando ingredienti locali come farina di mais e frumento. Si distingue per la consistenza friabile e asciutta, con leggera nota burrosa e la frutta secca tritata in modo grossolano. Spesso associato all'Amor Polenta, torta lombarda che deriva da ricette probabilmente più antiche con la farina di mais.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FIDELIN



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2019

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Sondrio.	Pasta secca di semola di grano duro e farina integrale di grano saraceno.
MATERIE PRIME	
Semola di grano duro (max 85%), farina integrale di grano saraceno (min. 15%).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Il prodotto si presenta come una pasta lunga e sottile.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è gradevole, caratteristico, con leggerissimo retrogusto amarognolo. La pasta è di colore scuro per la presenza del grano saraceno, ruvida al tatto, in grado di trattenere ottimamente il condimento.	
NOTE	
Il <i>fidelin</i> è un formato di pasta sottile e allungata, simile ai fedelini liguri, ma spesso più corto e a volte arricciato. È fatto con semola di grano duro e farina di grano saraceno. Questo, a sua volta, ha origini antiche, portato in Europa dalle popolazioni nomadi, probabilmente dall'Asia centrale, e si è diffuso nelle zone alpine grazie alla sua adattabilità a climi freschi e altitudini. Il <i>fidelin</i> di grano saraceno viene spesso cucinato in zuppe, oppure condito con burro fuso, formaggio e parmigiano, come nel caso del piatto tipico valtellinese chiamato "Fidelin con burro e formaggio".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FOCACCIA DI GORDONA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2007

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Gordona (SO).	Focaccia salata.
MATERIE PRIME	
Farina bianca, farina gialla, acqua, sale fino, latte, burro, lievito di birra.	
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 più volte, per ottenere una cottura uniforme.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Focaccia di forma ovale o rettangolare, schiacciata, di grandezza e spessore variabili.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Focaccia morbida, salata consumata calda o fredda. Colore brunito.	
NOTE	
<p>Conosciuta nel dialetto locale come <i>füghiascia</i>, prodotto autoctono, che si diffuse secoli fa tra le famiglie della zona, molte delle quali lo esportarono durante i flussi migratori. Il primo documento che fa riferimento alla "füghiascia grasa" risale al 1705, in occasione della nomina del console Donato Battistessa.</p> <p>Da allora, la ricetta è cambiata molto poco, risentendo solamente di minime varianti apportate da ciascuna famiglia, integrando ingredienti disponibili al momento. Questo piatto, attribuibile alla tradizione popolare di Gordona, è stato per decenni uno dei beni di maggiore consumo sulle tavole delle famiglie locali. A maggio, l'intera comunità rende onore a questa pietanza, con una festa che dura un intero fine settimana, da venerdì a domenica.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## FRITTELLA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe.
MATERIE PRIME	
Farina, zucchero, lievito, scorza di limone.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione avviene impastando gli ingredienti e suddividendo la pasta in sfere che vengono fritte in olio per 6-7 minuti. È diffusa anche la variante con eventuale farcitura di crema pasticcera.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma irregolare, sferica.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce di fritto e colore ambrato-dorato.	
NOTE	
Le frittelle di San Giuseppe, conosciute anche come "Marubei", hanno origini antiche e sono legate alla tradizione contadina. Secondo l'antica ricetta, per una perfetta realizzazione, era necessario utilizzare la pasta di pane. In realtà si tratta di frittelle di acqua e farina, senza uvetta. Tale caratteristica li distingue dagli "Sfarsò", le frittelle tipiche di Carnevale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GNOCCH DI ZUCCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Pasta fresca a base di zucca mantovana.
MATERIE PRIME	
Zucca cotta, farina bianca, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione inizia con la cottura della zucca mantovana, che una volta lasciata raffreddare viene passata al setaccio e, con l'aggiunta di farina, rovesciata su un tagliere. Completato l'impasto si passa alla formatura vera e propria degli gnocchi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma rotondeggiante tipica dello gnocco.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di zucca.	
NOTE	
Piatto simbolo della tradizione mantovana. Già nel XVII secolo, lo chef Bartolomeo Stefani, al servizio del Duca di Mantova, era noto per preparare questi gnocchi con la varietà di zucca gialla del luogo, apprezzata per la sua polpa compatta e priva di filamenti. Si racconta che questo piatto venisse servito anche ai pellegrini nei giorni di festa, nelle abbazie e monasteri della zona, consolidando così il suo legame con la storia e la cultura locale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## GRAFFIONI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Ciocolatini con ripieno di ciliegia e liquore.
MATERIE PRIME	
Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Le ciliegie vengono asciugate e poi passate in zucchero fondente. Una volta raffreddate, vengono coperte con cioccolato e lasciate a riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Presentano una forma sferica irregolare con punte e un peso di 15-20 grammi ciascuno.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore e profumo tipico di maraschino. Hanno un colore scuro e una consistenza croccante del cioccolato fuori e liquorosa dentro.	
NOTE	
Hanno origine viennese, tramandati a Cremona durante il periodo di dominazione austriaca. Qui furono ribattezzati nel termine dialettale "Sgrafegnòon" che significa "Ciliegiione duracino". Queste piante di ciliegie possono arrivare anche a 20 metri di altezza.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## GRISSINI DOLCI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Broni (PV).	Grissini dal sapore dolce.
MATERIE PRIME	
Farina, zucchero, lievito, burro, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione avviene con l'impasto degli ingredienti lasciato a riposo per 20 minuti e fatto passare successivamente su una macchina a rulli. Da qui si procede con la messa in forma e la tiratura a mano dei grissini. La cottura in forno dura 20 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Presentano una lunghezza di 30-40 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sono grissini che risultano dolci e croccanti.	
NOTE	
Versione dolce dei più classici e conosciuti grissini piemontesi. Il loro sapore dolce li rende perfetti per essere mangiati soli o in abbinamento a vini dolci tipici dell'Oltrepò, come passito e moscato. La produzione dei grissini dolci è strettamente legata al Comune di Broni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MARUBINI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
L'impasto viene steso a formare una sfoglia sottile, da cui si ritagliano quadrati di 5 cm che vengono farciti col ripieno (a forma di nocciola) e chiusi a mano formando la giuntura con le dita. Si cuociono in brodo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio. Peso variabile.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore giallo paglierino brillante. Sapore di pesto di salame e noce moscata. Consistenza compatta.	
NOTE	
<p>Si ritiene che i <i>marubini</i> siano nati a Cremona, già nel Medioevo, anche se la prima menzione documentata risale al XVI secolo. Un umanista del tempo, Piadena, in uno scritto fondamentale per il tempo, ovvero il "De Honesta Voluptate ed Valitudine", descrisse minuziosamente la ricetta dei <i>marubini</i> in brodo. Venivano chiamati <i>majrubini de Mubòon</i> e descritti come "non siano maggiori d'una mezza castagna". Ciò indusse a ricercare l'origine filologica del termine <i>marubino</i> nel vocabolo marrone, castagna, in dialetto cremonese "maròn".</p> <p>Nel 2003 nello studio di un notaio di Cremona, l'Accademia Italiana della cucina ne ha depositato la ricetta tradizionale: ripieno di carne di manzo marinata con verdure o vino rosso, con aggiunta di carne di vitello arrostita con burro e profumata con salvia o rosmarino.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MASIGOTT



