



REPUBBLICA ITALIANA

# Regione Lombardia

## BOLLETTINO UFFICIALE

MILANO - LUNEDÌ, 22 MAGGIO 2006

SERIE EDITORIALE ORDINARIA

Sommario

### C) GIUNTA REGIONALE E ASSESSORI

|   |      |
|---|------|
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 15 DICEMBRE 2005 - N. 8/1423</b> (2.2.1)<br>Promozione dell'Accordo di Programma per la realizzazione nel Comune di Bergamo di un complesso immobiliare da adibire a nuova sede dell'Accademia e dei Reparti territoriali della Guardia di Finanza. . . . .   | 1592 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 5 APRILE 2006 - N. 8/2297</b> (4.3.0)<br>Seconda revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia . . . . .   | 1592 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2404</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 5° provvedimento (D.G. Agricoltura) . . . . .  | 1624 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2405</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 16° provvedimento (D.G. Infrastrutture e Mobilità). . . . .  | 1624 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2406</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 17° provvedimento (D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro). . . . .  | 1625 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2407</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49 comma 7 e l.r. 35/97, art. 27, comma 12: 3° provvedimento (D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro) . . . . .   | 1625 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2408</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 3: 3° provvedimento (D.G. Infrastrutture e Mobilità e D.G. Industria, PMI e Cooperazione) . . . . .   | 1625 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2409</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 (l.r. 34/78, art. 49, comma 7) relative alla D.G. Agricoltura: 18° provvedimento . . . . .  | 1626 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2410</b> (2.1.0)<br>Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 19° provvedimento (D.G. Sanità) . . . . .  | 1626 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2411</b> (1.8.0)<br>Designazione dei rappresentanti regionali nel Consiglio Direttivo e nella Consulta Scientifica dell'Associazione Città dei Mestieri di Milano e della Lombardia . . . . .   | 1627 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2447</b> (3.1.0)<br>Assegnazioni definitive alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per l'anno 2005 dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati . . . . .  | 1627 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2448</b> (3.1.0)<br>Ampliamento dell'accreditamento della Residenza Sanitaria Assistenziale «Casa Ospitalità Anziani», con sede in Rescaldina (MI) – Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006 . . . . .   | 1629 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2449</b> (3.1.0)<br>Accreditamento della nuova Residenza Sanitaria Assistenziale «Lorenzo e Gianna Zirotti», con sede a Conche di Sale Marasino in via Allegra, 2 (BS) in sostituzione della vecchia struttura – Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006 . . . . . | 1629 |

2.2.1 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Programmazione / Accordi di programma  
4.3.0 SVILUPPO ECONOMICO / Agricoltura  
2.1.0 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Bilancio e contabilità  
1.8.0 ASSETTO ISTITUZIONALE / Nomine  
3.1.0 SERVIZI SOCIALI / Assistenza

|  |      |
|--|------|
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2450</b> (3.1.0)   |      |
| Modifica dell'accreditamento del Servizio residenziale di riabilitazione e reinserimento di persone con problematiche di dipendenza «Comunità Saman di Belgioioso» - via Cantone, n. 42 - Belgioioso (PV) gestita da «Associazione Saman», con sede legale in via Panfilo Castaldi, n. 23 - Milano, disposto con d.g.r. 15562/2003 . . . . . | 1630 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2451</b> (3.1.0)   |      |
| Accreditamento della Residenza Sanitaria Assistenziale c/o il Centro Comunale Polivalente per Anziani con sede in Cusano Milanino (MI). Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006 . . . . .   | 1630 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2452</b> (3.1.0)   |      |
| Accreditamento del Servizio Multidisciplinare Integrato C.A.D. - via Apollodoro 3/5 - Milano gestito da «Associazione Centro Aiuto Drogati C.A.D. ONLUS», ivi ubicata - ai sensi della d.g.r. 12621/2003 . . . . .   | 1630 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2453</b> (3.1.0)   |      |
| Ampliamento dell'accreditamento della Residenza Sanitaria Assistenziale «Fondazione Velini», con sede in Tradate (VA) - Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006 . . . . .   | 1630 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2470</b> (3.2.0)   |      |
| Determinazioni in ordine alle quote massime di rimborsi tariffari per i servizi di trasporto sanitario che non rivestono carattere di emergenza urgenza resi direttamente a cittadini da parte di soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di trasporto sanitario . . . . .  | 1632 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2475</b> (4.6.4)   |      |
| Criteri e modalità per gli interventi di concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche, anno 2006 (art. 11, comma 3, lett. a, e art. 4 della l.r. 2002, n. 30) . . . . .   | 1633 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2484</b> (5.3.4)   |      |
| Progetto di assegnazione di contributi per l'installazione di filtri antiparticolato su autobus diesel . . . . .   | 1635 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE II MAGGIO 2006 - N. 8/2512</b> (5.3.1)   |      |
| Approvazione delle linee guida per la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali . . . . .   | 1636 |
| <b>DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 17 MAGGIO 2006 - N. 8/2547</b> (3.3.0)   |      |
| Determinazioni in merito alle Commissioni d'esame per le prove di accertamento finale dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale e contestuale revoca della d.g.r. n. 7/21290/2005 . . . . .   | 1639 |

## D) ATTI DIRIGENZIALI

### GIUNTA REGIONALE

#### Presidenza

|  |      |
|--|------|
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 5 MAGGIO 2006 - N. 4914</b> (2.3.2)   |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «De Vecchi Giuseppe - Cascina Bugo n. 1 - 20081 Ozzero (MI)» . . . . .  | 1640 |
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 5 MAGGIO 2006 - N. 4917</b> (2.3.2)   |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «Chiosco al Sole di Buganza Cosetta - piazza I Maggio - 46020 Carbonara di Po (MN)» . . . . .                         | 1641 |
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 5 MAGGIO 2006 - N. 4919</b> (2.3.2)   |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «Prifti Dhimiter - via Virgilio n. 22 - 46020 Carbonara di Po (MN)» . . . . .   | 1641 |
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 5 MAGGIO 2006 - N. 4920</b> (2.3.2)   |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, della società «Idraulica Buttarelli s.n.c. di Buttarelli Zelindo e Figli - via I Maggio n. 26 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)» . . . . . | 1641 |
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 5 MAGGIO 2006 - N. 4926</b> (2.3.2)   |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, della società «Bianzone Servizi Comunali s.r.l. - via Ezio Vanoni n. 5 - 23030 Bianzone (SO)» . . . . .  | 1642 |
| <b>DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 15 MAGGIO 2006 - N. 5271</b> (3.4.0)  |      |
| Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ulteriore assegnazione FRISL 2005-2007 iniziativa M) Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado - L.r. 14 dicembre 1991, n. 33 . . . . .   | 1642 |

#### D.G. Sanità

|   |      |
|---|------|
| <b>CIRCOLARE REGIONALE 26 APRILE 2006 - N. 13</b> (3.2.0)   |      |
| Attuazione dell'accordo per la formazione degli addetti e responsabili SPP - D.lgs. 195/03 (Gazzetta Ufficiale - Serie generale - numero 37 del 14 febbraio 2006) . . . . . | 1648 |

#### D.G. Agricoltura

|   |      |
|---|------|
| <b>DECRETO DIRIGENTE UNITÀ ORGANIZZATIVA 4 MAGGIO 2006 - N. 4835</b> (4.3.0)  |      |
| Presa d'atto dello scioglimento della Associazione denominata Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina con sede a Pegognaga (MN) - strada Chiaviche, 36 - e revoca del relativo riconoscimento ottenuto ai sensi della legge n. 674/78 . . . . . | 1649 |

3.1.0 SERVIZI SOCIALI / Assistenza

3.2.0 SERVIZI SOCIALI / Sanità

4.6.4 SVILUPPO ECONOMICO / Attività terziarie / Turismo

5.3.4 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Tutela dell'inquinamento

5.3.1 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Beni ambientali e aree protette

3.3.0 SERVIZI SOCIALI / Formazione professionale

2.3.2 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Strumenti finanziari / Finanze e tributi

3.4.0 SERVIZI SOCIALI / Diritto allo studio

4.3.0 SVILUPPO ECONOMICO / Agricoltura

**D.G. Commercio, fiere e mercati**

|  |         |      |
|--|---------|------|
| <b>DECRETO DIRETTORE GENERALE 16 MAGGIO 2006 - N. 5338</b>   | (4.6.2) |      |
| Interventi ex l.r. 30/2002 – Approvazione dei bandi per l'assegnazione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche – Anno 2006 . . . . . |         | 1650 |

**D.G. Qualità dell'ambiente**

|   |         |      |
|---|---------|------|
| <b>DECRETO DIRETTORE GENERALE 12 MAGGIO 2006 - N. 5194</b>  | (5.3.1) |      |
| Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 Lombardia (2000-2006) – Approvazione del bando per la presentazione delle domande a valere sulla Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette» . . . . . |         | 1672 |

**G) PROVVEDIMENTI DI ALTRI ENTI**

|  |  |      |
|--|--|------|
| <b>PROVVEDIMENTO DI ALTRI ENTI N. 21/I-SE.O. 2006</b>  |  |      |
| AIPO – Agenzia Interregionale per il Fiume Po – Comunicato per Decreti di pagamento delle indennità dovute per i lavori di ripristino ed adeguamento del manufatto in loc. Conca Fallata e delle difese spondali e della sezione di deflusso del Lambro Meridionale nel tratto a valle di Conca Fallata fino al limite di competenza per il miglioramento della sicurezza idraulica dell'area metropolitana di Milano. . . . . |  | 1682 |

**C) GIUNTA REGIONALE E ASSESSORI**

(BUR2006011)

**D.g.r. 15 dicembre 2005 - n. 8/1423**

(2.2.1)

**Promozione dell'Accordo di Programma per la realizzazione nel Comune di Bergamo di un complesso immobiliare da adibire a nuova sede dell'Accademia e dei Reparti territoriali della Guardia di Finanza**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visti:

– l'art. 34 del d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, riguardante la disciplina generale in materia di Accordi di Programma;

– la l.r. 14 marzo 2003, n. 2, riguardante la disciplina della Programmazione negoziata regionale;

– l'art. 29 della legge 18 febbraio 1999, n. 28 che autorizza la realizzazione di un programma per la costruzione, l'ammodernamento e l'acquisto di immobili destinati a caserme ed alloggi di servizio, nonché per lo svolgimento delle relative attività di gestione;

– il decreto del Ministero delle Economie e delle Finanze dell'11 aprile 2005, riguardante l'approvazione del piano di interventi da realizzare con le risorse che, stanziata dalla legge sopraindicata, costituiscono le linee di finanziamento 2003 e 2004 e che ammontano complessivamente a € 553.671.330,00 (oneri finanziari inclusi);

Premesso che:

– l'intera gestione delle iniziative per la realizzazione degli interventi sopra richiamati è stata affidata dal Comando Generale della Guardia di Finanza al Ministero delle Infrastrutture dei Trasporti, con apposito protocollo d'intesa siglato il 13 luglio 2005;

– tra gli interventi commissionati al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti sono ricomprese le realizzazioni nel Comune di Bergamo di complessi immobiliari da destinare:

- a sede dei Comandi Provinciali, Nucleo Provinciale pt e Compagnia da spesare, fino a concorrenza delle somme pari a € 7.500.000,00 ed € 10.146.695,00, rispettivamente al netto ed al lordo degli oneri finanziari, con le risorse della linea di finanziamento 2003;
- a nuova sede dell'Accademia del Corpo da spesare, fino a concorrenza delle somme pari a € 13.871.859,00 ed € 20.941.964,00 rispettivamente al netto ed al lordo degli oneri finanziari, con le risorse della linea di finanziamento 2004;

– la circolare 5 aprile 2004, n. 13 del Ministero dell'Economia e delle Finanze sancisce che l'impegno contabile delle risorse, in assenza di una obbligazione giuridicamente vincolante per l'erario, può anche conseguire alla formalizzazione di atti da cui risultino gli elementi indispensabili a configurare un'obbligazione giuridicamente vincolante per l'Amministrazione stessa, quali contratti, convenzioni tra enti pubblici, intesa Stato-Regioni, Accordi di Programma e atti emanati dalle amministrazioni per recepire i contenuti delle delibere CIPE;

– il Comune di Bergamo proporrà un'area, che per dimensioni e caratteristiche risulti idonea alla localizzazione dell'intervento da edificare per le esigenze dell'Accademia e per i Reparti territoriali della Guardia di Finanza, tenendo in considerazione che gli impianti sportivi realizzati nell'ambito di tale progetto siano utilizzabili anche dal territorio;

Preso atto che:

– la Provincia ed il Comune di Bergamo, con lettera del 14 dicembre 2005, hanno chiesto alla Regione Lombardia di promuovere l'Accordo di Programma finalizzato alla realizzazione nel Comune di Bergamo di un complesso immobiliare da adibire a nuova sede dell'Accademia e dei Reparti territoriali della Guardia di Finanza;

– la realizzazione dell'intervento comporta variante urbanistica al PRG del Comune di Bergamo;

A votazione unanime espressa nelle forme di legge

Delibera

1. di promuovere l'Accordo di Programma per la realizzazione nel Comune di Bergamo di un complesso immobiliare da adibire a nuova sede dell'Accademia e dei Reparti territoriali della Guardia di Finanza;

2. di individuare quali soggetti interessati all'Accordo di Programma:

- Regione Lombardia;
- Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
- Provincia di Bergamo;
- Comune di Bergamo;
- Agenzia del Demanio;
- Comando Generale della Guardia di Finanza;

3. di dare atto che il Comitato dell'Accordo di Programma, ai sensi dell'art. 6, comma 5, della l.r. 14 marzo 2003, n. 2, è costituito dai rappresentanti dei soggetti istituzionali di cui al precedente punto 2);

4. di stabilire che l'Accordo di Programma in argomento sia definito entro il termine del 31 marzo 2006;

5. di trasmettere, in data odierna, copia della presente deliberazione al Consiglio regionale, così come stabilito dall'art. 6, comma 3 della l.r. n. 2/2003;

6. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Regionale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6, comma 3 della l.r. n. 2/2003.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006012)

**D.g.r. 5 aprile 2006 - n. 8/2297**

(4.3.0)

**Seconda revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visti i seguenti provvedimenti normativi:

– d.lgs. n. 173 del 30 aprile 1998, ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituendo l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di seguito denominato «elenco»;

– decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350, che stabilisce le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni;

– art. 2 del sopra citato decreto ministeriale che prevede l'invio dell'elenco dei prodotti e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il quale provvederà al loro inserimento nell'elenco nazionale, così come previsto dall'articolo 3;

– Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e l'art. 7 del Regolamento (CE) n. 2074/2005 del Parlamento e del Consiglio del 5 dicembre 2005, che prevede deroghe da parte degli Stati membri agli stabilimenti che fabbricano prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;

– decreto della Regione Lombardia - Direzione Generale Sanità - del 6 marzo 2006 che prevede «Concessione di deroghe al Regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali ai sensi del Regolamento (CE) n. 2074/2005» in riferimento ai locali, ai materiali, alle superfici che possono venire a contatto con i prodotti che presentano caratteristiche tradizionali;

– circolari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000, che stabiliscono la data del 12 aprile di ogni anno, quale scadenza per l'invio da parte delle Regioni di eventuali aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e che i prodotti inseriti nell'elenco, sono quelli destinati all'alimentazione umana, elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'articolo 1 del d.m. 350/99, ed inoltre, che nell'Elenco non debbono essere inseriti i prodotti già registrati come DOP (Denominazione d'Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta);

– d.g.r. del 7 aprile 2000, n. 6/49424 - «Approvazione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia»;

– d.g.r. del 20 maggio 2002, n. 7/8950 con la quale è stata approvata la prima revisione dell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia;

– d.g.r. del 17 maggio 2004, n. 7/17477 «Approvazione delle procedure per la tenuta dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia»;

Viste e vagliate le richieste da parte delle province di nuovi inserimenti di prodotti agroalimentari tradizionali, di modifica di quelli già inseriti in elenco e di cancellazione, come previsto dalle procedure sopraccitate;

Preso atto che il Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente riferisce che:

– l'elenco dei prodotti può essere, ai sensi del d.m. 350/99 articolo 2, comma 3, annualmente aggiornato, con le procedure approvate dalla Regione Lombardia con la delibera sopraccitata che possono determinare inserimenti, modifiche o cancellazioni, nonché revisione delle schede tecniche;

– sono state valutate le richieste di inserimento, modifica e cancellazione pervenute in tempo utile per l'aggiornamento, come previsto dalle procedure sopraccitate;

a tal fine propone:

– di approvare gli allegati A e B del presente provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, così composti:

- Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Seconda Revisione» di n. 6 pagine;

- Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia» di n. 29 pagine;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni;

Ad unanimità di voti, espressi nelle forme di legge,

Delibera

Recepite le premesse,

– di approvare la seconda revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia;

– di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Seconda Revisione» di n. 6 pagine e l'Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia» di n. 29 pagine, che formano parte integrante del presente provvedimento;

– di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia;

– di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per quanto di competenza.

Il segretario: Bonomo

— • —

ALLEGATO A

## ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA SECONDA REVISIONE

### Premessa

In attuazione all'articolo 2, del d.m. 8 settembre 1999, n. 350 e a seguito dell'approvazione delle procedure per l'aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (d.g.r. 7/17477 del 17 maggio 2004) la Regione Lombardia ha predisposto l'elenco dei propri prodotti agroalimentari tradizionali (di seguito denominato elenco).

L'elenco comprende 225 prodotti, raggruppati nei seguenti otto comparti: Carne e derivati, Cereali e farine, Derivati del latte, Miele, Ortaggi e frutta freschi e conservati, Paste fresche, Prodotti da forno e da pasticceria, Prodotti ittici.

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

- le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo (minimo 25 anni);

- le metodiche sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Il presente elenco aggiorna alla data del 31 dicembre 2005 l'elenco precedentemente approvato con d.g.r. n. 7/8950 del 30 aprile 2002 ed è il risultato della seconda revisione a seguito:

– delle richieste di inserimento, modifica e cancellazione in base alle procedure approvate con d.g.r. 7/17477 del 17 maggio 2004,

– aggiornamenti ritenuti necessari, anche per i prodotti che hanno avviato la richiesta di registrazione DOP o IGP in base al Reg. (CEE) n. 2081/1992, e che allo stato attuale beneficiano della protezione transitoria da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per quanto riguarda l'accesso alle deroghe igienico-sanitarie, la Direzione Generale Sanità, con decreto n. 2337 del 6 marzo 2006, ha previsto la possibilità per gli stabilimenti che fabbricano i prodotti in elenco di utilizzare locali, materiali, superfici in deroga al Reg. n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'elenco dei prodotti può essere annualmente aggiornato, sulla base di segnalazioni e necessità riscontrate e pervenute all'amministrazione provinciale e regionale in base alle procedure sopraccitate, che possono determinare ulteriori inserimenti, modificazioni o cancellazioni, nonché revisione delle schede tecniche.

| Categoria        |    | Denominazione                     | Territorio                         | Provincia |
|------------------|----|-----------------------------------|------------------------------------|-----------|
| CARNE E DERIVATI | 1  | BASTARDEI                         | Valchiavenna (SO)                  | SO        |
|                  | 2  | BORZAT                            | Comune di Livigno                  | SO        |
|                  | 3  | BRESAOLA AFFUMICATA               | Valchiavenna (SO)                  | SO        |
|                  | 4  | BRESAOLA DI CAVALLO               | Valchiavenna (SO)                  | SO        |
|                  | 5  | CACCIATORI D'OCA                  | Lomellina                          | PV        |
|                  | 6  | CAPRETTO DA LATTE PESANTE         | Valli del Luinese (VA)             | VA        |
|                  | 7  | CARNE SECCA                       | Valchiavenna, Valtellina           | SO        |
|                  | 8  | CICCIOLI                          | Provincia di Pavia                 | PV        |
|                  | 9  | CICCIOLI D'OCA                    | Lomellina                          | PV        |
|                  | 10 | CICCIOLI MANTOVANI                | Provincia di Mantova               | MN        |
|                  | 11 | COTECHINO BIANCO                  | Valchiavenna e Valtellina (SO)     | SO        |
|                  | 12 | COTECHINO CREMONESE VANIGLIA      | Provincia di Cremona               | CR        |
|                  | 13 | COTECHINO DELLA BERGAMASCA        | Bergamo e provincia                | BG        |
|                  | 14 | COTECHINO PAVESE                  | Provincia di Pavia                 | PV        |
|                  | 15 | CUZ                               | Corteno Golgi                      | BS        |
|                  | 16 | DURELLI D'OCA                     | Lomellina                          | PV        |
|                  | 17 | FEGATO D'OCA GRASSO               | Lomellina                          | PV        |
|                  | 18 | GRASSO D'OCA                      | Lomellina                          | PV        |
|                  | 19 | GREPPOLE                          | Provincia di Mantova               | MN        |
|                  | 20 | LUGANEGA                          | Tutto il territorio regionale      | RL        |
|                  | 21 | LUGANEGA DI CAVALLO               | Provincia di Sondrio               | SO        |
|                  | 22 | LUGHENIA DA PASSOLA               | Comune di Livigno                  | SO        |
|                  | 23 | MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ | Territorio della Regione Lombardia | RL        |

| <b>Categoria</b>          |    | <b>Denominazione</b>                  | <b>Territorio</b>   | <b>Provincia</b> |
|---------------------------|----|---------------------------------------|---|------------------|
|                           | 24 | PANCETTA CON FILETTO                  | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 25 | PANCETTA DELLA BERGAMASCA             | Bergamo e provincia   | BG               |
|                           | 26 | PANCETTA PAVESE                       | Provincia di Pavia  | PV               |
|                           | 27 | PATÈ DI FEGATO D'OCA                  | Lomellina   | PV               |
|                           | 28 | PETTO D'OCA STAGIONATO                | Lomellina   | PV               |
|                           | 29 | PISTO                                 | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 30 | PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA         | Valtellina  | SO               |
|                           | 31 | PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE | Alta Valtellina   | SO               |
|                           | 32 | PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO         | Lomellina   | PV               |
|                           | 33 | PROSCIUTTO COTTO                      | Tutto il territorio regionale   | RL               |
|                           | 34 | PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO      | Oggiono (LC)  | LC               |
|                           | 35 | PROSCIUTTO MANTOVANO                  | Mantova   | MN               |
|                           | 36 | QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO           | Lomellina   | PV               |
|                           | 37 | SALAM CASALIN                         | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 38 | SALAME CON LINGUA                     | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 39 | SALAME DA CUOCERE                     | Territorio della Provincia di Pavia   | PV               |
|                           | 40 | SALAME DELLA BERGAMASCA               | Bergamo e provincia.  | BG               |
|                           | 41 | SALAME DI FILZETTA                    | Tutto il territorio regionale   | RL               |
|                           | 42 | SALAME DI MONTISOLA                   | Monte Isola   | BS               |
|                           | 43 | SALAME DI TESTA                       | Province di Como e Lecco  | V                |
|                           | 44 | SALAME D'OCA CRUDO                    | Lomellina   | PV               |
|                           | 45 | SALAME D'OCA ECUMENICO                | Lomellina   | PV               |
|                           | 46 | SALAME MANTOVANO                      | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 47 | SALAME MILANO                         | Tutta la Lombardia  | RL               |
|                           | 48 | SALAME PANCETTATO                     | Mantova   | MN               |
|                           | 49 | SALAME SOTTO GRASSO                   | Lomellina   | PV               |
|                           | 50 | SALAMELLE DI MANTOVA                  | Provincia di Mantova  | MN               |
|                           | 51 | SALAMINA MISTA                        | Regione Lombardia   | RL               |
|                           | 52 | SALAMINI DI CAPRA                     | Comasco e varesotto   | V                |
|                           | 53 | SALAMINI DI CAVALLO                   | Provincia di Sondrio  | SO               |
|                           | 54 | SALAMINI DI CERVO                     | Territorio della Provincia di Sondrio   | SO               |
|                           | 55 | SALAMINI MAGRI O MARITATI             | Alta Valtellina (Valmalenco)  | SO               |
|                           | 56 | SALSICCIA DI CASTRATO OVINO           | Valle Camonica  | BS               |
|                           | 57 | SANGUINACCIO O MARZAPANE              | Basso pavese, Lomellina   | PV               |
|                           | 58 | SLINZEGA BOVINA                       | Provincia di Sondrio  | SO               |
|                           | 59 | SLINZEGA DI CAVALLO                   | Valchiavenna (SO)   | SO               |
|                           | 60 | SOPPRESSATA BRESCIANA                 | Provincia di Brescia.   | BS               |
|                           | 61 | VERZINI                               | Tutto il territorio regionale   | RL               |
|                           | 62 | VIOLINO                               | Valle Camonica  | BS               |
|                           | 63 | VIOLINO DI CAPRA                      | Valli del luinese (VA)  | VA               |
|                           | 64 | VIOLINO DI CAPRA                      | Valchiavenna  | SO               |
| <b>CEREALI E FARINE</b>   | 1  | FARINA DI GRANO SARACENO              | Teglio (Grossotto)  | SO               |
|                           | 2  | FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA   | Province di Bergamo, Lecco, Cremona   | V                |
|                           | 3  | RISO                                  | Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.            | V                |
| <b>DERIVATI DEL LATTE</b> | 1  | AGRÌ DI VALTORTA                      | Alta Valle Brembana (BG)  | BG               |
|                           | 2  | BAGOSS                                | Alpeggi e fondo valle di Bagolino   | BS               |
|                           | 3  | BERNARDO                              | Clusone, Valle Seriana (BG)   | BG               |
|                           | 4  | BRANZI                                | Alta Val Brembana   | BG               |
|                           | 5  | BURRO                                 | Tutta la regione Lombardia  | RL               |
|                           | 6  | BURRO DI MONTAGNA                     | Province di BG, BS, VA, LC, SO  | V                |
|                           | 7  | CADOLET DI CAPRA                      | Valle Camonica (BS)   | BS               |
|                           | 8  | CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA        | Tutta la Lombardia  | RL               |
|                           | 9  | CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA      | Tutta la Lombardia  | RL               |
|                           | 10 | CAPRINO VACCINO                       | Tutto il territorio regionale   | RL               |
|                           | 11 | CASATTA DI CORTENO GOLGI              | In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica. | BS               |
|                           | 12 | CASOLET                               | Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana (BS, BG)                        | V                |
|                           | 13 | CASORETTA                             | Val d'Intelvi (CO)  | CO               |

| <b>Categoria</b>                              |    | <b>Denominazione</b>            | <b>Territorio</b>  | <b>Provincia</b> |
|---|----|---------------------------------|--|------------------|
|   | 14 | CRESCENZA                       | Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)                           | V                |
|   | 15 | FATULÌ                          | Valle Camonica (BS)  | BS               |
|   | 16 | FIORONE DELLA VALSASSINA        | Valsassina   | LC               |
|   | 17 | FIURÌ O FIURIT                  | Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche               | V                |
|   | 18 | FONTAL                          | Tutta la Lombardia   | RL               |
|   | 19 | FORMAGELLA DI MENCONICO         | Area montana dell'Oltrepò pavese                                       | PV               |
|   | 20 | FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA  | Val Brembana   | BG               |
|   | 21 | FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE | Valle di Scalve (BG).  | BG               |
|   | 22 | FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA    | Valle Sabbia   | BS               |
|   | 23 | FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA   | Comuni del territorio della Valle Seriana                              | BG               |
|   | 24 | FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA   | Valle Trompia  | BS               |
|   | 25 | FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA   | Valle Camonica   | BS               |
|   | 26 | FORMAGGELLA TREMOSINE           | Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano                          | BS               |
|   | 27 | FORMAGGIO D'ALPE GRASSO         | Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc. | V                |
|   | 28 | FORMAGGIO D'ALPE MISTO          | Alpeggi delle province lombarde: Bs, Bg, Co, So, Lc, Pv, Va.           | V                |
|   | 29 | FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO     | Tutti i territori montani della regione (Bs, Bg, Pv, So, Lc, Co, Va).  | V                |
|   | 30 | FORMAGGIO VAL SERIANA           | Valle Seriana  | BG               |
|   | 31 | FORMAI DE LIVIGN                | Comune di Livigno  | SO               |
|   | 32 | GARDA TREMOSINE                 | Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano                          | BS               |
|   | 33 | GRANONE LODIGIANO               | Provincia di Lodi  | LO               |
|   | 34 | ITALICO                         | Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)                         | V                |
|   | 35 | LATTERIA                        | Valle Brembana (BG)  | BG               |
|   | 36 | MAGNOCA                         | Valli di S. Giacomo e val Chiavenna                                    | SO               |
|   | 37 | MAGRO                           | Triangolo Lariano  | CO               |
|   | 38 | MAGRO DI LATTERIA               | Provincia di SO (da Morbegno in su)                                    | SO               |
|   | 39 | MAGRO DI PIATTA                 | Valdidentro  | SO               |
|   | 40 | MASCARPIN DE LA CALZA           | Val Chiavenna  | SO               |
|   | 41 | MASCARPONE ARTIGIANALE          | Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)                      | V                |
|   | 42 | MATUSC                          | Albaredo, Bassa-Media Valtellina                                       | SO               |
|   | 43 | MOTELÌ                          | Valle Camonica (BS)  | BS               |
|   | 44 | NISSO                           | Area montana dell'Oltrepò pavese                                       | PV               |
|   | 45 | NOSTRANO GRASSO                 | Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc. | RL               |
|   | 46 | NOSTRANO SEMIGRASSO             | Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc. | RL               |
|   | 47 | PANERONE                        | Province di Lodi e Cremona   | V                |
|   | 48 | RICOTTA ARTIGIANALE             | Tutta la Lombardia   | RL               |
|   | 49 | ROBIOLA BRESCIANA               | Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino                                  | V                |
|   | 50 | ROBIOLA DELLA VALSASSINA        | Valsassina (LC)  | LC               |
|   | 51 | SALVA CREMASCO                  | Province di Cr, Bs, Bg.  | V                |
|   | 52 | SEMUDA                          | Valmalenco   | SO               |
|   | 53 | SEMUDA                          | Alto Lario Occidentale   | CO               |
|   | 54 | SILTER                          | Valle Camonica   | BS               |
|   | 55 | STÀEL                           | Valle Camonica (BS)  | BS               |
|   | 56 | STRACCHINO BRONZONE             | Comuni limitrofi al monte Bronzone.                                    | BG               |
|   | 57 | STRACCHINO DELLA VALSASSINA     | Valsassina (LC)  | LC               |
|   | 58 | STRACCHINO OROBICO              | Bergamo e provincia  | BG               |
|   | 59 | STRACCHINO TIPICO               | Provincia di Lecco   | LC               |
|   | 60 | STRACHET                        | Val Camonica, Val Trompia, Savore                                      | BS               |
|   | 61 | STRACHITUNT                     | Valle Brembana, Val Taleggio (BG)                                      | BG               |
|   | 62 | TOMBEA                          | Magasa, Valvestino   | BS               |
|   | 63 | TORTA OROBICA                   | Provincia di Bergamo   | BG               |
|   | 64 | VALTELLINA SCIMUDIN             | Provincia di Sondrio, originario di Bormio                             | SO               |
|   | 65 | ZINCARLIN                       | Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine                              | CO               |
| <b>MIELE</b>                                  | 1  | MIELE                           | Tutta la Regione.  | RL               |
| <b>ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI</b> | 1  | AMARENE D'USCHIONE              | Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)                                    | SO               |

| <b>Categoria</b>                          |    | <b>Denominazione</b>              | <b>Territorio</b>                                   | <b>Provincia</b> |
|---|----|-----------------------------------|---|------------------|
|   | 2  | ASPARAGO DI CILAVEGNA             | Lomellina   | PV               |
|   | 3  | ASPARAGO DI MEZZAGO               | Brianza: Mezzago (MI)                               | MI               |
|   | 4  | CASTAGNE SECICHE                  | Valtellina e Valchiavenna                           | SO               |
|   | 5  | CIPOLLA DI SERMIDE                | Sermide, Felonica Po ed Oltrepò mantovano           | MN               |
|   | 6  | CIPOLLA ROSSA                     | Lomellina – Breme                                   | PV               |
|   | 7  | CONSERVA SENAPATA                 | Provincia di Cremona.                               | CR               |
|   | 8  | COTOGNATA                         | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 9  | FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO       | Comune di Gambolò e comuni limitrofi                | PV               |
|   | 10 | MARRONI DI SANTA CROCE            | Valchiavenna  | SO               |
|   | 11 | MELE DELLA VALTELLINA             | Valtellina da Ardenno a Grosio                      | SO               |
|   | 12 | MELONE DI CASTELDIDONE            | Comuni limitrofi a Casteldidone.                    | CR               |
|   | 13 | MELONE DI VIADANA                 | Basso Mantovano                                     | MN               |
|   | 14 | MOSTARDA DI CREMONA               | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 15 | MOSTARDA DI MANTOVA               | Provincia di Mantova                                | MN               |
|   | 16 | PATATE DI CAMPODOLCINO            | Frazione Starleggia (1565 m s.l.m.)<br>Campodolcino | SO               |
|   | 17 | RADICI DI SONCINO                 | Soncino   | CR               |
|   | 18 | SUGOLO                            | Territorio della Provincia di Mantova               | MN               |
|   | 19 | TARTUFO                           | Provincia di Pavia                                  | PV               |
|   | 20 | TARTUFO NERO                      | Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia        | V                |
|   | 21 | ZUCCA MANTOVANA                   | Provincia di Mantova                                | MN               |
| <b>PASTE FRESCHE</b>                      | 1  | CAPUNSEI                          | Colliniche moreniche del Garda                      | MN               |
|   | 2  | CASONCELLI DELLA BERGAMASCA       | Bergamo e provincia                                 | BG               |
|   | 3  | GNOCCHI DI ZUCCA                  | Provincia di Mantova                                | MN               |
|   | 4  | MARUBINI                          | Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco        | CR               |
|   | 5  | PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA      | Valtellina, Valchiavenna                            | SO               |
|   | 6  | SCARPINOCC                        | Comune di Parre                                     | BG               |
|   | 7  | TORTELLI CREMASCHI                | Crema e zone limitrofe                              | CR               |
|   | 8  | TORTELLI DI ZUCCA                 | Mantova e mantovano                                 | MN               |
|   | 9  | TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO | Provincia di Mantova                                | MN               |
| <b>PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA</b> | 1  | ANELLO DI MONACO                  | Provincia di Mantova                                | MN               |
|   | 2  | BACI DEL SIGNORE                  | Pavia   | PV               |
|   | 3  | BACI DI CREMONA                   | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 4  | BISCIOLA                          | Valtellina (SO)                                     | SO               |
|   | 5  | BISCOTIN DE PROST                 | Valchiavenna (SO)                                   | SO               |
|   | 6  | BRASADELLA (DOLCE)                | Valtellina di Teglio e Tirano (SO)                  | SO               |
|   | 7  | BRASCHIN                          | Valle Albano (CO)                                   | CO               |
|   | 8  | BRUTTI E BUONI                    | Gavirate e Gallarate                                | VA               |
|   | 9  | BUNBUNENN                         | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 10 | BUSCEL DI FICH                    | Valtellina di Tirano                                | SO               |
|   | 11 | BUSSOLANO                         | Mantovano   | MN               |
|   | 12 | BUSSOLANO DI SORESINA             | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 13 | CARCENT                           | Comune di Livigno                                   | SO               |
|   | 14 | CAVIADINI                         | Valsassina  | LC               |
|   | 15 | CROCCANTE                         | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 16 | CUPETA                            | Valtellina (SO)                                     | SO               |
|   | 17 | FRITTELLA                         | Provincia di Pavia                                  | PV               |
|   | 18 | GRAFFIONI                         | Provincia di Cremona                                | CR               |
|   | 19 | GRISSINI DOLCI                    | Broni   | PV               |
|   | 20 | MASIGOTT                          | Erba  | CO               |
|   | 21 | MEASCIA DOLCE O SALATA            | Alto Lario occidentale (CO)                         | CO               |
|   | 22 | MICCONE                           | Oltrepò pavese                                      | PV               |
|   | 23 | NOCCIOLINI                        | Comune di Canzo (CO)                                | CO               |
|   | 24 | PAN DA COOL                       | Comune di Livigno                                   | SO               |
|   | 25 | PAN DI SEGALE                     | Valtellina (SO)                                     | SO               |
|   | 26 | PAN MEINO                         | Province di LC, CO, MI                              | V                |
|   | 27 | PANE COMUNE                       | Pavia, Milano                                       | V                |
|   | 28 | PANE DI PASTA DURA                | Provincia di Pavia                                  | PV               |
|   | 29 | PANE DI RISO                      | Lomellina   | PV               |



| Categoria              |    | Denominazione                   | Territorio                            | Provincia |
|------------------------|----|---------------------------------|---------------------------------------|-----------|
|                        | 30 | PANE DI SAN SIRO                | Pavia                                 | PV        |
|                        | 31 | PANE GIALLO                     | Provincia Pavia                       | PV        |
|                        | 32 | PANE MISTURA                    | Provincia Pavia                       | PV        |
|                        | 33 | PANETTONE DI MILANO             | Milano e provincia                    | MI        |
|                        | 34 | PANUN                           | Valtellina (SO)                       | SO        |
|                        | 35 | PAZIENTINI                      | Pavia e provincia                     | PV        |
|                        | 36 | PESCE D'APRILE                  | Pavia                                 | PV        |
|                        | 37 | POLENTA E UCCELLI DOLCE         | Bergamo e provincia                   | BG        |
|                        | 38 | RESTA                           | Como                                  | CO        |
|                        | 39 | RICCIOLINO                      | Mantova e provincia                   | MN        |
|                        | 40 | SBRISOLONA                      | Territorio della provincia di Mantova | MN        |
|                        | 41 | SCHIACCIATINA                   | Basso mantovano                       | MN        |
|                        | 42 | SPONGARDA DI CREMA              | Crema e cremasco                      | CR        |
|                        | 43 | TIROT                           | Basso mantovano (Felonica e Sermide)  | MN        |
|                        | 44 | TORRONE DI CREMONA              | In origine nel Cremasco, oggi un po'  | CR        |
|                        | 45 | TORTA BERTOLINA                 | Crema e cremasco                      | CR        |
|                        | 46 | TORTA DEL DONIZZETTI            | Bergamo e provincia                   | BG        |
|                        | 47 | TORTA DEL PARADISO              | Provincia di Pavia e di Mantova       | V         |
|                        | 48 | TORTA DI FIORETTO               | Valchiavenna (SO)                     | SO        |
|                        | 49 | TORTA DI GRANO SARACENO         | Valtellina (SO)                       | SO        |
|                        | 50 | TORTA DI LATTE                  | Brianza (MI, LC)                      | V         |
|                        | 51 | TORTA DI MANDORLE               | Provincia di Cremona                  | CR        |
|                        | 52 | TORTA DI S. BIAGIO              | Provincia di Mantova - Cavriana       | MN        |
|                        | 53 | TORTA DI TAGLIATELLE            | Mantova                               | MN        |
|                        | 54 | TORTA MANTOVANA                 | Provincia di Mantova                  | MN        |
|                        | 55 | TORTA SBRISOLONA                | Provincia di Cremona                  | V         |
|                        | 56 | TORTIONATA                      | Lodi                                  | LO        |
|                        | 57 | TRECCIA D'ORO DI CREMA          | Crema                                 | CR        |
|                        | 58 | UFELA                           | Calvatone                             | CR        |
| <b>PRODOTTI ITTICI</b> | 1  | ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA | Laghi del bresciano                   | BS        |
|                        | 2  | COREGONE                        | Lenno                                 | CO        |
|                        | 3  | MISSOLTINO                      | Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda   | V         |
|                        | 4  | PIGO                            | Zona dei laghi di Como, Iseo, Garda   | V         |

**Legenda**

V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde.

RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia.

**ALLEGATO B****SCHEDE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA**

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **BASTARDEI**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Salamini di carne bovina e suina

*Materie prime:* Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.

*Caratteristiche:* Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.

*Descrizione sensoriale:* Aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **BORZAT**

*Territorio:* Comune di Livigno

*Definizione:* Insaccato di carne di pecora

*Materie prime:* Pelle di pecora 20%, carne di pecora 80%, aglio, pepe, sale, cannella.

*Caratteristiche:* Sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Forma parallelepipedo. Peso 1÷3 kg.

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **BRESAOLA AFFUMICATA**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato

*Materie prime:* Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie

*Caratteristiche:* A seconda del taglio di carne utilizzato, peso 2÷4 kg

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

*Tecnica produzione:* I tagli di carne vengono salati a secco (con violino per migliore disposizione dei pezzi) - 1 mossa - dopo 10 giorni affumicatura (12 h) con segatura di pino - asciugatura e stagionatura a ventilazione naturale (circa 2 mesi).

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **BRESAOLA DI CAVALLO**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Salume di equino stagionato intero

*Materie prime:* Carne equina (punta d'anca, megatello, sottofesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro,

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

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

*Tecnica produzione:* Rifilatura dopo sezionamento taglio anatomico - Salatura a secco (2.5%) - Salamoia per 8+10 giorni (di più per maggiori pezzature) con 2 mosse - Asciugatura - Stagionatura per almeno 2 mesi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CACCIATORI D'OCA**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, tal quali o sotto strutto suino.

*Materie prime:* Carne d'oca (30%), carne suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E 252).

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

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* CAPRETTO DA LATTE PESANTE

*Territorio:* Valli del Luinese (VA)

*Definizione:* Piccolo della capra di razza Verzasca

*Materie prime:* Carne bianca di capretto

*Caratteristiche:* Lunghezza 1 m. Peso 8-15 kg

*Descrizione sensoriale:* Sapore delicato, non selvatico

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CARNE SECCA**

*Territorio:* Valchiavenna, Valtellina

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

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

*Caratteristiche:* Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CICCIOLI**

*Territorio:* Provincia di Pavia

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

*Materie prime:* Residui di grasso di maiale

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

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CICCIOLI D'OCA**

*Territorio:* Lomellina

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

*Materie prime:* Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.

*Caratteristiche:* Pezzetti di forma varia

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, colore paglierino, consistenza morbida (a volte secchi).

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CICCIOLI MANTOVANI**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Rifilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto

*Materie prime:* Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti

*Caratteristiche:* Forma parallelepipedo di varia dimensione. Peso da 1,5 kg. in su.

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **COTECHINO BIANCO**

*Territorio:* Valchiavenna e Valtellina (SO)

*Definizione:* Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.

*Materie prime:* Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passato o bianco

*Caratteristiche:* Prodotto fresco insaccato in budello naturale. Peso circa 200 g, lunghezza 15 cm, 5 + 6 di diametro.

*Descrizione sensoriale:* Tipico salume grasso, con aroma dovuto alla concia, di colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie

*Tecnica produzione:* Miscelazione ingredienti - Impastamento - Insacco in budello naturale - Refrigerazione a 0 + - 1°C.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **COTECHINO CREMONESE VANIGLIA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna

*Materie prime:* Suino (carne magra, spolpi di testa, guancia, cotenne), sale, vino, pepe, spezie

*Caratteristiche:* Budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.

*Descrizione sensoriale:* Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione dell'impasto.

*Tecnica produzione:* Macinatura a grana media del grasso e del magro dopo mondatura - aggiunta della concia e miscelazione - insacco in budello naturale - breve stagionatura (15+20 giorni).

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **COTECHINO DELLA BERGAMASCA**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Insaccato fresco di carne suina con cotenna.

*Materie prime:* Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.

*Caratteristiche:* Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm.

*Descrizione sensoriale:* Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.

*Tecnica produzione:* Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame, utilizzando quindi la carne non usata per quest'ultimo. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelammente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne

e all'impasto si raggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **COTECHINO PAVESE**

*Territorio:* Provincia di Pavia

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

*Materie prime:* Carne di maiale (33%), cotenna (33%) e pancetta di maiale (33%).

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

*Descrizione sensoriale:* Odore delicato con il sapore di spezie e aromi aggiunti.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **CUZ**

*Territorio:* Corteno Golgi

*Definizione:* Carne di pecora cotta conservata sotto grasso

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

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

*Descrizione sensoriale:* Caratteristico gusto di pecora.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **DURELLI D'OCA**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Ventrigli d'oca

*Materie prime:* Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.

*Caratteristiche:* Forma irregolare.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi.

*Tecnica produzione:* Ventrigli d'oca puliti - bollitura 2 ore - raffreddamento - asciugatura 1 giorno - riempimento vasi e aggiunta di carpione caldo - chiusura vasi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **FEGATO D'OCA GRASSO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.

*Materie prime:* Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

*Caratteristiche:* Forma dell'organo se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Peso: 0,5-1 kg.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce e molto delicato. Colore tipico avorio paglierino.

*Tecnica produzione:* Fegato d'oca ingrassata - pulizia fegato e svenatura - insaporimento con spezie e aromi per 2-3 ore - cottura - raffreddamento - confezionamento

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **GRASSO D'OCA**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Grasso d'oca fuso

*Materie prime:* Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.

*Caratteristiche:* Pastoso, cremoso.

*Descrizione sensoriale:* Neutro

*Tecnica produzione:* Grasso intestinale - scioglimento - cottura 1 ora - riempimento dei vasi - aggiunta di alloro - chiusura dei vasi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **GREPPOLE**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Grasso fuso e fritto, aromatizzato

*Materie prime:* Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, nitrati.

*Caratteristiche:* Briciole o frustoli fino a qualche cm quadrato di superficie, delle forme più varie

*Descrizione sensoriale:* Colorazione oro / marrone scuro, croccante.

*Tecnica produzione:* Fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto, rimangono i ciccioli che vengono aromatizzati dopo frittura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **LUGANEGA**

*Territorio:* Tutto il territorio: regionale

*Definizione:* Carne macinata di suino insaccata a filze da consumarsi fresca previa cottura.

*Materie prime:* Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca)

*Caratteristiche:* Lunghezza da 20 cm, sino anche a 18 m ripiegate su se stessa a formare un grappolo. Diametro 4-5 cm.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce di carne suina o speziato in base alla spezia utilizzata.

*Tecnica produzione:* La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **LUGANEGA DI CAVALLO**

*Territorio:* Provincia di Sondrio

*Definizione:* Insaccato di cavallo in filze, da consumarsi cotta

*Materie prime:* Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino e non lardo (35%), sale (2.5%), spezie, aglio, vino bianco, noce moscata.

*Caratteristiche:* Filze da 6, 12 o 15 salamini; da 15 cm circa di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 250 g

*Descrizione sensoriale:* Colore scuro, gusto dipendente dal tipo di concia.

*Tecnica produzione:* Mondatura magro e grasso (tolta la sugna) - Macinatura (con aggiunta delle spezie) - riposo per 12 ore - Insacco in budello naturale - Sgrondatura

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **LUGHENIA DA PASSOLA**

*Territorio:* Comune di Livigno

*Definizione:* Salame di rape e lardo suino

*Materie prime:* Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.

*Caratteristiche:* Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25÷30 cm e diametro 2÷3 cm.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.

*Tecnica produzione:* Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne, insaccato

in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ**

*Territorio:* Territorio: della Regione Lombardia

*Definizione:* Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto.

*Materie prime:* Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitrati.

*Caratteristiche:* Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 g.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro.

*Tecnica produzione:* Macinatura del fegato con carne in giusta proporzione; vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e stagionatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PANCETTA CON FILETTO**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Pancetta arrotolata con filetto all'interno

*Materie prime:* Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco

*Caratteristiche:* Salume stagionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello (anche in parte)

*Descrizione sensoriale:* Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto

*Tecnica produzione:* Mondatura della pancetta e del filetto. Salatura a secco della pancetta e arrotolamento su pezzo di filetto. Legatura con spago grosso e eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Stagionatura: circa 90 giorni.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PANCETTA DELLA BERGAMASCA**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Insaccato di carne suina stagionato

*Materie prime:* Pancettone rifilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.

*Caratteristiche:* Diametro variabile, ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza anche variabile ma di circa 15-20 cm; colore chiaro per la presenza di grasso e venature

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, poco speziato, poco salato.

*Tecnica produzione:* Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e rifilato se arrotolata, mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene comunque, in entrambi i casi, distesa in marne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 gg perché prenda l'aroma ed il gusto voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. Stagionatura: non inferiore a 45 giorni.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PANCETTA PAVESE**

*Territorio:* Provincia di Pavia

*Definizione:* Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.

*Materie prime:* Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica. Peso da 1,5 kg a 3,5 kg

*Descrizione sensoriale:* Sapore di spezie.

*Tecnica produzione:* Parti ventrali del maiale – salatura a secco – salamoia con spezie e vino bianco – arrotolamento – cucitura – insaccamento – stagionatura 60 gg.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PATÈ DI FEGATO D'OCA**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Crema di fegato d'oca

*Materie prime:* Fegato d'oca, burro, guanciale di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

*Caratteristiche:* Crema

*Descrizione sensoriale:* Dolce, cremoso, di colore scuro.

*Tecnica produzione:* Cottura separatamente del fegato d'oca (3 ore) e del guanciale (1,5 ore); raffreddamento; aggiunta di burro e aromi; confezionamento.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PETTO D'OCA STAGIONATO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 gg. di vita.

*Materie prime:* Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252).

*Caratteristiche:* Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25/30 cm. Peso 300 gg.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso

*Tecnica produzione:* Sezionatura dei petti di carne d'oca – insaporimento con sale, pepe e aromi per 15 gg. – rivoltamento – asciugatura – stagionatura per 2 mesi – confezionamento sottovuoto – vendita.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PISTO**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Carne macinata e speziata

*Materie prime:* Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

*Caratteristiche:* Carne trita con spezie, presentata sfusa o meglio in sacchetto di plastica

*Descrizione sensoriale:* Pasta di salame, colore della carne imbrunita (perché senza conservanti)

*Tecnica produzione:* Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e vino; viene venduta in sacchetti di plastica alimentare.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA**

*Territorio:* Valtellina

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

*Materie prime:* Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), nitrito di sodio, nitrato di potassio

*Caratteristiche:* Sferoidali, ovalizzati; peso da 1 a 1.5 kg.

*Descrizione sensoriale:* Gusto derivante dalla concia, all'esterno insaccato e legato, carne di color rosato.

*Tecnica produzione:* Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mosca dopo 1 settimana. Asciugatura. In pellicola naturale (ricavata dallo stomaco = sierosa = pellicine). Legato a mano con spago. Appesi 2 mesi per stagionatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE**

*Territorio:* Alta Valtellina

*Definizione:* Prosciutto di noce, ricoperti di pepe

*Materie prime:* Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), nitrito di sodio, nitrato di potassio.

*Caratteristiche:* Sferoidali, ovalizzati, ricoperti di pepe. Peso 1 ÷ 1.5 kg.

*Descrizione sensoriale:* Prevalde il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.

*Tecnica produzione:* Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mosca dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe ma-

cinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO**

*Territorio:* Lomellina

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

*Materie prime:* Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

*Caratteristiche:* Forma del pezzo anatomico Peso 300/400 gr.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, intenso; colore rosso scuro.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTO COTTO**

*Territorio:* Tutto il territorio: regionale

*Definizione:* Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale

*Materie prime:* Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e

*Caratteristiche:* Forma a cono tronco schiacciato. Peso 8/10 kg.

*Descrizione sensoriale:* Sapore di carne cotta. Colore rosa

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO**

*Territorio:* Oggiono (LC)

*Definizione:* Prosciutto crudo

*Materie prime:* suino, sale

*Caratteristiche:* Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato ma anche venduto con osso. Peso 7 ÷ 9 kg disossato.

*Descrizione sensoriale:* Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **PROSCIUTTO MANTOVANO**

*Territorio:* Mantova

*Definizione:* Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni

*Materie prime:* Suino, sale

*Caratteristiche:* Coscia di almeno 8 kg disossata.

*Descrizione sensoriale:* Prosciutto crudo di sapore dolce, consistenza morbida, colore scuro.

*Tecnica produzione:* Le cosce di suini pesanti vengono salate a mano e stagionate per circa 12 mesi

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Parti di oca divisa in quarti con la pelle.

*Materie prime:* Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.

*Caratteristiche:* Forma dei singoli quarti. Peso 100/150 gr.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, profumo di viola, colore marroncino chiaro.

*Tecnica produzione:* Pezzi d'oca – salatura – cottura nel grasso sciolto – riempimento e chiusura in vaschette.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAM CASALIN**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* salame preparato con l'utilizzo di suini allevati in azienda e trasformati direttamente nella stessa nel rispetto della tradizione rurale

*Materie prime:* Carne e grasso di suino maturo con aggiunta, di sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata, nitrato di potassio come conservante

*Caratteristiche:* salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura. Peso varia da 800 g a 3 kg. Diametro da 4 a 10 cm.

*Descrizione sensoriale:* Sapore: armonia di sapore senza prevalenza di sale o di concia Odore: pulito, senza indizi di muffa o di rancido; fragrante e complesso per sentori di processi di fermentazione e stagionatura con giusta armonia fra carne e concia; fine aroma di aglio

*Tecnica produzione:* Sezionate le mezzene, si procede alla selezione delle carni nobili. La carne viene quindi tagliata a liste e macinata con piastra da 8-12 mm. Il trito steso su un tavolo e condito con la concia ad una temperatura di circa 10-12°C. Il pesto viene quindi mescolato a mano e insaccato in budelli naturali opportunamente lavati. Gli insacchi vengono legati a mano, disposti su pertiche e posti nei locali di asciugatura per i primi 4-5 giorni per arrivare nei locali di stagionatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi per pezzature maggiori

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME CON LINGUA**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Salume con parte magra e lingua salmistrata

*Materie prime:* Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro

*Caratteristiche:* Cilindro di 15 cm di diametro. Peso > 4 kg.

*Descrizione sensoriale:* Colore roseo, gusto speziato.

*Tecnica produzione:* Macinatura del magro e impastamento con la concia, insacco in budello naturale di almeno 15 cm di diametro. Viene introdotta la lingua, precedentemente salmistrata, intera. Si stagiona due mesi e si consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME DA CUOCERE**

*Territorio:* Territorio: della Provincia di Pavia

*Definizione:* Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.

*Materie prime:* Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino

*Caratteristiche:* Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza. Peso 3,5 – 4,5 hg

*Descrizione sensoriale:* Profumo delicato di aromi, gusto di spezie e aglio

*Tecnica produzione:* Macinazione delle carni – insaporimento con aromi e aglio – insaccatura in budello torto di bovino – legatura in filze – asciugatura per 2/3 gg.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME DELLA BERGAMASCA**

*Territorio:* Bergamo e provincia.

*Definizione:* Insaccato di carne suina

*Materie prime:* Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancette), sale, spezie, aglio e vino.

*Caratteristiche:* Peso variabile da 0,5 a 1,5 kg. Diametro di circa 7-9 cm. Lunghezza variabile 15-30 cm. Colore rosso vivo

*Descrizione sensoriale:* Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato.

*Tecnica produzione:* Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone; questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME DI FILZETTA**

*Territorio:* Tutto il territorio: regionale

*Definizione:* Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo

*Materie prime:* Parte magra (75%): rifilatura prosciutti, spalla, lombo. Parte grassa (25%): gola; sale, pepe, spezie varie, aglio, vino, salnitro

*Caratteristiche:* Forma cilindrica regolare, consistenza morbida, diametro circa 560 mm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinata medio-fine.

*Descrizione sensoriale:* Colore: rosa chiaro. Odore: aglio prevalente. Sapore: traccia di acidulità

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME DI MONTISOLA**

*Territorio:* Monte Isola

*Definizione:* Insaccato di carne suina stagionato e affumicato

*Materie prime:* Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola perché non vi sono più allevatori a Montisola.

*Caratteristiche:* Peso variabile ma di circa 500-800 g, diametro di 5 cm circa. Colore scuro.

*Descrizione sensoriale:* Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.

*Tecnica produzione:* La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali. Dopo 5-6 gg si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME DI TESTA**

*Territorio:* Province di Como e Lecco

*Definizione:* Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto

*Materie prime:* Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, nitrati e nitriti

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

*Descrizione sensoriale:* Colore rosato con caratteristico aroma speziato.

*Tecnica produzione:* La parte carnea viene passata al tritacarne dove si aggiunge la concia; insacco in budello naturale o artificiale. Asciugatura. Va consumato previa cottura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME D'OCA CRUDO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.

*Materie prime:* Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E 252).

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

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

*Tecnica produzione:* Carne suina + carne d'oca - macinazione - insaporimento con sale, pepe e aromi - insaccatura - legatura - stagionatura 3 mesi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME D'OCA ECUMENICO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella pelle del collo dell'oca.

*Materie prime:* Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

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

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME MANTOVANO**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Salame ottenuto da carni suine dai seguenti tagli: spalla, prosciutto, coppa, lombo, triti, grasso suino di pancetta e guancia

*Materie prime:* Carni suine fresche, ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e frazioni muscolari striate e adipose. Sale (massimo 2,5%), pepe macinato e/o in grani (massimo 0,3%), aglio naturale pelato e pestato a poltiglia, disperso nel vino rosso, spezie (massimo 0,3%), nitrato e/o nitrito di potassio e/o di sodio, acido ascorbico e/o suo sale, secondo gli usi costanti e leali.

*Caratteristiche:* Peso compreso tra 500 e 2.000 g. Diametro non inferiore a 50 mm. Lunghezza compresa tra 15 e 50 cm.

*Descrizione sensoriale:* Profumo delicato, gradevolmente speziato, con aroma di aglio e sentore dei processi di stagionatura.

*Tecnica produzione:* Le carni sono mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi.

Segue una macinatura in tritacarne, ad una temperatura maggiore di 0°C, in stampi con fori di 8-10 mm. Le carni macinate sono quindi miscelate con gli ingredienti, tale miscelazione prosegue fino al raggiungimento della coesione tipica dell'impasto. L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato manualmente con spago.

L'asciugatura può essere statica e/o ventilata, con temperatura compresa tra 12-23°C, per un periodo massimo di 10 giorni, per ottenere una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento.

La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra 11 e 16°C. Il tempo di stagionatura non deve essere inferiore ai 42 giorni

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME MILANO**

*Territorio:* Tutta la Lombardia

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

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

*Caratteristiche:* Lunghezza da 20 a 60 cm; larghezza da 6 a 11 cm. Peso 2-3 kg.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce e delicato; colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME PANCETTATO**

*Territorio:* Mantova

*Definizione:* Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa

*Materie prime:* Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati

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

*Descrizione sensoriale:* Salame con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.

*Tecnica produzione:* Vengono mondate e tritate separatamente le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani. Si insacca in budello naturale e si asciuga. leggermente affumicato, si stagiona di almeno 6 mesi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAME SOTTO GRASSO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto.

*Materie prime:* Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.

*Caratteristiche:* Forma leggermente curva di lunghezza 15-20 cm. Peso 300 g.

*Descrizione sensoriale:* Consistenza morbida, gusto leggermente piccante dovuto allo strutto.

*Tecnica produzione:* Macinazione delle carni – insaporimento con aromi insaccatura in torta per cacciatori – asciugatura e breve stagionatura – conservazione sotto strutto.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMELLE DI MANTOVA**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto

*Materie prime:* Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

*Caratteristiche:* Insaccato fresco in filza, lunghezza 15÷20 cm, diametro 4 cm, peso circa 250 g

*Descrizione sensoriale:* Salume fresco, con aspetto bagnato del budello; difetti non evidenti perché fresco

*Tecnica produzione:* Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie, insacco in torto. Breve asciugatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMINA MISTA**

*Territorio:* Regione Lombardia

*Definizione:* Insaccato di carni suine/equine/bovine da consumarsi fresco cotto oppure dopo breve stagionatura.

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

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, peso circa 200 gr.

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMINI DI CAPRA**

*Territorio:* Province di Como e Varese

*Definizione:* Salamini crudi di carne di capra e di suino

*Materie prime:* Carne di capra (33%), carne di suino (33%), lardo o pancetta (33%), pepe e sale, spezie, aglio, vino.

*Caratteristiche:* Lunghezza 10-12 cm (cacciatore) ÷ 30 cm (salame). Peso 50+500 g.

*Descrizione sensoriale:* Gusto più saporito rispetto a quello di maiale per la presenza della carne di capra. Colore rosso scuro

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMINI DI CAVALLO**

*Territorio:* Provincia di Sondrio

*Definizione:* Salamino stagionato di equino e grasso suino

*Materie prime:* Carniccio equino, pancetta suina (35%), sale (2,5%), pepe nero (spezzato a 3/4), aglio, vino bianco.

*Caratteristiche:* Salamino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso circa 150 g.

*Descrizione sensoriale:* Gusto fresco di carne di cavallo, aroma dolce, impasto leggermente occhiato. Colore scuro.

*Tecnica produzione:* Carne equina e pancetta – Impastamento – Macinatura – Insacco in budello torto – Sgrondo – Stagionatura per almeno 30 giorni.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMINI DI CERVO**

*Territorio:* Territorio della Provincia di Sondrio

*Definizione:* Prodotto analogo a quello in puro suino, con pancetta per la parte grassa.

*Materie prime:* Cervo, pancetta suina, spezie, sale

*Caratteristiche:* Salamino in budello naturale, in filze da tre. Lunghezza cad. 20 cm.

*Descrizione sensoriale:* Tipica della materia prima di partenza. Colore scuro; coriaceo.

*Tecnica produzione:* Mondatura – Macinatura – Impastamento – Insacco in budello naturale – Asciugatura – Stagionatura (circa 1 mese).

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALAMINI MAGRI O MARITATI**

*Territorio:* Alta Valtellina (Valmalenco)

*Definizione:* Salamini SB (suino/bovino)

*Materie prime:* Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, nitrito di sodio e nitrato di potassio a metà dose rispetto al massimo consentito

*Caratteristiche:* Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegati ad U, peso circa 300 g.

*Descrizione sensoriale:* Gusto del manzo e del vin brulé, colore dell'impasto scuro.

*Tecnica produzione:* Macinatura a grana medio-fine. Insacco in torto da 38+40 mm di diametro; 2-3 giorni di asciugatura e 30 giorni di stagionatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SALSICCIA DI CASTRATO OVINO**

*Territorio:* Valle Camonica

*Definizione:* Insaccato fresco di carne ovina

*Materie prime:* Carne ovina sgrassata, sale (250 g per 8 kg carne), pepe macinato, spezie, aglio pestato, potassio nitrato e brodo (non salato) di ossa e

*Caratteristiche:* Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile

*Descrizione sensoriale:* Delicata, con gusto caratteristico ed inconfondibile. Morbida, fresca, di colore rosso mattone internamente, grigiastro esternamente; molto profumata di spezie.

*Tecnica produzione:* Si monda la carne dal grasso che le darebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega for-

mando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SANGUINACCIO O MARZAPANE**

*Territorio:* Basso pavese, Lomellina

*Definizione:* Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

*Materie prime:* Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi,

*Caratteristiche:* Forma arcuata, 20 cm circa di lunghezza. Peso 200+500 g.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce di salame cotto, aromatizzato; consistenza morbida.

*Tecnica produzione:* Macinazione carni, aggiunta pane e sangue - insaporimento con aromi - insaccatura - asciugatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SLINZEGA BOVINA**

*Territorio:* Provincia di Sondrio

*Definizione:* Stagionato intero di carne bovina

*Materie prime:* Coscia manzo (fascia fesa francese o della noce; copertura punta d'anca). Pezzature più limitate della bresaola. Cannella, garofano, pepe, aglio, alloro in vino rosso a macerare.

*Caratteristiche:* Cilindrica come da formatura; peso 300 ÷ 800 g.

*Descrizione sensoriale:* Carne scura, gusto dello stagionato

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SLINZEGA DI CAVALLO**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Stagionato intero di equino

*Materie prime:* Spalla di equino (è il taglio migliore), sale (2.5%), spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.

*Caratteristiche:* In funzione del taglio anatomico; peso 600 ÷ 700 g.

*Descrizione sensoriale:* Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.

*Tecnica produzione:* Rifilatura dopo sezionamento taglio anatomico. Salatura a secco (2.5%), 8÷10 giorni di salamoia con 2 mosse. Asciugatura. Stagionatura per almeno 2 mesi.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **SOPPRESSATA BRESCIANA**

*Territorio:* Provincia di Brescia.

*Definizione:* Insaccato di carne suina, da consumare sia fresco che stagionato

*Materie prime:* Carne suina mista (guanciale e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

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

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

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

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **VERZINI**

*Territorio:* Tutto il territorio: regionale

*Definizione:* Carne macinata di suino insaccata a salamini da consumarsi fresca previa cottura.

*Materie prime:* Carne di suino (75%), grasso di suino (25%) macinati, sale, pepe, spezie.

*Caratteristiche:* Lunghezza 5-6 cm. A filze da tre pezzi.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce di carne speziata, consistenza morbida. Colore rosa chiaro.

*Tecnica produzione:* Carni tritate - miscelazione - aggiunta sale, spezie e pepe - insaccatura.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **VIOLINO**

*Territorio:* Valle Camonica

*Definizione:* Prosciutto di capra o di pecora.

*Materie prime:* Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie

*Caratteristiche:* Ha la forma di un mini prosciutto, colore scuro esternamente, mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolciastro, ricorda in parte il prosciutto, ma ha il gusto di carne di capra o pecora.

*Tecnica produzione:* La produzione è identica sia che si usi capra o che si usi agnello. Sostanzialmente si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi si mette in salamoia con vino, sale, spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. a seconda del gusto desiderato) per circa 3-4 gg. Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il sale della salamoia, e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente alla carne). Inizia così la stagionatura che si protrae per almeno 60 gg.

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **VIOLINO DI CAPRA**

*Territorio:* Valli del luinese (VA)

*Definizione:* Prosciutto di capra a forma di violino

*Materie prime:* Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna), vino

*Caratteristiche:* Coscia di capra a forma di violino peso 1-1,2 kg

*Descrizione sensoriale:* Sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino

*Tecnica produzione:* Macellazione capra adulta - sezionamento - prelievo coscia - preparazione misto (vino, sale, spezie) - macerazione coscia con misto (per 20 gg) - massaggio e rivoltamento ogni giorno - asciugatura (1 settimana) - stagionatura (2 mesi)

*Categoria:* CARNE E DERIVATI

*Denominazione:* **VIOLINO DI CAPRA**

*Territorio:* Valchiavenna

*Definizione:* Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.

*Materie prime:* Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

*Caratteristiche:* Forma appiattita e triangolare. Peso 1+2 kg

*Descrizione sensoriale:* Gusto della carne con cui è stato prodotto, colore rosso intenso, aspetto del violino (viene appoggiato sulla spalla per essere tagliato con il coltello a figurare le movenze del suonatore di violino)

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

*Categoria:* CEREALI E FARINE

*Denominazione:* **FARINA DI GRANO SARACENO**

*Territorio:* Teglio (Grossotto)

*Definizione:* Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

*Materie prime:* Grano saraceno

*Caratteristiche:* Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.

*Descrizione sensoriale:* Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee.



*Tecnica produzione:* Macinazione a pietra – Pulitura a secco – macinazione e separazione granulometrica – Stoccaggio – Confezionamento.

*Categoria:* CEREALI E FARINE

*Denominazione:* **FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA**

*Territorio:* Province di Bergamo, Lecco, Cremona

*Definizione:* Farina ottenuta da mais vitreo

*Materie prime:* Mais

*Caratteristiche:* Farina a macinatura grossa

*Descrizione sensoriale:* Colore giallo oro

*Tecnica produzione:* Raccolta granella – Essiccazione – Molitura.

*Categoria:* CEREALI E FARINE

*Denominazione:* **RISO**

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

*Definizione:* Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino.

*Materie prime:* Riso

*Caratteristiche:* Chicchi ellittici; diametro 2,2 mm; lunghezza 6 mm

*Descrizione sensoriale:* Chicchi traslucidi di aspetto cristallino

*Tecnica produzione:* Semina – fioritura – raccolta – essiccazione – immagazzinamento risone – vendita alle riserie – ritiro – pesatura – analisi qualitativa – scarico in silos – richiamo risone – pulitura – sbucciatura – sbiancatura – vibrosetacciatura – turbo-spietatura – cernita

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **AGRÌ DI VALTORTA**

*Territorio:* Alta Valle Brembana (BG)

*Definizione:* Formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda, fresco

*Materie prime:* Latte, caglio e sale

*Caratteristiche:* Diametro 3-4 cm, scalzo 4-6 cm. Peso circa 100 grammi

*Descrizione sensoriale:* Sapore: delicato ed aromatico Odore: delicato. Colore: bianco

*Tecnica produzione:* Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15°C. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **BAGOSS**

*Territorio:* Alpeggi e fondo valle di Bagolino

*Definizione:* Formaggio prodotto in alpeggio con latte vaccino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio, sale, zafferano

*Caratteristiche:* Forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura, crosta oleata, pasta consistente, talvolta con piccole occhiate

*Descrizione sensoriale:* Sapore tipico intenso, di formaggio stagionato; odore caratteristico, penetrante, persistente; colore giallo paglierino

*Tecnica produzione:* Latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, che viene parzialmente scremato per affioramento. Il latte viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con

l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **BERNARDO**

*Territorio:* Clusone, Valle Seriana (BG)

*Definizione:* Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve

*Materie prime:* Latte (latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente zafferano.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica: 15 cm diametro. 5 cm scalzo Peso: 0,5-1 kg. Colore: giallo-rossastro

*Descrizione sensoriale:* Sapore delicato e gradevole

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **BRANZI**

*Territorio:* Alta Val Brembana

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, a stagionatura medio-lunga

*Materie prime:* Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm peso 8-13 kg. Crosta sottile.

*Descrizione sensoriale:* Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico.

*Tecnica produzione:* Si produce con il latte intero di due mungiture che viene conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37°C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura può avvenire e dura 8/12 gg ripetendola a giorni alterni, o come in questo caso, in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60gg ma si può prolungare anche fino ad un anno.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **BURRO**

*Territorio:* tutta la regione Lombardia

*Definizione:* Emulsione solida di grassi in acqua, ottenuti dal latte, o da prodotti da esso derivati, per centrifugazione o affioramento

*Materie prime:* Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici

*Caratteristiche:* Parallelepipedo di diversa grammatura (8-1000 g)

*Descrizione sensoriale:* Colore bianco-giallo paglierino. Sapore caratteristico e gradevole di latte e panna

*Tecnica produzione:* Ricevimento della panna, riscaldamento e concentrazione, trattamento termico di upezzazione, maturazione biologica e fisica, burrificazione, confezionamento.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **BURRO DI MONTAGNA**

*Territorio:* Province di BG, BS, VA, LC, SO

*Definizione:* Burro da affioramento

*Materie prime:* Panna da affioramento

*Caratteristiche:* Forma parallelepipedica, in funzione dello stampo. Consistenza dura; struttura ferma, compatta, asciutta al taglio.

*Descrizione sensoriale.* Gusto intenso rispetto al burro industriale.

*Tecnica produzione:* Deriva dalla lavorazione della panna ottenuta per affioramento. Oggi si usano zangole elettriche che permettono il cambio di fase della sostanza grassa, ma un tempo si faceva con zangole manuali. Una volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CADOLET DI CAPRA**

*Territorio:* Valle Camonica (BS)

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte di capra, caglio e sale

*Caratteristiche:* Forma quadrata, dimensioni: lato 8-9 cm, scalzo 3-5 cm. Peso: circa 300 g. Pasta morbida ed elastica

*Descrizione sensoriale:* Gusto gradevole, dolce, leggermente acido, odore delicato, leggermente acidulo, colore bianco.

*Tecnica produzione:* Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36°C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola-noce. Senza riscaldare nuovamente si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola volta per faccia nell'arco delle 24 h. La stagionatura dura 15 gg.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA**

*Territorio:* Tutta la Lombardia

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

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

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA**

*Territorio:* Tutta la Lombardia

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

*Materie prime:* Latte di capra, caglio, sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica o a parallelepipedo. Peso 200-250 gr.

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

*Tecnica produzione:* Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35°C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura

in superficie - maturazione (30 gg) - rigrato 2 o 3 volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CAPRINO VACCINO**

*Territorio:* Tutto il territorio regionale

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

*Materie prime:* Latte, sale, caglio, eventuali spezie

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CASATTA DI CORTENO GOLGI**

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

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm.

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

*Tecnica produzione:* Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36°C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda. La stagionatura è di 2+5 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CASOLET**

*Territorio:* Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana

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

*Materie prime:* Latte, sale, caglio

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

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

*Tecnica produzione:* Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo (circa 30 min) e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38°C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 min e si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento. Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche. La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in salamoia. La stagionatura è di 15-30 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CASORETTA**

*Territorio:* Val d'Intelvi (CO)

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale.

*Caratteristiche:* Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spianciare. Peso 6 kg.

*Descrizione sensoriale:* Pasta color giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.

*Tecnica produzione:* Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10+15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **CRESCENZA**

*Territorio:* Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)

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

*Materie prime:* Latte pastorizzato, latte innesto naturale, caglio, sale.

*Caratteristiche:* Forma parallelepipedo 20 x 20, scalzo 4,5 cm. Peso 250 g+1 kg.

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FATULÌ**

*Territorio:* Valle Camonica (BS)

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

*Materie prime:* Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FIORONE DELLA VALSASSINA**

*Territorio:* Valsassina

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

*Materie prime:* Latte vaccino, caglio, sale

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

*Descrizione sensoriale:* Fresco: pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera estate; acidulo, fragrante. Stagionato: più marcato, piccante, amarognolo

*Tecnica produzione:* Raccolta latte; riscaldamento in caldaia fino a 30+33°C; aggiunta di siero e / o caglio. Riposo 24 h in locale a 20°C. Estrazione con spannarola e disposizione in sacco dentro a stampi; sgrondatura per 12+24 h, quindi salatura. Fre-

sco con aggiunta di un terzo del sale, in 5+6 giorni si stagiona. Cambio teli per il più stagionato (che ha microflora del Taleggio). 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FIURÌ O FIURIT**

*Territorio:* Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche

*Definizione:* Fiore di ricotta

*Materie prime:* Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

*Caratteristiche:* Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo.

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FONTAL**

*Territorio:* Tutta la Lombardia

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione

*Materie prime:* Latte, caglio, sale, batteri lattici

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGELLA DI MENCONICO**

*Territorio:* Area montana dell'Oltrepò pavese

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

*Materie prime:* Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

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

*Descrizione sensoriale:* sapore dolce e delicato a consistenza molle

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA**

*Territorio:* Val Brembana

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5+2 kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta

*Descrizione sensoriale:* Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a volte è leggermente acidulo per difetti di produzione.

*Tecnica produzione:* La produzione avviene mediante l'uso di

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE**

*Territorio:* Valle di Scalve (BG).

*Definizione:* Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, facce piane diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm Peso 1,5-2 kg, pasta morbida e compatta con

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

*Tecnica produzione:* Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32°C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 min. si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40-42°C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min), quindi si lascia depositare e riposare per 15 min. e si estrae mettendo la cagliata nelle formine. La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15°C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA**

*Territorio:* Valle Sabbia

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

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

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

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, pieno, profumo di latte.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA**

*Territorio:* Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, scalzo convesso diametro 16-20 cm; scalzo 4,5-8 cm, 1,5-2 kg circa. Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con

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

*Tecnica produzione:* La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35-38°C e vi si aggiunge il caglio liquido di

vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42°C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di nocce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA**

*Territorio:* Valle Trompia

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

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA**

*Territorio:* Valle Camonica

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1 kg e 1.5 kg. Scalzo di circa 4 cm. Colore della crosta paglierino, pasta di colore paglierino chiaro che si

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, profumo di latte.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGELLA TREMOSINE**

*Territorio:* Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, di consistenza molle, a pasta semicotta, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, sale e caglio

*Caratteristiche:* Forme da kg 1,4-1,8 circa, diametro di 16-18 cm e scalzo di 5-7 cm. Pasta morbida, occhiata.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce e delicato, leggermente salato

*Tecnica produzione:* Lavorazione di latte intero, pastorizzazione a 72°C per 30 sec. E successivo raffreddamento a 36°C. Dopo l'inoculazione con colture liofilizzate di termofili, mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione mediante l'uso di caglio liquido in 25 min. circa. Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40°C, mantenendo in agitazione la massa. Poi si mantiene in agitazione per altri 5 min. circa e quindi si scarica la massa negli stampi cilindrici. Dopo 24h si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24h. La stagionatura dura almeno 40 gg ed avviene in locali a temperatura controllata.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGIO D'ALPE GRASSO**

*Territorio:* Tutto il Territorio: montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.

*Definizione:* Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

*Materie prime:* Latte, sale e caglio.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 kg (a volte si trovano anche fino a 18 kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta color

*Descrizione sensoriale:* Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo

*Tecnica produzione:* Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38°C, al quale vi si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 min, ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi lo si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49°C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fascere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 h e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGIO D'ALPE MISTO**

*Territorio:* Alpeggi delle province lombarde: Bs, Bg, Co, So, Lc, Pv, Va.

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino e caprino, a pasta semicotta, stagionato

*Materie prime:* Latte vaccino e caprino, sale e caglio

*Caratteristiche:* Dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 kg a stagionatura. Crosta giallo paglierino, più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, pasta quasi

*Descrizione sensoriale:* Gusto delicato, pastoso, leggero retrogusto irnico e profumo intenso.

*Tecnica produzione:* La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a 37-39°C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min; si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44°C. Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicandolo su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni a seconda della pezzatura

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO**

*Territorio:* Tutti i territori montani della regione (Bs, Bg, Pv, So, Lc, Co, Va).

*Definizione:* Formaggio da latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Dimensioni variabili tra 8 e 12 kg a stagionatura, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Diametro tra 30 e 40 cm, scalzo tra 8 e 13 cm.

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

*Tecnica produzione:* Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h. al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42°C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare. La salatura dura circa una settimana, salando a secco giorno si e giorno no. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAGGIO VAL SERIANA**

*Territorio:* Valle Seriana

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino crudo, a pasta semicotta, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio e sale

*Caratteristiche:* Peso di 8-10 kg, diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; colore crosta dorato-scuro, pasta paglierina con micro occhiature.