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Erba (CO).	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).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si montano in planetaria il burro con lo zucchero a velo, a cui si aggiungono le uova, la farina, i canditi e la diversa farcitura. Si mette negli stampi e si cuoce a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), di dimensioni 22x15 cm (o più piccola). Peso di 500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Di consistenza friabile e allo stesso tempo compatto; colore marrone-arancio.	
NOTE	
La sua origine è probabilmente legata alla celebrazione pagana per la chiusura del raccolto; successivamente venne ripreso per onorare Sant'Eufemia dopo che il frate Carlo Borromeo, nel XVI secolo, trasformò la tradizionale sagra agricola in una celebrazione religiosa. Ancora oggi, la Sagra del Masigott (festa di Sant'Eufemia) si celebra ogni anno la terza domenica di ottobre. A proposito dell'origine del nome, questo potrebbe derivare dalla tradizione povera della ricetta e dal consumo del dolce da parte delle persone del volgo ("Masigottt" in dialetto significa popolano goffo); oppure dalla forma irregolare e preparazione grossolana della torta stessa. La sua fama odierna è dovuta in gran parte dal lavoro del pasticcere Francesco Sartori che negli anni '70 ne portò alla luce la ricetta originale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MEASCIA DOLCE O SALATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Alto Lario occidentale (CO).	Torta casalinga alla frutta.
MATERIE PRIME	
Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao). Per la variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La versione salata prevede che si versi l'impasto nella teglia foderata o unta, mettendo sopra 3 fiocchi di burro. Si cuoce in forno a 210°C per 20-25 minuti. La versione dolce si prepara con la stessa procedura della salata, ungendo teglia e infarinando con farina bramata, ma aggiungendo più fiocchi di burro.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Focaccia rotonda o rettangolare, dal peso di circa 1,5 kg. L'altezza massima è di 1-1,5 cm nella versione salata e di 2-3 cm in quella dolce.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.	
NOTE	
Conosciuta anche come <i>Miascia</i> o <i>turta di paisan</i> , il nome deriva dal fatto che un tempo veniva preparata durante le feste di paese. Appartiene infatti alla famiglia dei "dolci poveri", nati per necessità di usare gli avanzi. Si utilizzano ingredienti semplici e accessibili, come pane raffermo ( <i>pan poss</i> in dialetto lecchese), frutta secca o fresca, latte e uova. La <i>Miascia</i> condivide probabilmente la stessa origine di altre ricette antiche, come il migliaccio di Maestro Martino da Como. Ogni paese del lago (da Bellagio a Domaso, da Lezzeno a Varenna) custodisce la propria versione, tramandata oralmente e adattata agli ingredienti disponibili. Oggi la <i>Miascia</i> è tornata protagonista nelle sagre di paese e nei ristoranti che valorizzano le radici locali.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## MICCONE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Oltrepò pavese (PV).	Grossa forma di pane di pasta dura.
MATERIE PRIME	
Farina di grano, acqua, sale e lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
L'impasto viene preparato 24 ore prima utilizzando il crescente (carsènt nel dialetto locale), ovvero una parte di pasta accantonata per far da base ai lieviti, a cui viene aggiunta la biga (un pre-impasto ottenuto miscelando acqua, farina e lievito in proporzioni tali che esso risulti piuttosto asciutto). Dopo essere stato lavorato, l'impasto deve essere lasciato lievitare una prima volta e poi lavorato ancora. Successivamente si ricavano delle forme tipiche a bauletto, vengono lasciate lievitare ancora un'ora e poi vengono incise trasversalmente sulla parte superiore e successivamente infornate. Ne escono pagnotte sapide, a forma di conchiglia, con aroma di pasta lievitata ben distinto, crosta spessa con tanta mollica, soffice ed elastica.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Grossa forma di pane di pasta dura, di lunghezza di 40-50 cm e peso di 600-700 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza croccante.	
NOTE	
Il <i>Miccone</i> nasce a Stradella, in provincia di Pavia. In origine si otteneva da farine di grano tenero unite a farine di grano integrale. Dal 1700, i mulini più organizzati furono in grado di produrre farine setacciate. Il <i>Miccone</i> di Stradella è uno dei prodotti che rientrano nell'Arca del Gusto di Slow Food; ad oggi, solo quattro panettieri lo continuano a produrre secondo la ricetta storica (tre in Oltrepò Pavese e uno in provincia di Piacenza).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## NOCCIOLINI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Canzo (CO).	Biscottino friabile.
MATERIE PRIME	
Nocciole Piemonte, zucchero, albume fresco.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si ottengono dallo sminuzzamento delle nocciole con raffinatrice e l'aggiunta di zucchero dopo il primo spezzettamento. Si miscelano l'impasto e successivamente si procede alla colatura e alla cottura in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presentano come emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso di circa 2 grammi ciascuno.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.	
NOTE	
La nascita si fa risalire al 1922, in un piccolo laboratorio artigianale che da allora ha fatto storia come pasticceria. Secondo la tradizione, la loro creazione è legata alla figura del signor Citterio, che utilizzò le nocciole raccolte nei numerosi boschi della zona. Fu un grande successo, tanto da diventare con il tempo prodotto tipico di Canzo, con sconfinamenti nella vicina Asso.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PAN DA COOL