*Descrizione sensoriale:* Dolce, profumato e delicato.

*Tecnica produzione:* Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 min e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44°C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. Stagionatura da 4-6 mesi, sino ad un anno.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **FORMAI DE LIVIGNO**

*Territorio:* Comune di Livigno

*Definizione:* Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media

*Materie prime:* Latte semigrasso, caglio, sale.

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, diametro 38-40 cm, scalzo 10 cm

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **GARDA TREMOSINE**

*Territorio:* Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **GRANONE LODIGIANO**

*Territorio:* Provincia di Lodi

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

*Materie prime:* Latte vaccino, caglio, sale, zafferano

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

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

*Tecnica produzione:* Latte di 2 mungiture - scrematura - ag-

giunta caglio animale – coagulazione a 35°C per 15 min – rottura media del coagulo – riscaldamento cagliata a 45÷50°C – salatura a secco o in salamoia – stagionatura da 2 a 4 anni.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **ITALICO**

*Territorio:* Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili

*Caratteristiche:* Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo Peso 2 kg.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.

*Tecnica produzione:* Aggiunta fermenti al latte – aggiunta caglio – coagulazione – taglio del coagulo a dimensione di noce – immissione in stampi – rivoltamento – stufatura – salatura in salamoia – stagionatura in frigorifero 20÷40 giorni – confezionamento.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **LATTERIA**

*Territorio:* Valle Brembana (BG)

*Definizione:* Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica;

*Descrizione sensoriale:* Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato. Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.

*Tecnica produzione:* Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale. Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46°C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di chicco di riso. Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MAGNOCA**

*Territorio:* Valli di S. Giacomo e val Chiavenna

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale (starter)

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MAGRO**

*Territorio:* Triangolo Lariano

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.

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

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MAGRO DI LATTERIA**

*Territorio:* Provincia di SO (da Morbegno in su)

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

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

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

*Tecnica produzione:* Scremutura del latte, aggiunta caglio, coagulazione, rottura cagliata, cottura 38÷40°C; estrazione cagliata, messa in fascera, pressatura, salatura, maturazione > 30 gg.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MAGRO DI PIATTA**

*Territorio:* Valdidentro

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

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

*Descrizione sensoriale:* Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo carico. Gusto particolare per l'utilizzo di latte dei pascoli d'alpeggio e la lavorazione e la stagionatura artigianali.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MASCARPIN DE LA CALZA**

*Territorio:* Val Chiavenna

*Definizione:* Latticino tradizionale

*Materie prime:* Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra)

*Caratteristiche:* Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 kg.

*Descrizione sensoriale:* Crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latte per quello fresco.

*Tecnica produzione:* Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra – portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85°C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto (= maistra) – separazione coagulo per affioramento – posto in tela a forma di calza – asciugatura – attorcigliato in alto – riposo per 24 ore – avvolto fresco in foglia vegetale – stagionato per 2 mesi – può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MASCARPONE ARTIGIANALE**

*Territorio:* Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)

*Definizione:* Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non preconcentrata.

*Materie prime:* Panna e acido citrico

*Caratteristiche:* Consistenza cremosa

*Descrizione sensoriale:* Crema dolce un pò acidula. Colore bianco tendente al giallino.

*Tecnica produzione:* Riscaldamento panna a bagnomaria fino a 95° – aggiunta acido citrico diluito in acqua – sosta – separazione siero – raffreddamento lento prima a T ambiente e poi a 4°C – confezionamento.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MATUSC**

*Territorio:* Albaredo, Bassa-Media Valtellina

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo. Peso 1+2 kg.

*Descrizione sensoriale:* Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della

*Tecnica produzione:* Formaggio prodotto con latte scremato per affioramento – aggiunta di caglio liquido di vitello e coagulazione a 30-34°C per 30 min – cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38+40°C – stagionatura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **MOTELÌ**

*Territorio:* Valle Camonica (BS)

*Definizione:* Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo cacioricotta)

*Materie prime:* Latte di capra, caglio, sale.

*Caratteristiche:* Formaggio a forma piramidale o cilindrica. Altezza circa 9 cm, peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco candido.

*Descrizione sensoriale:* Gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Profumo leggermente acidulo.

*Tecnica produzione:* Viene prodotto con il latte appena munto, intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 min forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 gg a 15-18°C.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **NISSO**

*Territorio:* Area montana dell'Oltrepò pavese

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato

*Materie prime:* Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

*Caratteristiche:* Forma variabile in base alla ciotola

*Descrizione sensoriale:* Consistenza cremosa

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **NOSTRANO GRASSO**

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

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

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Diametro 32-33 cm, scalzo 8 cm, peso 7-8 kg a maturazione. Pasta compatta colore paglierino.

*Descrizione sensoriale:* Gusto pastoso, dolce.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **NOSTRANO SEMIGRASSO**

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

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

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Diametro 32-33 cm, scalzo 7 cm, peso 6-7 kg a maturazione.

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

*Tecnica produzione:* Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38°C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46°C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **PANERONE**

*Territorio:* Province di Lodi e Cremona

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione

*Materie prime:* Latte e caglio

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, diametro 25-30 cm, altezza 25-35 cm, peso 10-13 kg.

*Descrizione sensoriale:* Sapore amarognolo, acidulo non lattico.

*Tecnica produzione:* Latte intero caldo di munta – coagulazione con caglio – cagliata – movimento – riposo – estrazione cagliata e porzionatura – formatura in stampi – stufatura 7 gg. a 30°+35° – riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10+15 giorni

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **RICOTTA ARTIGIANALE**

*Territorio:* Tutta la Lombardia

*Definizione:* Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino

*Materie prime:* Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale

*Caratteristiche:* Crema, forma in base alla confezione

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo

*Tecnica produzione:* Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90°C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **ROBIOLA BRESCIANA**

*Territorio:* Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino

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

*Materie prime:* Latte, fermenti lattici, sale e caglio

*Caratteristiche:* Forme da kg 0.4-0.8 circa, forma quadrata o rettangolare, lato 10 cm per 10-20 cm, scalzo di 3-6 cm.

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

*Tecnica produzione:* Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona; il latte è utilizzato intero, pastorizzato e viene prematurato con fermenti lattici per circa 48 h a 8°C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40°C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 min. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce, quindi si scarica la cagliata nelle formine. Una volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare ma si aggira attorno ai 10-20 gg.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **ROBIOLA DELLA VALSASSINA**

*Territorio:* Valsassina (LC)

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte vaccino, caglio, sale

*Caratteristiche:* È  $\frac{1}{4}$  dello stracchino, parallelepipedo di 10 cm di lato e 4 di altezza. Peso 300 ÷ 400 g.

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

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **SALVA CREMASCO**

*Territorio:* Province di CR, BS, BG.

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga

*Materie prime:* Latte, caglio, sale e fermenti lattici.

*Caratteristiche:* A forma di parallelepipedo a base quadrata, scalzo di 12-18 cm, lato di circa 20 cm, peso di circa 3-4.5 kg. La pasta si presenta di colore bianco,

*Descrizione sensoriale:* Sapore leggermente acidulo, odore caratteristico, aromatico.

*Tecnica produzione:* Il latte utilizzato è solitamente scremato, anche se qualcuno usa il latte intero. Oggi si pastorizza e si innesca con batteri lattici. Si utilizza il latte alla temperatura di circa 37-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con una rottura delicata fino alla dimensione di nocciola. Si estrae mettendo nelle forme ed una volta spurgato il siero si procede con la salatura che si può attuare a secco, come si faceva un tempo, o in salamoia, come si fa oggi. La stagionatura si protrae per almeno 60 gg, ma è un prodotto che andrebbe stagionato 6-8 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **SEMUDA**

*Territorio:* Valmalenco

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

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

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

*Tecnica produzione:* Tecnologia simile allo Scimudin con latte scremato, con siero naturale; dimensioni della rottura della cagliata a granella. Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **SEMUDA**

*Territorio:* Alto Lario Occidentale

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

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Peso 2÷3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo. leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.

*Descrizione sensoriale:* Morbido, poco occhiato, pasta chiara

*Tecnica produzione:* Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35÷36°C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **SILTER**

*Territorio:* Valle Camonica

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta semicotta, stagionato

*Materie prime:* Latte, caglio e sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica, diametro 35-45 cm, scalzo 10-15 cm. Il prodotto si presenta di colore marroncino, con

*Descrizione sensoriale:* Gusto da delicato a intenso, con profumo diverso a seconda dell'alimentazione degli animali.

*Tecnica produzione:* Viene prodotto tradizionalmente con il latte crudo di due mungiture, la prima delle quali ha riposato per 12 h e viene scremata manualmente. La massa viene poi scaldata 36-38°C; a questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare fino alla formazione del coagulo. Si agisce poi con lo «spino» rompendo il coagulo fino alle dimensioni di grano di riso, scaldando contemporaneamente il tutto fino a circa 42-46°C. A questo punto si lascia depositare la cagliata sul fondo e si estrae mettendo in fascera. La fase di spurgo si protrae per circa 24h. La salatura si attua a secco ed inizia dopo qualche giorno. Stagionatura: 6, 12÷24 mesi

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STA'EL**

*Territorio:* Valle Camonica (BS)

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

*Materie prime:* Latte di capra, caglio, sale.

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

*Descrizione sensoriale:* Gusto gradevole, leggermente acido, delicato.

*Tecnica produzione:* Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38°C vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACCHINO BRONZONE**

*Territorio:* Comuni limitrofi al monte Bronzone.

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte intero, caglio e sale.

*Caratteristiche:* Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffetta bianca o se consumato molto fresco lo

*Descrizione sensoriale:* Dolce, delicato, leggermente gessoso.

*Tecnica produzione:* La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35°C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. Una volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39°C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola. Si lascia ridepositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola volta su entrambi i lati, poi vengono posti a stagionare in cella od in cantina per circa 15-20 giorni.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACCHINO DELLA VALSASSINA**

*Territorio:* Valsassina (LC)



*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, gessato nel sottocrosta, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte vaccino, sale, caglio

*Caratteristiche:* Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso 1300 ± 1500 g.

*Descrizione sensoriale:* Pasta liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

*Tecnica produzione:* Latte intero appena munto – cagliata – Primo taglio dopo 35+40 minuti – Rivoltamento dopo 5 minuti – Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nailon. Prima salatura in superficie. Stoccaggio. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spurgo siero; si ripete più volte l'operazione. Dopo 15+20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale), stagionato da 30 giorni fino a 2 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACCHINO OROBICO**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte intero, sale e caglio.

*Caratteristiche:* Forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso circa 1,5 kg, colore bianco; lato circa 18-20 cm, scalzo

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, delicato, profuma di latte. La consistenza tende al gessoso – asciutto.

*Tecnica produzione:* Si produceva con latte intero appena munto, o scaldato a 35°C se non è possibile lavorarlo appena munto. A questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 30 min fino alla formazione del coagulo. A questo punto si agisce rompendo delicatamente la massa fino alla dimensione di nocciola senza far scendere la temperatura al di sotto dei 35°C. Si estrae raccogliendo la pasta con fazzoletti di lino e si pone con il lino nelle fascere quadrate e si lascia spurgare per qualche minuto. Poi si toglie il lino e si sala a secco (a circa un'ora dalla produzione) con sale grosso su entrambe le facce. Si lascia maturare per circa 15 gg ed è pronto per il consumo. Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero, oggi è ovviamente improponibile igienicamente.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACCHINO TIPICO**

*Territorio:* Provincia di Lecco

*Definizione:* Formaggio da latte vaccino, molle, tipicamente d'alpeggio, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte vaccino, sale, caglio

*Caratteristiche:* Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso circa 1 kg.

*Descrizione sensoriale:* Pasta liquefatta nel sottocrosta, gessato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

*Tecnica produzione:* Latte intero appena munto – cagliata – Primo taglio dopo 35+40 minuti – Rivoltamento dopo 5 minuti – Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nailon. 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti. Prima salatura in superficie. Stoccaggio a 5+6°C in grotta. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spostamento in casse con teli in cotone per spurgo siero; si ripete più volte l'operazione. Dopo 15+20 giorni di salinatura (strofinamento con acqua e sale). Pronto dopo stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACHET**

*Territorio:* Val Camonica, Val Trompia, Savore

*Definizione:* Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio e sale

*Caratteristiche:* Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile perché la pasta si taglia con il coltello e

*Descrizione sensoriale:* Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato. Profuma di latte.

*Tecnica produzione:* Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrassata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38°C e che vi si aggiunga il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spessore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali. Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola volta su entrambi i lati. La maturazione si protrae fino a 15 gg, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **STRACHITUNT**

*Territorio:* Valle Brembana, Val Taleggio (BG)

*Definizione:* Stracchino rotondo. Formaggio da latte intero di vacca, crudo, a due paste, erborinato a stagionatura (media)

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Forma cilindrica a facce piane, diametro 25 cm, scalzo 15-18 cm. Peso di circa 6 kg pasta compatta con strie cremose nel

*Descrizione sensoriale:* Gusto variabile a seconda della stagionatura da dolce a piccante.

*Tecnica produzione:* La produzione dello strachitunt si ottiene con la lavorazione di due mungiture separate. Entrambe le lavorazioni prevedono latte intero e crudo, sono identiche ma attuate a distanza di 12h una dall'altra. Le lavorazioni prevedono il riscaldamento del latte a 30°C ed aggiunta di caglio liquido di vitello (vi può essere aggiunta di innesco naturale o selezionato). Si lascia lavorare per circa 60 min e quindi si interviene con una rottura grossolana del coagulo. Si estrae e si mette in fascera. La mattina successiva, completata la seconda produzione si pone a sgocciolare per circa 30 min, poi si tagliano delle fette di alcuni centimetri dal formaggio della sera precedente, che era stato messo a gocciolare a circa 18°C, e si alternano con la pasta del formaggio appena prodotto. Si procede così formando più strati. Formato il prodotto finale si agisce con stufatura a 21°C o più e con stagionatura da 10°C fino a 4°C, con esecuzione della foratura con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo dopo circa 30 giorni. La salatura si fa a secco per 6 giorni circa. La stagionatura si protrae per circa 3 mesi o più.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **TOMBEA**

*Territorio:* Magasa, Valvestino

*Definizione:* Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, stagionato.

*Materie prime:* Latte, caglio e sale

*Caratteristiche:* Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 kg; diametro 35 cm e scalzo 12 circa

*Descrizione sensoriale:* Dolce, con un retrogusto amarognolo ed una punta di acido

*Tecnica produzione:* Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, a seconda del quantitativo disponibile (quindi 36-24-12 h), lo si screma con la «spanarola» (a mano) e lo si scalda a 24-25°C e vi si aggiunge il caglio. Ovviamente il quantitativo è molto più consistente del normale per la bassa temperatura adottata. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37°C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **TORTA OROBICA**

*Territorio:* Provincia di Bergamo

*Definizione:* Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, a media stagionatura

*Materie prime:* Latte, caglio, sale.

*Caratteristiche:* È un formaggio che ricorda per tipologia il ta-

leggio anche se è più consistente, può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta. La crosta

*Descrizione sensoriale:* Gusto caratteristico e deciso, ma delicato; anche il profumo è molto simile a quello del taleggio se si stagiona a lungo.

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

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **VALTELLINA SCIMUDIN**

*Territorio:* Provincia di Sondrio, originario di Bormio

*Definizione:* Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle

*Materie prime:* Latte, caglio, sale

*Caratteristiche:* Diametro 17+22 cm, altezza 3+6 cm; peso fra 1 e 2,5 kg

*Descrizione sensoriale:* Crosta fiorita bianco, grigia; pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di

*Tecnica produzione:* Latte da una o più mungiture senza starter aggiunti ma flora spontanea. Coagulazione con caglio di vitello, cottura cagliata a 36+40°C per 30 minuti. Rottura a grandezza di una nocciola dei grumi; posta in stampi di diametro fra 16 e 22 cm. Altezza max 8 cm. Eventuale stufatura per 3+12 ore. Salatura a secco o in salamoia. Maturazione a 6+15°C per 10+30 giorni.

*Categoria:* DERIVATI DEL LATTE

*Denominazione:* **ZINCARLIN**

*Territorio:* Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)

*Definizione:* Ricotta aromatizzata

*Materie prime:* Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo)

*Caratteristiche:* Ricotta più o meno grande (250+3500g)

*Descrizione sensoriale:* Profumo particolare simile alla vaniglia, gusto deliquescente (quella fatta a 1500 m).

*Tecnica produzione:* Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3,5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

*Categoria:* MIELE

*Denominazione:* **MIELE**

*Territorio:* Tutta la Regione.

*Definizione:* Sostanza zuccherina prodotta dalle api

*Materie prime:* Nettare di fiori, melata

*Caratteristiche:* Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione «floreale», e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da

*Descrizione sensoriale:* Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).

*Tecnica produzione:* La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase «umana», perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo. Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere. L'ultima operazione è quella di confezionamento.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **AMARENE D'USCHIONE**

*Territorio:* Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)

*Definizione:* Amarene con potatura dell'albero particolare

*Materie prime:* amarene

*Caratteristiche:* Caratteristico aspetto dell'amarena di colore rosso chiaro, di modeste dimensioni.

*Descrizione sensoriale:* Frutto dolce, polpa compatta.

*Tecnica produzione:* Pianta allevata con fusto alto 2 m e poi ramificazioni brevi, per miglior raccolta e minor fragilità. Nessun trattamento perché allevate come produzione biologica.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **ASPARAGO DI CILAVEGNA**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Asparago bianco con la punta rosa pastello

*Materie prime:* asparagi

*Caratteristiche:* Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce e delicato

*Tecnica produzione:* Semina piantine nelle asparagie (fossi profondi) - dopo 3 anni raccolta

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **ASPARAGO DI MEZZAGO**

*Territorio:* Brianza: Mezzago (MI)

*Definizione:* Asparago

*Materie prime:* Asparago

*Caratteristiche:* Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm

*Descrizione sensoriale:* Colore bianco con la punta rosa

*Tecnica produzione:* Disposizione radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) - copertura con terra (15 giorni prima della raccolta) - raccolta con arnese a forma di cucchiaino lungo 30 cm.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **CASTAGNE SECCHIE**

*Territorio:* Valtellina e Valchiavenna

*Definizione:* Castagne di varie dimensioni

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

*Caratteristiche:* Castagne secche, private della «buccia»

*Descrizione sensoriale:* Dolce, coriaceo, color bianco o biondo

*Tecnica produzione:* Le castagne sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla agra (struttura a due piani, il primo in terra battuta, il secondo pavimentato con liste di legno con spazi di circa mezzo cm, dove vengono disposte le castagne in strato di circa 10 cm) e fatte seccare per mezzo di un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una volta secche vengono immerse in lunghi sacchi di canapa e battute su ceppi di legno al fine di separare le bucce che le ricoprono. Al termine della battitura vengono sottoposte a vagliatura e ad un'ultima cernita.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **CIPOLLA DI SERMIDE**

*Territorio:* Sermide, Felonica Po ed oltrepò mantovano

*Definizione:* cipolla di colore giallo paglierino

*Materie prime:* cipolla

*Caratteristiche:* forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso 120-150 g

*Descrizione sensoriale:* Sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi

*Tecnica produzione:* semina (autunno) - raccolta (luglio)

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **CIPOLLA ROSSA**

*Territorio:* Lomellina - Breme

*Definizione:* Cipolla rossa

*Materie prime:* Cipolla

*Caratteristiche:* Presente in 2 forme: a pera o piatta Peso 200+500 grammi

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso vinoso.

*Tecnica produzione:* Coltivazione nel terreno vicino al Sesia – semina in vivaio in luna calante (15 agosto-10 settembre) – trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre – sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **CONSERVA SENAPATA**

*Territorio:* Provincia di Cremona.

*Definizione:* Conserva di mele cotogne.

*Materie prime:* Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.

*Caratteristiche:* È una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino a 5 kg

*Descrizione sensoriale:* Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape.

*Tecnica produzione:* La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con la senapatura della purea e quindi si confeziona il tutto nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **COTOGNATA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Conserva di mele cotogne

*Materie prime:* Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.

*Caratteristiche:* Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.

*Tecnica produzione:* Pulitura delle mele, preparazione della purea, cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLO**

*Territorio:* Comune di Gambolò e comuni limitrofi

*Definizione:* varietà antica di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale

*Materie prime:* seme originario selezionato

*Caratteristiche:* leguminose, baccelli color bianco-panna con screziatura rosso-bordaux con 5-6 semi di fagiolo ciascuno; semi di fagiolo di 13-15 mm con

*Descrizione sensoriale:* Si presenta particolarmente liscio al tatto. La polpa farinosa, al gusto si presenta dolciastra senza retrogusto amarognolo

*Tecnica produzione:* La semina avviene ad aprile, la raccolta del seme secco avviene dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto. Coltivazione di piante di fagiolo rampicanti, supportate da quadriepiede di legno di salice, cannuccia di palude o bamboo. Dopo la raccolta, lavorazione manuale in cascina sull'aia.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MARRONI DI SANTA CROCE**

*Territorio:* Valchiavenna

*Definizione:* Castagne della specie *Castanea Sativa* var. Mill

*Materie prime:* Castagne

*Caratteristiche:* Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.

*Tecnica produzione:* I marroni una volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo: bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MELE DELLA VALTELLINA**

*Territorio:* Valtellina da Ardenno a Grosio

*Definizione:* Pomoidee di varie cultivar

*Materie prime:* 67% Golden 37% rosse (Stark Delicious) 2% Gala

*Caratteristiche:* Golden allungate con sfaccettata rossa, Stark rosso cupo con 5 punte, Gala variegata.

*Descrizione sensoriale:* Cultivar e ambiente fanno ottenere grande compattezza, più dolci delle mele Trentine.

*Tecnica produzione:* Refrigerazione atmosfera controllata. Immagazzinamento in contenitori di plastica in atmosfera controllata; circa ogni settimana prelievo per vendita. Calibrazione per colore, confezionamento a mano.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MELONE DI CASTELDIDONE**

*Territorio:* Comuni limitrofi a Casteldidone.

*Definizione:* Melone

*Materie prime:* Melone Cv. Harper, Super Market

*Caratteristiche:* Peso circa 1,5 kg; due tipologie: la prima ha una retinatura regolare ed evidente, la seconda ha una retinatura più piccola e presenta strisce verdi

*Descrizione sensoriale:* Dolce, fresco e delicato.

*Tecnica produzione:* I semi vengono normalmente acquistati e sono di due tipologie: l'Harper ed il Super Market. Oltre a questi semi si acquistano dei semi di piantine porta-innesto, che sono particolarmente resistenti agli attacchi di fitofagi. Questi, sia i porta-innesto che gli Harper e i Super Market, si seminano in serra a letto caldo, l'1, 2, 3 febbraio; dopo 20 giorni le piantine porta-innesto vengono innestate con le piantine di Harper o Super Market, una a una. Dopo altri 20 giorni si mettono a dimora nei campi. Fatto questo si lasciano crescere e preparare i frutti per circa 90 gg (circa 10-12 frutti per pianta). Agli inizi di Giugno, inizia la raccolta dei meloni maturi. Questa avviene ancora rigorosamente a mano, perché i frutti vengono raccolti solo a giusta maturazione e questo tipo di piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MELONE DI VIADANA**

*Territorio:* Basso Mantovano

*Definizione:* Melone giallo

*Materie prime:* Melone (vari ibridi) retato con solcatura verde.

*Caratteristiche:* Peponide del peso medio di 1 kg circa. Retato, di forma allungata.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce e caratteristico Colore: buccia giallo paglierino, striata di verde, polpa arancione intenso.

*Tecnica produzione:* Semina in serra o pieno campo – trapianto (marzo-aprile) – irrigazione, sarchiatura, maturazione – raccolta (giugno-agosto)

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MOSTARDA DI CREMONA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Frutta candita in sciroppo di zucchero senapata

*Materie prime:* Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape

*Caratteristiche:* Frutta intera in sciroppo

*Descrizione sensoriale:* Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.

*Tecnica produzione:* Canditura della frutta con sciroppo di zucchero, aggiunta di una miscela di sciroppo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **MOSTARDA DI MANTOVA**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Frutta conservata

*Materie prime:* Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.

*Caratteristiche:* Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo sciropo, in vasi.

*Descrizione sensoriale:* Sapore di frutta un po' piccante

*Tecnica produzione:* Sbucciatura frutta – taglio – macerazione con zucchero 24 h – scolatura liquido e bollitura (x 3 volte) – versatura liquido su frutta (x 3 volte) – bollitura liquido + frutta – raffreddamento – pesatura – aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) – a riposo – confezionamento in vasi.

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **PATATE DI CAMPODOLCINO**

*Territorio:* Frazione Starleggia (1565 m s.l.m.) Campodolcino

*Definizione:* Patate tardive, di montagna (virus esenti)

*Materie prime:* È una coltivazione

*Caratteristiche:* Pezzatura medio-piccola

*Descrizione sensoriale:* Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra

*Tecnica produzione:* Produzione tipicamente contadina. Semina tarda primavera, raccolta tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **RADICI DI SONCINO**

*Territorio:* Soncino

*Definizione:* Insalata

*Materie prime:* seme di soncino

*Caratteristiche:* Sono di dimensioni diverse, colore paglierino; lunghezza 40 cm circa, diametro 2-3 cm.

*Descrizione sensoriale:* Leggermente amarognola, inodore

*Tecnica produzione:* Semina in pieno campo, mondata e diradamento, raccolta, lavaggio, confezionamento

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **SUGOLO**

*Territorio:* Territorio: della Provincia di Mantova

*Definizione:* Conserva di mosto d'uva

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

*Caratteristiche:* Variabili; consistenza del budino.

*Descrizione sensoriale:* Sapore amaro e di uva

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

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **TARTUFO**

*Territorio:* Provincia di Pavia

*Definizione:* Fungo ipogeo

*Materie prime:* tartufo bianco, tartufo nero

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore caratteristico del tartufo. Consistenza tenera e compatta

*Tecnica produzione:* Crescita in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **TARTUFO NERO**

*Territorio:* Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

*Definizione:* Fungo ipogeo

*Materie prime:* Tartufo

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

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

*Tecnica produzione:* Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o melanosporum. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma

da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e meteorologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura. La coltivazione del tartufo avviene mediante insemminazione delle radici di rovere o di nocciolo con spore di melanosporum; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufaia (da maggio fino a marzo) che in natura (da agosto fino a febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da «trifole» (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato

*Categoria:* ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

*Denominazione:* **ZUCCA MANTOVANA**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Ortaggio

*Materie prime:* Zucca (Cucurbita maxima – varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese – Cucurbita moschata – Delica)

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

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

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **CAPUNSEI**

*Territorio:* Colline moreniche del Garda

*Definizione:* gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale

*Materie prime:* pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche

*Caratteristiche:* Forma ovoidale allungata di circa 4-5 cm circa Consistenza dell'impasto morbida e deformabile

*Descrizione sensoriale:* gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido

*Tecnica produzione:* Al pane grattugiato e setacciato si aggiungono brodo caldo e burro fuso e si impasta. Lasciato raffreddare l'impasto, si aggiungono gli altri ingredienti. Vengono poi preparati gnocchetti a forma ovoidale allungata

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **CASONCELLI DELLA BERGAMASCA**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Pasta fresca ripiena

*Materie prime:* Pasta fresca: farina, uova, acqua, sale. Ripieno: Grana grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo.

*Caratteristiche:* Sono di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio, di colore giallo dato dalla pasta.

*Descrizione sensoriale:* Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole.

*Tecnica produzione:* La preparazione prevede la lavorazione della pasta fresca e la miscelazione degli ingredienti. Ottenuto l'impasto omogeneo del ripieno si formano palline da porre sulla pasta che verrà tagliata con un bicchiere e chiusa schiacciando i

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **GNOCCHI DI ZUCCA**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* pasta fresca a base di zucca mantovana

*Materie prime:* Zucca cotta, farina bianca, sale

*Caratteristiche:* Forma rotondeggiante tipica dello gnocco

*Descrizione sensoriale:* Sapore di zucca

*Tecnica produzione:* Cottura zucca – raffreddamento – setacciatura – aggiunta farina – rovesciamento su un tagliere – raffreddamento – formatura gnocchi

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **MARUBINI**

*Territorio:* Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco

*Definizione:* Pasta ripiena

*Materie prime:* Pasta: farina bianca 00, uova fresche, olio di oliva e sale Ripieno: carne di brasato manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, grana padano, noce moscata, uova

*Caratteristiche:* Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile, consistenza compatta

*Descrizione sensoriale:* Colore: giallo paglierino brillante; Odo: dipende dal brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata

*Tecnica produzione:* Impasto, stesura della pasta (sottile), ritaglio di quadrati (5 cm), ripieno (a forma di nocciola), chiusura a mano formando la giuntura con le dita

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA**

*Territorio:* Valtellina, Valchiavenna

*Definizione:* Tagliatella di varia dimensione, a nido o matassa

*Materie prime:* Tradizionalmente farina di grano tenero tipo 00, oggi è più utilizzata la Semola di grano duro; farina di grano saraceno, acqua, sale.

*Caratteristiche:* Tagliatella di colore scuro

*Descrizione sensoriale:* Aroma tipico del grano saraceno

*Tecnica produzione:* Impasto degli ingredienti, (tiratura della sfoglia per prodotto fresco) estrusione, formatura (trafilatura) Con taglio ed essiccazione, confezionamento.

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **SCARPINOCC**

*Territorio:* Comune di Parre

*Definizione:* Pasta fresca ripiena

*Materie prime:* Pasta: 5 uova/kg di farina 00, acqua e sale. Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio e prezzemolo tritati finemente, spezie varie.

*Caratteristiche:* Lunghezza 5-6 cm. Altezza 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.

*Descrizione sensoriale:* Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.

*Tecnica produzione:* La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' di acqua tiepida e sale. Il ripieno si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie. Una volta stesa la pasta in strisce, vi si pongono le palline di ripieno distanziate di circa 5 cm l'una dall'altra. Si taglia la pasta, si chiude attorno al ripieno formando dei fagottini e si schiaccia a dare la conformazione tipica. La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 min. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **TORTELLI CREMASCHI**

*Territorio:* Crema e zone limitrofe

*Definizione:* Pasta fresca ripiena

*Materie prime:* Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciroppata.

*Caratteristiche:* Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza

*Descrizione sensoriale:* Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto.

*Tecnica produzione:* Si stende la pasta fresca e la si taglia con

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

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **TORTELLI DI ZUCCA**

*Territorio:* Mantova e mantovano

*Definizione:* Pasta fresca ripiena

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

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolciastro di zucca e amaretto.

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

*Categoria:* PASTE FRESCHE

*Denominazione:* **TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO**

*Territorio:* Provincia di Mantova

*Definizione:* Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)

*Materie prime:* Per il ripieno: erbetto, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale Pasta: farina, uova

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

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

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **ANELLO DI MONACO**

*Territorio:* provincia di Mantova

*Definizione:* dolce da forno

*Materie prime:* pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala

*Caratteristiche:* si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito, di consistenza soffice, sommità ricoperta da una glassa bianca

*Descrizione sensoriale:* odore gradevole di nocciole e burro Sapore di burro, mandorle, nocciole

*Tecnica produzione:* Procedimento di preparazione complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fa aumentare il volume dell'impasto La lavorazione procede con la farcitura e la formatura ad anello Viene cotto al forno e consumato tiepido

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BACI DEL SIGNORE**

*Territorio:* Pavia

*Definizione:* Piccoli dolci farciti di marmellata di arance

*Materie prime:* Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso

*Caratteristiche:* Forma di bottoni Peso circa 20 g.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance (assomiglia alla torta sacher)

*Tecnica produzione:* Impasto ingredienti – formatura 2 dischetti – cottura – aggiunta di marmellata per unire i due dischetti

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BACI DI CREMONA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Biscottino accoppiato

*Materie prime:* Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato

*Caratteristiche:* Semisfere accoppiate, Peso 15-25 g, consistenza friabile

*Descrizione sensoriale:* colore: nocciola chiaro sapore: dolce odore: nocciole tostate

*Tecnica produzione:* Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline (con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C × 15 min, accoppiamento con ripieno

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BISCIOLA**

*Territorio:* Valtellina (SO)

*Definizione:* Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

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

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

*Descrizione sensoriale:* Meno morbido del panettone e più consistente; gusto in funzione dell'ingredientistica.

*Tecnica produzione:* Lievitazione naturale – rinfresco per tre volte. Al primo impasto aggiungo una percentuale del burro e il tuorlo – sosta di 10+12 h – aggiunta della frutta, zucchero e tuorlo – spezzatura – sosta per 6+7 h – cottura – raffreddamento naturale. Confezionamento manuale, simile al panettone.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BISCOTIN DE PROST**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Biscotto di pasta frolla

*Materie prime:* Farina tipo 00, burro, zucchero

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

*Descrizione sensoriale:* Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BRASADELLA (DOLCE)**

*Territorio:* Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

*Definizione:* Ciambella dolce

*Materie prime:* Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.

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

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

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BRASCHIN**

*Territorio:* Valle Albano (CO)

*Definizione:* Focaccia dolce, guarnita di frutta

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

*Caratteristiche:* Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 g.

*Descrizione sensoriale:* Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BRUTTI E BUONI**

*Territorio:* Gavirate e Gallarate

*Definizione:* prodotti da forno

*Materie prime:* Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.

*Caratteristiche:* Forma rotonda Peso 8-10 g

*Descrizione sensoriale:* Croccanti, sapore di mandorla e nocciole

*Tecnica produzione:* Montatura albume a neve, aggiunta nocciole e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BUNBUNENN**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Frollini-biscotti secchi

*Materie prime:* Farina di tipo 0, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina

*Caratteristiche:* Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile

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

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BUSCEL DI FICH**

*Territorio:* Valtellina di Tirano

*Definizione:* Filoncino con fichi

*Materie prime:* Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra

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

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

*Tecnica produzione:* I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230°C per 20+25 minuti.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BUSSOLANO**

*Territorio:* Mantovano

*Definizione:* Prodotto da forno a forma di ciambella o ad «esse»

*Materie prime:* Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci

*Caratteristiche:* Forma di ciambella o ad «esse». Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm

*Descrizione sensoriale:* Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia

*Tecnica produzione:* Impasto ingredienti – formatura – spennellata di albume d'uovo – glassatura – aggiunta granella di zucchero – cottura a 250°C per 20'

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **BUSSOLANO DI SORESINA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Dolce da forno

*Materie prime:* Farina bianca 0, burro, uova, latte, lievito,

*Caratteristiche:* Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta

*Descrizione sensoriale:* Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro Sapore e odore:burro

*Tecnica produzione:* Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **CARCENT**

*Territorio:* Comune di Livigno

*Definizione:* Pane tipico di Livigno

*Materie prime:* Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.

*Caratteristiche:* Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate. Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm. Peso 200-300 g.

*Descrizione sensoriale:* Gusto amaragnolo delle rape, colore nocciola.

*Tecnica produzione:* Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate; miscelate con impasto del pane; cottura con tempi della panificazione.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **CAVIADINI**

*Territorio:* Valsassina

*Definizione:* Biscotti ricoperti di granella di zucchero

*Materie prime:* Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina

*Caratteristiche:* A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8 x 6 cm. Peso circa 5 g.

*Descrizione sensoriale:* Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.

*Tecnica produzione:* Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180°C.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **CROCCANTE**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato

*Materie prime:* Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone

*Caratteristiche:* Forma rettangolare, peso variabile (80-100 g) in funzione delle porzioni, consistenza dura - croccante

*Descrizione sensoriale:* colore: bruno chiaro odore: tipico del caramello e del frutto usato Sapore: dolce, un po' amarognolo

*Tecnica produzione:* Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocciole, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento,

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **CUPETA**

*Territorio:* Valtellina (SO)

*Definizione:* Cialde farcite con miele e noci.

*Materie prime:* Miele vergine, noci, ostie

*Caratteristiche:* Altezza 10+15 mm, rettangoli di 5 x 6 cm.

*Descrizione sensoriale:* Dolce con note del miele e delle noci.

*Tecnica produzione:* Impasto di miele e noci - steso fra due ostie - tagliato

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **FRITTELLA**

*Territorio:* Provincia di Pavia

*Definizione:* Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe

*Materie prime:* Farina, zucchero, lievito, scorza di limone

*Caratteristiche:* Forma irregolare, sferica

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce di fritto

*Tecnica produzione:* Preparazione pasta - frittura in olio per 6-7 minuti - eventuale farcitura con crema pasticcera.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **GRAFFIONI**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore

*Materie prime:* Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fonde, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente

*Caratteristiche:* Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro

*Descrizione sensoriale:* sapore: maraschino colore: scuro odore: tipo della marasca

*Tecnica produzione:* Asciugare le ciliegie, passarle in zucchero fonde, raffreddare, coprire con cioccolato, passare su griglia, porre in pirottini, riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **GRISSINI DOLCI**

*Territorio:* Broni

*Definizione:* Grissini dal sapore dolce

*Materie prime:* Farina, zucchero, lievito, burro, sale

*Caratteristiche:* Lunghezza 30-40 cm

*Descrizione sensoriale:* Croccante, dolce

*Tecnica produzione:* Impasto ingredienti - riposo per 20 min - passaggio su una macchina a rulli - formatura - tiratura a mano - cottura in forno per 20 min.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **MASIGOTT**

*Territorio:* Erba

*Definizione:* Dolce con farcitura

*Materie prime:* Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)

*Caratteristiche:* Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22 x 15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.

*Descrizione sensoriale:* Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio

*Tecnica produzione:* Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolata. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **MEASCIA DOLCE O SALATA**

*Territorio:* Alto Lario occidentale (CO)

*Definizione:* Torta casalinga alla frutta

*Materie prime:* Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro

*Caratteristiche:* Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.

*Descrizione sensoriale:* Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.

*Tecnica produzione:* Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210°C per 20+25 minuti; alta massimo 1+1,5 cm; va consumata calda. Dolce è più alta: 2+3 cm, stessa procedura della salata, unguendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **MICCONE**

*Territorio:* Oltrepò pavese

*Definizione:* Grossa forma di pane di pasta dura

*Materie prime:* Farina di grano, acqua, sale e lievito

*Caratteristiche:* Lunghezza: 40-50 cm Peso: 600-700 grammi

*Descrizione sensoriale:* Sapore di pane naturale. Croccante.

*Tecnica produzione:* Preparazione impasto – dopo 6 h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) – dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale – formatura – lievitazione senza umidità – cottura in forno per 1,5 h. Si conserva una settimana.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **NOCCIOLINI**

*Territorio:* Comune di Canzo (CO)

*Definizione:* Biscottino friabile

*Materie prime:* Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco non

*Caratteristiche:* Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.

*Descrizione sensoriale:* Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.

*Tecnica produzione:* Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e Successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PAN DA COOL**

*Territorio:* Comune di Livigno

*Definizione:* Pane bianco con aggiunta di colostro

*Materie prime:* Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale

*Caratteristiche:* Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200+250 gr.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce. Aspetto bianco – giallognolo. Aroma tipico del colostro.

*Tecnica produzione:* I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PAN DI SEGALE**

*Territorio:* Valtellina (SO)

*Definizione:* Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.

*Materie prime:* Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua

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

*Descrizione sensoriale:* Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.