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Livigno (SO).	Pane bianco con aggiunta di colostro.
MATERIE PRIME	
Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso di 200-250 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce. Aspetto bianco-giallognolo. Aroma tipico del colostro.	
NOTE	
La storia del <i>pane da cool</i> ("colostro") è legata alla tradizione casearia di Livigno. Il colostro, primo latte prodotto dalle mucche dopo il parto, veniva tradizionalmente utilizzato per arricchire l'impasto del pane, conferendogli un sapore particolare e una consistenza morbida.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## PAN DI SEGALE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.
MATERIE PRIME	
Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
L'impasto con lievito viene preparato la sera precedente e in seguito rinfrescato per la seconda lievitazione. La cottura è in forno a legna, per circa 2 ore complessive, con 4 infornate, a circa 180°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ciambella con diametro esterno di 20 cm, interno di 8 cm circa. Peso di circa 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Ha il gusto e la fragranza della segale, da cui deriva anche il suo colore scuro.	
NOTE	
<p>Probabilmente il tipo di pane più conosciuto nella Valtellina. La tradizione della segale, cereale di origine asiatica, si è radicata in Valtellina grazie alle caratteristiche del cereale: adattabilità a qualsiasi tipo di terreno e grande resistenza a climi rigidi e asciutti. Nonostante la coltivazione della segale sia pian piano sparita dalla zona dalla metà del secolo scorso, il <i>pan de seghel</i> continua a venire prodotto con costanza, sfruttando l'importazione di materie prime di ottima qualità.</p> <p>Questo pane ha mantenuto le stesse caratteristiche di quello che producevano in passato, a forma di ciambella, croccante e di lunga durata. Veniva conservato impilandolo su lunghe pertiche di legno per resistere durante la stagione invernale.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PAN MEÌNO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Lecco, Como, Milano.	Focaccia aromatizzata.
MATERIE PRIME	
Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
I diversi ingredienti sono mischiati e impastati e, dopo esser lievitati, vengono messi in formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e cotti in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Focaccia tipica dal peso variabile dai 500 agli 800 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore brunito scuro con caramellizzazione esterna. Pasta gialla e aroma di sambuco.	
NOTE	
<p>Tradizionalmente chiamato anche "Pan de Mej", che significa pane di miglio, dato che un tempo si preparava con farina di miglio e una miscela di altre farine disponibili.</p> <p>La sua nascita viene fatta risalire all'800, come omaggio dei lattai in onore di San Giorgio. In quel periodo, infatti, il 23 aprile corrispondeva infatti al giorno del rinnovo dei contatti per la fornitura di latte tra mandriani e lattai e, per festeggiare, si offriva alla popolazione panna fresca accompagnata al dolce.</p> <p>Secondo un'altra versione questo dolce fu introdotto nella Milano medievale a seguito della ribellione contro i soprusi del brigante Vione Squillettei.</p> <p>Ad oggi, viene ancora tradizionalmente consumato nel giorno di San Giorgio e si trova in praticamente tutti i panifici e pasticcerie.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANE COMUNE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Pavia e Milano.	Pane di varie forme (rosetta, filone, tartaruga).
MATERIE PRIME	
Farina di frumento, lievito, sale e acqua.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara con un impasto diretto o fatto dal mattino precedente. Seguono la tranciatura, la stampatura nelle varie forme e la cottura. Va consumato in giornata.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pane di forma varia (rosetta, filone e tartaruga), dal peso di 30-50 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore croccante.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANE DI PASTA DURA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Panini piccoli, senza olio né latte.
MATERIE PRIME	
Farina di frumento, acqua, sale	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione avviene preparando un primo impasto (farina, acqua, pasta del giorno prima) che viene rinnovato dopo 6 ore con l'aggiunta di farina e acqua, e dopo altre tre 3 ore con acqua, farina e sale. Segue la formatura, la lievitazione e la cottura per 30 minuti. Può essere conservato per due o tre giorni.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Si presenta in panini di diverse forme, dal peso di 20-30 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore naturale del pane, croccante.	
NOTE	
Il pane di pasta dura si trova in quasi tutta Italia, ma è tipico della provincia di Pavia. È un pane semplice, che dura molto a lungo e se realizzato con la biga assume un sapore più gradevole e meno marcato di lievito.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANE DI RISO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lomellina (PV).	Pane con farina di riso.
MATERIE PRIME	
Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si realizza un impasto con farina di grano fatto lievitare, a cui si aggiungono farina di riso, sale, lievito e olio. Si lascia a riposo per 30 minuti, si mette in forma e si lascia riposare ancora per un'ora. Dopo aver inciso la spiga sulla superficie si mette in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma ovale con tradizionale disegno di spiga sulla superfice superiore. Lunghezza di 25-30 cm e peso di 300 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il sapore è delicato e la consistenza morbida.	
NOTE	
Le origini di questo pane sono strettamente legate alla diffusione della risicoltura nella Pianura Padana, iniziata nel XV secolo. La disponibilità di riso nelle zone di produzione ha naturalmente portato alla sua incorporazione in vari alimenti, tra cui il pane, permettendo anche di "allungare" la più costosa farina di frumento. Il pane ha un sapore delicato e leggermente dolce, con una nota aromatica che ricorda il riso. Ha una conservabilità maggiore rispetto al pane tradizionale, rimanendo morbido più a lungo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANE DI SAN SIRO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pavia.	Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.
MATERIE PRIME	
Zucchero, uova, fecola, farina, rhum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara imbevendo di rhum il pan di spagna al cacao, si farcisce con crema al burro e nocciola e si ricopre di glassa lucida con la scritta San Siro.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha una forma rotonda e un peso variabile da 80 grammi a 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di liquore e cioccolato.	
NOTE	
La sua preparazione è legata alla festa di San Siro, patrono della città di Pavia che si celebra il 9 dicembre. Sembra che la sua origine risalga al 1878, quando alcune pasticcerie locali iniziarono a prepararlo per la ricorrenza.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANE GIALLO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento.
MATERIE PRIME	
Farina di granoturco (70%), farina di frumento (30%), acqua, sale, lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara impastando le due farine con acqua, sale e lievito, cui segue la formatura e lievitazione del composto per 20 minuti. La cottura avviene a forno aperto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di pane rotonda, dal peso di circa 700 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Croccante esternamente e morbido internamente, presenta un colore giallo internamente. Ruvido al palato.	
NOTE	
Il pane giallo o <i>Pan Giald</i> affonda le radici nella tradizione contadina pavese, dove il mais era un cereale ampiamente coltivato. La farina di mais, unita alla farina di grano, conferiva al pane un caratteristico colore giallo e un sapore rustico. Tradizionalmente veniva cotto nei forni a legna, spesso in forni comunitari, e consumato sia a colazione che a cena.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