*Tecnica produzione:* Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore complessive. Cottura in forno a legna, con 4 infornate; temperatura alla fine di circa 180°C.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PAN MEÏNO**

*Territorio:* Province di LC, CO, MI

*Definizione:* Focaccia aromatizzata

*Materie prime:* Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.

*Caratteristiche:* Focaccia tipica. Peso 0,500+0,800 kg.

*Descrizione sensoriale:* Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.

*Tecnica produzione:* I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE COMUNE**

*Territorio:* Pavia, Milano

*Definizione:* Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.

*Materie prime:* Farina di frumento, lievito, sale e acqua

*Caratteristiche:* Peso: 30-40 gr. Forma varia

*Descrizione sensoriale:* Sapore di pane croccante

*Tecnica produzione:* Impasto diretto o al mattino precedente – tranciatura – stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) – cottura.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE DI PASTA DURA**

*Territorio:* Provincia di Pavia

*Definizione:* Panini piccoli, senza olio né latte

*Materie prime:* Farina di frumento, acqua, sale

*Caratteristiche:* Panini di 20-30 g

*Descrizione sensoriale:* Sapore naturale del pane, croccante

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE DI RISO**

*Territorio:* Lomellina

*Definizione:* Pane con farina di riso

*Materie prime:* Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito

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

*Descrizione sensoriale:* Sapore delicato e consistenza morbida.

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE DI SAN SIRO**

*Territorio:* Pavia

*Definizione:* Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

*Materie prime:* Zucchero, uova, fecola, farina, rum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

*Caratteristiche:* Forma rotonda Peso da 80 gr a 1000 gr

*Descrizione sensoriale:* Sapore di liquore e cioccolato

*Tecnica produzione:* Pan di spagna al cacao – imbeviture di rum – farciture di crema al burro e nocciola – ricopertura di glassa lucida, con scritta San Siro.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE GIALLO**

*Territorio:* Provincia Pavia

*Definizione:* Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

*Materie prime:* Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.

*Caratteristiche:* Forma di pane rotonda. Peso 700 g.

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

*Tecnica produzione:* Impasto – formatura – lievitazione 20 min – cottura a forno aperto.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANE MISTURA**

*Territorio:* Provincia Pavia

*Definizione:* Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco

*Materie prime:* Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.

*Caratteristiche:* Forma di pane rotonda. Peso 700 gr.

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



*Tecnica produzione:* Impasto – formatura – lievitazione 30 min. – cottura a forno aperto.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANETTONE DI MILANO**

*Territorio:* Milano e provincia

*Definizione:* Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale

*Materie prime:* Farina 00, zucchero, burro, burro di cacao (non meno del 10%), tuorli, acqua, uva sultanina (non meno del 20%), arancia candita, cedro candito, lievito naturale. (Facoltativi: miele, sale, malto, vaniglia e aromi naturali)

*Caratteristiche:* Forma cilindrica con il taglio a croce. Peso da 0,500 a 2 kg.

*Descrizione sensoriale:* Dolce soffice dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia)

*Tecnica produzione:* Preparazione con lievito naturale – 3 impasti – aggiunta ingredienti – formatura – spezzatura – deposizione nei pirottini – lievitazione finale – cottura – raffreddamento – confezionamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PANUN**

*Territorio:* Valtellina (SO)

*Definizione:* Pane dolce e farcito

*Materie prime:* Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).

*Caratteristiche:* Ciambella o pagnotta o filoncino; peso da 0,3 a 1 kg.

*Descrizione sensoriale:* Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.

*Tecnica produzione:* Impasto del pan de segal – si amalgama la frutta – formatura – cottura con tempo maggiore di 30 min. verso fine infornata.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PAZIENTINI**

*Territorio:* Pavia e provincia

*Definizione:* Piccoli biscotti a forma di bastoncini

*Materie prime:* Farina, zucchero a velo, albume

*Caratteristiche:* Lunghezza 2-4 cm

*Descrizione sensoriale:* Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto

*Tecnica produzione:* Miscelazione zucchero a velo, albume, farina – formatura di bastoncini con siringa – cottura a 230° per 15 min – raffreddamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **PESCE D'APRILE**

*Territorio:* Pavia

*Definizione:* Dolce farcito e decorato, a forma di pesce

*Materie prime:* Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rhum, pasta di mandorle.

*Caratteristiche:* Forma di pesce lungo 1 m; peso: 15 kg, venduto normalmente a tranci

*Descrizione sensoriale:* Gusto molto ricco di liquore e di marmellata

*Tecnica produzione:* Taglio pan di spagna in 3 strati – imbevuto di rhum e farcito con marmellata di albicocche in ogni strato – formatura – ricopertura di pasta di mandorle – realizzazione decori (pinne e squame, con cedro, e denti, con mandorle pelate).

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **POLENTA E UCCELLI DOLCE**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano

*Materie prime:* Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, lievito. Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curacao.

*Caratteristiche:* Forma a semicerchio; peso variabile, anche mamporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.

*Tecnica produzione:* Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200°C per circa 25 min, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricomponde la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con «pancetta» di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **RESTA**

*Territorio:* Como

*Definizione:* Dolce superlievitato 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 Panettone. All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido)

*Caratteristiche:* Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg

*Descrizione sensoriale:* Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

*Tecnica produzione:* Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12 h – Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita – dopo altre 6h secondo impasto – spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna – in teglia per 4 h di lievitazione – taglio longitudinale e trasversale con lama – lucidatura con tuorlo – in forno a 160-180°C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 120 libbre = 90 kg di prodotto finito).

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **RICCIOLINO**

*Territorio:* Mantova e provincia

*Definizione:* Biscotto

*Materie prime:* Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.

*Caratteristiche:* Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5 cm.

*Descrizione sensoriale:* Sapore dolce e di burro

*Tecnica produzione:* Miscela e impasto ingredienti – formatura – cottura – raffreddamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **SBRISOLONA**

*Territorio:* Territorio della Provincia di Mantova

*Definizione:* Dolce da forno

*Materie prime:* Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.

*Caratteristiche:* Rotonda di dimensioni varie Peso 500 g.

*Descrizione sensoriale:* Sapore di mandorle e di burro. Friabile.

*Tecnica produzione:* Tritatura mandorle – miscelazione di tutti gli ingredienti – impasto – formatura in stampi senza schiacciare – aggiunta zucchero – cottura per 20 min. a 250°C – raffreddamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **SCHIACCIATINA**

*Territorio:* Basso mantovano

*Definizione:* Prodotto da forno

*Materie prime:* Acqua, farina, sale, strutto

*Caratteristiche:* Forma rettangolare, venduta a pezzi

*Descrizione sensoriale:* Sapore di strutto e di crosta di pane, consistenza croccante.

*Tecnica produzione:* Impasto con acqua, sale, farina 0 e strutto – tiratura impasto sottile sulla teglia – cottura.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **SPONGARDA DI CREMA**

*Territorio:* Crema e cremasco

*Definizione:* Dolce a base di miele e frutta secca

*Materie prime:* Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.

*Caratteristiche:* Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di 2 cm circa.

*Descrizione sensoriale:* Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.

*Tecnica produzione:* Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti – cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TIROT**

*Territorio:* Basso mantovano (Felonica e Sermide)

*Definizione:* Schiacciata con cipolle

*Materie prime:* Farina bianca tipo «0», cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.

*Caratteristiche:* Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.

*Descrizione sensoriale:* Gusto di pane e di cipolle cotte. Colore dorato e paglierino. Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.

*Tecnica produzione:* Impasto di acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio – aggiunta cipolle crude tagliate a fette – tiratura impasto sottile sulla teglia – lievitazione – cottura.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORRONE DI CREMONA**

*Territorio:* In origine nel Cremasco, oggi un pò ovunque.

*Definizione:* Dolce di mandorle e miele

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

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

*Descrizione sensoriale:* Gusto dolce, con sapore di mandorla. Consistenza: duro e friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero.

*Tecnica produzione:* Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale viene aggiunto zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA BERTOLINA**

*Territorio:* Crema e cremasco

*Definizione:* Dolce lievitato con uva fragola

*Materie prime:* Farina 0, Farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).

*Caratteristiche:* Cilindrica, peso circa 1,5 kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco, ma si vede una crosta

*Descrizione sensoriale:* Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.

*Tecnica produzione:* Viene prodotta con un normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DEL DONIZZETTI**

*Territorio:* Bergamo e provincia

*Definizione:* Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco

*Materie prime:* Farina, burro, zucchero, zucchero a velo, uova (tuorli e albumi), albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.

*Caratteristiche:* Forma di ciambella, color dorato, con zucchero a velo in superficie. Peso di circa 1 kg. Pasta interna giallo dorato.

*Descrizione sensoriale:* Delicata, molto gradevole.

*Tecnica produzione:* Si prepara come una normale ciambella, lavorando il burro con zucchero (circa l'85% del totale), a questo si aggiungono i tuorli piano piano, e si amalgama bene il tutto. Da un'altra parte si montano a neve gli albumi e vi si aggiunge un po' di zucchero (il 15% del totale) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto con quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. A ciò che avremo ottenuto va aggiunta la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere infornato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180°C per circa 40 min. Una volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DEL PARADISO**

*Territorio:* Provincia di Pavia e di Mantova

*Definizione:* Torta tipica della tradizione di Pavia e di Mantova

*Materie prime:* Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.

*Caratteristiche:* Tonda di diverse dimensioni da 10 a 38 cm di diametro. Peso da 50 g (snack) sino a 2 kg.

*Descrizione sensoriale:* Intenso sapore di burro.

*Tecnica produzione:* Dosatura e miscelazione di burro, zucchero ed uova – aggiunta farina e fecola setacciata – impasto soffice ma sostenuto – cottura – asciugatura una giornata – confezionamento in carta alluminio. Si guarnisce con zucchero a velo.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI FIORETTO**

*Territorio:* Valchiavenna (SO)

*Definizione:* Focaccia dolce

*Materie prime:* Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio)

*Caratteristiche:* Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura

*Descrizione sensoriale:* Crosta di colore dorato scura, esterno guarnito con zucchero, burro e semi di fioretto; pasta bianca; sapore caratteristico delle tre componenti principali (fioretto, burro, dolce).

*Tecnica produzione:* Impastamento a mano: pasta da pane sul tavolo, al centro metto burro, zucchero, uova e impasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25°C per 40 min oppure a 28°C per 20 min. Sforellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi) – Seconda lievitazione – In forno a 240°C per circa 15 min. Sfornata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI GRANO SARACENO**

*Territorio:* Valtellina (SO)

*Definizione:* Torta casalinga

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

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

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

*Tecnica produzione:* Miscelazione ingredienti e impastamento, cottura in stampo a 180°C per 40 minuti. Farcitura con confettura (di vari gusti: albicocche, sambuco)

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI LATTE**

*Territorio:* Brianza (MI, LC)

*Definizione:* Torta ad impasto molle a base di pane

*Materie prime:* Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero

*Caratteristiche:* Forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma «a campana»)

*Descrizione sensoriale:* Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro

*Tecnica produzione:* Pane e latte in ammollo per 2-3 h – mescolatura ingredienti – aggiunta pinoli, uvetta e cacao – cottura.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI MANDORLE**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da

*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

*Caratteristiche:* Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, diametro 25-30 cm, peso 1 kg circa

*Descrizione sensoriale:* colore: nocciola con bianco sopra sapore: mandorle leggermente sull'amaro odore: mandorla

*Tecnica produzione:* Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170°C x 40 min

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI S. BIAGIO**

*Territorio:* Provincia di Mantova – Cavriana

*Definizione:* Dolce

*Materie prime:* pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone; ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente

*Caratteristiche:* forma circolare, non lievitata, consistenza friabile, sulla superficie presenta il ripieno di mandorle e cioccolato fra strisce di

*Descrizione sensoriale:* Sapore e odore di mandorle e cioccolato

*Tecnica produzione:* Preparare il fondo della tortiera con 2/3 della pasta, farcire col ripieno preparato con le mandorle tritate e gli altri ingredienti amalgamati fra loro, coprire col resto della pasta tagliata a strisciole.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA DI TAGLIATELLE**

*Territorio:* Mantova

*Definizione:* Dolce di mandorle

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

*Caratteristiche:* Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle

*Descrizione sensoriale:* Sapore di mandorle, di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.

*Tecnica produzione:* Impasto farina con uova, zucchero e vaniglia – tiratura tagliatelle – infarinatura stampo – strati di tagliatelle – cottura a 160°C per 45 min – raffreddamento.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA MANTOVANA**

*Territorio:* provincia di Mantova

*Definizione:* dolce da forno, pasticceria

*Materie prime:* fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito vanigliato, pinoli

*Caratteristiche:* Forma circolare, alta circa 2 cm

*Descrizione sensoriale:* Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro

*Tecnica produzione:* Lavorare il burro ammorbidito con aggiunta dei tuorli, unire zucchero, sale, limone, fecola e farina. Montare a neve gli albumi e aggiungerli incorporando all'impasto, aggiungere infine il lievito. Porre l'impasto nella tortiera, distribuirvi sopra mandorle e pinoli. Cuocere in forno

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTA SBRISOLONA**

*Territorio:* Provincia di Cremona

*Definizione:* 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

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

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

*Tecnica produzione:* Impasto tipo frolla, stesura in teglia, presatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min, porzionatura finale.

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TORTIONATA**

*Territorio:* Lodi

*Definizione:* Torta di mandorle, friabile

*Materie prime:* Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone

*Caratteristiche:* forma rotonda, da 250 g a 1 kg.

*Descrizione sensoriale:* Sapore gradevole, di mandorle e burro consistenza friabile

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **TRECCIA D'ORO DI CREMA**

*Territorio:* Crema

*Definizione:* Dolce con uvetta a forma di treccia

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

*Caratteristiche:* Peso variabile da 1,2 kg a circa 2 kg. È una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta

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

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

*Categoria:* PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

*Denominazione:* **UFELA**

*Territorio:* Calvatone

*Definizione:* Prodotto da forno dolce o salato

*Materie prime:* farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume)

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

*Descrizione sensoriale:* fragranti, delicate

*Tecnica produzione:* Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore. Composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Lasciar riposare quindi si prepara l'impasto finale. Lavorare e tagliare a forma romboidale o di bastoncino e porre su una teglia per procedere alla cottura.

*Categoria:* PRODOTTI ITTICI

*Denominazione:* **ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA**

*Territorio:* Laghi del bresciano

*Definizione:* Pesce essiccato conservato in salamoia

*Materie prime:* Alborelle e sale.

*Caratteristiche:* Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm. Colore del pesce biancastro.

*Descrizione sensoriale:* Gusto molto intenso, salato e forte.

*Tecnica produzione:* La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia aerazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate «maturare» (circa 50 giorni dalla prima salatura). Ovviamente nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.

*Categoria:* PRODOTTI ITTICI

*Denominazione:* **COREGONE**

*Territorio:* Lenno

*Definizione:* Conserva di pesce salata e/o affumicata

*Materie prime:* Bondella (introdotto nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale

*Caratteristiche:* Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

*Descrizione sensoriale:* Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e deciso

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

*Categoria:* PRODOTTI ITTICI

*Denominazione:* **MISSOLTINO**

*Territorio:* Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

*Definizione:* Conserva di pesce salata ed essiccata

*Materie prime:* Agone, sale, alloro

*Caratteristiche:* Pesce eviscerato e aperto. Lunghezza 20÷25 cm.

*Descrizione sensoriale:* Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente.

*Tecnica produzione:* Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

*Categoria:* PRODOTTI ITTICI

*Denominazione:* **PIGO**

*Territorio:* Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

*Definizione:* Conserva di pesce

*Materie prime:* Pigo, sale

*Caratteristiche:* Pesce deliscato (Squartone). Lunghezza 20÷25 cm.

*Descrizione sensoriale:* Prodotto saporito e salato. Colore grigio lucente

*Tecnica produzione:* Desquamazione; salamoia (% variabile in

funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.

(BUR2006013)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2404**

(2.1.0)

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 5° provvedimento (D.G. Agricoltura)**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di apportare al bilancio e al documento tecnico di accompagnamento per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

##### STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

- al titolo 4, categoria 5, UPB 4.5.202 «Assegnazioni e trasferimenti da altri soggetti» la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del Capitolo 4.5.202.6617 «Assegnazione di AGEA per la realizzazione del sistema di interscambio dati relativi al fascicolo aziendale, al registro dei debitori per l'acquisizione e aggiornamento delle banche dati centrali» è incrementata di € 1.497.888,24.

##### STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

- alla funzione obiettivo 3.7 «Sistema agroalimentare e sistema forestale» spesa in capitale, UPB 3.7.1.3.35 «Governance del sistema agricolo» la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del Capitolo 3.7.1.3.35.6618 «Contributo di AGEA per la realizzazione del sistema di interscambio dati relativi al fascicolo aziendale, al registro dei debitori e l'acquisizione e aggiornamento delle banche dati centrali» è incrementata di € 1.497.888,24;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale ai sensi e nei termini stabiliti dall'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, ai sensi dell'art. 49, comma 10, della l.r. 31 marzo 1978 n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006014)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2405**

(2.1.0)

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 16° provvedimento (D.G. Infrastrutture e Mobilità)**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di apportare al bilancio e al documento tecnico di accompagnamento per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

##### STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

- al titolo 2 categoria 1 «Assegnazioni dello Stato», UPB 2.1.182 «Trasferimenti statali con vincolo di destinazione settoriale» la dotazione finanziaria del capitolo 2.1.182.5537 «Assegnazioni statali per i contratti di servizio e di programma con FNME s.p.a. per lo svolgimento dei servizi ferroviari di interesse regionale», è incrementata di € 136.718.536,15 di competenza ed € 34.179.634,00 di cassa;

- al titolo 2 categoria 1 «Assegnazioni dello Stato», UPB 2.1.182 «Trasferimenti statali con vincolo di destinazione settoriale» la dotazione finanziaria del capitolo 2.1.182.5527 «Assegnazioni dello Stato per lo svolgimento dell'attività di trasporto ferroviario regionale - per spese di funzionamento e di personale», è incrementata di € 70.464,09 di competenza ed € 17.616,00 di cassa.

##### STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

- alla funzione obiettivo 6.2. «Trasporto pubblico regionale» tipo di spesa corrente UPB 6.2.1.2.120 «Servizio ferroviario regionale» la dotazione finanziaria del capitolo 6.2.1.2.120.5366 «Trasferimenti statali per i contratti di servizio e di programma con FNME s.p.a. per lo svolgimento dei servizi ferroviari di interesse regionale», è incrementata di € 136.718.536,15 di competenza e di € 34.179.634,00 di cassa;

- alla funzione obiettivo 7.2. «Risorse operative» tipo di spesa

corrente UPB 7.2.0.1.174 «Risorse umane» la dotazione finanziaria del capitolo 7.2.0.1.174.5413 «Spese, di funzionamento e di personale, per lo svolgimento dell'attività di trasporto ferroviario regionale», è incrementata di € 70.464,09 di competenza e di € 17.616,00 di cassa;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale, ai sensi e nei termini stabiliti dall'art. 49, comma 7 della l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006015)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2406**

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 17° provvedimento (D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro)**

(2.1.0)

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di apportare al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

##### STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

• al titolo 2, categoria 1, UPB 2.1.182 «Trasferimenti statali con vincolo di destinazione settoriale» la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del capitolo 2.1.182.5248 «Assegnazione statale per il finanziamento delle attività di formazione nell'esercizio dell'apprendistato» è incrementata di € 14.841.739,00.

##### STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

• alla funzione obiettivo 2.2 «Promozione e tutela del lavoro», spesa corrente, UPB 2.2.1.2.401 «Promozione e sviluppo del mercato del lavoro», la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del capitolo 2.2.1.2.401.5249 «Contributi per il finanziamento delle attività di formazione nell'esercizio dell'apprendistato» è incrementata di € 14.841.739,00;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale, ai sensi e nei termini di cui all'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006016)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2407**

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49 comma 7 e l.r. 35/97, art. 27, comma 12: 3° provvedimento (D.G. Istruzione, Formazione e Lavoro)**

(2.1.0)

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di apportare al bilancio ed al documento tecnico di accompagnamento per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

##### STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

• al titolo 2, categoria 2, UPB 2.2.187 «Assegnazioni della Ce per programmi» è istituito:

– il capitolo 2.2.187.6932 «Assegnazioni dell'UE per il programma Asia Invest Alliance – Progetto ICQ» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa per l'anno 2006 di € 7.132,62.

##### STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

• alla funzione obiettivo 7.4 «Fondi», spesa corrente, UPB 7.4.0.2.249 «Fondi regionali per programmi comunitari», capitolo 7.4.0.2.249.4845 «Fondo per la partecipazione regionale agli interventi previsti dai Regolamenti o Direttive dell'Unione Europea», la dotazione finanziaria di competenza e di cassa per l'anno 2006 è ridotta di € 40.000,00;

• alla funzione obiettivo 2.1 «Sistema educativo di istruzione e formazione professionale», spesa corrente, UPB 2.1.4.2.70

«Formazione per tutto l'arco della vita e competitività», sono istituti:

– il capitolo 2.1.4.2.70.6933 «Cofinanziamento dell'UE per il programma Asia Invest Alliance – Progetto ICQ» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa per l'anno 2006 di € 7.132,62;

– il capitolo 2.1.4.2.70.6934 «Cofinanziamento regionale per il programma Asia Invest Alliance – Progetto ICQ» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa per l'anno 2006 di € 40.000,00;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale, ai sensi e nei termini di cui all'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006017)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2408**

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 3: 3° provvedimento (D.G. Infrastrutture e Mobilità e D.G. Industria, PMI e Cooperazione)**

(2.1.0)

#### LA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 49, comma 3 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34, e successive modificazioni ed integrazioni che consente di disporre, con deliberazione della Giunta regionale, le variazioni compensative fra capitoli appartenenti alla medesima UPB, fatta eccezione per le autorizzazioni di spesa di natura obbligatoria, per le spese in annualità e a pagamento differito e per quelle direttamente regolate con legge;

Vista la legge regionale 2 gennaio 2006, n. 1 «Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e bilancio pluriennale 2006/2008 a legislazione vigente e programmatico»;

Vista la d.g.r. n. 8/1638 del 29 dicembre 2005 «Documento tecnico di accompagnamento al Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e bilancio pluriennale 2006/2008 a legislazione vigente e programmatico»;

Considerato che la Direzione Generale Infrastrutture e Mobilità ha richiesto, con nota n. S120060006154 del 14 marzo 2006, di disporre, per l'anno 2006, all'UPB 6.2.1.2.120 «Servizio Ferroviario Regionale», la seguente variazione compensativa:

| Capitolo | Oggetto   | Variazione Competenza<br>€ | Variazione Cassa<br>€ |
|----------|---|----------------------------|-----------------------|
| 4922     | Spese per i contratti integrativi con Ferrovie dello Stato s.p.a. e Ferrovie Nord Milano s.p.a. e società da esse partecipate per l'effettuazione di servizi ferroviari di competenza regionale | - 80.000,00                | - 80.000,00           |
| 5883     | Monitoraggio contratti di servizio SFR  | 80.000,00                  | 80.000,00             |

Considerato che la Direzione Generale Industria, Piccola e Media Impresa e Cooperazione ha richiesto, con nota n. R120060004895 del 7 aprile 2006, di disporre, per l'anno 2006, all'UPB 3.3.2.2.380 «Sistema cooperativo», la seguente variazione compensativa:

| Capitolo | Oggetto  | Variazione Competenza<br>€ | Variazione Cassa<br>€ |
|----------|--|----------------------------|-----------------------|
| 1989     | Contributi agli organismi regionali delle Associazioni di Cooperative  | - 70.000,00                | - 70.000,00           |
| 6305     | Spese per le convenzioni e deleghe alle CCIAA Province ed Associazioni di rappresentanza in materia di cooperazione                  | 35.000,00                  | 35.000,00             |
| 6304     | Spese della consulta per il monitoraggio della realtà cooperativa anche attraverso indagini e studi di carattere settoriale e locale | 35.000,00                  | 35.000,00             |

Visti altresì gli stati di previsione delle entrate e delle spese del bilancio regionale per l'esercizio finanziario 2006 e successivi;

Verificato da parte del dirigente dell'Unità Organizzativa Programmazione finanziaria e Strumenti finanziari integrati la regolarità dell'istruttoria e della proposta di deliberazione sia dal punto di vista tecnico che sotto il profilo di legittimità;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge:

Delibera

1. di apportare al documento tecnico di accompagnamento al bilancio le seguenti variazioni per l'esercizio finanziario 2006:

**STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:**

- alla funzione obiettivo 6.2 «Trasporto pubblico regionale», spesa corrente, UPB 6.2.1.2.120 «Servizio Ferroviario Regionale»:

- la dotazione finanziaria di competenza e la dotazione finanziaria di cassa del capitolo 6.2.1.2.120.4922 «Spese per i contratti integrativi con Ferrovie dello Stato s.p.a. e Ferrovie Nord Milano s.p.a. e società da esse partecipate per l'effettuazione di servizi ferroviari di competenza regionale» sono ridotte rispettivamente di € 80.000,00 ed € 80.000,00;

- la dotazione finanziaria di competenza e la dotazione finanziaria di cassa del capitolo 6.2.1.2.120.5883 «Monitoraggio contratti di servizio SFR» sono incrementate rispettivamente di € 80.000,00 ed € 80.000,00;

- alla funzione obiettivo 3.3 «Industria e PMI», spesa corrente, UPB 3.3.2.2.380 «Sistema cooperativo»:

- la dotazione finanziaria di competenza e la dotazione finanziaria di cassa del capitolo 3.3.2.2.380.1989 «Contributi agli organismi regionali delle Associazioni di Cooperative» sono ridotte rispettivamente di € 70.000,00 ed € 70.000,00;

- la dotazione finanziaria di competenza e la dotazione finanziaria di cassa del capitolo 3.3.2.2.380.6305 «Spese per le convenzioni e deleghe alle CCIAA Province ed Associazioni di rappresentanza in materia di cooperazione» sono incrementate rispettivamente di € 35.000,00 ed € 35.000,00;

- la dotazione finanziaria di competenza e la dotazione finanziaria di cassa del capitolo 3.3.2.2.380.6304 «Spese della consulta per il monitoraggio della realtà cooperativa anche attraverso indagini e studi di carattere settoriale e locale» sono incrementate rispettivamente di € 35.000,00 ed € 35.000,00;

2. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, ai sensi dell'art. 49, comma 10, della l.r. 31 marzo 1978 n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006018)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2409**

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 (l.r. 34/78, art. 49, comma 7) relative alla D.G. Agricoltura: 18° provvedimento**

(2.1.0)

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di apportare al bilancio ed al documento tecnico di accompagnamento per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

**STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:**

- al titolo 4, categoria 3, «Assegnazioni dello Stato», UPB 4.3.198 «Mutui e prestiti obbligazionari a carico dello Stato» è istituito il capitolo:

- 4.3.198.6897 «Apertura di credito con la Cassa DD.PP. con oneri a carico dello Stato per interventi nelle aree agricole colpite da eventi climatici avversi dichiarati eccezionali siccità 2003» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa di € 8.120.423,37.

**STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:**

- alla funzione obiettivo 3.7 «Sistema agroalimentare e sistema forestale», spesa in capitale, UPB 3.7.2.3.30 «Competitività del sistema agroalimentare e politiche a favore del consumatore» è istituito il capitolo:

- 3.7.2.3.30.6898 «Utilizzo dell'apertura di credito con la Cassa DD.PP. per interventi nelle aree agricole colpite da eventi climatici avversi dichiarati eccezionali siccità 2003» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa di € 8.120.423,37;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale, ai sensi e nei termini di cui all'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR2006019)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2410**

**Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2006 ai sensi della l.r. 34/78, art. 49, comma 7: 19° provvedimento (D.G. Sanità)**

(2.1.0)

LA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34, e successive modificazioni ed integrazioni che consente di disporre, con deliberazione della Giunta regionale, le variazioni di bilancio relative ad assegnazioni dello Stato, dell'Unione Europea o di altri soggetti con vincolo di destinazione specifica quando l'impiego di queste sia tassativamente regolato dalle leggi statali o regionali, o quando esse siano destinate al finanziamento di progetti od interventi determinati dal soggetto che li assegna;

Vista la deliberazione del Consiglio regionale 26 ottobre 2005 n. VIII/25 di approvazione del Programma regionale di Sviluppo della VIII Legislatura;

Vista la deliberazione del Consiglio regionale del 26 ottobre 2005 n. VIII/26 di approvazione del Documento di programmazione economico-finanziaria regionale per gli anni 2006-2008, con la struttura degli ambiti e degli assi d'intervento;

Visto il decreto della Presidenza n. 2879 del 16 marzo 2006 che formalizza gli obiettivi operativi per l'anno 2006;

Vista la legge regionale 2 gennaio 2006, n. 1 «Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e bilancio pluriennale 2006/2008 a legislazione vigente e programmatico»;

Vista la d.g.r. n. 8/1638 del 29 dicembre 2005 «Documento tecnico di accompagnamento al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e bilancio pluriennale 2006/2008 a legislazione vigente e programmatico»;

Richiamate le deliberazioni della VIII legislatura riguardanti l'assetto organizzativo della Giunta regionale;

Visto il d.lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni e integrazioni, concernente il riordino della disciplina in materia sanitaria ed in particolare l'art. 12, comma 3, lett. b) secondo cui la quota capitaria di finanziamento da assicurare alle Regioni viene determinata sulla base di un sistema di coefficienti parametrici, in relazione ai livelli uniformi di prestazioni sanitarie in tutto il territorio nazionale, determinati con riferimento anche alla mobilità sanitaria per tipologia di prestazioni, da compensare sulla base di contabilità analitiche per singolo caso fornite dalle unità sanitarie locali e dalle aziende ospedaliere attraverso le regioni e le province autonome;

Vista la nota del Ministero dell'economia e delle Finanze, prot. 161280 del 9 dicembre 2005, con la quale si comunica che sono stati erogati a favore della Regione Lombardia gli importi di competenza di cui agli allegati prospetti, relativi al finanziamento del Servizio Sanitario Nazionale, ed in particolare l'allegato prospetto denominato «Fondo Sanitario Nazionale - Finanziamento quote a destinazione vincolata (Compensazione mobilità interregionale anni 1997-2002, Bambino Gesù e ACISMOM anno 2004)» che alle colonne 11, 12 e 14 riporta:

- Colonna 11 (Bambino Gesù saldo mobilità anno 2004): € 60.749,00;

- Colonna 12 (ACISMOM saldo mobilità 2004): - € 32.374,00;

- Colonna 16 (Conguagli mobilità sanitaria 1997-2002 dati Salute-Regioni): € 239.191.646,00;

Totale compensazione mobilità interregionale: € 239.220.021,00;

Vista la quietanza della Banca d'Italia del 22 novembre 2005 di € 508.088.846,00 avente ad oggetto «Finanziamento quote a

destinazione vincolata e compensazione mobilità sanitaria» che trasferisce le risorse individuate dall'allegata tabella alla nota di cui sopra, dei quali:

- Residuo riequilibrio 2003 (CIPE 51 del 27 maggio 2005): € 33.347.326,00;
- Obiettivi di piano 2003 l. 488/99 (CIPE 127 del 19 dicembre 2003): € 28.569.050,00;
- Formazione medicina generale 1<sup>a</sup> annualità triennio 04/06 (CIPE 61 del 20 dicembre 2004): € 4.027.596,00;
- Assistenza stranieri presenti nel territorio nazionale l. 40/98 (CIPE 59 del 20 dicembre 2004): € 7.084.012,00;
- Prevenzione e cura fibrosi cistica l. 362/99 (CIPE 60 del 20 dicembre 2004): € 772.242,00;
- Prevenzione e lotta contro l'AIDS l. 135/90 (CIPE 58 del 20 dicembre 2004): € 13.549.336,00;
- Obiettivi di piano 04 l. 488/99 (CIPE 48 del 27 maggio 2005): € 191.451.940,00;
- Fondo di esclusività a norma dell'art. 28, c. 8, l. 488/99 (CIPE 49 del 27 maggio 2005): € 5.425.087,00;
- Medicina penitenziaria 2005 (CIPE 47 del 27 maggio 2005): € 820.000,00;

per un totale di € 285.046.589,00 e la restante quota di € 223.042.257,00 quale acconto per la compensazione mobilità interregionale anni 1997-2002, Bambino Gesù e ACISMOM anno 2004;

Vista la nota della Direzione Generale Sanità prot. H1.2006.0012486 del 7 marzo 2006, punto 1, con la quale si richiede l'apposita variazione di bilancio;

Visti altresì gli stati di previsione delle entrate e delle spese del bilancio regionale per l'esercizio finanziario 2006 e successivi;

Verificato da parte del dirigente dell'Unità Organizzativa Programmazione finanziaria e strumenti finanziari integrati la regolarità dell'istruttoria sia dal punto di vista tecnico che sotto il profilo di legittimità;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge;

#### Delibera

1. di apportare al bilancio e al documento tecnico di accompagnamento per l'esercizio finanziario 2006 le seguenti variazioni:

#### STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

• al titolo 2 categoria 1 «Assegnazioni dello Stato», UPB 2.1.183 «Trasferimenti dello Stato con vincolo di destinazione specifico» la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del capitolo 2.1.183.5019 «Quota del fondo sanitario nazionale relativo alla compensazione della mobilità sanitaria tra regioni» è incrementata di € 223.042.257,00.

#### STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

• alla funzione obiettivo 5.1 «Sanità e salute» tipo di spesa corrente operativa UPB 5.1.0.2.256 «Mantenimento dei livelli essenziali di assistenza» la dotazione finanziaria di competenza e di cassa del capitolo 5.1.0.2.256.5047 «Impiego della quota del fondo sanitario nazionale relativo alla compensazione della mobilità sanitaria tra regioni» è incrementata di € 223.042.257,00;

2. di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio regionale, ai sensi e nei termini di cui all'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060110)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2411**

**Designazione dei rappresentanti regionali nel Consiglio Direttivo e nella Consulta Scientifica dell'Associazione Città dei Mestieri di Milano e della Lombardia**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Vista la legge regionale 6 aprile 1995, n. 14 «Norme per le nomine e designazioni di competenza della regione» e successive modifiche ed integrazioni;

Richiamato lo Statuto dell'Associazione Città dei Mestieri di

Milano e della Lombardia ove si prevede che spetta alla Regione Lombardia in qualità di Associato Fondatore designare un proprio rappresentante rispettivamente nel Consiglio Direttivo e nella Consulta Scientifica;

Dato atto che con nota del 4 aprile 2006 (prot. reg. A1.2006.0043915) è stato chiesto al Comitato Tecnico di Valutazione, di cui alla l.r. 14/95, di esprimersi, relativamente alla designazione dei rappresentanti regionali nel Consiglio Direttivo e nella Consulta Scientifica, in merito alle candidature rispettivamente del sig. Valter Espedito Izzo e della sig.ra Paola Missana;

Preso atto del parere di idoneità espresso dal Comitato Tecnico di Valutazione nella seduta del 26 aprile 2006, in relazione alle sopracitate candidature;

#### Delibera

1. di designare quali rappresentanti regionali nel Consiglio Direttivo e nella Consulta Scientifica dell'Associazione Città dei Mestieri di Milano e della Lombardia, i signori:

- nel Consiglio Direttivo:
  - Valter Espedito Izzo;
- nella Consulta Scientifica:
  - Paola Missana;

2. di notificare il presente atto ai soggetti interessati e di pubblicare lo stesso sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060111)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2447**

**Assegnazioni definitive alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per l'anno 2005 dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati**

(3.1.0)

#### LA GIUNTA REGIONALE

Visto il d.p.g.r. 9 maggio 2005, n. 6923, di conferimento dell'incarico di Assessore alla «Famiglia e Solidarietà Sociale» al sig. Gian Carlo Abelli;

Vista la d.g.r. 18 maggio 2005, n. 2 «Costituzione delle Direzioni Generali, incarichi e altre disposizioni organizzative - I Provvedimento organizzativo - VIII Legislatura»;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833 «Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale»;

Visto il d.lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 «Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421» e successive modifiche ed integrazioni;

Visti i decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri:

- 14 febbraio 2001 «Atto di indirizzo e coordinamento in materia di prestazioni socio-sanitarie»;
- 29 novembre 2001 «Definizione dei livelli essenziali di assistenza» sanitari e socio-sanitari integrati;

Viste, inoltre, le seguenti leggi regionali:

- 11 luglio 1997, n. 31 «Norme per il riordino del Servizio Sanitario Regionale e sua integrazione con le attività dei servizi sociali»;
- 27 dicembre 2004, n. 41 «Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2005 e bilancio pluriennale 2005-2007 a legislazione vigente e programmatico»;

Richiamate le seguenti deliberazioni del Consiglio regionale:

- 13 marzo 2002, n. 462, di approvazione del Piano Socio sanitario Regionale 2002-2004;
- 27 luglio 2004, n. 1039 «Risoluzione concernente il Documento di Programmazione Economico Finanziaria 2005-2007»;
- 16 novembre 2004, n. 1099 «Risoluzione concernente la nota di aggiornamento al documento di programmazione economico-finanziaria 2005-2007»;

Viste le seguenti deliberazioni della Giunta regionale:

- d.g.r. 11 giugno 2004, n. 17801 «Documento di Programmazione Economico Finanziaria regionale 2005-2007»;
- d.g.r. 8 ottobre 2004, n. 18895 «Nota di aggiornamento al Documento di Programmazione Economico Finanziaria regionale 2005-2007»;
- d.g.r. 27 giugno 2005, n. 205 «Documento Politico Programmatico della VIII Legislatura»;

Richiamate le seguenti deliberazioni relative al finanziamento dei servizi sociosanitari integrati:

• d.g.r. 5 luglio 2002, n. 9685 «Assegnazione definitiva alle Aziende Sanitarie Locali dei finanziamenti per le attività socio-sanitarie integrate e di riabilitazione extraospedaliera ex art. 26 della legge n. 833/78 – Anno 2001»;

• d.g.r. 28 aprile 2003, n. 12840 «Assegnazioni definitive per l'anno 2002 alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati»;

• d.g.r. 16 aprile 2004, n. 17138 «Assegnazioni definitive per l'anno 2003 alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati»;

• d.g.r. 29 aprile 2005, n. 21409 «Assegnazioni definitive alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per l'anno 2004 dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati», rettificata con d.g.r. n. 134/2005;

Richiamati:

• la d.g.r. 3 dicembre 2004, n. 19688 «Determinazioni in ordine alla gestione del Servizio Socio Sanitario Regionale per l'esercizio 2005» che ha, tra l'altro, definito il quadro delle regole per le unità di offerta e i servizi socio-sanitari integrati per l'anno 2005;

• la d.g.r. 16 dicembre 2004, n. 19881 con la quale sono stati definiti gli obiettivi aziendali di interesse regionale e i risultati attesi dei Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali per l'anno 2005 e le modalità di verifica del loro raggiungimento;

• il d.d.g. Sanità, Famiglia e Solidarietà Sociale e Risorse e Bilancio n. 431 del 18 gennaio 2005 «Determinazioni in ordine agli obiettivi di interesse regionale dei direttori generali delle Aziende Sanitarie Locali per l'anno 2005, ai sensi della d.g.r. n. 7/19881 del 16 dicembre 2004»;

• la d.g.r. 23 novembre 2005, n. 1097 «Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2005, disposte ai sensi dell'art. 7, comma 4 della l.r. 5 agosto 2002, n. 17 e dell'art. 49, comma 2 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni relative alle Direzioni Generali Famiglia e Solidarietà Sociale e Sanità – 1° provvedimento», che ha determinato l'ammontare definitivo delle risorse per l'anno 2005 da destinare all'assistenza socio-sanitaria integrata in complessivi 1.200 milioni di euro allocati sull'UPB 5.2.1.2.87 capitoli di spesa 6678 e 6679;

• la d.g.r. 22 dicembre 2005, n. 1509, «Assegnazione alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per l'anno 2005 dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati», che ha definito le assegnazioni alle ASL per l'esercizio 2005 stabilendone l'ammontare in misura prudenzialmente inferiore ai costi preventivati dalle Aziende, rinviando l'assegnazione definitiva ad un successivo provvedimento da adottarsi previa acquisizione della IV Certificazione trimestrale 2005 e dei rendiconti delle prestazioni rese a favore dei residenti nelle singole ASL, per tener correttamente conto:

- degli effetti indotti dagli accreditamenti di servizi sociosanitari integrati successivi alla presentazione dei bilanci preventivi 2005,
- degli effetti determinati dalle modificazioni delle remunerazioni conseguenti alla progressiva attuazione dei provvedimenti di riforma definiti a livello regionale,
- della mobilità infraregionale,
- degli incrementi contrattuali e delle risorse aggiuntive regionali dovuti al personale dipendente;

Richiamate, pertanto, le seguenti deliberazioni adottate nel corso del 2005 relative all'accreditamento di servizi sociosanitari integrati:

- per le Residenze Sanitario Assistenziali per Anziani (R.S.A.):
  - dd.g.r. n. 20272, 20273, 20357, 20361, 21076, 21078, 21080, 21291, 21295, 21296, 21302, 21303, 21304, 21305, 21421, 21422, 21423, 21432, 21473, 21488, 136, 137, 138, 145, 185, 186, 187, 190, 1150, 1247, 1371, 1510 e 1643;
- per gli Hospice:
  - dd.g.r. n. 20270, 20271 e 1151;
- per le Residenze Sanitario Assistenziali per disabili (R.S.D.):
  - dd.g.r. n. 20274, 21297, 21300, 21301, 21412, 144, 269, 1149, 1244 e 1645;
- per le strutture per pazienti dimessi dagli ex ospedali psichiatrici e classificati in fascia B:
  - d.g.r. 29 aprile 2005, n. 21416 «Accreditamento della Residenza Sanitario Assistenziale per disabili con sede in Berga-

mo, via Borgo Palazzo, 130. Finanziamento a carico del Fondo Sanitario»;

- per i Centri Diurni Integrati per anziani:

• dd.g.r. n. 20359, 20360, 21079, 21167, 21298, 21299, 21307, 21308, 21309, 21418, 21420, 21427, 21428, 21429, 188, 189, 274, 275, 368, 481, 1145 e 1644;

- per i Centri Socio Educativi per disabili:

• dd.g.r. n. 21424, 21425 e 21426, recanti accreditamenti e ampliamenti di accreditamenti di Centri Socio Educativi;

- per i Centri Diurni per persone con disabilità (C.D.D.):

• dd.g.r. n. 21292, 21411, 21414, 21415, 21430, 21431, 183, 276, 277, 278, 1147, 1245, 1246, 1248, 1511, 1513, 1646 e 1647;

- per le Comunità alloggio Socio Sanitarie per persone con disabilità (C.S.S.):

• dd.g.r. n. 21169, 21417, 21472, 184, 1148, 1243, 1249, 1370 e 1512;

- per i servizi dell'area dipendenze:

• dd.g.r. n. 20358, 21081, 21168, 21474, 139, 142, 143, 191, 271, 272, 273, 1146, 1372 e 1373;

- per i consultori familiari privati:

• dd.g.r. n. 21082, 21294, 21475, 140, 141 e 1144;

Esaminati i dati relativi alle prestazioni sociosanitarie integrate rese dai soggetti accreditati nel corso del 2005 e regolarmente fatturate, la distribuzione dei consumi da parte dei cittadini residenti in ciascuna ASL, nonché i rendiconti trimestrali 2005 – C.E.T. trimestrali – relativi all'attività socio-sanitaria integrata trasmessi dalle ASL stesse;

Dato atto che con la succitata d.g.r. n. 1509/2005 sono state determinate prime assegnazioni alle ASL per il finanziamento delle prestazioni socio-sanitarie integrate per complessivi € 1.179.917.000,00, comprensive di € 9.000.000,00 quale finanziamento del premio qualità aggiunta da riconoscere alle R.S.A. accreditate per l'anno 2005;

Ritenuto necessario determinare le assegnazioni definitive per l'anno 2005 alle ASL dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati, modificando le assegnazioni alle ASL già disposte con d.g.r. n. 1509/2005, per tenere conto;

• dei dati di costo per l'assistenza ai cittadini residenti in ogni ASL per l'anno 2005, nonché, per ciò che riguarda le gestioni dirette, delle risultanze dei C.E.T. trimestrali riferiti allo stesso anno;

• dei maggiori costi per il personale dipendente imputato alla gestione ASSI del bilancio ASL derivanti dall'applicazione dei nuovi contratti Sanità e dall'erogazione delle risorse aggiuntive regionali;

• del premio di qualità aggiunta a favore delle R.S.A. negli importi stabiliti dalla sopra richiamata d.g.r. n. 1509/2005;

Precisato che le assegnazioni di cui al punto precedente sono al netto dei costi finanziati con fondi vincolati, nonché dei costi coperti con entrate proprie delle ASL;

Ritenuto, pertanto, di determinare le assegnazioni definitive per l'anno 2005 alle Aziende Sanitarie Locali dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati per complessivi € 1.190.500.000,00, nelle misure indicate nella tabella contenuta nell'allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Evidenziato che l'importo complessivo di cui al punto precedente rientra nei limiti del budget fissato dalla Regione per la spesa relativa all'assistenza socio-sanitaria integrata 2005;

Stabilito che l'importo di € 9.500.000,00, corrispondente alla differenza tra il budget fissato dalla Regione per l'anno 2005 (1.200 milioni di euro) e l'importo assegnato per lo stesso anno alle ASL con il presente provvedimento (€ 1.190.500.000,00), costituisce parte integrante del budget regionale di risorse da destinare ai servizi sociosanitari integrati per l'anno 2006;

Stabilito, inoltre, che al budget regionale per le attività sociosanitarie integrate per l'anno 2006 vanno sommate anche le economie reiscritte ex art. 1, c. 24 della l.r. n. 1/2006 all'UPB 5.2.1.2.87 capitolo di spesa 6678, nonché le economie di cui al capitolo di spesa 5845 del bilancio regionale 2006;

Ribadito che, nel caso in cui le ASL dovessero conseguire un utile riferito alla gestione socio-sanitaria integrata in sede di approvazione del bilancio d'esercizio 2005, non possano trattenerlo



in considerazione del perseguimento dell'obiettivo dell'equilibrio complessivo del Servizio Sanitario Regionale della Regione Lombardia;

Stabilito di dover pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia;

Valutate e fatte proprie le predette considerazioni;

Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge,

Delibera

per le motivazioni di cui alla premessa,

1) di determinare le assegnazioni definitive alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per l'anno 2005 dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati per complessivi € 1.190.500.000,00, nelle misure indicate nella tabella dell'allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2) di stabilire che l'importo di € 9.500.000,00, corrispondente alla differenza tra il budget fissato dalla Regione per l'anno 2005 (1.200 milioni di euro) e l'importo assegnato per lo stesso anno alle ASL con il presente provvedimento, costituisce parte integrante del budget regionale di risorse da destinare ai servizi socio-sanitari integrati per l'anno 2006;

3) di stabilire che al budget regionale per le attività socio-sanitarie integrate per l'anno 2006 vanno sommate anche le economie reiscritte ex art. 1, c. 24 della l.r. n. 1/2006 all'UPB 5.2.1.2.87 capitolo di spesa 6678, nonché le economie di cui al capitolo di spesa 5845 del bilancio regionale 2006;

4) di confermare che, nel caso in cui le ASL dovessero conseguire un utile riferito alla gestione socio-sanitaria integrata in sede di approvazione del bilancio d'esercizio 2005, non possano trattenerlo in considerazione del perseguimento dell'obiettivo dell'equilibrio complessivo del Servizio Sanitario Regionale della Regione Lombardia;

5) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

Il segretario: Bonomo

ALLEGATO 1

**ASSEGNAZIONI DEFINITIVE ALLE ASL  
DEI FINANZIAMENTI DESTINATI ALLE ATTIVITÀ  
SOCIO-SANITARIE INTEGRATE  
ANNO 2005**

| ASL             | ASSEGNAZIONE DEFINITIVA |
|-----------------|-------------------------|
| BERGAMO         | 108.490.000,00          |
| BRESCIA         | 128.180.000,00          |
| VALLECAMONICA   | 13.120.000,00           |
| COMO            | 73.870.000,00           |
| CREMONA         | 67.940.000,00           |
| LECCO           | 39.290.000,00           |
| LODI            | 31.300.000,00           |
| MANTOVA         | 63.400.000,00           |
| CITTÀ DI MILANO | 220.520.000,00          |
| MILANO N. 1     | 98.750.000,00           |
| MILANO N. 2     | 46.920.000,00           |
| MILANO N. 3     | 100.870.000,00          |
| PAVIA           | 86.170.000,00           |
| SONDRIO         | 24.860.000,00           |
| VARESE          | 86.820.000,00           |
| <b>TOTALE</b>   | <b>1.190.500.000,00</b> |

(BUR20060112)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2448**

**Ampliamento dell'accreditamento della Residenza Sanitario Assistenziale «Casa Ospitalità Anziani», con sede in Rescaldina (MI) - Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006**

(3.1.0)

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1) di ampliare l'accreditamento, con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto, della Residenza Sanitario Assi-

stenziale «Casa Ospitalità Anziani», con sede in Rescaldina (MI), gestita dalla Fondazione «Opera Pia Francesca Colleoni De' Maestri ONLUS», relativamente a ulteriori n. 36 posti letto, sulla base delle verifiche compiute dalla competente ASL di Milano 1, confermando altresì che, a seguito dell'ampliamento di cui trattasi, il numero complessivo dei posti letto accreditati risulta essere di 63;

2) di riconfermare che la struttura in oggetto è obbligatoriamente tenuta ad accettare il sistema di vigilanza e controllo previsto dalla normativa vigente ed è tenuta a rispettare tutti gli altri obblighi di cui alle dd.g.r. n. 7435/01 e n. 12618/03;

3) di stabilire che l'assegnazione dei finanziamenti sul Fondo Sanitario Regionale decorrerà dalla data del contratto tra il gestore e l'ASL di ubicazione, che dovrà essere stipulato successivamente al presente atto. Pertanto, a seguito di ciò, le rette a carico degli ospiti dovranno essere effettivamente applicate negli importi al netto della remunerazione regionale. Tali rette, già dichiarate dall'ente medesimo, sono state in premessa indicate;

4) di stabilire che l'ASL di ubicazione della struttura dovrà provvedere a trasmettere alla Direzione Famiglia e Solidarietà Sociale, con tempestività, copia del contratto suddetto, stipulato sulla base dello schema tipo approvato con d.g.r. n. 12618/03 - All. B;

5) di disporre che, entro 90 giorni dall'approvazione del presente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

6) di disporre la comunicazione del presente atto alla Commissione Consiliare competente, all'ente gestore interessato, nonché all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente;

7) di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

(BUR20060113)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2449**

**Accreditamento della nuova Residenza Sanitario Assistenziale «Lorenzo e Gianna Zirotti», con sede a Conche di Sale Marasino in via Allegra, 2 (BS) in sostituzione della vecchia struttura - Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006**

(3.1.0)

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1) di accreditare, con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto, la nuova Residenza Sanitario Assistenziale «Lorenzo e Gianna Zirotti» con sede in via Allegra, 2 località Le Conche - Sale Marasino (BS), gestita dal Comune di Sale Marasino, in sostituzione della vecchia RSA «L. Zirotti», sulla base delle verifiche compiute dalla competente ASL di Brescia, precisando altresì che, a seguito del presente accreditamento, il numero complessivo dei posti accreditati viene ampliato dai 47 della vecchia struttura ai 60 della nuova;

2) di riconfermare che la struttura in oggetto è obbligatoriamente tenuta ad accettare il sistema di vigilanza e controllo previsto dalla normativa vigente ed è tenuta a rispettare tutti gli altri obblighi di cui alle dd.g.r. n. 7435/01 e n. 12618/03;

3) di stabilire che l'assegnazione dei finanziamenti sul Fondo Sanitario Regionale decorrerà dalla data del contratto tra il gestore e l'ASL di ubicazione, che dovrà essere stipulato successivamente al presente atto. Pertanto, a seguito di ciò, le rette a carico degli ospiti dovranno essere effettivamente applicate negli importi al netto della remunerazione regionale. Tali rette, già dichiarate dall'ente medesimo, sono state in premessa indicate;

4) di stabilire che l'ASL di ubicazione della struttura dovrà provvedere a trasmettere alla Direzione Famiglia e Solidarietà Sociale, con tempestività, copia del contratto suddetto, stipulato sulla base dello schema tipo approvato con d.g.r. n. 12618/03 - All. B;

5) di disporre che, entro 90 giorni dall'approvazione del presente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

6) di disporre la comunicazione del presente atto alla Com-

missione Consiliare competente, all'ente gestore interessato, nonché all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente;

7) di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060114)

(3.1.0)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2450**

**Modifica dell'accreditamento del Servizio residenziale di riabilitazione e reinserimento di persone con problematiche di dipendenza «Comunità Saman di Belgioioso» - via Cantone, n. 42 - Belgioioso (PV) gestita da «Associazione Saman», con sede legale in via Panfilo Castaldi, n. 23 - Milano, disposto con d.g.r. 15562/2003**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di variare l'accreditamento disposto con d.g.r. 15562/2003 per la «Comunità Saman di Belgioioso» - via Cantone, n. 42 - Belgioioso (PV) gestita da «Associazione Saman», con sede legale in via Panfilo Castaldi, n. 23 - Milano per complessivi 30 posti terapeutici riabilitativi residenziali;

2. di accreditare conseguentemente la Comunità di cui al punto 1) per complessivi 29 posti residenziali:

- 20 posti di servizio terapeutico riabilitativo,
- 9 posti di trattamento specialistico per alcol e polidipendenti;

3. di vincolare l'Ente Gestore alla sottoscrizione del contratto, previsto con d.g.r. 12621/2003, con l'ASL di ubicazione della struttura e all'accettazione delle tariffe stabilite con d.g.r. 14368/2003, secondo le modalità dalla stessa indicate nonché all'assolvimento del debito informativo stabilito dalla Regione;

4. di stabilire che l'ASL di Pavia debba verificare annualmente il mantenimento degli standard e dei requisiti richiesti per l'accreditamento e debba comunicare alla Regione eventuali inadempienze ai fini dell'adozione dei conseguenti provvedimenti;

5. di procedere alla comunicazione del presente atto alla competente Commissione Consiliare e di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060115)

(3.1.0)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2451**

**Accreditamento della Residenza Sanitario Assistenziale c/o il Centro Comunale Polivalente per Anziani con sede in Cusano Milanino (MI). Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1) di accreditare, con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto, la Residenza Sanitario Assistenziale c/o il Centro Comunale Polivalente per Anziani, con sede in Cusano Milanino (MI), gestita dalla Fondazione Istituto Geriatrico «La Pelucca» - ONLUS, relativamente a n. 42 posti letto, sulla base delle verifiche compiute dalla competente ASL di Milano 3;

2) di riconfermare che la struttura in oggetto è obbligatoriamente tenuta ad accettare il sistema di vigilanza e controllo previsto dalla normativa vigente ed è tenuta a rispettare tutti gli altri obblighi di cui alle dd.g.r. n. 7435/01 e n. 12618/03;

3) di stabilire che l'assegnazione dei finanziamenti sul Fondo Sanitario Regionale decorrerà dalla data del contratto tra il gestore e l'ASL di ubicazione, che dovrà essere stipulato successivamente al presente atto. Pertanto, a seguito di ciò, le rette a carico degli ospiti dovranno essere effettivamente applicate negli importi al netto della remunerazione regionale. Tali rette, già dichiarate dall'ente medesimo, sono state in premessa indicate;

4) di stabilire che l'ASL di ubicazione della struttura dovrà provvedere a trasmettere alla Direzione Famiglia e Solidarietà Sociale, con tempestività, copia del contratto suddetto, stipulato sulla base dello schema tipo approvato con d.g.r. n. 12618/03 - All. B;

5) di disporre che, entro 90 giorni dall'approvazione del pre-

sente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

6) di disporre la comunicazione del presente atto alla Commissione Consiliare competente, all'ente gestore interessato, nonché all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente;

7) di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060116)

(3.1.0)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2452**

**Accreditamento del Servizio Multidisciplinare Integrato C.A.D. - via Apollodoro 3/5 - Milano gestito da «Associazione Centro Aiuto Drogati C.A.D. ONLUS», ivi ubicata - ai sensi della d.g.r. 12621/2003**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di accreditare il Servizio Multidisciplinare Integrato C.A.D. - via Apollodoro 3/5 - Milano gestito da «Associazione Centro Aiuto Drogati ONLUS», ivi ubicata;

2. di iscrivere il servizio di cui al punto 1) nell'apposito Registro regionale dei servizi accreditati per le dipendenze;

3. di subordinare l'erogazione delle tariffe stabilite con d.g.r. 20586/2005 alla sottoscrizione del contratto, previsto con d.g.r. 12621/2003, con l'ASL Città di Milano;

4. di vincolare l'ente gestore all'assolvimento del debito informativo stabilito dalla Regione;

5. di stabilire che l'ASL Città di Milano debba verificare annualmente il mantenimento degli standard e dei requisiti richiesti per l'accreditamento e debba comunicare alla Regione eventuali inadempienze ai fini dell'adozione dei conseguenti provvedimenti;

6. di procedere alla comunicazione del presente atto alla competente Commissione Consiliare e di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060117)

(3.1.0)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2453**

**Ampliamento dell'accreditamento della Residenza Sanitario Assistenziale «Fondazione Velini», con sede in Tradate (VA) - Finanziamento a carico del Fondo Sanitario Regionale per l'anno 2006**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Visti:

- la l.r. 7 gennaio 1986, n. 1: «Riorganizzazione e programmazione dei servizi socio-assistenziali della Regione Lombardia»;

- il d.lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, come modificato con successivo d.lgs. 19 giugno 1999, n. 229: «Riordino della disciplina in materia sanitaria»;

- il d.P.R. 14 gennaio 1997: «Approvazione dell'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni ed alle Province autonome di Trento e Bolzano in materia di requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi minimi per l'esercizio delle attività sanitarie da parte delle strutture pubbliche e private»;

- la l.r. 11 luglio 1997, n. 31, «Norme per il riordino del Servizio Sanitario Regionale e sua integrazione con le attività dei servizi sociali» ed, in particolare, gli artt. 4 e 12 per quanto relativo all'accreditamento delle strutture pubbliche e private e l'art. 6 per quanto relativo alla competenza delle Amministrazioni provinciali in materia di autorizzazioni al funzionamento dei servizi, nonché le successive modificazioni;

- la l.r. 5 gennaio 2000, n. 1: «Riordino del sistema delle autonomie in Lombardia. Attuazione del d.lgs. 31 marzo 1998, n. 112»;

- la d.c.r. 13 marzo 2002, n. 462 di approvazione del «Piano Socio Sanitario Regionale 2002-2004»;

Richiamate le dd.g.r.:

- 14 dicembre 2001, n. 7435: «Attuazione dell'art. 12, commi 3 e 4 della l.r. 11 luglio 1997, n. 31: Requisiti per l'autorizzazione al funzionamento e per l'accreditamento delle Residenze Sanitarie Assistenziali per Anziani (RSA)»;

- 7 aprile 2003, n. 12618: «Definizione degli standard di personale per l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento delle Residenze Sanitarie Assistenziali per Anziani e prima revisione del sistema di remunerazione regionale (in attuazione della d.g.r. 14 dicembre 2001, n. 7435)»;

- 7 aprile 2003, n. 12622: «Assegnazioni per l'anno 2003 alle ASL e, per la parte di competenza, al Comune di Milano, dei finanziamenti per i servizi socio-sanitari integrati e per i servizi e gli interventi sociali. Modifiche di tariffe a carico del Fondo Sanitario Regionale»;

- 9 maggio 2003, n. 12904: «Disposizioni in merito alla remunerazione a carico del Fondo Sanitario Regionale delle prestazioni erogate dalle Residenze Sanitarie Assistenziali e dagli Ospizi»;

- 16 dicembre 2004, n. 19878: «Individuazione di percorsi di semplificazione in ordine ai processi di autorizzazione per le unità d'offerta socio-sanitarie»;

- 7 febbraio 2005, n. 20465: «Ulteriori determinazioni procedurali in ordine ai percorsi di semplificazione per le unità d'offerta socio sanitarie»;

- 14 dicembre 2005, n. 1375 «Determinazioni in ordine alla gestione del servizio socio sanitario regionale per l'esercizio 2006»;

Evidenziato che la d.g.r. n. 12618/03 prevedeva la liberalizzazione degli accreditamenti e l'accesso al contratto, per le RSA che avessero presentato domanda e che fossero state in possesso di autorizzazione al funzionamento entro i 15 gg. successivi alla pubblicazione della d.g.r. medesima sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, cioè entro il 29 aprile 2003;

Rilevato che:

- il 24 luglio 2003 il gestore della RSA «Fondazione Velini» di Tradate, che era già accreditata per 25 p.l., richiedeva l'ampliamento dell'accreditamento per ulteriori 15 p.l., in data quindi successiva al 29 aprile 2003 poiché il 29 aprile 2003 non possedeva ancora un'adeguata autorizzazione al funzionamento, pur avendola richiesta;

- la Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale comunicava, in data 11 settembre 2003, l'impossibilità di accogliere la richiesta, causa il ritardo nella sua presentazione;

- il gestore, in data 12 marzo 2004, presentava una richiesta di revisione di tale decisione ed una memoria nella quale veniva illustrato l'iter cronologico della realizzazione dei nuovi posti letto e della relativa richiesta di autorizzazione al funzionamento. Nella memoria si evidenziava altresì che alla data del 29 aprile 2003 il gestore aveva perfezionato tutti gli adempimenti per ottenere la nuova autorizzazione al funzionamento;

- il gestore ripresentava la richiesta di accreditamento il 26 marzo 2004 ed il 21 marzo 2005;

Preso atto:

- della comunicazione dell'ASL di Varese datata 16 giugno 2004, con la quale si confermava che il gestore della RSA, entro i termini stabiliti dalla d.g.r. n. 12618/03, aveva già concluso tutte le pratiche inerenti la richiesta di autorizzazione al funzionamento e si richiedeva quindi di rivedere la decisione tecnica assunta in fase istruttoria da parte dei competenti Uffici della Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale;

- delle due ulteriori comunicazioni dell'ASL di Varese, in risposta alla richiesta del 7 settembre 2005 fatta dalla Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale, la prima datata 12 dicembre 2005 e la seconda pervenuta via posta elettronica il 2 marzo 2006, che attestano i fatti seguenti:

- il 5 novembre 2002 il gestore presentava istanza di rinnovo dell'autorizzazione provvisoria al funzionamento per 42 posti letto sulla base di un piano programma (come previsto dalla d.g.r. n. 7435/01), istanza alla quale seguirono le verifiche dell'ASL e la richiesta dell'ASL medesima di ridurre 2 posti letto per consentire la realizzazione di spazi comuni,
- il 27 dicembre 2002 la richiesta di autorizzazione al funzionamento, formulata in modo corretto, perveniva alla ASL ed in data 19 dicembre 2002 perveniva alla Provincia di Varese (data protocollo Provincia di Varese),
- il 18 marzo 2003 l'ASL inoltrava al gestore richiesta di integrazione documentale,
- il 29 marzo 2003 il gestore presentava all'ASL riscontro

alla suddetta richiesta di integrazione documentale, ai fini del rilascio dell'autorizzazione al funzionamento relativa a 40 p.l. (data protocollo all'ASL 2 aprile 2003) ed una ulteriore documentazione in data 18 aprile 2003 (data protocollo ASL), quest'ultima anche alla Provincia di Varese in data 28 aprile 2003 (protocollo Provincia),

- il 25 giugno 2003 l'ASL esprimeva parere favorevole per l'autorizzazione con delibera del Direttore Generale n. 765,
- il 7 luglio 2003 la Provincia di Varese emetteva la prima autorizzazione provvisoria con piano programma per 40 p.l.;

Considerato che, nel caso concreto, la mancata partecipazione della Fondazione che gestisce la RSA, nei tempi previsti dalla d.g.r. n. 12618/03, alla liberalizzazione degli accreditamenti, non è dovuta ad una negligenza del gestore stesso ma è dipesa da un ritardo della sola Pubblica Amministrazione (ritardo nel procedimento di autorizzazione al funzionamento, nell'espressione del parere e quindi nell'adozione dell'atto finale, oltre i tempi previsti per il procedimento di autorizzazione al funzionamento dall'art. 50 della l.r. n. 1/86), e pertanto si possono ravvisare ragionevoli presupposti per l'adozione di un provvedimento che, eccezionalmente, consenta al soggetto gestore di ottenere l'accoglimento della propria istanza;

Rilevato che attualmente la Residenza Sanitaria Assistenziale in oggetto risulta in possesso dei seguenti requisiti indispensabili per l'accreditamento:

- nuova autorizzazione temporanea al funzionamento, ex d.g.r. n. 7435/01, rilasciata dall'Amministrazione provinciale di Varese con provvedimento n. 2009 in data 27 aprile 2004, per n. 40 posti letto,

- parere favorevole all'accreditamento espresso dalla competente ASL di Varese con atto n. 1279 dell'1 dicembre 2005, pervenuto alla Direzione Famiglia e Solidarietà Sociale in data 22 dicembre 2005,

- requisiti di accreditamento previsti dalle citate dd.g.r. n. 7435/01 e n. 12618/03, verificati dalla competente Commissione di Vigilanza dell'ASL di Varese;

Ritenuta l'opportunità, per le motivazioni sin qui espresse, di accogliere la richiesta di ampliamento dell'accreditamento per la struttura in oggetto sulla base di quanto previsto dalla d.g.r. n. 12618/03 e di precisare che l'effettiva remunerazione delle prestazioni a carico del Fondo Sanitario Regionale, decorrerà dalla data del contratto tra gestore ed ASL di ubicazione della struttura, che dovrà essere stipulato successivamente al presente atto;

Richiamata in proposito la normativa inerente le modalità di remunerazione delle prestazioni, introdotta con d.g.r. n. 12618/03 ed in particolare l'All. B «schema tipo di contratto» alla quale si rinvia integralmente;

Stabilito che entro 90 giorni dall'approvazione del presente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

Visto il d.p.g.r. n. 6923 del 9 maggio 2005, con il quale è stato conferito l'incarico di Assessore alla Famiglia e Solidarietà Sociale a Gian Carlo Abelli;

Vista la d.g.r. n. 2 del 18 maggio 2005 avente ad oggetto «Costituzione delle Direzioni Generali, incarichi e altre disposizioni organizzative - 1° provvedimento VIII Legislatura»;

Vista la d.g.r. n. 207 del 27 giugno 2005 avente ad oggetto «2° provvedimento organizzativo VIII Legislatura» relativa agli incarichi dirigenziali;

Vagliate e fatte proprie le predette valutazioni;

Ravvisata la necessità di disporre per la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e la comunicazione alla Commissione Consiliare competente, all'ente gestore interessato ed all'ASL territorialmente di competenza;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge,

Delibera

1. di ampliare, per le motivazioni espresse in premessa, l'accreditamento della Residenza Sanitaria Assistenziale «Fondazione Velini» con sede in Tradate (VA), gestita dalla omonima Fondazione, relativamente ad ulteriori n. 15 posti, con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto e sulla base delle verifiche compiute dalla competente ASL di Varese, conferman-

do altresì che, a seguito dell'ampliamento di cui trattasi, il numero complessivo dei posti letto accreditati risulta essere di 40;

2. di riconfermare che la struttura in oggetto è obbligatoriamente tenuta ad accettare il sistema di vigilanza e controllo previsto dalla normativa vigente ed è tenuta a rispettare tutti gli altri obblighi di cui alle dd.g.r. n. 7435/01 e n. 12618/03;

3. di stabilire che l'assegnazione dei finanziamenti sul Fondo Sanitario Regionale decorrerà dalla data del contratto tra il gestore e l'ASL di ubicazione, che dovrà essere stipulato successivamente al presente atto. Pertanto, a seguito di ciò, le rette a carico degli ospiti dovranno essere effettivamente applicate negli importi al netto della remunerazione regionale;

4. di stabilire che l'ASL di ubicazione della struttura dovrà provvedere a trasmettere alla Direzione Famiglia e Solidarietà Sociale, con tempestività, copia del contratto suddetto, stipulato sulla base dello schema tipo approvato con d.g.r. n. 12618/03 - All. B;

5. di disporre che, entro 90 giorni dall'approvazione del presente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

6. di disporre la comunicazione del presente atto alla Commissione Consiliare competente, all'ente gestore interessato, nonché all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente;

7. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

(BUR20060118)

D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2470

**Determinazioni in ordine alle quote massime di rimborsi tariffari per i servizi di trasporto sanitario che non rivestono carattere di emergenza urgenza resi direttamente a cittadini da parte di soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di trasporto sanitario**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Richiamate:

- la deliberazione n. 26329 del 21 marzo 1997, con la quale si è provveduto alla determinazione delle tariffe massime da praticarsi per i servizi di trasporto ammalati e feriti resi direttamente a cittadini da parte di Enti, Organizzazioni ed Associazioni di Volontariato;

- la deliberazione n. 8/1743 del 18 gennaio 2006, e in particolare la lettera r) del dispositivo che demanda alla Giunta regionale la determinazione delle tariffe massime per il trasporto sanitario che non rivestono carattere di urgenza emergenza reso direttamente a cittadini da parte dei Soggetti privati, autorizzati all'esercizio dell'attività di trasporto sanitario, ivi compresa la Croce Rossa Italiana;

Preso atto che in considerazione dell'incremento dei costi intervenuti negli anni 1998-2005 si rende necessario provvedere ad un aggiornamento forfetario delle quote di rimborso tariffario, per il servizio di trasporto sanitario, che non rivestono carattere di urgenza emergenza, resi direttamente a cittadini da parte dei Soggetti, autorizzati all'esercizio dell'attività di trasporto sanitario, ivi compresa la Croce Rossa Italiana, con un incremento pari al 20% di quelle attualmente in vigore;

Preso atto altresì che la tabella allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale dello stesso, ben rappresenta la valorizzazione delle quote di rimborso per le singole prestazioni previste;

Valutato che le indicazioni tariffarie sono da considerarsi il corrispettivo valoriale delle spese sostenute dai Soggetti per l'erogazione delle prestazioni;

Ritenuto opportuno stabilire che alla Azienda Sanitaria Locale, competente per territorio, nell'ambito delle proprie funzioni di vigilanza e controllo, spetta la verifica della corretta applicazione delle quote massime di rimborso tariffario e che all'accertamento del non rispetto delle medesime, la ASL proceda alla revoca dell'autorizzazione, dopo che siano state comminate, nell'anno solare, almeno tre diffide per violazione;

Ritenuto di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito web della Direzione Generale Sanità ai fini della diffusione dell'atto;

A voti unanimi resi nelle forme di legge;

Delibera

Per le motivazioni espresse in premessa che si intendono qui integralmente riportate:

1. di determinare le quote massime di rimborso tariffario, da riconoscersi ai Soggetti autorizzati all'esercizio dell'attività di trasporto sanitario, ivi compresa la Croce Rossa Italiana, per i servizi di trasporto sanitario, resi direttamente ai cittadini, che non rivestono carattere di urgenza emergenza;

2. di approvare la tabella delle quote massime di rimborso per le singole prestazioni previste allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale dello stesso;

3. di disporre che alle Aziende Sanitarie Locali spetta la verifica del rispetto delle quote massime dei rimborsi che in caso di inadempienza da parte dei Soggetti privati la Azienda Sanitaria Locale proceda alla revoca dell'autorizzazione dopo che siano state comminate, nell'anno solare, almeno tre diffide per violazione.

Delle diffide e dell'eventuale provvedimento di revoca dovrà esserne data comunicazione alla Direzione Generale Sanità, all'Autorità comunale competente per territorio e al responsabile dell'Area di Coordinamento per l'Emergenza Urgenza (ACEU) di competenza;

4. di disporre inoltre che:

- nel caso di Organizzazione di Volontariato i provvedimenti di cui al precedente punto 3 devono essere altresì comunicati, da parte della Azienda Sanitaria Locale, all'ente gestore del Registro del Volontariato presso cui l'Organizzazione è iscritta;

- nel caso di ONLUS i provvedimenti di cui al precedente punto 3 devono essere altresì comunicati, da parte dell'Azienda Sanitaria Locale, all'anagrafe unica istituita presso la Direzione Regionale delle Entrate del Ministero delle finanze;

- nel caso di Cooperative Sociali i provvedimenti di cui al precedente punto 3 devono essere altresì comunicati, da parte dell'Azienda Sanitaria Locale, alla Regione Lombardia Direzione Generale Industria, Piccola e Media Industria e Cooperazione;

- nel caso di Impresa i provvedimenti di cui al precedente punto 3 devono essere altresì comunicati, da parte dell'Azienda Sanitaria Locale, al Registro delle imprese;

5. di dare mandato ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali di trasmettere il presente provvedimento ai Soggetti che esercitano l'attività di trasporto sanitario nel territorio di rispettiva competenza;

6. di stabilire altresì che la tabella di cui al precedente punto 2, vidimata dalla Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente, dovrà essere esposta in modo visibile su ogni autoambulanza;

7. di disporre infine che i Legali Rappresentanti delle Strutture di ricovero e Cura pubblici e privati, accreditate e non, della Regione Lombardia diano ampia diffusione ai cittadini delle tariffe mediante l'affissione delle stesse in modo visibile;

8. di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito web della Direzione Generale Sanità.

Il segretario: Bonomo

ALLEGATO

**Rimborsi massimi da riconoscersi per i trasporti sanitari che non rivestono carattere d'urgenza e emergenza resi direttamente a cittadini da parte dei soggetti che esercitano l'attività di trasporto sanitario**

| <i>Trasporti in Comuni con popolazione superiore ai 150.000 abitanti</i>  |              |
|---|--------------|
| tariffa forfettaria urbana (per il Comune di Milano è compreso il trasporto all'Ospedale S. Raffaele)   | € 33,47      |
| tariffa forfettaria urbana da applicarsi per il trasporto di andata e ritorno dello stesso assistito compresa 1 ora di attesa   | € 52,06      |
| tariffa extraurbana per il percorso di andata e ritorno oltre a € 33,47 per il diritto di uscita  | € 0,74 al km |
| <i>Trasporti in Comuni con popolazione inferiore ai 150.000 abitanti</i>  |              |
| tariffa forfettaria da applicarsi per ogni intervento effettuato entro un percorso di 15 km   | € 33,47      |
| tariffa forfettaria da applicarsi per ogni chilometro percorso oltre i 15 km comprensivo di andata e ritorno da sommarsi alla tariffa di € 33,47 per il diritto di uscita | € 0,74 al km |

|   |                      |
|---|----------------------|
| tariffa forfettaria da applicarsi per il trasporto di andata e ritorno dello stesso assistito entro 15 km di percorrenza compresa 1 ora di attesa   | € 52,06              |
| <i>Trasporti per mezzo di centro mobile di rianimazione con presenza a bordo di medico specialista</i>  |                      |
| per ogni ora o frazione di ora indipendentemente dal chilometraggio ed escluso l'onorario medico  | € 89,24              |
| fermo macchina per ogni ora o frazione di ora eccedente la prima ora di attesa  | € 24,17              |
| <i>Varie</i>  |                      |
| trasporto contemporaneo di più pazienti € 11,16 per ogni paziente in aggiunta al primo e per <b>un massimo di 2 assistiti</b> (la tariffa complessiva viene ripartita in parti uguali tra i soggetti trasportati) | € 11,16 per paziente |
| fermo macchina per ogni ora o frazione di ora eccedente la 1 ora di attesa  | € 24,17              |

(BUR20060119)

(4,6.4)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2475****Criteria e modalità per gli interventi di concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche, anno 2006 (art. 11, comma 3, lett. a, e art. 4 della l.r. 2002, n. 30)**

## LA GIUNTA REGIONALE

Premesso che la Regione, in adempimento dei compiti istituzionalmente attribuiti, intende promuovere, incentivare ed accompagnare lo sviluppo del settore fieristico, riconoscendo allo stesso un ruolo importante per lo sviluppo dell'economia lombarda in quanto strumento determinante di marketing del territorio e del tessuto produttivo lombardo;

Visto l'art. 11 della legge regionale 10 dicembre 2002 n. 30 che dà facoltà alla Regione di concorrere finanziariamente allo sviluppo del settore sui mercati nazionali ed esteri, in coerenza con gli indirizzi strategici delineati dagli strumenti di programmazione regionale ed ai sensi e nel rispetto dei limiti posti dall'Unione Europea in tema di aiuti alle imprese;

Visto, in particolare, il comma 3, lettera a) del suddetto articolo che dà facoltà alla Giunta regionale di concedere contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche al fine di sostenere progetti ed iniziative di promozione fieristica in Italia ed all'estero di rilevante interesse per l'economia della Regione, sentita la competente commissione consiliare;

Vista la d.g.r. n. 1596 del 22 dicembre 2005 «Presa d'atto della comunicazione dell'Assessore Nicoli Cristiani avente per oggetto Piano Strategico per la competitività e sviluppo del sistema fieristico»;

Richiamato l'Obiettivo di Governo Regionale O1 2006 «Competitività e sviluppo integrato del Sistema Fieristico Lombardo» validato dal Co.dir. il 22 dicembre 2005;

Rilevato che, ai sensi del comma 4 del citato articolo 11 della legge regionale 10 dicembre 2002 n. 30, la Giunta regionale approva annualmente i criteri di priorità nonché le modalità per la realizzazione degli interventi ammissibili al contributo regionale di cui al comma 3 lettera a) del medesimo articolo;

Preso atto delle richieste emerse dal confronto diretto con le principali associazioni del settore nonché con gli organizzatori delle principali manifestazioni relative ai diversi settori merceologici;

Attesa l'opportunità di diversificare gli strumenti di intervento a favore del settore, e conseguentemente i criteri di selezione delle domande ed assegnazione dei contributi, in base ai seguenti obiettivi di qualificazione e competitività del sistema fieristico lombardo:

1. sostegno delle manifestazioni di livello locale e regionale che valorizzino i prodotti ed i marchi lombardi e che favoriscano la partecipazione delle piccole imprese lombarde, ai fini della competitività e valorizzazione del territorio e del tessuto produttivo regionale;

2. sostegno alla innovazione ed alla competitività delle manifestazioni fieristiche lombarde con qualifica nazionale ed internazionale;

3. sostegno delle manifestazioni di livello nazionale ed internazionale che mirino ad una promozione integrata del sistema fieristico, del territorio e dell'economia lombarda con iniziative di elevato livello qualitativo, come meglio specificati nell'Allegato

A) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto l'art. 23 del Regolamento Regionale 12 aprile 2003 n. 5, attuativo della legge regionale 10 dicembre 2002 n. 30;

Acquisito il parere espresso dalla competente Commissione Consiliare nella seduta del 13 aprile 2006;

Su proposta dell'Assessore al Commercio, Fiere e Mercati

A voti unanimi resi nelle forme di legge

Delibera

1. di approvare l'allegato A), che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, relativo alla proposta di criteri di priorità per la concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche al fine di sostenere progetti ed iniziative di promozione fieristica in Italia ed all'estero di rilevante interesse per l'economia della Regione, nonché le relative modalità per la realizzazione degli interventi;

2. di stabilire che alla emanazione dei bandi relativi alla concessione dei contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche si provvederà, nel limite delle risorse disponibili sul bilancio 2006, con successivo atto del Direttore Generale della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati;

3. di disporre che la presente deliberazione venga pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

— • —

ALLEGATO A)

**CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE  
DEGLI INTERVENTI PROMOZIONALI  
IN MATERIA FIERISTICA IN LOMBARDIA  
(l.r. n. 30/2002 art. 11, comma 3), lettera A)**

**Premessa**

La legge regionale n. 30/2002 «Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo» assegna un ruolo attivo alla Giunta Regionale nel sostegno alle manifestazioni fieristiche «di rilevante interesse per l'economia della Regione Lombardia» attraverso la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori.