---

## PANE MISTURA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Pavia.	Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco.
MATERIE PRIME	
Farina di frumento (70%), farina di granoturco (30%), acqua, sale, lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara con l'impasto degli ingredienti, la formatura e lievitazione del composto per 30 minuti. La cottura avviene a forno aperto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di pane rotonda, dal peso di circa 700 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza croccante esternamente e morbida internamente. Interno di colore giallo.	
NOTE	
Simile al <i>Pan Giald</i> , si differenzia solo per le proporzioni tra farina di mais e di frumento, che in questo caso sono pari al 30% e 70% rispettivamente.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## PANETTONE DI MILANO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Milano e provincia.	Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale.
MATERIE PRIME	
Farina di frumento, uva sultanina e cubetti di agrumi canditi (con la somma di uvetta e agrumi canditi che 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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La produzione del Panettone di Milano viene fatta con lievito naturale, tre impasti, l'aggiunta degli ingredienti, la formatura, la spezzatura, la deposizione nei pirottini e la lievitazione finale. Dopo la cottura e il raffreddamento viene confezionato in carte trasparenti, decorate, di cartone o metallo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
A forma cilindrica con il taglio a croce e di peso variabile da 500 grammi a 2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia), il panettone si presenta soffice, ambrato in superficie e con un impasto giallo intenso. Profumo caratteristico di lievitazione naturale e di agrumi, con la prevalenza dell'arancia.	
NOTE	
Vi sono numerose leggende legate alla sua nascita. La vera origine va però ricercata nella diffusa usanza medievale di celebrare il Natale con un pane più ricco di quello quotidiano. In un documento scritto nel 1470 da Giorgio Valagussa si fa riferimento al cosiddetto "rito del ciocco": a Natale in ogni casa si metteva grosso ceppo di legno sul fuoco e si mangiavano fette di pane di frumento. Anticamente i fornai avevano il divieto di usare farina di frumento, pregiata e prerogativa dei ricchi, ma si faceva eccezione a Natale. Questo "Pan de Sciori" o "Pan de Ton", cioè pane per i signori, veniva arricchito con zucchero, burro e uova. Quella che si può iniziare a definire una ricetta del panettone risale al 1549, grazie al cuoco Cristoforo di Messibugo. La prima definizione ufficiale di panettone risale al 1606: il "panaton", nel dizionario milanese-italiano, è un grosso pane preparato a Natale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PANUN



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	Pane dolce e farcito.
MATERIE PRIME	
Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara amalgamando l'impasto del pan di segale con la frutta e si cuoce per circa 30 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma a ciambella, pagnotta o filoncino e peso da 300 grammi a 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.	
NOTE	
<p>Dolce tradizionale natalizio. La storia del <i>Panun</i> è intrecciata con quella della bisciola e secondo una leggenda la nascita di questo tipo di dolce avvenne in occasione della campagna in Italia di Napoleone che chiese a un cuoco locale di preparare un dolce con i prodotti della zona. Sicuramente il dolce è legato alla tradizione valtellinese e alle feste natalizie.</p> <p>Sia la bisciola che il <i>Panun</i> venivano preparati già nei primi mesi autunnali, quando le massaie raccoglievano e conservavano la frutta secca per utilizzarla nella preparazione.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PAZIENTINI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pavia e provincia.	Piccoli biscotti a forma di bastoncini.
MATERIE PRIME	
Farina, zucchero a velo, albume.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano miscelando zucchero a velo, bianco d'uovo e farina. La messa in forma dei bastoncini avviene utilizzando una siringa. La cottura deve essere effettuata a 230°C per 15 minuti. Si lasciano poi raffreddare e sono pronti per essere consumati.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Piccoli biscotti di forma allungata tra i 2-4 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Croccanti, dal gusto dolce e un aspetto simile alle lingue di gatto.	
NOTE	
Tipici della tradizione dolciaria lombarda, sono conosciuti per la loro forma di piccoli bastoncini e per la loro consistenza friabile. Probabilmente la loro origine è legata al periodo quaresimale, quando i digiuni erano lunghi e si cercava qualcosa di non troppo dolce.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PESCE D'APRILE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Pavia.	Dolce farcito e decorato, a forma di pesce.
MATERIE PRIME	
Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rhum, pasta di mandorle.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara tagliando un pan di spagna in 3 strati, si imbeve di rhum e si aggiunge la marmellata di albicocche in ogni strato (a forma di pesce). Si ricopre di pasta di mandorle con la realizzazione dei decori delle pinne e squame (cedro) e della bocca con i denti (mandorle pelate). Normalmente viene venduto in tranci durante la quaresima, alla fine di marzo e i primi giorni di aprile.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di pesce, con lunghezza di 1 m e peso di 15 kg. Viene normalmente venduto a tranci.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto molto ricco di liquore e di marmellata.	
NOTE	
Ad aprile nelle pasticcerie di Pavia viene realizzato questo dolce farcito e decorato, a forma di pesce.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## PIZZOCCHERI BIANCHI ELLA VALCHIAVENNA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2017

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Primo piatto.
MATERIE PRIME	
Farina bianca 0/00, acqua e/o latte, pane e/o patate, sale.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per l'impasto viene dapprima fatto ammorbidire il pane bianco senza crosta nel latte; successivamente si impasta 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. Si lavora l'impasto energicamente fino ad ottenere una massa compatta ma morbida, con consistenza liscia e lucida. Al termine della lavorazione la massa dovrà risultare leggermente appiccicosa al tatto. La cottura è prevista in acqua bollente leggermente salata.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Gnocchetti irregolari con dimensione massima di 2 cm di diametro.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Lo gnocchetto alla vista si presenta di colore bianco lattiginoso e forma irregolare. Dal sapore delicato e neutro. Consistenza dell'impasto morbido, duttile e umido.	
NOTE	
I pizzoccheri si chiamano in questo modo perché anticamente venivano prodotti pizzicando un po' di impasto aiutandosi con un cucchiaino. Quelli della Valchiavenna hanno mantenuto questa caratteristica antica. Inoltre, per l'impasto si usava la farina bianca dal momento che fin dall'epoca romana dalla Valchiavenna, a nord del lago di Como, passavano traffici commerciali (linea Pianura Padana e centro Europa). Era quindi comune l'acquisto di merce proveniente dalla pianura. I pizzoccheri bianchi si possono trovare in tutti i ristoranti della Valchiavenna e un locale, Crotto Quartino, ne ha fatto il piatto di punta.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## POLENTA E UCCELLI DOLCE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per la preparazione della torta, il pan di spagna viene cotto in stampi imburrati a forma di mezza luna e si taglia poi a metà la semisfera; si bagna leggermente con curaçao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricompone quindi la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, ricoprendo poi il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera infine 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 bianchi e rosa.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
A forma a semicerchio, il dolce si presenta con dimensioni e peso variabili.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce, con punta di mandorle e profumo molto delicato di mandorle. È di tonalità gialla e, nella parte superiore, del colore della marmellata.	
NOTE	
La <i>polenta e osei</i> bergamasca è nota per due versioni: quella salata e quella dolce. La dolce riproduce con creme e pan di Spagna uno dei piatti tipici bergamaschi, ovvero polenta con uccelletti allo spiedo. Le sue origini risalgono ai primi anni del secolo scorso e, precisamente, al 1910 quando per la prima volta Amadeo Alessio insieme alla moglie Giuseppina crearono questo dolce presso la loro Pasticceria Milanese. A questo dolce è stato riconosciuto il marchio di "BERGAMO, Città dei Mille... sapori" dalla Camera del Commercio di Bergamo.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## RESTA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	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).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si realizzano tre impasti; il primo funge da base, con acqua, farina, lievito e sosta per 12 ore. Si ha poi la prima lievitazione, con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita; dopo altre 6 ore si ha il secondo impasto. Si effettua, poi, la spezzatura, la formatura, l'arrotolamento sulla canna e si mette il tutto in teglia per 4 ore di lievitazione. Si esegue un taglio longitudinale e trasversale con lama, la lucidatura con tuorlo d'uovo e cottura in forno a 160-180°C per circa 1 ora.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È un dolce dalla forma ovale con un bastoncino di ciliegio o ulivo infilato al centro della focaccia dolce e candita. La pezzatura va da 500 grammi a 5 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Simile al panettone, il dolce si presenta di colore scuro con pasta gialla.	
NOTE	
La <i>Resta di Como</i> è una specialità tradizionale della città. Viene preparato e consumato in occasione della Pasqua, ma non solo. La leggenda narra che sia nata per l'errore di un oste di Como che, nel preparare pane dolce con miele, uvetta e canditi, mise troppo lievito; cercando di rimediare provò a dare forma all'impasto con un bastoncino di ulivo che poi dimenticò all'interno della preparazione. Ancora oggi la <i>Resta</i> viene preparata con un bastoncino di legno di ulivo all'interno e ha la forma di pesce, simbolo religioso (in dialetto "resta" significa lisca di pesce).	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## RICCIOLINO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Mantova e provincia.	Biscotto.
MATERIE PRIME	
Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si preparano miscelando gli ingredienti, per ottenere un impasto di consistenza omogenea e mediamente morbida, a cui si dà la forma di filoncini che vengono arrotolati su sé stessi e uniti a due a due per ottenere dei pani a forma di fiocco; si cuociono in forno per 20-25 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Presentano una forma allungata con il bordo dentellato e una lunghezza di 5 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e di burro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## SBRISOLONA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2002

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Territorio della provincia di Mantova.	Dolce da forno.
MATERIE PRIME	
Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si miscelano le mandorle tritate per poi impastarle con gli altri ingredienti; l'impasto viene poi messo in stampi senza schiacciare e cotto per 20 minuti a 250°C.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Torta rotonda di dimensioni varie e dal peso di circa 500 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di mandorle e di burro. Consistenza friabile.	
NOTE	
<p>La <i>Sbrisolona</i> nasce nel Rinascimento come un dolce umile, preparato dalle famiglie contadine con ingredienti poveri e facili da reperire: farina di mais, strutto e nocciole. Era anche conosciuto con il nome "torta delle tre tazze", essendo l'indice di misura degli ingredienti di cui è composta. Il termine "sbrisolona" deriva, invece, dal dialettale "brisa" che significa briciola a indicare la sua tipica consistenza friabile e granulosa. Con il tempo la sbrisolona si è diffusa anche nelle corti nobiliari dei Gonzaga, grazie al cuoco Bartolomeo Stefani, che ha arricchito la ricetta con ingredienti più raffinati: mandorle invece di nocciole, vaniglia, zucchero e limone. Oggi è un dolce conosciuto e consumato in tutta Italia.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## SCARPINOCC



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comune di Parre (BG).	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La pasta si ottiene mescolando farina e 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 minuti. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Pasta fresca ripiena di lunghezza di 5-6 cm e altezza di 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dopo la cottura hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.	
NOTE	
Piatto tradizionale della cucina bergamasca, originario del paese di Parre, in Val Seriana. Il nome "scarpinocc" deriva dalla loro forma che ricorda delle calzature artigianali di panno usate in passato nel paese. Tipicamente erano preparati per le feste patronali e i matrimoni e, ancora oggi, sono un piatto tipico della festa di S. Pietro a Parre. Ogni anno il terzo fine settimana di agosto a Parre si svolge la Sagra degli Scarpinocc.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## SCHIACCIATINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Basso mantovano (MN).	Prodotto da forno.
MATERIE PRIME	
Acqua, farina, sale, strutto.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara con un impasto di acqua, sale, farina 0 e strutto che viene tirato in un foglio sottile sulla teglia per essere messo a cottura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma rettangolare, viene solitamente venduta a pezzi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di strutto e di crosta di pane, con consistenza croccante.	
NOTE	
La schiacciatina ha origini molto antiche: se ne trova traccia già in un poema del 1517, "Baldus" di Teofilo Folengo, dove è citata come "schizzadas". Era preparata con ingredienti semplici come farina, acqua e sale e cotta sotto la cenere. Nel tempo, la schiacciatina divenne la merenda dei bambini mantovani che la acquistavano dal fornaio avvolta in carta. Oggi è considerata prodotto tipico della zona del Basso Mantovano e della Lombardia in generale, con diffusione a livello nazionale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## SPONGARDA DI CREMA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Crema e cremasco.	Dolce a base di miele e frutta secca.
MATERIE PRIME	
Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione inizia con l'impasto degli ingredienti e la cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato che la caratterizza.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Dolce cilindrico, dal diametro di circa 15 cm e uno spessore di 2 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Dolce, con gusto di miele e mandorle; retrogusto speziato.	
NOTE	
<p>Il nome "Spongarda" si riferisce alla consistenza soffice e spugnosa del dolce, come una spugna ("Spongia" in latino). Le sue origini vengono fatte risalire al 1526 con la prima testimonianza di un dolce simile in occasione di un banchetto.</p> <p>Inizialmente era una focaccia bianca e morbida, poi arricchita con miele e mandorle tritate intorno al XVIII secolo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TIROT