È opportuno e necessario che gli interventi attuativi della norma richiamata si coordinino e si inquadrino nel più ampio contesto delle politiche regionali per lo sviluppo della competitività del sistema economico lombardo e più in particolare delle politiche settoriali, come sono state definite negli atti di programmazione dell'ottava legislatura, il PRS ed il DPEFR innanzitutto, e nel «Piano strategico per la competitività e lo sviluppo del sistema fieristico lombardo» approvato con deliberazione della Giunta regionale n. 1596 del 22 dicembre 2006.

Nel piano strategico si evidenzia come quello lombardo sia il sistema fieristico più importante del nostro paese e rappresenti uno dei principali strumenti di rivitalizzazione e sviluppo del tessuto produttivo e del territorio della nostra Regione. L'importanza di tale ruolo appare ancora maggiore con riferimento alla realtà delle piccole e medie imprese, che costituiscono la spina dorsale del sistema produttivo regionale e che trovano nelle manifestazioni fieristiche un fattore indispensabile per affrontare nuovi mercati e reggere l'accelerazione competitiva internazionale.

La Regione, che nel corso della passata legislatura ha proceduto sul piano normativo ad una significativa liberalizzazione del comparto, abbandonando molti dei precedenti strumenti di natura autorizzativa, ha inteso caratterizzare la propria azione di governance del settore soprattutto in termini di promozione, accompagnamento e sollecitazione dello sviluppo del sistema nel suo complesso, per incrementarne la capacità di esprimere al meglio le potenzialità delle proprie strutture ed eventi fieristici; coerentemente con i suddetti indirizzi, risulta prioritario operare per accrescere l'efficienza del sistema fieristico, favorendo l'innalzamento del livello di qualità dei servizi, l'innovazione e l'internazionalizzazione dei quartieri e delle manifestazioni attraverso interventi ispirati ai principi di *sussidiarietà*, che valorizzino in primo luogo l'iniziativa degli operatori del settore, sostenendola, senza innaturali sovrapposizioni o confusioni di ruolo.

La definizione di criteri prioritari per la destinazione dei contributi agli organizzatori delle fiere lombarde che qui si propone rappresenta il tentativo di tradurre le considerazioni fin qui espone nel concreto degli interventi attuativi per il settore.

Considerato il contesto di crescente complessità e competitivi-

tà con il quale devono confrontarsi le imprese, si ritiene necessario finalizzare gli interventi di sostegno ed incentivazione al sistema fieristico verso obiettivi di valorizzazione dei punti di *eccellenza*, che fungano da motore e paradigma di sviluppo per il settore nel suo complesso, premiandoli ovunque essi nascono, sostenendo le iniziative degli operatori che, grazie alla qualità, originalità ed innovazione delle proprie iniziative, sono in grado di introdurre modalità efficaci di organizzazione e gestione degli eventi fieristici, produrre benefici economici-sociali diffusi per il territorio, favorire l'internazionalità delle imprese, contrastare la concorrenza dei mercati dei Paesi emergenti, promuovere i prodotti ed il sistema produttivo delle imprese lombarde.

*Innovazione* tecnica e gestionale, qualificazione delle competenze delle organizzazioni e delle professionalità coinvolte, attivazione di circoli virtuosi tra prodotto fieristico, eventi culturali, turismo ed animazione, aggregazione attorno all'evento fieristico della molteplicità delle risorse del territorio sono altrettanti obiettivi che la politica regionale intende perseguire, anche attraverso lo strumento dell'incentivazione economica.

Sostegno e stimolo all'innovazione, alla qualificazione ed al raggiungimento di obiettivi di eccellenza delle iniziative fieristiche si devono accompagnare al riconoscimento ed alla valorizzazione della ricchezza rappresentata dalla ampia diffusione di manifestazioni fieristiche di interesse locale e regionale, in gran parte allestite al di fuori dei quartieri fieristici e di strutture dedicate. Il sistema delle *manifestazioni fieristiche locali*, ricco di storia, tradizione e legami forti con i territori della nostra regione, offre alle piccole imprese lombarde importantissime ed irrinunciabili occasioni per promuovere la propria attività ed i propri prodotti, consolidare ed ampliare il proprio mercato e rappresenta una evidente esemplificazione di quei «...fattori locali dello sviluppo ovvero della capacità di un sistema locale di esprimere al suo interno energie e sinergie per creare, mantenere e sviluppare condizioni efficienti per l'esercizio dell'attività di impresa...» la cui importanza è sottolineata negli atti di programmazione dell'attuale legislatura regionale (PRS VIII legislatura, vol. I, pag. 15).

I criteri di priorità più oltre esposti tengono conto delle molteplici esigenze di crescita del sistema fieristico lombardo nel suo insieme, sia stimolando e premiando la competitività, l'innovazione e l'internazionalizzazione particolarmente per quelle manifestazioni fieristiche che per caratteristiche, natura e dimensione competono direttamente sul mercato globale, sia valorizzando la capacità delle fiere a carattere locale e regionale di essere strumento di promozione innanzitutto delle piccole imprese e del prodotto lombardo di qualità.

Gli interventi di attuazione si concretizzeranno nella concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche previa partecipazione agli appositi bandi che verranno pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sui siti Internet della Direzione Commercio, Fiore e Mercati.

Gli strumenti di intervento a favore del settore che si intende rendere operativi per il 2006, e conseguentemente i criteri di selezione delle domande ed assegnazione dei contributi, sono orientati ai seguenti obiettivi di qualificazione e competitività del sistema fieristico lombardo:

1. sostegno delle manifestazioni di livello locale e regionale che valorizzino i prodotti ed i marchi lombardi e che favoriscano la partecipazione delle piccole imprese lombarde, ai fini della competitività e promozione del territorio e del tessuto produttivo regionale;

2. sostegno alla innovazione ed alla competitività delle manifestazioni fieristiche lombarde con qualifica nazionale ed internazionale;

3. sostegno delle manifestazioni di livello nazionale ed internazionale che mirino ad una promozione integrata del sistema fieristico, del territorio e dell'economia lombarda con iniziative di elevato livello qualitativo,

#### Tipologia degli interventi

Sono previste le due seguenti tipologie di intervento:

##### 1. Sostegno delle manifestazioni fieristiche di qualifica locale e regionale

Il tessuto produttivo lombardo è fortemente caratterizzato dalla presenza di piccole imprese (94% in termini assoluti, oltre il 70% in termini occupazionali) che necessitano dello strumento delle fiere locali come «vetrina» della propria produzione e come

occasione di confronti con un livello di mercato adeguato alla propria dimensione.

Ogni nuova manifestazione che sia espressione del locale tessuto economico-produttivo e che avvicini alle fiere nuovi espositori costituisce un'importante opportunità per dare riconoscibilità e valorizzare le eccellenze distrettuali e regionali.

Avvicinando nuovi espositori, tali manifestazioni hanno altresì un alto valore educativo perché abitano all'uso di strumenti di comunicazione e di marketing le piccole imprese, gli artigiani ed i piccoli produttori in genere; scoprendone l'utilità ed i vantaggi soprattutto in termini di nuovi contatti commerciali, i nuovi clienti impareranno a meglio presentare i propri prodotti e ad ottimizzare la propria organizzazione.

L'intervento prevede la concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche con qualifica locale e regionale, in misura variabile fino ad un massimo del 30% delle spese ammissibili e comunque non oltre € 20.000,00.

#### CRITERI DI PRIORITÀ:

- fiere di nuova istituzione;
- fiere con qualifica locale;
- presenza tra gli espositori di micro-imprese (come definite nella raccomandazione CE del 6 maggio 2003, con un massimo di 9 dipendenti e 2 milioni di euro di fatturato);
- presenza tra gli espositori di imprese con sede operativa in Lombardia;
- presenza fra gli espositori di imprese che producono o commercializzano prodotti lombardi: tipici, d.o.p., d.o.c., i.g.p. o marchi di qualità;
- fiere localizzate in comuni di montagna (individuati ai sensi della l.r. 10/98).

##### 2. Sostegno delle manifestazioni di livello nazionale ed internazionale

Sono state programmate due sottomisure di finanziamento, rivolte alle medesime categorie di operatori fieristici, indirizzate l'una al sostegno di competitività ed innovazione, l'altra all'internazionalizzazione degli eventi fieristici.

Entrambe le misure prevedono la concessione di contributi fino ad un massimo del 50% delle spese sostenute con un massimale di contributo di € 40.000,00.

###### 2.1 Contributi per il sostegno della competitività ed innovazione:

Il sistema fieristico lombardo è all'avanguardia sia come dotazione/qualità della strutture che come importanza/attrattività delle manifestazioni. La Regione intende continuare ad incrementare il proprio sostegno allo sviluppo dell'offerta fieristica lombarda operando sul fronte della qualità, che è il fattore critico di successo nel settore dei servizi alle imprese; si intende valorizzare non solo l'«impresa fiera» ma lo «strumento fiera» quale strategico strumento di marketing/comunicazione al servizio del sistema economico produttivo.

I contributi vengono orientati alle manifestazioni fieristiche di livello internazionale e nazionale che presentano particolari contenuti di originalità e innovatività, che propongono idee e prassi operative fondate sulla cultura del cambiamento e sulla capacità di fare sistema tra i soggetti - pubblici e privati.

Particolarmente valutati saranno l'innovazione di prodotto (tematiche innovative affrontate, accorpamento di manifestazioni) e di processo (proposizione di servizi qualificati agli utenti per una maggiore attrattività ed accessibilità), l'integrazione della manifestazione all'interno del sistema territoriale che la ospita (capacità di coinvolgimento del territorio per creare l'evento) e la sua promozione multimediale.

#### CRITERI DI PRIORITÀ:

##### a. Qualità dei servizi offerti:

- realizzazione di strumenti e modalità che agevolano e semplificano l'accesso degli utenti alla manifestazione fieristica (es. ticket on line, sistemi di accesso basati su telefonia mobile, convenzioni per la fruizione agevolata dei mezzi di trasporto ecc.).

##### b. Competitività ed Innovazione

- presenza di accordi e partenariati formalizzati con università ed istituti di ricerca pubblici e privati, finalizzati all'organizzazione della manifestazione e alla diffusione della conoscenza tramite workshop, seminari, convegni, ecc;

- manifestazioni fieristiche attinenti alle tematiche dell'innovazione quali ICT e TLC; istruzione; lavoro; qualità ambientale;
- nuova manifestazione fieristica;
- rispetto dei criteri di efficienza, efficacia ed economicità dell'iniziativa.

c. *Integrazione ed ottimizzazione degli appuntamenti espositivi*  
- aggregazione di più manifestazioni fieristiche a carattere internazionale e/o nazionale.

d. *Promozione integrata del sistema fieristico e del territorio lombardo*

- realizzazione e promozione sul territorio e/o all'interno della manifestazione fieristica di eventi culturali, sportivi, turistici, spettacoli ed iniziative capaci di valorizzare ed estendere sul territorio gli effetti della manifestazione fieristica stessa (es. convenzioni e agevolazioni per l'accesso ai servizi, manifestazioni collaterali, musei, ristoranti tipici ecc., per l'acquisto di prodotti tipici locali e per la fruizione di pacchetti di offerta turistica sul territorio lombardo ecc.);
- presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica e del sistema fieristico lombardo nel suo insieme capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di audience.

2.2 *Contributi per il sostegno dell'internazionalizzazione (attività di promozione all'estero ed incoming):*

In coerenza con le linee guida individuate dalla Direzione Centrale «Relazioni Esterne, internazionali e comunicazione», si ritiene importante orientare, ancorché in via non esclusiva, l'azione verso iniziative di stimolo delle relazioni di cooperazione tra gli operatori del sistema fieristico lombardo e i principali attori del sistema economico-produttivo di quei paesi emergenti, con forte crescita economica, che rappresentano un bacino ideale per la produzione lombarda.

Le aree ed i paesi prioritari individuati per il 2006 nel documento «Linee guida per le Attività Internazionali della VIII Legislatura» sono (*tra parentesi, i focus paese*):

- Europa (Russia);
- Mediterraneo (Marocco, Tunisia e Turchia);
- Asia (Cina, India);
- Americhe (USA, Brasile).

I criteri di assegnazione dei contributi rispondono alla finalità di dare attuazione alla più generale attività di programmazione regionale a supporto dei processi di internazionalizzazione del proprio sistema fieristico; pertanto, oltre che la coerenza territoriale, i parametri di valutazione dei progetti sia verso l'estero che di incoming, premiano i progetti promozionali di sistema o di filiera (al fine di creare quella «massa critica» capace di attrarre e competere internazionalmente) e le relazioni promozionali con più paesi.

#### CRITERI DI PRIORITÀ:

a. *Coerenza con le linee di indirizzo settoriali di Regione Lombardia (focus paese e aree prioritarie):*

- progetti di Promozione rivolti ai seguenti paesi: Russia, Marocco, Tunisia, Turchia, Cina, India, USA, Brasile;
- progetti di promozione rivolti alle seguenti aree prioritarie: Europa, Mediterraneo, Asia, Americhe.

b. *Progetti di promozione congiunti di sistema o filiera*

- relativi a più manifestazioni di settori merceologici differenti;
- relativi a più manifestazioni dello stesso settore;
- relativi a una sola manifestazione che prevedano anche iniziative ed eventi collaterali.

c. *Relazioni promozionali con l'estero*

- relative ad almeno 5 paesi esteri;
- relative a più paesi esteri (da 2 a 4);
- relative a più città di un solo paese.

d. *Qualifica della manifestazione*

- internazionale;
- nazionale.

e. *Rispetto dei criteri di efficienza, efficacia ed economicità dell'iniziativa*

f. *Presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica e del sistema fieristico lombardo nel suo insieme capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di diffusione.*

#### Risorse finanziarie

Gli stanziamenti determinati con la legge di bilancio costituiscono il limite finanziario alla realizzazione delle azioni previste dal presente documenti di indirizzi.

Le risorse a disposizione per le iniziative di sostegno sopra descritte sono quelle disponibili a valere sul capitolo 3.8.2.2.366.371, come quantificate nella proposta di Bilancio Previsionale per l'esercizio 2006 in € 800.000,00.

Le risorse complessive sono ripartite in pari misura tra le due tipologie di interventi («Sostegno delle manifestazioni fieristiche di qualifica locale e regionale» e «Sostegno delle manifestazioni di livello nazionale ed internazionale»).

Qualora se ne ravvisi la necessità, al fine di ottimizzare il livello di spesa, potranno essere effettuati scostamenti sulle modalità di ripartizione predette con decreto del competente dirigente della D.G. Commercio, Fiere e Mercati, fermo restando l'importo massimo di € 800.000,00.

(BUR20060120)

(5.3.4)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2484**

**Progetto di assegnazione di contributi per l'installazione di filtri antiparticolato su autobus diesel**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Premesso che:

- la Regione Lombardia, in attuazione dell'art. 4, comma 1, lettera a), del d.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 e, successivamente, degli artt. 8 e 9 del d.lgs. 4 agosto 1999, n. 351, che recepisce la direttiva 96/62/CE in materia di valutazione e di gestione della qualità dell'aria ambiente, sulla base di quanto emerso dalle attività di studio e di ricerca svolte nel corso della cosiddetta «fase conoscitiva» del Piano Regionale per la Qualità dell'Aria (PRQA), avviata con d.g.r. 20 marzo 1998, n. 35196, ha individuato e definito azioni e misure atte al progressivo contenimento delle emissioni inquinanti entro i valori limite indicati dal d.m. 2 aprile 2002, n. 60, di recepimento delle direttive 1999/30/CE e 2000/69/CE;

- il Piano Regionale di Sviluppo (PRS) della VIII Legislatura, all'Area 6 «Ambiente, Territorio e Infrastrutture», evidenzia tra le priorità l'aggiornamento del citato PRQA e, in particolare, l'individuazione di azioni volte a conseguire la riduzione delle emissioni inquinanti provenienti da traffico veicolare ai fini del contenimento, tra l'altro, dei livelli di particolato fine (PM10) in atmosfera entro i limiti fissati dalla normativa comunitaria e nazionale;

- le «Misure Strutturali per la Qualità dell'Aria in Regione Lombardia», di cui alla d.g.r. 4 agosto 2005, n. 90580, in conformità alla programmazione regionale sopra richiamata, individuano, in quanto orientati ad agire in forma integrata sulle diverse sorgenti dell'inquinamento atmosferico nel breve, medio e lungo termine, le azioni e gli interventi per il contenimento dell'inquinamento anche da traffico, prevedendo a tal fine l'adozione di un Programma differenziato di limitazione alla circolazione dei mezzi più inquinanti;

- il suddetto Programma differenziato è stato oggetto della comunicazione di cui alla d.g.r. 22 dicembre 2005, n. 1591 «Interventi regionali per l'attuazione delle Politiche per la Qualità dell'Aria», con la quale il Presidente Formigoni, di concerto con gli Assessori Zambetti e Bernardo, ha inteso annunciare le limitazioni alla circolazione dei mezzi più inquinanti, tra cui il divieto permanente di circolazione sul territorio lombardo degli autobus «pre Euro» già a partire dal gennaio 2007, se non dotati di filtro antiparticolato;

Considerato che:

- i filtri antiparticolato attualmente in commercio possono intercettare fino al 90-95% delle polveri primarie, contribuendo quindi in maniera significativa alla riduzione delle emissioni da traffico;

- sul territorio lombardo sono attualmente in circolazione circa 4.600 autobus «pre Euro», di cui circa 1.700 di linea adibiti a servizio pubblico;

Viste le circolari del Ministero delle Infrastrutture e dei Tra-

sporti n. 2380MOT2/B del 12 ottobre 2004 e n. 331\_MOT2/C del 14 febbraio 2006, con le quali è definito l'iter procedurale per ottenere l'omologazione dei filtri antiparticolato installati su autobus e la conseguente autorizzazione a circolare;

Rilevata l'opportunità, nelle more dell'adozione del provvedimento che definirà l'effettiva entrata in vigore delle suddette limitazioni, di promuovere forme di incentivazione per la diffusione di filtri antiparticolato, in particolare per gli autobus;

Visto il progetto predisposto dalla competente Direzione Generale finalizzato all'assegnazione di contributi per l'installazione di filtri antiparticolato su autobus diesel, col quale sono definiti i potenziali beneficiari e gli interventi ammissibili, nonché le risorse finanziarie, individuate in € 4.000.000, a valere sul Bilancio 2006;

Ritenuto di approvare tale progetto, demandando al Direttore Generale della Qualità dell'Ambiente l'adozione del provvedimento di approvazione di uno specifico bando, con il quale siano definite nel dettaglio le procedure di accesso al contributo regionale e le modalità di erogazione del contributo stesso, in conformità con quanto riportato nel medesimo progetto;

Dato atto che l'attività istruttoria conseguente al suddetto bando potrà essere affidata ad una società interamente controllata da Regione Lombardia, qualificabile pertanto come soggetto operativo dell'Ente Regione, col relativo trasferimento delle risorse finanziarie necessarie per la liquidazione dei contributi ai soggetti aventi diritto;

Considerato che quanto disposto con la presente deliberazione concorre al raggiungimento dell'obiettivo operativo 6.4.3.1 «Programmazione e attuazione di misure d'intervento per la qualità dell'aria e per la riduzione delle emissioni climateranti», individuato nell'Asse 6.4.3 «Qualità dell'Aria» del DPEFR;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

Delibera

Richiamate le premesse, che qui si intendono integralmente recepite e approvate:

1. di approvare il Progetto di assegnazione di contributi per l'installazione di filtri antiparticolato su autobus diesel, allegato e parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

2. di dare atto che il Direttore Generale della Qualità dell'Ambiente provvederà all'adozione del provvedimento di approvazione di uno specifico bando, con il quale siano definite nel dettaglio le procedure di accesso al contributo regionale e le modalità di erogazione del contributo stesso, in conformità con quanto riportato nel medesimo progetto;

3. di dare atto che gli oneri finanziari previsti a carico della Regione Lombardia per l'attuazione del suddetto bando ammontano a € 4.000.000 e trovano imputazione al cap. 6848 dell'UPB 6.4.3.3.162, ai sensi dell'art. 3 della l.r. 8 febbraio 2005, n. 6;

4. di procedere alla notifica alla Commissione Europea della presente deliberazione e degli atti integrativi, se richiesto dalla vigente normativa in materia di Aiuti di Stato;

5. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

ALLEGATO

### **Progetto di assegnazione di contributi per l'installazione di filtri antiparticolato su autobus diesel**

#### **Finalità**

In attuazione delle «Misure Strutturali per la Qualità dell'Aria 2005-2010», al fine di contrastare l'inquinamento atmosferico tramite la riduzione delle emissioni di particolato provenienti da motori diesel, la Regione Lombardia concede contributi per l'installazione di sistemi di trattamento dei gas di scarico (di seguito filtri antiparticolato) di autobus alimentati a gasolio.

#### **Risorse stanziare**

Sono destinate all'iniziativa risorse finanziarie per € 4.000.000 a valere sul bilancio 2006, che trovano imputazione al cap. 6848 dell'UPB 6.4.3.3.162, ai sensi dell'art. 3 della l.r. 8 febbraio 2005, n. 6.

#### **Chi può presentare la domanda**

I soggetti ammessi a contributo potranno essere selezionati tra le seguenti categorie:

- enti pubblici con sede principale e/o secondaria in Regione Lombardia;

- imprese individuali o societarie aventi propria sede legale ovvero almeno una delle sedi, principale o secondaria, o unità locale in Regione Lombardia, come da certificato della CCIAA.

L'accesso al contributo è limitato ai soli soggetti che alla data di pubblicazione del bando sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia abbiano in proprietà o in locazione veicoli di categoria M2 e M3, classificati «Autobus per trasporto di persone», ai sensi dell'art. 54, comma 1, punto b) del d.lgs. 285/92 e successive modificazioni (Nuovo codice della strada), immatricolati in Lombardia.

#### **Interventi ammissibili**

Il contributo viene concesso solo ed esclusivamente per l'acquisto di filtri antiparticolato da installarsi su autobus, con atto di acquisto successivo alla data di pubblicazione del bando sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia. Le tipologie di filtro ammesse a contributo devono aver dimostrato un abbattimento delle emissioni di particolato sui motori diesel per autobus di almeno il 90% rispetto alle emissioni del medesimo mezzo sprovvisto di filtro.

I dispositivi dovranno essere testati presso idonei laboratori certificati, secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria e disposizioni in materia di emissioni da autoveicoli.

(BUR20060121)

(5.3.1)

**D.g.r. 11 maggio 2006 - n. 8/2512**

**Approvazione delle linee guida per la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali**

#### **LA GIUNTA REGIONALE**

Viste la convenzione sulla diversità biologica, sottoscritta a Rio de Janeiro il 5 giugno 1992 e ratificata con la legge 14 febbraio 1994, n. 124 e la convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, adottata a New York il 9 maggio 1992 ed il protocollo di Kyoto del dicembre 1997, entrato in vigore il 16 febbraio 2005;

Visti:

- il VI programma di azione per l'ambiente della Comunità europea 2001-2010 (decisione n. 1600/2002/CE);

- la direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992 «Natura 2000» recepita in Italia dal d.P.R. dell'8 settembre 1997, n. 357 successivamente modificato ed integrato dal d.P.R. del 12 marzo 2003, n. 120;

- la direttiva 2000/60/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque;

- il regolamento (CE) n. 1782/2003 del 29 settembre 2003 che stabilisce norme comuni relative al regime di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune (PAC), recepito in Italia con il decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 5 agosto 2004;

- il regolamento (CE) del Consiglio n. 1698/2005 sullo sviluppo rurale finanziato dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) del 14 luglio 2004;

- la Convenzione Europea del Paesaggio, recepita con legge nazionale n. 14 del 9 gennaio 2006, ad oggetto «Ratifica ed esecuzione della Convenzione europea sul paesaggio, fatta a Firenze il 20 ottobre 2000»;

- il d.lgs. del 18 maggio 2001, n. 227 recante principi di orientamento e modernizzazione del settore forestale;

- il d.lgs. del 18 maggio 2001, n. 228 relativo all'orientamento e modernizzazione del settore agricolo a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001 n. 57;

Viste:

- la legge regionale n. 7 del 7 febbraio 2000 «Norme per gli interventi regionali in agricoltura» e la legge regionale n. 12 dell'11 marzo 2005 «Legge per il governo del territorio»;

- la legge regionale 4 luglio 1998, n. 11 «Riordino delle competenze regionali e conferimento di funzioni in materia di agricoltura»;

Visti il Programma Regionale di Sviluppo – PRS – ed il Documento di Programmazione Economica e Finanziaria Regionale – DPEFR – 2006/2008, laddove in particolare per l'Area 3 Competitività, al punto 3.7.3 relativamente alla sostenibilità delle produzioni forestali, è prevista la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi;



Considerato che nell'ambito degli Obiettivi di Governo 2006 per la D.G. Agricoltura, è prevista l'approvazione in Giunta del programma per la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali nell'OGR 3.7.3.1.P07;

Vista la d.g.r. n. 8/1595 del 22 dicembre 2005 avente ad oggetto «Linee di indirizzo generali per la redazione del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013», da cui risulta che la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali è coerente con le linee strategiche comunitarie e regionali;

Vista la legge regionale n. 27 del 28 ottobre 2004 «Tutela e valorizzazione delle superfici, del paesaggio e dell'economia forestale» che all'art. 16 prevede il finanziamento della Regione per la realizzazione di nuove grandi foreste e di nuovi sistemi forestali da effettuarsi preferibilmente in comprensori privi o scarsi di vegetazione forestale ed, in particolare, al comma 3 fa riferimento a «... la realizzazione, entro 5 anni dall'approvazione della presente legge, di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali...»;

Vista la d.g.r. 19 novembre 2004, n. 7/19418, con la quale, al fine di attuare gli obiettivi contenuti nella sopraccitata l.r. 27/04, si approvano i criteri regionali per la concessione dei contributi finalizzati al regime di aiuto denominato «Le grandi foreste e i sistemi forestali di pianura e di fondovalle» ai sensi dell'art. 25 della legge regionale 7 febbraio 2000, n. 7;

Preso atto che, con decisione C (2005) 1377 del 27 aprile 2005, agli atti degli uffici della Unità Organizzativa Sviluppo e tutela del territorio rurale e montano, la Commissione UE ha comunicato di non sollevare obiezioni in merito all'aiuto n. N 65/2005 adottato con il provvedimento sopraccitato in quanto compatibile con il mercato comune ai sensi della deroga di cui all'art. 87, paragrafo 3, lett. c) del Trattato UE;

Considerato opportuno sviluppare un'iniziativa finalizzata a migliorare la qualità della vita nella Regione attraverso la trasformazione di vaste aree del territorio in un nuovo sistema di infrastrutturazione agroforestale multifunzionale, a valenza ambientale, paesistica, produttiva, ecosistemica, energetica, culturale occupazionale e di fruibilità collettiva, che si integri con l'attuale assetto agro-forestale regionale garantendone la rigenerazione nel tempo;

Ritenuto a tal fine necessario elaborare delle linee guida prodeutiche per la stesura di un programma attuativo per il periodo 2006-2009 e di un programma stralcio per i primi progetti pilota da realizzare entro il 2006;

Preso atto che con decreto dirigenziale n. 18323 del 6 dicembre 2005 è stato affidato ad IREALP l'incarico per il supporto alla D.G. Agricoltura per la stesura delle linee guida e la redazione del Piano Regionale dell'iniziativa denominata «10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali in Lombardia» da redigere in collaborazione con un gruppo di lavoro tecnico-scientifico-istituzionale di supporto a cui partecipano fra l'altro le DD.GG. Presidenza, Casa e Opere Pubbliche, Qualità dell'Ambiente, Reti di Pubblica Utilità, Territorio e Urbanistica, Infrastrutture e Mobilità, ERSAF, IRER, Unione delle Province Lombarde, Fondazione Lombardia Ambiente, Agenzia di sviluppo Milano Metropoli, Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Pavia;

Preso altresì atto che con il supporto del gruppo di lavoro coordinato da IREALP e opportunamente integrato con i rappresentanti delle Direzioni Generali partecipanti all'O.G.R. è stato elaborato e condiviso in data 28 marzo 2006 il documento «Linee guida per la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali», allegato al presente atto quale sua parte integrante e sostanziale;

Preso atto che al fine di individuare una serie di prime proposte d'intervento:

- in data 10 ottobre e 9 novembre 2005 si sono avuti degli incontri con le Province;

- dall'esito delle prime segnalazioni pervenute principalmente dalle Province di Bergamo, Brescia, Cremona, Como, Lodi, Mantova, Milano e Pavia, da alcune Comunità Montane e dai Parchi agli atti degli uffici della Unità Organizzativa Sviluppo e tutela del territorio rurale e montano, risultano disponibili aree strategiche che interessano una superficie di oltre 3.000 ettari;

Considerato che in armonia con l'iniziativa in oggetto, il «Progetto di interventi forestali funzionali all'assorbimento del carbonio nel bacino del fiume Po» redatto dalle Regioni Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Veneto e coordinato dall'Autorità

di Bacino, presentato con nota n. 5287 del 21 luglio 2004, al Ministero dell'Ambiente, prevede, fra l'altro, per le fasce fluviali della Regione Lombardia la realizzazione di 3.000 ettari di rimboscamento multifunzionale;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

Delibera

Recepisce le motivazioni di cui alle premesse:

1) di approvare le «Linee guida per la realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali» di cui alla legge regionale 27/2004, art. 16 così come descritto nell'allegato A parte integrante della presente deliberazione;

2) di determinare che le indicazioni contenute nel sopraccitato documento dovranno essere rispettate nella definizione del programma attuativo per il periodo 2006-2009 e il programma stralcio per i primi progetti pilota;

3) di stabilire che la presente delibera verrà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Bonomo

ALLEGATO A

## LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI 10.000 ETTARI DI NUOVI BOSCHI E SISTEMI VERDI MULTIFUNZIONALI

### 1. Premessa

L'iniziativa denominata: «Realizzazione di 10.000 ettari di nuovi boschi e sistemi verdi multifunzionali», si svilupperà per fasi successive di cui le presenti linee guida costituiscono la fase propedeutica; seguiranno un programma attuativo per il periodo 2006-2009 e un programma stralcio per i primi progetti pilota da realizzare entro il 2006.

Partendo dalla consolidata condivisione delle valenze culturali, paesistiche ed ecosistemiche del progetto, le linee guida riconoscono come centrale il ruolo multifunzionale che le imprese agricole forestali svolgono nei diversi sistemi territoriali.

Individuando le imprese come attori principali dei processi di trasformazione in modelli di relazione che fanno riferimento ai principi cardine di condivisione, coesione e continuità, la Regione intende sviluppare un forte coinvolgimento degli attori pubblici e privati che possono essere promotori, attuatori, gestori delle iniziative.

### 2. Finalità

Migliorare la qualità della vita nella Regione riqualificando i sistemi paesistico-ambientali attraverso la trasformazione, con impegni pluridecennali, di vaste aree del territorio regionale in un nuovo sistema di infrastrutturazione agroforestale multifunzionale, con valenze ambientali, paesistiche, produttive, ecosistemiche, fruibilità collettiva, energetiche, culturali e occupazionali, da realizzarsi tramite azioni di governance dei processi decisionali, a partire dai sistemi territoriali locali, in una prospettiva di sviluppo durevole.

Obiettivo finale della strategia regionale è la realizzazione di un sistema che si integri con l'attuale assetto agro-forestale regionale garantendone la rigenerazione nel tempo, attuabile attraverso la progettazione, l'attuazione, la gestione, la manutenzione di una pluralità di interventi diversificati, quali ad esempio: boschi planiziali, zone umide, grandi foreste, fasce tampone, siepi e filari, fasce verdi, aree di fitodepurazione, «vasche» di laminazione, fasce boscate ripariali, forestazione urbana, coltivazioni arboree a turno lungo, aree arbustive naturaliformi, infrastrutture leggere per la fruizione.

### 3. Benefici attesi

I principali benefici attesi dall'iniziativa possono essere così sintetizzati: riconoscimento del ruolo sociale degli operatori agricolo-forestali con diversificazione e integrazione del reddito per le imprese; riqualificazione e recupero dei paesaggi culturali; creazione di serbatoi agro-forestali per lo stoccaggio del carbonio e maturazione di crediti di carbonio per gli obiettivi fissati dal Protocollo di Kyoto; contenimento vegetazionale degli inquinanti aero-dispersi; riduzione dell'erosione del terreno; sviluppo della filiera legno-energia; crescita della consapevolezza delle molteplici valenze dei sistemi agro-forestali (energetica, ambientale, fitodepurativa, di miglioramento delle acque superficiali e sotterranee e della qualità dell'aria, fruitiva, paesaggistica e occupazionale); incremento delle potenzialità naturalistiche e della biodiversità della pianura lombarda.

#### 4. Principi fondanti

La Regione intende incentivare la capacità dei sistemi territoriali locali di produrre progettualità congrue alla realizzazione dell'iniziativa nella molteplicità delle sue valenze dando un pieno sostegno allo sviluppo locale.

I progetti si devono ispirare ai seguenti principi:

##### Condivisione

I progetti locali, da un lato, devono fare riferimento ad uno scenario regionale di valenza strategica, dall'altro, devono essere espressione forte dell'identità locale. Inoltre, tali progetti devono essere frutto di processi di condivisione dello sviluppo socio-economico del sistema territoriale locale e attivare le sinergie del partenariato pubblico-privato.

##### Coesione

I progetti locali devono mirare ad una cooperazione tra sistemi diversificati per l'integrazione tra territori con risorse differenziate e soggetti con potenzialità diverse. Inoltre, devono migliorare il sistema di relazioni nel contesto territoriale lombardo con particolare riferimento all'interdipendenza tra sistemi urbani e rurali mettendo in moto una molteplicità di risorse umane ed economiche.

##### Continuità

I progetti locali devono rafforzare la qualità dei sistemi territoriali regionali garantendo la continuità nel tempo e nello spazio dei processi di riqualificazione innescati, contribuendo anche all'implementazione del Protocollo di Kyoto e all'attuazione dei principi sanciti nella Carta di Lisbona.

#### 5. Cronoprogramma

Presentazione entro il 2006 di:

a) un programma attuativo per il periodo 2006-2009, condiviso dagli enti pubblici e dalle parti sociali interessate, facente riferimento ad un documento strategico interdirezionale in cui sono esplicitati: uno scenario strategico con la localizzazione degli ambiti territoriali prioritari per gli interventi in coerenza con la pianificazione territoriale e infrastrutturale; le varie tipologie di realizzazioni classificabili come sistemi verdi di valenza infrastrutturale ai sensi dell'art. 16 della l.r. 27/2004; i meccanismi di finanziamento continuativi e la strategia di integrazione a sistema di risorse finanziarie attivabili da una molteplicità di fonti; le modalità di attuazione del programma comprensive delle attività di accompagnamento esperto; le modalità di monitoraggio del processo attuativo; le Direzioni Generali regionali, le istituzioni e gli enti coinvolti; le iniziative di formazione, comunicazione e divulgazione;

b) un programma stralcio immediatamente attuativo per la realizzazione di progetti pilota su 1.000 ettari.

#### 6. Priorità d'intervento strategiche

Con riferimento all'articolo 16 della legge regionale 27/2004 la Regione promuove preferibilmente le proposte inerenti «comprensori privi o scarsi di vegetazione forestale», con priorità per le aree strategiche individuate nello scenario regionale di riferimento e comunque in ambiti planiziali, di fondovalle, periurbani, periferiali.

Lo scenario tiene conto della pianificazione di bacino e di tutela delle acque, della pianificazione regionale, provinciale e locale, dei piani delle aree protette e della pianificazione forestale.

Sono da privilegiare pertanto:

- gli interventi che coinvolgono direttamente le imprese agricole e forestali nella realizzazione e nella gestione in un'ottica di riqualificazione diffusa;
- «progetti concordati» previsti nelle linee di indirizzo per il PSR 2007-2013;
- infrastrutture agroforestali, che si integrano reciprocamente in una logica di sistema con i progetti di reti ecologiche e di incremento della biodiversità;
- interventi che presentano una dimensione lineare/areale tale da incidere in modo sostanziale sulla presenza arborea e arbustiva nell'ambito territoriale di riferimento;
- interventi che ampliano infrastrutture agroforestali realizzate o in corso di realizzazione;
- integrazione a interventi di mitigazione e compensazione ambientale dei grandi progetti (infrastrutture, centri commerciali, insediamenti industriali, residenziali, ecc) realizzati secondo le presenti linee guida.

#### 7. Modalità di attuazione

• La Giunta regionale approva il Programma attuativo per il 2006-2009 e il programma stralcio predisposti dalla Direzione Generale Agricoltura;

• Enti regionali del sistema allargato quali IREALP, IREF, ERSAF, IRER, Istituti di Ricerca e Università provvedono alle azioni di comunicazione, accompagnamento, formazione, assistenza tecnica, l'alta sorveglianza, individuazione dei benefici diretti ed indiretti dell'attuazione, monitoraggio e ricerca;

• il reperimento delle aree cantierabili avviene su aree pubbliche, demaniali o private privilegiando la libera adesione dei proprietari, ovvero senza ricorrere ad esproprio, per un arco temporale di almeno 30 anni;

• è promossa la creazione di un Fondo di Finanziamento quale serbatoio di risorse provenienti da fonti diversificate messe a sistema;

• sono privilegiati gli strumenti di Programmazione negoziata e l'utilizzo di patti sociali con gli operatori del settore agricolo e forestale finalizzati alla valorizzazione del ruolo multifunzionale che le imprese svolgono nei diversi sistemi territoriali locali per il raggiungimento degli obiettivi individuati.