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Basso mantovano (Felonica e Sermide).	Schiacciatina con cipolle.
MATERIE PRIME	
Farina bianca tipo "0", cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara l'impasto con acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio, a cui si aggiungono le cipolle crude tagliate a fette. Si tira l'impasto sottile sulla teglia, si fa lievitare e si cuoce.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Ha forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto di pane e di cipolle cotte. Colore dorato e paglierino. Consistenza morbida per il Tiroto di Felonica, consistenza secca per il Tiroto di Sermide.	
NOTE	
<p>Del <i>tiròt</i> si hanno notizie documentate già dal 1827 grazie al filologo Francesco Cherubini che diede alle stampe il vocabolario mantovano-italiano. Il nome <i>tiròt</i> è legato al modo di stendere la pastella, tirata a mano su teglie da forno.</p> <p>Questa operazione in passato veniva eseguita in tutte le famiglie di Felonica, soprattutto in occasioni di festa. Di primo mattino veniva preparato l'impasto a base di grano tenero, cipolla, strutto, poco lievito, acqua e sale e poi cotto nei forni collettivi del paese. Il ricordo del <i>tiròt</i> viene associato alla coltivazione del suo ingrediente più significativo: la cipolla gialla di Felonica, coltura che ha costituito fonte di reddito in passato per numerose famiglie.</p> <p>Prodotto riconosciuto come Presidio Slow Food.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORRONE DI CREMONA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
In origine nel cremonese, oggi un po' ovunque.	Dolce di mandorle e miele.
<b>MATERIE PRIME</b>	
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.	
<b>TECNICA DI PRODUZIONE</b>	
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.	
<b>PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Stecche e tavolette a sezione rettangolare, con pezzatura da 8-9 grammi a 400 grammi.	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Gusto dolce, con sapore di mandorla. La consistenza è dura e friabile per il tipo classico, morbida e fondente per il tipo tenero.	
<b>NOTE</b>	
Secondo la leggenda popolare, il torrone fu creato a Cremona nel 1441 in occasione delle nozze tra Bianca Maria Visconti, figlia del Duca di Milano, e Francesco Sforza. I pasticceri della città avrebbero realizzato un dolce a richiamare la torre del Torrazzo, campanile simbolo della città. La vera storia è in realtà più antica e risale all'epoca dei Romani, quando dolci a base di miele e frutta secca erano già preparati e il nome deriva probabilmente dal verbo latino "torrere" che significa abbrustolire. Nel Medioevo le ricette iniziarono a evolversi in qualcosa di simile al torrone attuale e Cremona si distinse come uno dei centri principali per la produzione di questo dolce. Sempre a Cremona ogni anno si celebra con la Festa del Torrone, durante la quale la città si trasforma in un laboratorio a cielo aperto.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA BERTOLINA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Crema e cremasco.	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).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene prodotta con un impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra. Quest'ultimo 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.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Di forma cilindrica, la torta ha un peso di circa 1,5 kg. In superficie si presenta cosparsa di zucchero a velo.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore marroncino, con la superficie cosparsa di zucchero a velo. La crosta appare bucherellata non uniforme e ruvida, perché l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri.	
NOTE	
Le sue origini sono collocabili temporalmente dopo il 1800, ma restano un vero e proprio mistero. La ricetta è quella di un dolce casalingo e il suo nome potrebbe semplicemente derivare dall'ambiente campagnolo, ispirato ai nomi di un padre e figlio contadini: Bertoldo e Bertoldino. Altra leggenda farebbe invece risalire l'origine a due sorelle di Trescore Cremasco che, poiché nessuno voleva prenderle in moglie, per mantenersi decisero di vendere pane e dolci fatti in casa. Particolare successo ebbe la loro " <i>Turta Bertulina</i> ", che divenne così il dolce tipico di tutto il territorio. La sua stagione è legata alla disponibilità dell'uva fragola, nota anche come uva americana perché introdotta dall'America nel XIX secolo, ibridata poi con la vite comune locale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DEL DONIZZETTI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Bergamo e provincia.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara come una normale ciambella, a cui si aggiungono i canditi e il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere infornato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180°C per circa 40 minuti. Una volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma di ciambella dal peso di circa 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Delicata, dal gusto molto gradevole. Colore dorato, con zucchero a velo in superficie.	
NOTE	
Questo dolce fu creato e brevettato da Alessandro Balzer nel 1948, in occasione del centenario della morte di Donizetti (8 aprile 1848). Il <i>Balzer</i> è ancora oggi storica pasticceria che dal 1936 si trova proprio di fronte al Teatro Donizetti. Questa torta ormai è diventata a tutti gli effetti uno dei dolci simbolo della città e la ricetta depositata deve rispondere ai requisiti stabiliti dal regolamento del marchio "BERGAMO, Città dei Mille... sapori".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## TORTA DEL PARADISO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Province di Pavia e di Mantova.	Torta tipica della tradizione di Pavia e di Mantova.
MATERIE PRIME	
Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si realizza con una miscela di burro, zucchero e uova con l'aggiunta di farina e fecola setacciata. L'impasto è soffice ma sostenuto. Dopo la cottura ha bisogno di asciugare una giornata. Viene confezionata in carta alluminio e si guarnisce con zucchero a velo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma tonda, di diverse dimensioni (da 10 a 38 cm di diametro). Peso da 50 grammi (snack) sino a 2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Intenso sapore di burro.	
NOTE	
Detta anche <i>Túrta Vigon</i> , dal momento che l'origine e la storia della torta sono legate alla pasticceria Vigoni dove si prepara fin dall'Ottocento. Infatti, si racconta che nel 1878 il Marchese Cusani Visconti affidò a Enrico Vigoni l'incarico di creare una torta speciale, capace di durare a lungo. Il risultato fu così buono da far meritare alla torta il nome di "Paradiso". Nel 1906 ottenne la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI FIORETTO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valchiavenna (SO).	Focaccia dolce.
MATERIE PRIME	
Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo aver preparato l'impasto a mano, si mette in teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda) e si fa lievitare a 25°C per 40 minuti oppure a 28°C per 20 minuti. La forma va poi forellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi). Si ha una seconda lievitazione e si mette poi in forno a 240°C per circa 15 minuti. Sfornata viene cosparsa di burro crudo a fette e si bucherella con forchetta. Dopo 15 minuti, viene cosparsa di zucchero semolato.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Focaccia ovale, di aspetto traslucido e di varia pezzatura. Si confeziona in carta oleata e fiorata.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
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). La pasta è bianca.	
NOTE	
In dialetto viene anche chiamata <i>Fügascia de Fiorétt</i> , dolce tipico della Valchiavenna. Il nome deriva dal finocchio selvatico ("fioretto"), dal quale trae il suo sapore. In origine veniva preparata semplicemente utilizzando la pasta del pane a cui venivano aggiunti le uova e lo zucchero. Successivamente la ricetta ha subito diverse evoluzioni.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI GRANO SARACENO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Valtellina (SO).	Torta casalinga.
MATERIE PRIME	
Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara miscelando e impastando gli ingredienti, che devono essere cotti in stampo a 180°C per 40 minuti. La farcitura con confettura può essere di vari gusti: albicocche, sambuco, ecc.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Torta di varia forma (tonda o rettangolare) e peso di circa 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura, colore scuro.	
NOTE	
Il grano saraceno giunge dalla Cina e le prime testimonianze locali risalgono al 1616. Con il tempo inizia a entrare sempre più tra gli ingredienti abituali del posto divenendo simbolo della cucina valtellinese. In Valchiavenna la torta di grano saraceno è anche chiamata "Madesimo", dal comune cui è legata.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI LATTE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Brianza (province di Milano, Lecco).	Torta ad impasto molle a base di pane.
MATERIE PRIME	
Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara mettendo pane e latte in ammollo per 2-3 ore, si aggiungono e si mescolano poi tutti gli altri ingredienti e si cuoce.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma rotonda da 800 grammi a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma "a campana").	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro.	
NOTE	
<p>È conosciuta con diversi nomi come <i>Michelacc</i> (pane e latte), <i>torta paesana</i>, <i>torta di pane</i>, <i>torta paciarella</i> (a Gessate), <i>papina</i> (a Cabiato) o <i>torta di Canegrate</i>.</p> <p>È famosa come torta da preparare per la comunità durante le feste e per le sagre di paese tipicamente nel mese di ottobre e, ancora oggi, ci sono persone nei paesi più piccoli che la preparano e la regalano ai passanti come da tradizione.</p> <p>La vera origine è ignota ma sicuramente è nata come metodo per non sprecare il pane avanzato.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI MANDORLE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata.
MATERIE PRIME	
Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si foderà la tortiera con la frolla e si pone uno strato di marmellata. Si aggiunge il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro ecc.) e si segnano i rombi con la marmellata. Spolverata con zucchero a velo e si inforna a circa 170°C per 40 minuti.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma rotonda, dallo spessore di 3-4 cm, diametro di 25-30 cm e peso di 1 kg circa.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore nocciola con bianco sopra. Sapore di mandorle, leggermente sull'amaro. Consistenza con buona friabilità.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI S. BIAGIO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova (Cavriana).	Dolce.
MATERIE PRIME	
Pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone. Ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara il fondo della tortiera con $\frac{2}{3}$ della pasta, si farcisce col ripieno preparato con le mandorle tritate e gli altri ingredienti amalgamati fra loro. Si copre col resto della pasta tagliata a striscioline e si cuoce in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Torta di forma circolare, non lievitata.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore e odore di mandorle e cioccolato, consistenza friabile. Sulla superficie presenta il ripieno di mandorle e cioccolato fra strisce di pasta che disegnano dei rombi.	
NOTE	
Torta che da almeno quattro generazioni si produce in Cavriana, per la ricorrenza di San Biagio. Caratteristica principale è quella di avere un ripieno di mandorle incorporato nella pasta frolla. La fonte scritta risale al 1967, con Viaggio all'Italia piacevole di Luigi Veronelli (edizioni Garzanti): la torta di mandorle viene citata come caratteristica del Comune e la si collega con la festività del 3 febbraio, fiera che si tiene da oltre 450 anni nelle mura.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA DI TAGLIATELLE