#### 8. Impegno finanziario

Sulla base delle esperienze realizzate si presume un costo medio di 20.000 euro all'ettaro con una spesa complessiva di circa 200 milioni di euro in cinque anni. Appare evidente come il programma in oggetto di infrastrutturazione agroforestale comporti la necessità di ricorrere ad una molteplicità di fonti di finanziamento e l'attivazione di economie che garantiscano la sostenibilità economica nel tempo, secondo una guida coerente di gestione delle risorse, in grado di porre il referente pubblico quale soggetto promotore della capacità imprenditoriale ed economica del privato (cofinanziamento, partecipazione di sponsor).

#### 9. Strategia di finanziamento

Le principali fonti di finanziamento alle quali è possibile attingere e più in generale le risorse, anche private, che possono essere coinvolte nel processo, sono:

a) Per progetti complessi di riqualificazione del territorio i finanziamenti comunitari dei Fondi Strutturali 2007-2013 senza ridurre l'efficacia delle misure previste in campo agricolo, Programmi Interreg, bandi dell'Agenzia Europea per l'Ambiente (EEA). Inoltre, la prevista redazione per il 2006 di un «Piano d'azione europeo per la gestione forestale sostenibile» apre la prospettiva di nuovi finanziamenti strettamente dedicati al settore forestale in un'ottica perfettamente rispondente agli obiettivi che la strategia regionale intende perseguire.

b) A livello nazionale, fondi del Ministero dell'Ambiente in applicazione del Protocollo di Kyoto per forestazione e per l'aspetto legato agli scambi delle quote sul mercato previsti dalla direttiva «Emission Trading».

c) A livello regionale una fonte importante è il Fondo Rotativo per le Infrastrutture che finanzia sette misure infrastrutturali nell'ambito del Documento Unico di Programmazione dell'Obiettivo 2 della Regione Lombardia, oltre ai finanziamenti della l.r. 28 ottobre 1996, n. 31 «Norme concernenti la disciplina del fondo per la realizzazione di progetti infrastrutturali di rilevanza regionale. Sostituzione dell'art. 5 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34».

d) La logica di funzionamento del Fondo Infrastrutture potrebbe essere accolta per la creazione di uno specifico Fondo di Rotazione inteso a finanziare i progetti inerenti l'iniziativa 10.000 ettari. Il Fondo non deve necessariamente avere una copertura preconstituita, piuttosto dovrebbe fungere da serbatoio e raccogliitore di finanziamenti provenienti da fonti diversificate messe a sistema.

e) Un'ulteriore occasione importante di valorizzazione può essere rappresentata dalle residue trasformazioni edilizie previste nelle aree di bordo, oppure, più in generale, dagli interventi di trasformazione previsti dagli strumenti urbanistici. Si tratta di consolidare il principio della compensazione, per il quale ad ogni nuova occupazione di suolo, sia essa funzionale alla realizzazione di nuove volumetrie o di nuove infrastrutture, deve corrispondere un intervento parallelo di qualificazione ambientale del territorio che sia correlato, per entità ed estensione, ai nuovi edifici o alle nuove infrastrutture realizzate.

f) L'introduzione nella strumentazione urbanistica comunale di meccanismi incentivanti, volti a premiare gli interventi edilizi che realizzano miglioramenti della qualità del territorio trasformato.

g) Forme di sponsorizzazione per quegli interventi la cui rilevanza o posizione strategica permette un maggiore impatto comunicazionale e un ritorno di immagine sufficiente a giustificare l'interesse dello «sponsor». Finanziare interventi di agro-forestazione, per lo sponsor potrebbe configurarsi come un nuovo modo di essere «socialmente responsabile» creando un dialogo con la società civile e con la pubblica amministrazione e dando una forte valenza di «marketing dell'immagine aziendale».

h) Disponibilità dei cittadini di finanziare direttamente l'intervento pubblico di qualificazione delle aree verdi.

## 10. Soggetti coinvolti

Il Programma incentiva l'integrazione e condivisione delle politiche nel rispetto dei principi di sussidiarietà orizzontale e verticale, sviluppando un forte coinvolgimento degli attori pubblici e privati che, tutti, possono essere promotori, attuatori, gestori delle iniziative.

(BUR20060122)

(3.3.0)

**D.g.r. 17 maggio 2006 - n. 8/2547**

**Determinazioni in merito alle Commissioni d'esame per le prove di accertamento finale dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale e contestuale revoca della d.g.r. n. 7/21290/2005**

### LA GIUNTA REGIONALE

Visti:

– il Protocollo d'intesa tra Regione Lombardia, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (MPLS) sottoscritto il 3 giugno 2002;

– l'Accordo quadro sancito in Conferenza Unificata il 19 giugno 2003;

– il Protocollo d'intesa tra Regione Lombardia, Ministero dell'Istruzione, Università e della Ricerca (MIUR) e Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (MLPS) sottoscritto il 23 settembre 2003, attuativo del sopra citato Accordo del 19 giugno 2003;

– gli Accordi territoriali tra Regione Lombardia e l'Ufficio Scolastico Regionale della Lombardia sottoscritti rispettivamente il 10 dicembre 2003, il 27 aprile 2005 e il 22 marzo 2006;

Evidenziato che i suddetti atti consentono l'attuazione in Regione Lombardia della sperimentazione di nuovi modelli nel sistema di Istruzione e Formazione professionale a partire dall'anno formativo 2002/2003;

Visti:

– il d.d.g. n. 11244 del 16 giugno 2002 e la d.g.r. n. 12008 del 7 febbraio 2003 con i quali vengono definite le linee di indirizzo dell'offerta formativa in Regione Lombardia, anche in attuazione del citato Protocollo d'Intesa del 3 giugno 2002;

– le dd.g.r.:

• n. 12008 del 7 febbraio 2003 «Linee di indirizzo per l'offerta formativa – a.f. 2003/2004»;

• n. 12838 del 28 febbraio 2003 «Linee guida Obbligo Formativo – a.f. 2003/2004»;

• n. 13084 del 23 maggio 2003 «Integrazione alle Linee di indirizzo e direttive per l'offerta formativa – Percorsi di qualifica in Obbligo Formativo per l'anno formativo 2003/2004»;

• n. 16005 del 16 gennaio 2004, «Definizione delle direttive dell'Area 2 del Piano triennale dell'offerta formativa: Diritto-Dovere di Istruzione e Formazione per 12 anni» per l'anno formativo 2004-2005;

• n. 17608 del 21 maggio 2004, con la quale vengono approvati le «Linee di indirizzo e direttive per l'offerta di Formazione Professionale della Regione Lombardia» per l'anno formativo 2004/2005 e del documento «Integrazione percorsi triennali sperimentali – Area 2 – a.f. 2004/2005»;

• n. 403 del 26 luglio 2005 «Linee di indirizzo per l'offerta formativa – a.f. 2005/2006»;

• n. 1867 dell'8 febbraio 2006, con la quale viene approvata la programmazione dell'offerta formativa dei percorsi di qualifica per l'assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione professionale – a.f. 2006/2007;

• n. 21290 del 18 aprile 2005 di approvazione delle «Prove di accertamento finale – Indicazioni relative alle commissioni d'esame dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale»;

– il d.d.g. n. 11740 del 9 luglio 2004 di approvazione del dispositivo «Completamento Offerta Formativa Area 2 – Direttiva Diritto-Dovere di Istruzione e Formazione (DDIF)» che, tra l'altro, prevede l'individuazione delle undici Province lombarde quali Organismi Intermediari per l'attuazione dell'offerta formativa in Regione Lombardia;

– il d.d.g. n. 8474 del 3 giugno 2005 con il quale si approva «L'elenco dei candidati alla presidenza delle commissioni d'esame dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale»;

– il d.d.g. n. 13691 del 20 settembre 2005 con il quale si approva il «Dispositivo per la presentazione di percorsi di quarta annualità per il Diritto-Dovere di Istruzione e Formazione per 12 anni – a.f. 2005/2006»;

Vista la legge 28 marzo 2003 n. 53 recante «Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale»;

Visto l'Accordo sancito in Conferenza Unificata il 28 ottobre 2004 per la certificazione finale e intermedia delle competenze ed il riconoscimento dei crediti formativi;

Preso atto che:

– l'art. 8, comma 2, della legge 21 dicembre 1978 n. 845, «Legge-quadro in materia di Formazione Professionale» non prevede percorsi con percorrenza continuativa superiore ai 4 cicli (2 anni);

– l'art. 19 della l.r. 7 giugno 1980 n. 95, recante «Disciplina della Formazione Professionale in Lombardia» dispone sulla composizione della Commissione d'esame solo per i corsi di formazione professionale che rilasciano una qualifica o una specializzazione a validità regionale;

– la d.g.r. 30 aprile 2004 n. 17334 conferisce alle Province, nell'ambito del processo di delega in materia di Formazione professionale, la gestione delle commissioni d'esame, sia il rilascio di attestati/certificati, inerenti i corsi di formazione professionale di competenza provinciale che i corsi di cui all'art. 27 della l.r. n. 95/80;

Sentite le Province Lombarde riguardo al documento allegato al presente atto;

Ritenuto necessario definire le indicazioni relative alle commissioni d'esame per le prove di accertamento finale dei percorsi sperimentali di Istruzione e Formazione Professionale di cui all'allegato «A», parte integrante e sostanziale del presente atto;

Valutato di revocare la d.g.r. del 18 aprile 2005 n. 21290, anche alla luce della sperimentazione del IV anno di istruzione e formazione professionale e, contestualmente, di assumere nuove determinazioni che tendano tra l'altro a semplificare le procedure attuative;

Considerato che gli esami finali dovranno concludersi entro il 26 luglio 2006;

All'unanimità dei voti espressi nelle forme di legge;

### Delibera

1. di approvare l'allegato «A»: «Prove di accertamento finale – Indicazioni relative alle commissioni d'esame dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale», parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di revocare la d.g.r. del 18 aprile 2005 n. 21290 recante: «Prove di accertamento finale dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale: indicazioni relative alle commissioni d'esame»;

3. di dare mandato al Direttore della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro di approvare i necessari atti concernenti le modalità per lo svolgimento delle verifiche finali in relazione ai percorsi di istruzione e formazione professionale sperimentali, nonché le procedure per l'aggiornamento dell'elenco dei Presidenti di commissione d'esame;

4. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (BURL).

Il segretario: Bonomo

## ALLEGATO A

**«Prove di accertamento finale - Indicazioni relative alle Commissioni d'esame dei percorsi sperimentali di istruzione e formazione professionale»**

1. Le indicazioni per la composizione delle Commissioni d'esame per le Prove di accertamento finale sono riferite ai seguenti percorsi:

a) tutti i percorsi sperimentali di Istruzione e Formazione professionale compresi nella tipologia dell'Accordo quadro sancito in Conferenza Unificata il 19 giugno 2003, e specificamente relativi ai Protocolli d'intesa sottoscritti il 3 giugno 2002 ed il 23 settembre 2003 tra Regione Lombardia, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (MPLS), l'Accordo Territoriale sottoscritto in data 27 aprile 2005 tra la Regione Lombardia e l'Ufficio Scolastico Regionale della Lombardia e l'Accordo Territoriale sottoscritto in data 22 marzo 2006 tra la Regione Lombardia e l'ufficio Scolastico Regionale della Lombardia;

b) i percorsi biennali che siano da considerare «riallineati» a quelli sperimentali triennali previa verifica del rispetto delle direttive contenute nella d.g.r. n. 7/17608 del 21 maggio 2005 «Linee d'indirizzo e direttive per l'offerta di Formazione Professionale della Regione Lombardia» per l'anno formativo 2004/2005» e del documento «Integrazione percorsi triennali sperimentali - Area 2 - A.F. 2004/2005».

2. Le Commissioni d'esame di cui al precedente punto 1 sono composte da:

- Presidente di Commissione;
- n. 3 Commissari, individuati dal soggetto gestore tra il direttore, il coordinatore, i docenti e il tutor del corso.

3. La Commissione può considerarsi costituita quando viene garantita la presenza del Presidente e di almeno n. 2 Commissari.

4. Durante l'esecuzione delle prove di accertamento finale, i docenti e/o Esperti delle aree professionali caratterizzanti i percorsi, potranno cooperare con la Commissione nelle forme da essa richieste.

5. La competenza per gli atti di nomina dei Presidenti delle Commissioni d'esame per i percorsi sperimentali di cui al punto 1 lettera a) compete alla Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro.

6. La nomina dei Presidenti di Commissione d'esame per i percorsi «riallineati» di cui al punto 1 lettera b) è di competenza delle Province, ai sensi della d.g.r. 7/17334 del 30 aprile 2004, fatta salva la possibilità di nomina da parte della Regione di unico Presidente per più Commissioni, ai sensi del punto 7. Le Province che non dispongono di un proprio elenco specifico possono attingere, previa richiesta alla Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro che ne verifica la disponibilità, anche all'Elenco regionale dei Presidenti di Commissione d'esame.

7. È nominato un unico presidente per tutte le Commissioni d'esame per i corsi di cui al precedente punto 1 afferenti alla medesima sede operativa, fino ad un massimo di quattro corsi in contemporanea. In casi eccezionali può essere concessa deroga a tale limite.

8. Al fine di una razionalizzazione logistica, le sedi di svolgimento di più esami potranno essere unificate in un'unica sede laddove la Regione ritenga ne sussistano le condizioni.

9. L'elenco dei Presidenti delle Commissioni d'esame di cui al d.d.g. del 03 giugno 2005 n. 8474, potrà essere aggiornato in ogni momento; detto elenco ha validità fino al termine della sperimentazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

10. I Presidenti di Commissione d'esame devono possedere laurea con esperienza almeno triennale nel campo dell'istruzione secondaria o della formazione professionale, ovvero diploma di scuola secondaria superiore e di esperienza almeno quinquennale nel campo dell'istruzione secondaria o della formazione professionale.

11. Il gettone di presenza viene erogato secondo le modalità stabilite dal Decreto del Direttore Generale n. 4209 del 18 marzo 2005, direttamente dal soggetto gestore, entro 30 giorni dalla data di chiusura dell'esame per tutti i componenti della Commissione esaminatrice. L'importo spettante è soggetto alle ritenute di legge.

**D) ATTI DIRIGENZIALI****GIUNTA REGIONALE  
Presidenza**

(BUR20060123)

(2.3.2)

**D.d.s. 5 maggio 2006 - n. 4914**

**Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «De Vecchi Giuseppe - Cascina Bugo n. 1 - 20081 Ozzero (MI)»**

**IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA ENTRATE E TRIBUTI**

Visti gli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, che agevola le imprese di nuova costituzione, a partire dall'anno solare 2004, nonché le imprese esercenti attività commerciali di vicinato nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

Vista la circolare regionale 13 dicembre 2004 n. 43 avente per oggetto «Prime indicazioni applicative delle agevolazioni in favore delle imprese di nuova costituzione a partire dall'anno solare 2004, nonché delle attività commerciali di vicinato esercitate nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004»;

Vista la domanda di ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP dell'impresa individuale «De Vecchi Giuseppe - Cascina Bugo n. 1 - 20081 Ozzero (MI)» c.f. DVCGPP70S24A010W presentata in data 23 marzo 2006 di cui al prot. Regionale n. A1.2006.0045839 del 7 aprile 2006;

Verificato che la documentazione presentata dall'impresa individuale «De Vecchi Giuseppe - Cascina Bugo n. 1 - 20081 Ozzero (MI)» comprova il possesso dei seguenti requisiti:

a) la sede legale, amministrativa e operativa è ubicata nel comune di Ozzero (MI) individuato nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

b) si è costituita il 9 novembre 2005 e si trova attualmente nello stato di vigenza;

c) alla data odierna, secondo le risultanze relative ad analoghe iniziative in possesso dell'amministrazione regionale, l'agevolazione richiesta è compatibile con l'importo complessivo degli aiuti pubblici ricevuti a titolo di «*de minimis*»;

d) è iscritta alla competente Camera di Commercio;

e) la non titolarità di quote o azioni di società o di ditte individuali beneficiarie della medesima agevolazione oggetto della presente richiesta;

f) è composta da un soggetto con un'età anagrafica compresa fra 18 e 35 anni posseduta alla data di costituzione dell'impresa per la quale si richiede il beneficio;

Tenuto conto dell'obbligo di procedere alla verifica sostanziale del possesso dei requisiti precedentemente elencati, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

**Decreta**

1 - di ammettere, fermo restando i requisiti richiesti, l'impresa «De Vecchi Giuseppe - Cascina Bugo n. 1 - 20081 Ozzero (MI)» c.f. DVCGPP70S24A010W all'agevolazione che prevede la riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP, di cui al d.lgs. n. 446/97 per gli anni dal 2005 al 2011;

2 - di riservarsi di effettuare ispezioni e verifiche volte ad accertare il possesso e la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno determinato la concessione delle agevolazioni, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. 445/2000 anche avvalendosi degli uffici dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia;

3 - di trasmettere il presente decreto all'impresa sopraccitata e alla Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia per il seguito di competenza;

4 - di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della struttura entrate e tributi: Viviana Rava

(BUR20060124)

**D.d.s. 5 maggio 2006 - n. 4917**

**Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «Chiosco al Sole di Buganza Cosetta - piazza I Maggio - 46020 Carbonara di Po (MN)**

(2.3.2)

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA ENTRATE E TRIBUTI

Visti gli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, che agevola le imprese di nuova costituzione, a partire dall'anno solare 2004, nonché le imprese esercenti attività commerciali di vicinato nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

Vista la circolare regionale 13 dicembre 2004 n. 43 avente per oggetto «Prime indicazioni applicative delle agevolazioni in favore delle imprese di nuova costituzione a partire dall'anno solare 2004, nonché delle attività commerciali di vicinato esercitate nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004»;

Vista la domanda di ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP dell'impresa individuale «Chiosco al Sole di Buganza Cosetta - piazza I Maggio - 46020 Carbonara di Po (MN)» c.f. BGNCTT61B55B739H presentata in data 31 marzo 2006 di cui al prot. Regionale n. A1.2006.0043792 del 4 aprile 2006;

Verificato che la documentazione presentata dall'impresa individuale «Chiosco al Sole di Buganza Cosetta - piazza I Maggio - 46020 Carbonara di Po (MN)» comprova il possesso dei seguenti requisiti:

a) la sede legale, amministrativa e operativa è ubicata nel comune di Carbonara di Po (MN) individuato nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

b) si è costituita il 26 giugno 2005 e si trova attualmente nello stato di vigenza;

c) alla data odierna, secondo le risultanze relative ad analoghe iniziative in possesso dell'amministrazione regionale, l'agevolazione richiesta è compatibile con l'importo complessivo degli aiuti pubblici ricevuti a titolo di «*de minimis*»;

d) è iscritta alla competente Camera di Commercio;

e) la non titolarità di quote o azioni di società o di ditte individuali beneficiarie della medesima agevolazione oggetto della presente richiesta;

Tenuto conto dell'obbligo di procedere alla verifica sostanziale del possesso dei requisiti precedentemente elencati, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

Decreta

1 - di ammettere, fermo restando i requisiti richiesti, l'impresa «Chiosco al Sole di Buganza Cosetta - piazza I Maggio - 46020 Carbonara di Po (MN)» c.f. BGNCTT61B55B739H all'agevolazione che prevede la riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP, di cui al d.lgs. n. 446/97 per gli anni dal 2005 al 2011;

2 - di riservarsi di effettuare ispezioni e verifiche volte ad accertare il possesso e la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno determinato la concessione delle agevolazioni, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. 445/2000 anche avvalendosi degli uffici dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia;

3 - di trasmettere il presente decreto all'impresa sopraccitata e alla Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia per il seguito di competenza;

4 - di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della struttura entrate e tributi: Viviana Rava

(BUR20060125)

**D.d.s. 5 maggio 2006 - n. 4919**

**Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, dell'impresa individuale «Prifti Dhimiter - via Virgilio n. 22 - 46020 Carbonara di Po (MN)»**

(2.3.2)

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA ENTRATE E TRIBUTI

Visti gli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, che agevola le imprese di nuova costituzione, a partire dall'anno solare 2004, nonché le imprese esercenti attività commerciali di vicinato nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

Vista la circolare regionale 13 dicembre 2004 n. 43 avente per oggetto «Prime indicazioni applicative delle agevolazioni in favore delle imprese di nuova costituzione a partire dall'anno solare 2004, nonché delle attività commerciali di vicinato esercitate nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004»;

Vista la domanda di ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP dell'impresa individuale «Prifti Dhimiter - via Virgilio n. 22 - 46020 Carbonara di Po (MN)» c.f. PRFDMT67M20Z100M presentata in data 31 marzo 2006 di cui al prot. Regionale n. A1.2006.0043822 del 4 aprile 2006;

Verificato che la documentazione presentata dall'impresa individuale «Prifti Dhimiter - via Virgilio n. 22 - 46020 Carbonara di Po (MN)» comprova il possesso dei seguenti requisiti:

a) la sede legale, amministrativa e operativa è ubicata nel comune di Carbonara di Po (MN) individuato nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

b) si è costituita il 21 dicembre 2004 e si trova attualmente nello stato di vigenza;

c) alla data odierna, secondo le risultanze relative ad analoghe iniziative in possesso dell'amministrazione regionale, l'agevolazione richiesta è compatibile con l'importo complessivo degli aiuti pubblici ricevuti a titolo di «*de minimis*»;

d) è iscritta alla competente Camera di Commercio;

e) la non titolarità di quote o azioni di società o di ditte individuali beneficiarie della medesima agevolazione oggetto della presente richiesta;

Tenuto conto dell'obbligo di procedere alla verifica sostanziale del possesso dei requisiti precedentemente elencati, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

Decreta

1 - di ammettere, fermo restando i requisiti richiesti, l'impresa «Prifti Dhimiter - via Virgilio n. 22 - 46020 Carbonara di Po (MN)» c.f. PRFDMT67M20Z100M all'agevolazione che prevede la riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP, di cui al d.lgs. n. 446/97 per gli anni dal 2005 al 2007;

2 - di riservarsi di effettuare ispezioni e verifiche volte ad accertare il possesso e la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno determinato la concessione delle agevolazioni, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. 445/2000 anche avvalendosi degli uffici dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia;

3 - di trasmettere il presente decreto all'impresa sopraccitata e alla Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia per il seguito di competenza;

4 - di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della struttura entrate e tributi: Viviana Rava

(BUR20060126)

**D.d.s. 5 maggio 2006 - n. 4920**

**Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, della società «Idraulica Buttarel-**

(2.3.2)

**li s.n.c. di Buttarelli Zelindo e Figli - via I Maggio n. 26 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)»****IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA ENTRATE E TRIBUTI**

Visti gli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, che agevola le imprese di nuova costituzione, a partire dall'anno solare 2004, nonché le imprese esercenti attività commerciali di vicinato nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

Vista la circolare regionale 13 dicembre 2004 n. 43 avente per oggetto «Prime indicazioni applicative delle agevolazioni in favore delle imprese di nuova costituzione a partire dall'anno solare 2004, nonché delle attività commerciali di vicinato esercitate nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004»;

Vista la domanda di ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP della Società «I-draulica Buttarelli s.n.c. di Buttarelli Zelindo e Figli - via I Maggio n. 26 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)» c.f. 01341860193 presentata in data 31 marzo 2006 di cui al prot. Regionale n. A1.2006.0042911 del 31 marzo 2006;

Verificato che la documentazione presentata dalla Società «I-draulica Buttarelli s.n.c. di Buttarelli Zelindo e Figli - via I Maggio n. 26 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)» comprova il possesso dei seguenti requisiti:

a) la sede legale, amministrativa e operativa è ubicata nel comune di Rivarolo del Re ed Uniti (CR) individuato nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

b) la compagine sociale si è costituita l'1 gennaio 2005 e si trova attualmente nello stato di vigenza;

c) la società non è titolare di quote o azioni di altre società beneficiarie di agevolazioni concesse ai sensi della presente legge;

d) alla data odierna, secondo le risultanze relative ad analoghe iniziative in possesso dell'amministrazione regionale, l'agevolazione richiesta è compatibile con l'importo complessivo degli aiuti pubblici ricevuti a titolo di «*de minimis*»;

e) atto costitutivo e relativo statuto;

f) è iscritta alla competente Camera di Commercio;

g) ogni socio persona fisica dichiara di non essere titolare di quote o azioni di società o di ditte individuali beneficiarie di agevolazioni fiscali concesse ai sensi della richiamata legge regionale n. 11/2004;

Tenuto conto dell'obbligo di procedere alla verifica sostanziale del possesso dei requisiti precedentemente elencati, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

**Decreta**

1 - di ammettere, fermo restando i requisiti richiesti, la società «I-draulica Buttarelli s.n.c. di Buttarelli Zelindo e Figli - via I Maggio n. 26 - 26036 Rivarolo del Re ed Uniti (CR)» c.f. 01341860193 all'agevolazione che prevede la riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP, di cui al d.lgs. n. 446/97 per gli anni dal 2005 al 2008;

2 - di riservarsi di effettuare ispezioni e verifiche volte ad accertare il possesso e la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno determinato la concessione delle agevolazioni, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. 445/2000 anche avvalendosi degli uffici dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia;

3 - di trasmettere il presente decreto all'impresa sopraccitata e alla Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia per il seguito di competenza;

4 - di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della struttura entrate e tributi: Viviana Rava

(BUR20060127)

(2.3.2)

**D.d.s. 5 maggio 2006 - n. 4926****Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale del-****l'aliquota IRAP ai sensi degli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, della società «Bianzone Servizi Comunali s.r.l. - via Ezio Vanoni n. 5 - 23030 Bianzone (SO)»****IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA ENTRATE E TRIBUTI**

Visti gli artt. 2 e 9, commi da 1 a 5 della l.r. del 5 maggio 2004 n. 11, che agevola le imprese di nuova costituzione, a partire dall'anno solare 2004, nonché le imprese esercenti attività commerciali di vicinato nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

Vista la circolare regionale 13 dicembre 2004 n. 43 avente per oggetto «Prime indicazioni applicative delle agevolazioni in favore delle imprese di nuova costituzione a partire dall'anno solare 2004, nonché delle attività commerciali di vicinato esercitate nei comuni, in situazioni di svantaggio economico-sociale, con popolazione residente non superiore a 2000 abitanti, individuati nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004»;

Vista la domanda di ammissione all'agevolazione della riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP della Società «Bianzone Servizi Comunali s.r.l. - via Ezio Vanoni n. 5 - 23030 Bianzone (SO)» p.I. 00851070144 presentata in data 17 gennaio 2006 di cui al prot. Regionale n. A1.2006.15116 del 31 gennaio 2006;

Verificato che la documentazione presentata dalla Società «Bianzone Servizi Comunali s.r.l. - via Ezio Vanoni n. 5 - 23030 Bianzone (SO)» comprova il possesso dei seguenti requisiti:

a) la sede legale, amministrativa e operativa è ubicata nel comune di Bianzone (SO) individuato nell'allegato B alla d.g.r. 7/19319 del 12 novembre 2004;

b) la compagine sociale si è costituita il 18 agosto 2005 e si trova attualmente nello stato di vigenza;

c) la società non è titolare di quote o azioni di altre società beneficiarie di agevolazioni concesse ai sensi della presente legge;

d) alla data odierna, secondo le risultanze relative ad analoghe iniziative in possesso dell'amministrazione regionale, l'agevolazione richiesta è compatibile con l'importo complessivo degli aiuti pubblici ricevuti a titolo di «*de minimis*»;

e) atto costitutivo e relativo statuto;

f) è iscritta alla competente Camera di Commercio;

g) ogni socio persona fisica dichiara di non essere titolare di quote o azioni di società o di ditte individuali beneficiarie di agevolazioni fiscali concesse ai sensi della richiamata legge regionale n. 11/2004;

Tenuto conto dell'obbligo di procedere alla verifica sostanziale del possesso dei requisiti precedentemente elencati, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modifiche ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

**Decreta**

1 - di ammettere, fermo restando i requisiti richiesti, la società «Bianzone Servizi Comunali s.r.l. - via Ezio Vanoni n. 5 - 23030 Bianzone (SO)» p.I. 00851070144 all'agevolazione che prevede la riduzione di un punto percentuale dell'aliquota IRAP, di cui al d.lgs. n. 446/97 per gli anni dal 2005 al 2008;

2 - di riservarsi di effettuare ispezioni e verifiche volte ad accertare il possesso e la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno determinato la concessione delle agevolazioni, ai sensi degli artt. 71 e 72 del d.P.R. 445/2000 anche avvalendosi degli uffici dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia;

3 - di trasmettere il presente decreto all'impresa sopraccitata e alla Direzione Regionale dell'Agenzia delle Entrate per la Lombardia per il seguito di competenza;

4 - di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della struttura entrate e tributi: Viviana Rava

(BUR20060128)

(3.4.0)

**D.d.s. 15 maggio 2006 - n. 5271****Direzione Centrale Programmazione Integrata - Ulteriore assegnazione FRISL 2005-2007 iniziativa M) Edilizia scola-**

**stica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado - L.r 14 dicembre 1991, n. 33**

**IL DIRIGENTE**

**DELLA STRUTTURA STRUMENTI FINANZIARI INTEGRATI**

Vista la legge regionale 14 dicembre 1991, n. 33 di istituzione del fondo ricostituzione infrastrutture sociali Lombardia (FRISL) e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la d.g.r. n. 19422 del 19 novembre 2004 «Approvazione della scheda dell'iniziativa FRISL 2005-2007 "Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado"» e la relativa circolare n. 40 del 22 novembre 2004 contenente le modalità per l'accesso ai contributi FRISL della Direzione generale Risorse e bilancio, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (BURL) del 2 dicembre 2004, 3° Supplemento Straordinario al n. 49;

Vista la motivata relazione rassegnata dal Nucleo di valutazione relativamente all'iniziativa M) Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado a completamento dell'istruttoria delle domande presentate all'Unità Organizzativa incaricata comprensiva dell'elenco dei progetti inammissibili, ammissibili e finanziabili in ordine di priorità;

Dato atto che con d.d.s. n. 17402 del 25 novembre 2005 «Assegnazione contributi FRISL 2005/07 iniziativa M) Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, l.r. 14 dicembre 1991, n. 33» sono stati finanziati i progetti in ordine di graduatoria dal n. 1 al n. 46, di cui all'elenco n. 2 «Elenco dei progetti ammissibili in ordine di priorità» ed esaurito la dotazione finanziaria;

Dato atto altresì che il progetto indicato con il codice M/2005/219 del succitato elenco è stato parzialmente finanziato;

Vista la d.g.r. n. 2302 del 5 aprile 2006 con la quale è stata incrementata la dotazione finanziaria dell'iniziativa FRISL M) Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, anno 2005/2007, per € 11.500.000,00 per il finanziamento di ulteriori progetti, compresi nella graduatoria dei progetti ammissibili e finanziabili, di cui al suddetto elenco n. 2 «Elenco dei progetti ammissibili in ordine di priorità» allegato al d.d.s. 17402/05 e si sono rideterminate le date di inizio e fine lavori per i progetti finanziati con il presente atto;

Ritenuto, con le risorse di cui alla suddetta d.g.r. n. 2302/06 pari a € 11.500.000,00:

- di completare il finanziamento del progetto indicato con il codice M/2005/219 per € 84.470,00 già parzialmente finanziato con il decreto n. 17402/05;

- di finanziare i progetti in ordine di graduatoria dal n. 47 al n. 87 come definiti nell'elenco 2 «Elenco dei progetti ammissibili in ordine di priorità» allegato al d.d.s. n. 17402/05;

Dato atto che in base alla disponibilità finanziaria il progetto indicato con il codice M/2005/137 è finanziato parzialmente per € 287.367,44;

Dato atto altresì che i progetti finanziati relativi all'iniziativa in oggetto trovano complessivamente copertura nei capitoli 5970, 5971 e 6561 del bilancio 2006/2008;

Vista la l.r. 12 settembre 1983 n. 70 e successive modificazioni e la l. 109 dell'11 febbraio 1994 che dettano disposizioni in materia di opere e lavori pubblici;

Vista la l.r. 31 marzo 1978 n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

**Decreta**

1) di finanziare i progetti indicati nell'elenco allegato al presente atto relativi al FRISL 2005/2007, iniziativa M) Edilizia scolastica - Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per complessivi € 11.500.000,00;

2) di dichiarare, ai sensi dell'art. 10, comma 7, della l.r. 33/91, per le opere relative ai progetti finanziati la pubblica utilità, indifferibilità ed urgenza. L'inizio lavori dovrà avvenire entro il 30 settembre 2006 e gli stessi dovranno essere ultimati entro il 30 settembre 2008 per gli interventi di cui all'obiettivo 1, ed entro il 31 maggio 2009 per gli interventi di cui all'obiettivo 2;

3) che per l'impegno e per l'erogazione del contributo di cui al presente atto si applicano le procedure tutte previste dal d.d.s. Strumenti Finanziari Integrati n. 17402/2005, dal punto 4) al punto 11);

4) che il comune di Sesto San Giovanni, parzialmente finanziato per la realizzazione del progetto U/2005/137 con il presente provvedimento è tenuto a produrre all'Unità Organizzativa «Attuazione delle politiche» della Direzione generale Istruzione, formazione e lavoro, insieme alla dichiarazione di accettazione del contributo a rimborso, una dichiarazione relativa alla volontà di coprire con risorse proprie, la quota residua per la realizzazione dell'intero progetto presentato, ovvero, una dichiarazione relativa alla volontà di ridefinire il progetto presentato, previo accordo con la Direzione generale regionale competente per l'iniziativa, sulla base del finanziamento concesso al quale andrà aggiunta come minimo la quota obbligatoria di cofinanziamento. In quest'ultimo caso il progetto così rideterminato dovrà comunque assicurare la realizzazione di un lotto funzionale;

5) di comunicare per opportuna conoscenza il presente atto alla Commissione consiliare competente in materia di programmazione e bilancio ai sensi dell'art. 10, comma 5 l.r. 33/91;

6) di assegnare all'Unità Organizzativa Attuazione delle politiche della Direzione generale Istruzione, formazione e lavoro la cura degli adempimenti esecutivi indicati nel presente decreto ivi compresa la necessaria proposta di variazione di bilancio ai fini dell'adeguamento degli stanziamenti con le diverse tipologie di contributo;

7) di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente della Struttura  
strumenti finanziari integrati:  
Elide Marelli

ALLEGATO A)

**ELENCO PER PROVINCIA DEI PROGETTI FINANZIATI IN ORDINE DI PRIORITÀ**

**INIZIATIVA M/2005 - EDILIZIA SCOLASTICA - SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

|                             | Priorità    | Costo intervento  | Spesa ammessa | Contr. a rimb. | Contr. a f.p. | Autofinan. | Altri finanz. | Contr. totale concesso |
|-----------------------------|-------------|---|---------------|----------------|---------------|------------|---------------|------------------------|
| <b>PROVINCIA DI BERGAMO</b> |             |   |               |                |               |            |               |                        |
| <b>1 Beneficiario</b>       |             | ASILO INFANTILE BARI-MANINETTI  |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Codice fiscale</b>       | 81001270164 | 19,22   | 471.134,00    | 471.134,00     | 230.000,00    | 241.134,00 |               | 230.000,00             |
| <b>Località</b>             |             | ARDESIO   |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Obiettivo</b>            |             | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Progetto</b>             |             | M/2005/98 - RICONVERSIONE D'USO ASILO INFANTILE «BARI-MANINETTI» DI ARDESIO                         |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Punteggio</b>            |             | A = 4,00 B = 3,00 C = 3,10 D = 3,12 E = 6,00  |               |                |               |            |               |                        |
| <b>2 Beneficiario</b>       |             | COMUNE DI ROMANO DI LOMBARDIA   |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Codice fiscale</b>       | 00622580165 | 19,12   | 1.150.000,00  | 1.116.430,00   | 500.000,00    | 616.430,00 |               | 500.000,00             |
| <b>Località</b>             |             | ROMANO DI LOMBARDIA   |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Obiettivo</b>            |             | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Progetto</b>             |             | M/2005/143 - AMPLIAMENTO SCUOLA DELL'INFANZIA «SCARIOTA» IN ROMANO DI LOMBARDIA                     |               |                |               |            |               |                        |
| <b>Punteggio</b>            |             | A = 8,00 B = 0,00 C = 1,60 D = 3,52 E = 6,00  |               |                |               |            |               |                        |

|                                    |  | Priorità  | Costo intervento | Spesa ammessa       | Contr. a rimb.      | Contr. a f.p.       | Autofinan.          | Altri finan. | Contr. totale concesso |
|------------------------------------|--|---|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------|------------------------|
| 3                                  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | COMUNE DI BAGNATICA<br>81002020162<br>BAGNATICA<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/144 – AMPLIAMENTO CON RECUPERO SOTTOTETTO DA ADIBIRE A 5ª SEZIONE ED AULA SONNO SCUOLA MATERNA «DON TOMMASO PEZZOLI» IN BAGNATICA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00 | 19,00            | 196.000,00          | 196.000,00          | 156.800,00          | 39.200,00           |              | 156.800,00             |
| 4                                  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | SCUOLA MATERNA «ARIOLI-DOLCI»<br>80009560162<br>TREVIOLO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/18 – AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA IN TREVIOLO<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 5,30 E = 6,00  | 18,30            | 1.848.000,00        | 1.848.000,00        | 500.000,00          | 1.348.000,00        |              | 500.000,00             |
| 5                                  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | SCUOLA MATERNA «A. BENVENUTI»<br>80024420160<br>BERGAMO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/153 – AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA «BENVENUTI» IN BERGAMO<br>A = 8,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 0,00 E = 6,00   | 17,00            | 267.700,00          | 267.700,00          | 214.000,00          | 53.700,00           |              | 214.000,00             |
| 6                                  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | COMUNE DI BERGAMO<br>00636460164<br>BERGAMO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/100 – REALIZZAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA IN VIA LUMIERE IN BERGAMO<br>A = 4,00 B = 0,00 C = 0,00 D = 5,37 E = 6,00  | 15,37            | 1.900.000,00        | 1.900.000,00        | 500.000,00          | 1.400.000,00        |              | 500.000,00             |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI BERGAMO</b> |  |   |                  | <b>5.832.834,00</b> | <b>5.799.264,00</b> | <b>2.100.800,00</b> | <b>3.698.464,00</b> |              | <b>2.100.800,00</b>    |