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Mantova.	Dolce di mandorle.
MATERIE PRIME	
Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce, (facoltative farina di mandorle, farina di nocciole).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
La preparazione avviene in due tempi: prima la preparazione della sfoglia che arricchisce a astrati la torta a tagliatelle sottilissime, quindi l'impasto di mandorle e zucchero che viene inserito nella sfoglia stessa.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di mandorle e di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.	
NOTE	
L'origine di questo dolce, di tradizione rurale, è ancora sconosciuta. Notizie della sua prima diffusione sono state riscontrate nella metà del XIX secolo con la comparsa della ricetta in un ricettario mantovano dell'epoca appartenente a una collezione privata. In dialetto è "turta tajadina".	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTA MANTOVANA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	Dolce da forno, pasticceria.
MATERIE PRIME	
Fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si lavora il burro ammorbidito con l'aggiunta dei tuorli, si uniscono zucchero, sale, limone, fecola e farina. Si montano a neve gli albumi incorporandoli poi all'impasto; infine, si aggiunge con il lievito. L'impasto viene posto nella tortiera e sopra vi si distribuiscono mandorle e pinoli. La cottura avviene in forno.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma circolare, di altezza di circa 2 cm.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro.	
NOTE	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## TORTA SBRISOLONA O SBRISOLOSA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Cremona.	Torta molto secca, tagliata a piccoli rettangoli.
MATERIE PRIME	
Farina bianca tipo 0, fumetto, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Viene fatto un impasto tipo frolla, steso in teglia, pressato e porzionato leggermente, poi cotto in forno (170°C per 40-45 minuti) e suddiviso in pezzi.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma quadrata o rettangolare variabile, con spessore di 2,5 cm. Peso per ogni porzione compreso tra 80-100 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore nocciola chiaro. Profumo aromatico, misto di zucchero e limone, sapore dolce. Consistenza friabile.	
NOTE	
La cremonese <i>Sbrisolona</i> (o <i>sbrisolosa</i> ) era il dolce tipico delle "bügadéere", cioè delle donne che un tempo provvedevano al lavaggio della biancheria di casa, in campagna. Questa veniva preparata rapidamente, un'ora di cottura sulla brace, e con ingredienti semplici.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTELLI CREMASCHI



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Crema e zone limitrofe.	Pasta fresca ripiena.
MATERIE PRIME	
<p>Pasta: farina 00, uova, acqua tiepida, sale.</p> <p>Ripieno: amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciropata.</p>	
TECNICA DI PRODUZIONE	
<p>Si stende la pasta fresca e la si taglia con l'aiuto di un bicchiere formando dischetti che accoglieranno l'impasto. Questo 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 che saranno poste al centro del disco di pasta, il quale viene chiuso 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.</p>	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.	
NOTE	
<p>I tortelli cremaschi risalgono probabilmente al periodo storico in cui Crema era un avamposto della Repubblica di Venezia e di quella Milanese. Alcune merci che partivano dalla Serenissima, quindi, si fermavano proprio a Crema, punto di appoggio tra queste grandi realtà. Dal punto di vista alimentare si sono pertanto diffuse spezie preziose come la noce moscata, liquori come il Marsala e altri ingredienti che, grazie all'estro dei cremaschi, hanno dato vita al tortello.</p> <p>Le prime testimonianze sulla sua presenza risalgono al 1800 circa, quando si diffusero in banchetti e matrimoni.</p> <p>Nel 2015 nasce la Confraternita del Tortello Cremasco, con l'obiettivo di promuovere, far conoscere e valorizzare la ricetta originale del Tortello.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTELLI DI ZUCCA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Mantova e mantovano.	Pasta fresca ripiena.
MATERIE PRIME	
Pasta: farina 00, uova. Ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, grana padano.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Per il ripieno si cuoce la zucca, (facoltativa l'aggiunta di mostarda), si trita tutto con gli amaretti, si aggiunge la scorza di limone, la noce moscata, il pane grattato e il Grana. Si prepara la sfoglia di pasta ritagliandola in quadrotti, si riempiono e chiudono a tortello.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forme diverse a seconda della chiusura a mano. La forma classica è quella a cappellaccio.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore dolciastro di zucca e amaretto.	
NOTE	
Piatto tradizionale per la Vigilia di Natale, vanta origini molto antiche e una storia legata alla famiglia dei Gonzaga, prima Signori e poi Duchi di Mantova. La zona si caratterizza per la presenza di numerose coltivazioni di zucca fin da tempi remoti, tanto che la storia dei tortelli inizia già nel XVI secolo. Dalla metà del 1500, infatti, la zucca veniva usata come ingrediente per i ripieni della pasta fresca e la ricetta dei "turtell" preparati con questo ortaggio compare in un ricettario "Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale" del 1544 redatto da Cristoforo Messisbugo, attivo per venticinque anni alla corte dei Gonzaga di Mantova. Successivamente nel 1584 Gianbattista Rossetti, cuoco alla corte del Duca Alfonso II d'Este di Ferrara, scrisse la ricetta di una variante del piatto mantovano nota con il nome di "cappellacci" o "ritortelli". Da Mantova la ricetta si è poi diffusa in molte località del Nord Italia come Crema, Cremona e Casalmaggiore con nomi differenti a seconda del territorio.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTELLLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Provincia di Mantova.	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.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Dopo la preparazione della pasta fresca tradizionale, questa viene farcita col ripieno, ripiegata e rifinita manualmente.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma triangolare derivata dal ripiegamento di un quadrato di pasta all'uovo farcita col ripieno, schiacciato in modo caratteristico.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore tipico della pasta fresca all'uovo ripiena, con particolari note di sapore e retrogusto caratteristiche della balsamita.	
NOTE	
<p>Piatto tipico di Castel Goffredo, in provincia di Mantova. Si tratta di un piatto antico e molto cucinato dai castellani, ma fino poco tempo fa non molto conosciuto al di fuori delle mura della città.</p> <p>Si chiama così per la presenza nel ripieno dell'erba di San Pietro, comunemente nota anche come "erba amara" (<i>Balsamita major</i>), che fiorisce a fine giugno quando ricade la ricorrenza del Santo (29 giugno).</p> <p>Non vi è molta letteratura a riguardo, la ricetta è stata tramandata oralmente a parte qualche ricettario delle massaie più anziane.</p> <p>Il terzo fine settimana di giugno si celebra per quattro giorni la Festa del Tortello amaro a Castel Goffredo.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TORTIONATA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Lodi.	Torta di mandorle, friabile.
MATERIE PRIME	
Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara un impasto di mandorle, burro e farina, con l'aggiunta di limone, si procede con la pezzatura e battitura (a mano) nello stampo, il riposo e la cottura. Viene confezionata con doppio incarto.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma rotonda, con pezzatura da 250 grammi a 1 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Sapore gradevole, di mandorle e burro consistenza friabile.	
NOTE	
Tipico dolce della tradizione Lodigiana, la cui ricetta primordiale risale alla prima metà del diciannovesimo secolo con il pasticcere Carlo Tacchinardi, proprietario della storica pasticceria nel centro di Lodi. Fu il nipote, Alessandro Tacchinardi, che nel 1885 depositò il nome della <i>Tortionata</i> con il marchio dell'azienda Tacchinardi srl. Probabilmente l'origine del nome deriva dal termine <i>tortijon</i> , filo di ferro attorcigliato anticamente usato per tagliare la torta.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TRECCIA D'ORO DI CREMA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2000

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Crema.	Dolce con uvetta a forma di treccia.
MATERIE PRIME	
Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi. Per la glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si amalgama la farina con l'uvetta e i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina e 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 minuti a 180°C. La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il dolce con una spruzzata di zucchero a velo.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
È una vera e propria treccia, dal peso variabile da 1,2 kg a circa 2 kg.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole. Di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi.	
NOTE	
Dolce realizzato per la prima volta alla fine degli anni '30 dal pasticcere Zirona e brevettato alla Fiera di Padova. Successivamente Zirona aprì una pasticceria con il suo nome dove iniziò a lavorare Vittorio Maccalli. Quest'ultimo, dopo aver rilevato l'attività da Zirona, contribuì alla diffusione del dolce aprendo poi la pasticceria "Treccia d'Oro" a Crema, in piazza Garibaldi.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025

## TURTÈL SGUASARÒT



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2011

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Comuni dell'Oltrepò mantovano, in particolare nell'area di Sermide (MN).	Dolce ripieno, fritto o bollito, poi condito e consumato freddo.
MATERIE PRIME	
Per l'impasto: farina, acqua, olio di mais, zucchero, sale.	
Per il ripieno: fagioli borlotti lessati, castagne lessate, mostarda locale.	
Per il condimento: vino cotto, conserva di prugne, spremuta di mandarino o di arancia.	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Si prepara una sfoglia dolce all'uovo e latte molto morbida; il ripieno è a base di castagne secche ammolate e tritate, uva passa, marmellata di prugne, biscotti secchi. I tortelli vengono fritti o bolliti e serviti con un sugo di vino cotto e conserva di prugne.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Grosso tortello rettangolare o quadrato.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Gusto intenso e persistente, profumo fruttato.	
NOTE	
<p>Tortello cucinato per prima volta dal cuoco Bartolomeo Stefani presso la Corte dei Gonzaga. È costituito da ingredienti del territorio (purea di fagioli, cacio, erbe aromatiche). Un tempo il piatto era considerato una sorta di minestra povera ma il condimento finale, con l'aggiunta di mostarda, vino cotto e altri ingredienti, lo trasformò in un piatto più ricco e saporito, quasi un dolce.</p> <p>Il nome deriva dal fatto che il tortello letteralmente deve "sguazzare" nel sugo di accompagnamento</p> <p>Questo piatto, a rischio di comparsa, è stato recuperato grazie alla Confraternita del "Turtèl Sguassaròt", fondata nel 2008. La sua presenza è attestata prevalentemente in cinque paesi dell'Oltrepò Mantovano (Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Felonica, Magnacavallo e Sermide) e la Confraternita sta lavorando per inserirne la ricetta nei menù di agriturismo, trattorie e ristoranti della zona anche oltre i cinque comuni; promuove, inoltre, ogni anno sin dal 2008 un concorso per premiare il migliore <i>turtèl</i> e si adopera in iniziative volte a diffonderne la conoscenza sul territorio e fra i turisti.</p>	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025



## UFELA



Anno inserimento elenchi nazionali PAT:  
2006

TERRITORIO	DEFINIZIONE
Calvatone (CR).	Prodotto da forno, dolce o salato.
MATERIE PRIME	
Farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume).	
TECNICA DI PRODUZIONE	
Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore, composta da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Si lascia poi riposare il tutto e si prepara l'impasto finale. Si lavora e si taglia l'impasto a forma romboidale o di bastoncino e si pone su una teglia, procedendo poi alla cottura.	
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	
Forma romboidale o a bastoncino. Molto leggera, gonfia e fragile. Peso circa 12-18 grammi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Consistenza fragrante e gusto delicato.	
NOTE	
Le <i>Ufèle</i> nascono negli anni Venti del Novecento dal mastro fornaio Antonio Crema di Calvatone. In origine venivano preparate solo d'inverno, all'aperto e a mano, dal momento che necessitavano di basse temperature per la lavorazione. In seguito, si iniziarono a usare piani in marmo refrigerati, in grado di offrire tutto l'anno la temperatura ideale. Nel 1975 le <i>Ufèle</i> di Calvatone conseguirono la medaglia d'argento alla fiera di "Panificazione e affini" di Milano.	
Ultimo aggiornamento	Ottobre 2025