**PROVINCIA DI BRESCIA**

|    |  |   |       |              |              |            |            |  |            |
|----|--|---|-------|--------------|--------------|------------|------------|--|------------|
| 7  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | FONDAZIONE «S. MARTA» SCUOLA MATERNA E SEMICONVITTO<br>80019170176<br>BRESCIA<br>(001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE M/2005/172 – RISTRUTTURAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA IN BRESCIA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 4,80 D = 1,34 E = 6,00                   | 19,14 | 119.385,95   | 119.385,95   | 79.386,00  | 39.999,95  |  | 79.386,00  |
| 8  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | PARROCCHIA S. GIULIA<br>80058560170<br>BRESCIA<br>(001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE M/2005/224 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA E MESSA A NORMA SCUOLA MATERNA IN BRESCIA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 2,35 D = 3,00 E = 6,00                              | 18,35 | 198.000,00   | 183.284,00   | 91.642,00  | 91.642,00  |  | 91.642,00  |
| 9  | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | SCUOLA MATERNA «PASSERINI»<br>02016680171<br>BOVEZZO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/20 – RECUPERO VECCHIO EDIFICIO E NUOVA COSTRUZIONE SCUOLA MATERNA IN BOVEZZO<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 1,10 D = 4,20 E = 6,00 | 18,30 | 1.508.328,00 | 1.298.628,00 | 500.000,00 | 798.628,00 |  | 500.000,00 |
| 10 | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | COMUNE DI AZZANO MELLA<br>80018050171<br>AZZANO MELLA<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/2 – REALIZZAZIONE SCUOLA MATERNA IN AZZANO MELLA<br>A = 8,00 B = 0,00 C = 0,00 D = 3,30 E = 6,00                            | 17,30 | 1.200.000,00 | 1.060.000,00 | 500.000,00 | 560.000,00 |  | 500.000,00 |
| 11 | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | SCUOLA MATERNA «GAETANO MAZZOLENI»<br>85000270174<br>CALCINATO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/21 – AMPLIAMENTO E RISTRUTTURAZIONE SCUOLA MATERNA IN CALCINATO<br>A = 8,00 B = 3,00 C = 2,46 D = 3,45 E = 0,00    | 16,91 | 179.147,09   | 179.147,09   | 88.678,00  | 90.469,09  |  | 88.678,00  |
| 12 | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | SCUOLA MATERNA «PAOLO VI»<br>00866910177<br>BRESCIA<br>(001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE M/2005/191 – SOSTITUZIONE SERRAMENTI DELLA SCUOLA MATERNA IN BRESCIA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 3,55 D = 0,00 E = 6,00                                      | 16,55 | 254.217,77   | 251.122,00   | 200.970,00 | 50.152,00  |  | 200.970,00 |
| 13 | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | COMUNE DI ORZINUOVI<br>00582230983<br>ORZINUOVI<br>(001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE M/2005/208 – ADEGUAMENTO ANTISISMICO DELLA SCUOLA MATERNA GARIBALDI IN ORZINUOVI<br>A = 0,00 B = 3,00 C = 6,00 D = 1,33 E = 6,00                              | 16,33 | 450.000,00   | 450.000,00   | 300.000,00 | 150.000,00 |  | 300.000,00 |
| 14 | <b>Beneficiario</b><br><b>Codice fiscale</b><br><b>Località</b><br><b>Obiettivo</b><br><b>Progetto</b><br><b>Punteggio</b> | PARROCCHIA SAN GIUSEPPE LAVORATORE<br>93000530175<br>DESENZANO DEL GARDA<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA M/2005/214 – AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA IN DESENZANO DEL GARDA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 6,00 D = 3,01 E = 0,00  | 16,01 | 100.000,00   | 100.000,00   | 49.900,00  | 50.100,00  |  | 49.900,00  |



|                                    |  | Priorità  | Costo intervento    | Spesa ammessa       | Contr. a rimb.      | Contr. a f.p. | Autofinan.          | Altri finan. | Contr. totale concesso |
|------------------------------------|--|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------|---------------------|--------------|------------------------|
| 15                                 | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | COMUNE DI PAITONE<br>00666540174<br>PAITONE<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/213 - AMPLIAMENTO SCUOLA DELL'INFANZIA IN PAITONE<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 3,00 E = 6,00                            | 16,00               | 250.000,00          | 250.000,00          | 125.000,00    | 125.000,00          |              | 125.000,00             |
| 16                                 | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | SCUOLA MATERNA «ING. GIOVANNI QUARENA»<br>726440985<br>GAVARDO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/217 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA IN GAVARDO<br>A = 8,00 B = 3,00 C = 2,40 D = 2,50 E = 0,00               | 15,90               | 357.750,00          | 357.750,00          | 196.762,00    | 160.988,00          |              | 196.762,00             |
| 17                                 | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | COMUNE DI CASTEL MELLA<br>00886000173<br>CASTEL MELLA<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/220 - REALIZZAZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA IN CASTEL MELLA<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 2,86 E = 6,00           | 15,86               | 972.611,44          | 972.611,44          | 500.000,00    | 472.611,00          |              | 500.000,00             |
| 18                                 | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | COMUNE DI PONCARALE<br>80018630170<br>PONCARALE<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/233 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA COMUNALE «SORELLE GIRELLI» IN PONCARALE<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 1,50 D = 1,00 E = 6,00 | 15,50               | 450.000,00          | 450.000,00          | 315.000,00    | 135.000,00          |              | 315.000,00             |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI BRESCIA</b> |  |   | <b>6.039.440,25</b> | <b>5.671.928,48</b> | <b>2.947.338,00</b> |               | <b>2.724.590,48</b> |              | <b>2.947.338,00</b>    |

**PROVINCIA DI COMO**

|                                 |  |   |                     |                     |                   |            |                     |  |                   |
|---------------------------------|--|---|---------------------|---------------------|-------------------|------------|---------------------|--|-------------------|
| 19                              | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | ASILO INFANTILE «MONS. POZZOLI»<br>00650180136<br>INVERIGO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/219 - COSTRUZIONE NUOVA SCUOLA MATERNA IN INVERIGO<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 1,85 D = 4,45 E = 6,00                          | 19,30               | 1.157.879,44        | 1.157.879,44      | 400.000,00 | 757.879,44          |  | 84.470,00         |
| 20                              | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | SCUOLA MATERNA «ANGELO CAIMI» DI VIGHIZZOLO<br>81004330130<br>CANTÙ<br>(001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE<br>M/2005/93 - MANUTENZIONE E MESSA A NORMA SCUOLA «CAIMI» IN CANTÙ<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00                               | 19,00               | 90.626,00           | 82.270,00         | 65.800,00  | 16.470,00           |  | 65.800,00         |
| 21                              | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | SCUOLA MATERNA «RISORGIMENTO»<br>00691990139<br>APPIANO GENTILE<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/216 - AMPLIAMENTO ED ADEGUAMENTO EDIFICIO ESISTENTE IN APPIANO GENTILE<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 3,45 D = 2,00 E = 6,00 | 18,45               | 500.000,00          | 500.000,00        | 300.000,00 | 200.000,00          |  | 300.000,00        |
| 22                              | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | COMUNE DI CADORAGO<br>00696750132<br>CADORAGO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/198 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA DI CASLINO AL PIANO IN CADORAGO<br>A = 8,00 B = 0,00 C = 0,00 D = 4,39 E = 6,00                         | 18,39               | 498.605,94          | 463.466,00        | 167.310,00 | 296.156,00          |  | 167.310,00        |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI COMO</b> |  |   | <b>2.247.111,38</b> | <b>2.203.615,44</b> | <b>933.110,00</b> |            | <b>1.270.505,44</b> |  | <b>617.580,00</b> |

**PROVINCIA DI CREMONA**

|                                    |  |  |                   |                   |                  |                   |                  |           |                   |
|------------------------------------|--|--|-------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|-----------|-------------------|
| 23                                 | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | COMUNE DI GERRE DE' CAPRIOLI<br>00304840192<br>GERRE DE' CAPRIOLI<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/182 - AMPLIAMENTO SCUOLA PER L'INFANZIA IN GERRE DE' CAPRIOLI<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 5,00 D = 0,01 E = 6,00 | 18,02             | 259.000,00        | 259.000,00       | 77.500,00         | 129.500,00       | 52.000,00 | 207.000,00        |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI CREMONA</b> |  |  | <b>259.000,00</b> | <b>259.000,00</b> | <b>77.500,00</b> | <b>129.500,00</b> | <b>52.000,00</b> |           | <b>207.000,00</b> |

**PROVINCIA DI LECCO**

|                                  |  |  |                   |                   |                   |            |                   |  |                   |
|----------------------------------|--|--|-------------------|-------------------|-------------------|------------|-------------------|--|-------------------|
| 24                               | Beneficiario<br>Codice fiscale<br>Località<br>Obiettivo<br>Progetto<br>Punteggio | ASILO INFANTILE CESARE CANTÙ<br>00643160138<br>BRIVIO<br>(002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA<br>M/2005/11 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA IN BRIVIO<br>A = 4,00 B = 3,00 C = 2,45 D = 1,24 E = 6,00 | 16,69             | 739.552,00        | 739.552,00        | 500.000,00 | 239.552,00        |  | 500.000,00        |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI LECCO</b> |  |  | <b>739.552,00</b> | <b>739.552,00</b> | <b>500.000,00</b> |            | <b>239.552,00</b> |  | <b>500.000,00</b> |

|                                    | Priorità       | Costo intervento  | Spesa ammessa | Contr. a rimb.    | Contr. a f.p.     | Autofinan.        | Altri finanz.     | Contr. totale concesso |
|------------------------------------|----------------|---|---------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------|
| <b>PROVINCIA DI LODI</b>           |                |   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 25                                 | Beneficiario   | COMUNE DI ZELO BUON PERSICO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 84507350159   | 18,75         | 800.000,00        | 800.000,00        | 500.000,00        | 300.000,00        | 500.000,00             |
|                                    | Località       | ZELO BUON PERSICO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/200 - COSTRUZIONE NUOVA SCUOLA PER L'INFANZIA IN ZELO BUON PERSICO                           |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 8,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 1,75 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 26                                 | Beneficiario   | COMUNE DI CASALPUSTERLENGO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 01507990156   | 17,14         | 128.300,00        | 128.300,00        | 88.000,00         | 40.300,00         | 88.000,00              |
|                                    | Località       | CASALPUSTERLENGO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/49 - RISANAMENTO SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE IN CASALPUSTERLENGO                         |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 0,00 C = 6,00 D = 1,14 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI LODI</b>    |                |   |               | <b>928.300,00</b> | <b>928.300,00</b> | <b>588.000,00</b> | <b>340.300,00</b> | <b>588.000,00</b>      |
| <b>PROVINCIA DI MANTOVA</b>        |                |   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 27                                 | Beneficiario   | COMUNE DI CASALROMANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 81000430207   | 16,00         | 185.000,00        | 162.828,00        | 130.263,00        | 32.565,00         | 130.263,00             |
|                                    | Località       | CASALROMANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/222 - AMPLIAMENTO DELLA SCUOLA MATERNA DI VIA MANZONI IN CASALROMANO                         |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 0,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI MANTOVA</b> |                |   |               | <b>185.000,00</b> | <b>162.828,00</b> | <b>130.263,00</b> | <b>32.565,00</b>  | <b>130.263,00</b>      |
| <b>PROVINCIA DI MILANO</b>         |                |   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 28                                 | Beneficiario   | ASILO INFANTILE LEOPOLDO MARANGONI  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 3268870155  | 17,95         | 791.508,80        | 791.508,80        | 356.178,96        | 435.329,84        | 356.178,96             |
|                                    | Località       | BOVISIO MASIAGO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/72 - AMPLIAMENTO EDIFICIO DESTINATO A SCUOLA DELL'INFANZIA IN BOVISIO MASIAGO                |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 3,00 C = 1,45 D = 3,50 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 29                                 | Beneficiario   | ISTITUTO DELLE SUORE DI MARIA CONSOLATRICE CONGREGAZIONE  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 01798650154   | 17,10         | 561.996,75        | 561.996,75        | 275.000,00        | 286.996,75        | 275.000,00             |
|                                    | Località       | MILANO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/141 - AMPLIAMENTO SCUOLA DELL'INFANZIA IN MILANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 8,00 B = 0,00 C = 0,00 D = 3,10 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 30                                 | Beneficiario   | SCUOLA MATERNA «SACRO CUORE»  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 83007360155   | 16,55         | 314.555,05        | 314.555,05        | 150.986,42        | 163.568,63        | 150.986,42             |
|                                    | Località       | BESANA IN BRIANZA   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/113 - RISTRUTTURAZIONE SCUOLA MATERNA IN BESANA IN BRIANZA                                   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 8,00 B = 3,00 C = 2,35 D = 3,20 E = 0,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 31                                 | Beneficiario   | PARROCCHIA S. PIETRO MARTIRE  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 08566920156   | 16,02         | 421.243,83        | 421.243,83        | 210.000,00        | 211.243,83        | 210.000,00             |
|                                    | Località       | MEDA  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/13 - RISTRUTTURAZIONE E AMPLIAMENTO SCUOLA DELL'INFANZIA IN MEDA                             |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 3,00 C = 6,00 D = 3,02 E = 0,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 32                                 | Beneficiario   | COMUNE DI SEVESO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 01650780156   | 16,00         | 306.000,00        | 306.000,00        | 244.800,00        | 61.200,00         | 244.800,00             |
|                                    | Località       | SEVESO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/66 - RISTRUTTURAZIONE SCUOLA ELEMENTARE «CARLO COLLODI» IN SEVESO                            |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 0,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 33                                 | Beneficiario   | COMUNE DI MELEGNANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 84507510158   | 16,00         | 277.866,76        | 234.618,00        | 187.695,00        | 46.923,00         | 187.695,00             |
|                                    | Località       | MELEGNANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/140 - REALIZZAZIONE REFETTORIO SCUOLA DI VIA GIARDINO IN MELEGNANO                           |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 0,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 34                                 | Beneficiario   | PARROCCHIA SANT'AMBROGIO  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 12891370152   | 15,80         | 1.022.007,70      | 960.200,00        | 500.000,00        | 460.200,00        | 500.000,00             |
|                                    | Località       | PADERNO DUGNANO   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/4 - RISTRUTTURAZIONE SCUOLA MATERNA SAN GIUSEPPE IN PADERNO DUGNANO                          |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 4,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 2,80 E = 6,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
| 35                                 | Beneficiario   | SCUOLA MATERNA «SACRO CUORE»  |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Codice fiscale | 83007360155   | 15,60         | 984.356,63        | 984.356,63        | 472.491,18        | 511.865,45        | 472.491,18             |
|                                    | Località       | BESANA IN BRIANZA   |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Obiettivo      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Progetto       | M/2005/138 - AMPLIAMENTO EDIFICIO ESISTENTE IN BESANA IN BRIANZA                                    |               |                   |                   |                   |                   |                        |
|                                    | Punteggio      | A = 8,00 B = 3,00 C = 1,40 D = 3,20 E = 0,00  |               |                   |                   |                   |                   |                        |

|                                    |                       | Priorità  | Costo<br>intervento  | Spesa<br>ammessa     | Contr.<br>a rimb.    | Contr.<br>a f.p.  | Autofinan.           | Altri finanz. | Contr. totale<br>concesso |
|------------------------------------|-----------------------|---|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------|----------------------|---------------|---------------------------|
| <b>36</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 02253930156   | 15,30                | 1.000.000,00         | 1.000.000,00         | 300.000,00        | 712.632,56           |               | 287.367,44                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI SESTO SAN GIOVANNI  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/137 - RISTRUTTURAZIONE SCUOLA ELEMENTARE DANTE-BREDA-FALCK IN SESTO S.G.                     |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 8,00 B = 0,00 C = 2,30 D = 5,00 E = 0,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI MILANO</b>  |                       |   | <b>5.679.535,52</b>  | <b>5.574.479,06</b>  | <b>2.697.151,56</b>  |                   | <b>2.889.960,06</b>  |               | <b>2.684.519,00</b>       |
| <b>PROVINCIA DI PAVIA</b>          |                       |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>37</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 00468090188   | 15,89                | 169.000,00           | 140.000,00           | 112.000,00        | 28.000,00            |               | 112.000,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI TRAVACÒ SICCOMARIO  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/15 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA COMUNALE IN TRAVACÒ SICCOMARIO                               |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 4,00 B = 0,00 C = 5,89 D = 0,00 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI PAVIA</b>   |                       |   | <b>169.000,00</b>    | <b>140.000,00</b>    | <b>112.000,00</b>    |                   | <b>28.000,00</b>     |               | <b>112.000,00</b>         |
| <b>PROVINCIA DI SONDRIO</b>        |                       |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>38</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 00416670149   | 17,46                | 1.412.809,41         | 1.412.809,41         | 500.000,00        | 912.809,41           |               | 500.000,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | SCUOLA MATERNA «PRINCIPESSA GIOVANNA»<br>TALAMONA   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/160 - REALIZZAZIONE SCUOLA MATERNA DI TALAMONA   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 4,00 B = 3,00 C = 0,00 D = 4,46 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>39</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 00090820143   | 17,20                | 800.000,00           | 800.000,00           | 100.000,00        | 400.000,00           | 300.000,00    | 500.000,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI PIANTEDO<br>PIANTEDO  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/212 - COSTRUZIONE NUOVA SCUOLA MATERNA IN PIANTEDO   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 8,00 B = 0,00 C = 1,45 D = 1,75 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>40</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 00115150146   | 16,00                | 125.660,00           | 125.660,00           | 100.500,00        | 25.160,00            |               | 100.500,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI BUGLIO IN MONTE<br>BUGLIO IN MONTE  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (002) AMPLIAMENTI, RICONVERSIONI DI EDIFICI ESISTENTI E NUOVE REALIZZAZIONI DI SCUOLE DELL'INFANZIA |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/145 - AMPLIAMENTO SCUOLA MATERNA DI VILLAPINTA IN BUGLIO IN MONTE                            |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 4,00 B = 0,00 C = 6,00 D = 0,00 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI SONDRIO</b> |                       |   | <b>2.338.469,41</b>  | <b>2.338.469,41</b>  | <b>700.500,00</b>    | <b>400.000,00</b> | <b>1.237.969,41</b>  |               | <b>1.100.500,00</b>       |
| <b>PROVINCIA DI VARESE</b>         |                       |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>41</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 00441340122   | 19,10                | 697.467,52           | 697.467,52           | 300.000,00        | 397.467,52           |               | 300.000,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI VARESE<br>VARESE  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/77 - RISTRUTTURAZIONE DELLA SCUOLA MEDIA «SILVIO PELLICO» IN VARESE                          |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 8,00 B = 0,00 C = 1,40 D = 3,70 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>42</b>                          | <b>Beneficiario</b>   |   |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Codice fiscale</b> | 82007050121   | 17,47                | 530.000,00           | 306.000,00           | 212.000,00        | 94.000,00            |               | 212.000,00                |
|                                    | <b>Località</b>       | COMUNE DI CASSANO MAGNAGO<br>CASSANO MAGNAGO  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Obiettivo</b>      | (001) RISTRUTT. E MESSA A NORMA DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE                      |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Progetto</b>       | M/2005/211 - RISTRUTTURAZIONE SCUOLA ELEMENTARE PARINI IN CASSANO MAGNAGO                           |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
|                                    | <b>Punteggio</b>      | A = 8,00 B = 0,00 C = 2,40 D = 1,07 E = 6,00  |                      |                      |                      |                   |                      |               |                           |
| <b>TOTALE PROVINCIA DI VARESE</b>  |                       |   | <b>1.227.467,52</b>  | <b>1.003.467,52</b>  | <b>512.000,00</b>    |                   | <b>491.467,52</b>    |               | <b>512.000,00</b>         |
| <b>TOTALE INIZIATIVA:</b>          |                       |   | <b>25.645.710,08</b> | <b>24.820.903,91</b> | <b>11.298.662,56</b> | <b>529.500,00</b> | <b>13.005.373,91</b> |               | <b>11.500.000,00</b>      |
| <b>TOTALE PROGETTI FINANZIATI</b>  |                       |   | <b>42</b>            |                      |                      |                   |                      |               |                           |

**D.G. Sanità**

(BUR20060129)

**Circ.r. 26 aprile 2006 - n. 13**

(3.2.0)

**Attuazione dell'accordo per la formazione degli addetti e responsabili SPP - D.lgs. 195/03 (Gazzetta Ufficiale - Serie generale - numero 37 del 14 febbraio 2006)**

Ai Direttori Generali  
 Ai Direttori Sanitari  
 Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione Medica  
 Ai Responsabili dei Servizi PSAL delle ASL della Regione Lombardia

**Indice**

1. Premessa
2. Accreditemento
3. Certificazione
4. Ruolo della Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro e Direzione Generale Sanità, e dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL attraverso i Servizi di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro

**1. Premessa**

Il presente documento guida contiene prime indicazioni generali in merito all'applicazione dell'accordo per la formazione degli addetti e dei responsabili SPP - d.lgs. 195/03. Vengono di seguito presi in considerazione alcuni aspetti, ritenuti critici a partire dai quesiti raccolti in merito, dei quali si trasmettono opportuni chiarimenti ed indicazioni utili ad una lettura condivisa e ad un'omogenea applicazione dell'accordo.

Ulteriori approfondimenti, elaborati anche sulla scorta dell'esito di successive riflessioni condotte in seno al Coordinamento interregionale Sanità e Istruzione, Formazione e Lavoro, costituiranno oggetto di nuove comunicazioni.

I Dipartimenti di Prevenzione delle ASL attraverso i Servizi di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro sono invitati a darne ampia diffusione al territorio, anche attraverso la pubblicazione sui siti web aziendali.

**2. Accreditemento**

È definito «soggetto formatore» il soggetto giuridico che assume l'organizzazione materiale del corso, con disponibilità economico-finanziaria e di competenze professionali, in possesso di adeguata dotazione logistica e gestionale.

È definita «sede operativa» la sede che si connota come centro di responsabilità che organizza ed eroga servizi di qualità in quanto:

- dispone di competenze professionali per tutte le funzioni di governo, di processo e di prodotto.  
Deve garantire certezza, continuità di rapporto, di soddisfazione del bisogno degli utenti;
- può contare su consistenti relazioni con il sistema socio-economico territoriale;
- è provvista di un sistema di feedback organico e sistematico.

Con l'art. 8-bis comma 3 del d.lgs. 626/94, introdotto dall'art. 2 del d.lgs. 195/03, e con il par. 4 dell'accordo tra il Governo e le Regioni e le Province Autonome, in merito allo svolgimento dei corsi di formazione, sono individuati tre blocchi di soggetti deputati alla loro realizzazione.

Appartengono al primo blocco i soggetti, di seguito elencati, individuati dall'art. 8-bis comma 3 del d.lgs. 626/94, che sono legittimati *ope legis* alla realizzazione dei corsi:

- Regioni e Province Autonome
- Università
- ISPESL
- INAIL
- Istituto italiano di medicina sociale
- Dipartimento dei vigili del fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile
- amministrazione della Difesa
- Scuola superiore della pubblica amministrazione
- Associazioni sindacali dei datori di lavoro o dei lavoratori
- Organismi paritetici.

Tutti i predetti Enti possono avvalersi di società private di formazione, alle quali possono demandare compiti organizzativi, amministrativi e di supporto alla didattica, restando comunque fermo l'obbligo in capo agli Enti di adempiere direttamente a tutte le funzioni relative alla scelta dei docenti, all'approvazione dei programmi, alla valutazione dell'apprendimento e al rilascio dei relativi certificati.

Le Associazioni o Organismi possono effettuare i corsi anche utilizzando le proprie strutture formative o Società di servizi prevalentemente o totalmente partecipate dalle medesime.

Appartengono al secondo blocco i soggetti, di seguito elencati, che possono ritenersi assimilati ai soggetti individuati dall'art. 8-bis comma 3, ovvero le Amministrazioni statali e pubbliche che, in possesso di requisiti e competenze idonee per le attività di formazione, di valutazione e certificazione possono erogarla al proprio personale, anche tramite le proprie strutture periferiche:

- Ministero del lavoro e delle politiche sociali
- Ministero della salute
- Ministero delle attività produttive
- Ministero dell'interno: Dipartimento degli affari interni e territoriali e Dipartimento di pubblica sicurezza
- Formez.

Possono, altresì, formare il proprio personale e quello delle Istituzioni scolastiche, riconducibili alle seguenti tipologie:

- Istituti tecnici industriali
- Istituti tecnici aeronautici
- Istituti professionali per l'industria e l'artigianato
- Istituti tecnici agrari
- Istituti professionali per l'agricoltura
- Istituti tecnici nautici
- Istituti professionali per le attività marinare.

Infine, sono assimilati, limitatamente ai propri iscritti:

- Ordini e collegi professionali, così come individuati dal punto 4 dell'Accordo Stato Regioni in oggetto.

Qualora i soggetti appartenenti a questo blocco intendano avvalersi di soggetti formatori esterni, non attingendo alle proprie competenze, si applicherà la struttura dell'accreditemento e quant'altro previsto per i soggetti appartenenti al terzo blocco.

Appartengono al terzo blocco i soggetti pubblici e privati che operano in ambito regionale e che:

- a) sono accreditati dalla Regione Lombardia in conformità ai criteri per l'accreditemento disposti con deliberazione della Giunta regionale del 16 dicembre 2004, n. 7/19867 (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia Serie Ordinaria n. 53 del 27 dicembre 2004);
- b) dimostrano il possesso di esperienza biennale in ambito di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- c) dimostrano la disponibilità o l'impegno ad utilizzare solamente docenti con esperienza almeno biennale in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

Responsabile del possesso del requisito di cui alla lettera a) è la Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro che, in conformità alla deliberazione già citata, realizza l'istruttoria, le verifiche in loco e i relativi controlli, di quei soggetti che abbiano fatto richiesta di accreditamento per la tipologia SF2 (1).

Qualora i soggetti formatori intendano avvalersi di soggetti formatori esterni alla propria struttura, questi ultimi dovranno essere a loro volta accreditati ed in possesso degli ulteriori requisiti propri dei soggetti appartenenti al terzo blocco.

Per quanto concerne i requisiti b) e c) la Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro si avvale della collaborazione della Direzione Generale Sanità, e segnatamente delle sue articolazioni periferiche. Nel corso dell'istruttoria finalizzata all'accreditemento, la Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro non verificherà il possesso dei requisiti specifici per lo svolgimento dei corsi in materia di sicurezza: in occasione dell'avvio di ogni singolo (2) corso, le comunicazioni di inizio, corredate

(1) Per un approfondimento sulla tematica dell'accreditemento per le attività formative si veda la delibera di Giunta n. 19867 del 16 dicembre 2004 con la quale la Regione Lombardia ne ha definito le regole fondamentali. Per maggiori informazioni si rimanda al sito dedicato: <http://formalavoro.regione.lombardia.it/rl/accreditemento.nsf/>.

(2) I docenti possono variare per ogni singolo corso e/o edizione del corso.

delle informazioni previste al punto 2 dell'accordo Stato Regioni in oggetto, devono essere inviate alle ASL a cui compete la verifica del possesso degli specifici requisiti, da dimostrare con autodichiarazione da parte dell'ente formatore. Le ASL, altresì, sorvegliano sul corretto svolgimento dei corsi.

### 3. Certificazione

L'accertamento dell'apprendimento viene effettuato da una Commissione di docenti interni al soggetto formatore che formula il proprio giudizio in termini di valutazione globale e redige il relativo verbale, da trasmettere alle ASL competenti per territorio. Gli attestati di frequenza, con verifica degli apprendimenti, ad esclusione di quelli rilasciati dai soggetti individuati dall'art. 8-bis del d.lgs. 626 del 1994, come integrato dal d.lgs. n. 195 del 2003, vengono rilasciati dalle ASL sulla base di tali verbali.

Ai fini dell'applicazione di quanto sopra, il Coordinamento interregionale Sanità - Istruzione, Formazione e Lavoro definirà procedure e modulistica minimale ed omogenea che saranno oggetto di prossima comunicazione.

Con periodicità annuale, e comunque entro il 31 gennaio, le ASL trasmettono alla Direzione Generale Sanità e, in estratto, alla Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro una relazione consuntiva dell'attività svolta: a tale scopo, la Direzione Generale Sanità comunicherà i contenuti minimi del relativo report, ciò potrà permettere anche la disponibilità a livello regionale di un elenco dei RSPP formati sul territorio regionale.

I dati acquisiti saranno a cura dell'U.O. Prevenzione, Tutela Sanitaria e Veterinaria della Direzione Generale Sanità ritrasmessi elaborati alle ASL e alle associazioni datoriali lombarde, per le parti di interesse.

### 4. Ruolo della Regione Lombardia - Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro e Direzione Generale Sanità, e dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL attraverso i Servizi di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro

La Regione Lombardia ed i Servizi di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL) delle ASL assumono un ruolo di governo delle iniziative che saranno realizzate sul territorio di loro competenza. I Servizi PSAL sono invitati a svolgere azioni di controllo dell'offerta formativa, una efficace razionalizzazione e ad assurgere al ruolo di facilitatori nella creazione di poli formativi regionali e/o territoriali, ovvero possono favorire e stimolare la creazione di reti di soggetti formatori, garantendo l'appropriatezza della formazione a favore della domanda espressa.

Segnalando la disponibilità per fornire i chiarimenti che si renderanno necessari, è gradita l'occasione per porgere i più cordiali saluti.

Direttore Generale formazione:  
Roberto Albonetti  
Direttore Generale sanità:  
Carlo Lucchina

## D.G. Agricoltura

(BUR20060130)

(4.3.0)

**D.d.u.o. 4 maggio 2006 - n. 4835**

**Presa d'atto dello scioglimento della Associazione denominata Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina con sede a Pegognaga (MN) - strada Chiaviche, 36 - e revoca del relativo riconoscimento ottenuto ai sensi della legge n. 674/78**

IL DIRIGENTE DELL'UNITÀ ORGANIZZATIVA  
PROGRAMMAZIONE, INTERVENTI E RICERCA  
PER LE FILIERE AGROINDUSTRIALI

Viste:

- la legge 20 ottobre 1978 n. 674, inerente le norme sull'associazionismo dei produttori agricoli, che trasferisce alle Regioni la competenza in materia di riconoscimento delle Associazioni di produttori agricoli, nonché prevede l'istituzione del relativo albo regionale, l'inserimento nel quale comporta l'acquisizione della personalità giuridica di diritto privato;

- la l.r. 7 febbraio 2000 n. 7, norme per gli interventi regionali in agricoltura, che all'articolo 5 disciplina le modalità per il riconoscimento delle Organizzazioni di produttori agricoli nonché la trasformazione delle Associazioni di produttori riconosciute ai sensi della legge 674/78, demandando ad uno specifico atto di

Giunta regionale la definizione delle procedure per il riconoscimento e revoca dei soggetti associativi;

- la d.g.r. 11 febbraio 2005 n. 20551, che ai fini dell'aggiornamento e della tenuta dell'elenco delle Organizzazioni di produttori, nonché per la disciplina delle Associazioni di produttori agricoli riconosciute ai sensi della legge 674/78, prevede che gli atti di revoca del riconoscimento concesso alle Associazioni siano disposti con provvedimento della Direzione Generale Agricoltura;

Visto, inoltre, il decreto del Presidente della Giunta regionale della Lombardia del 13 luglio 1983 n. 9216, in esecuzione della d.g.r. 24 maggio 1983 n. 28658, con il quale si è provveduto al riconoscimento ai sensi della legge 674/78 dell'associazione denominata «Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina» con sede a Pegognaga (MN) in strada Chiaviche, 36, ed al conferimento della personalità giuridica di diritto privato ai sensi dell'art. 7 della legge 674/78;

Visto il verbale del 27 dicembre 2005, registrato a Suzzara il 30 dicembre 2005 con n. 1583 serie 1, dell'Assemblea Straordinaria dei soci della «Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina», con sede a Pegognaga (MN) - strada Chiaviche, 36 - avente all'ordine del giorno la proposta di scioglimento dell'Associazione stessa a seguito dell'intervenuta modifica della normativa nazionale sulla regolamentazione dei mercati, che ha istituito le Organizzazioni di Produttori e prevede, inoltre, la revoca del riconoscimento alle esistenti Associazioni di prodotto riconosciute ai sensi della legge 674/78;

Preso atto:

- che la deliberazione di scioglimento è stata assunta dall'assemblea all'unanimità e soddisfatta, quindi, la maggioranza richiesta dall'art. 21 del c.c di almeno tre quarti degli associati per deliberare lo scioglimento anticipato dell'associazione;

- che conseguentemente alla delibera di scioglimento si è proceduto all'unanimità dell'assemblea alla nomina dei liquidatori ai sensi dell'art. 30 del c.c. e relative disposizioni attuative artt. 11-21;

Visti, altresì:

- l'art. 27 del Codice Civile;

- l'art. 14 del d.P.R. 24 luglio 1977 n. 616 che delega a far tempo dall'1 gennaio 1978 alle Regioni l'esercizio delle funzioni concernenti le persone giuridiche di cui al Libro I, Titolo II, Capo I, del Codice Civile;

- gli artt. 6 e 7 del d.P.R. 10 febbraio 2000, n. 361;

Ravvisata pertanto la necessità di:

- prendere atto dello scioglimento della «Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina» con sede a Pegognaga (MN) - strada Chiaviche, 36 - c.f. 93003120206;

- procedere conseguentemente alla revoca del riconoscimento attribuito ai sensi della legge 674/78 con d.p.g.r. del 13 luglio 1983 n. 9216, in esecuzione della d.g.r. 24 maggio 1983 n. 28658;

- di trasmettere il presente provvedimento al Presidente della Giunta della Regione Lombardia ai fini e per gli effetti del d.P.R. 361/00 e relative disposizioni attuative;

Vista la l.r. 16/96 e successive modifiche e integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

Decreta

Recepito le Premesse:

1. di prendere atto dello scioglimento della «Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina» con sede a Pegognaga (MN) - strada Chiaviche, 36 - c.f. 93003120206;

2. di disporre la revoca del riconoscimento attribuito alla «Associazione Interprovinciale Produttori Carne Bovina» con d.p.g.r. del 13 luglio 1983 n. 9216, in esecuzione della d.g.r. 24 maggio 1983 n. 28658, ai sensi della legge 674/78;

3. di trasmettere il presente provvedimento al Presidente della Giunta della Regione Lombardia ai fini e per gli effetti del d.P.R. 361/00 e relative disposizioni attuative;

4. di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il dirigente dell'U.O. programmazione,  
interventi e ricerca per le filiere agroindustriali:  
Giorgio Bonalume

**D.G. Commercio, fiere e mercati**

(BUR20060131)

**D.d.g. 16 maggio 2006 - n. 5338**

(4.6.2)

**Interventi ex l.r. 30/2002 – Approvazione dei bandi per l'assegnazione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche – Anno 2006****IL DIRETTORE GENERALE DELLA DIREZIONE GENERALE COMMERCIO, FIERE E MERCATI**

Premesso che l'art. 11, comma 3 lettera a) della l.r. 10 dicembre 2002, n. 30 riconosce alla Giunta regionale la facoltà di concedere contributi agli enti organizzatori di manifestazioni fieristiche al fine di sostenere progetti ed iniziative di promozione fieristica in Italia e all'estero;

Vista la d.g.r. dell'11 maggio 2006 n. 2475 con la quale, tenuto conto del parere favorevole espresso in data 13 aprile 2006 dalla IV Commissione consiliare, è stata approvata la proposta di criteri di priorità per la concessione di contributi ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche, nonché le relative modalità per la realizzazione degli interventi per l'anno 2006;

Atteso che la suddetta deliberazione della Giunta regionale dispone di provvedere alla emanazione dei bandi relativi alla concessione dei contributi di cui trattasi, nel limite delle risorse disponibili sul capitolo 3.8.2.2.366.371 di bilancio 2006 che presenta la necessaria disponibilità di competenza e di cassa, con successivo atto del Direttore Generale della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati;

Evidenziato che la proposta di criteri di priorità approvata dalla Giunta regionale prevede l'espletamento di due bandi, riservato il primo ai soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche qualificate locali o regionali ed il secondo alle manifestazioni fieristiche qualificate nazionali o internazionali, destinando al finanziamento degli stessi le risorse disponibili sul capitolo 3.8.2.2.366.371 del Bilancio 2006 pari a € 800.000,00;

Ritenuto di ripartire le risorse di cui al precedente paragrafo come di seguito specificato:

– € 500.000,00 «Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")»;

– € 300.000,00 «Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")»;

Visti gli schemi:

– del «Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")» e relativi allegati;

– del «Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")» e relativi allegati;

che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Ritenuto gli schemi suddetti conformi ai criteri di priorità e coerenti con le modalità di realizzazione degli interventi approvate dalla Giunta regionale;

Vista la l.r. 16/96 e successive modifiche e integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi dell'VIII legislatura;

Vista la l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni, nonché il regolamento di contabilità e la legge di approvazione del Bilancio di previsione dell'anno in corso;

Decreta

1. di approvare:

– il «Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promo-

zione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")» e relativi allegati;

– il «Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")» e relativi allegati;

che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di stabilire per i presenti bandi una disponibilità finanziaria complessiva pari ad € 800.000,00 a valere sul capitolo 3.8.2.2.366.371 del bilancio 2006 così ripartita:

– € 500.000,00 «Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")»;

– € 300.000,00 «Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali riconosciute dalla Regione Lombardia – Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")»;

3. di disporre che i bandi suddetti vengano pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sui siti internet [www.commerciofiere.regione.lombardia.it](http://www.commerciofiere.regione.lombardia.it) e [www.lombardiadfiere.regione.lombardia.it](http://www.lombardiadfiere.regione.lombardia.it).

Il direttore generale  
direzione generale commercio, fiere e mercati:  
Danilo Maiocchi

— • —

**Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali – Anno 2006**

(art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002

«Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo»)

**INDICE**

1. Finalità e risorse
2. Chi può presentare la domanda
3. Contenuto
  - 3.1 Spese ammissibili
  - 3.2 Entità del contributo
4. Come presentare la domanda
5. Come vengono valutate le domande
6. Come vengono comunicati l'esito dell'istruttoria e l'ammissione al finanziamento
7. Come viene erogato il contributo
8. Controlli, revoche, sanzioni
9. Informativa sul trattamento dei dati personali
10. Riferimenti normativi
11. A chi rivolgersi per informazioni
12. Glossario sigle, termini tecnici, abbreviazioni indicati nel bando e usuali per le iniziative di incentivazione promosse dalla direzione generale commercio, fiere e mercati

**1. Finalità e risorse****Finalità**

Regione Lombardia, in attuazione della l.r. 10 dicembre 2002 n. 30 «Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo» e successive modifiche e integrazioni e nel rispetto della disciplina comunitaria, indice il presente bando per la concessione di contributi a favore di soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche locali e regionali in Lombardia per l'anno 2006.

Scopo dell'iniziativa è quello di sostenere le manifestazioni fieristiche di qualifica locale e regionale in considerazione del loro ruolo di primaria importanza nella promozione delle aziende e del prodotto tipico lombardo. Tale ruolo appare ancor più significativo rispetto alle imprese di minore dimensione, ampiamente diffuse in Lombardia, che trovano maggiori difficoltà e minor convenienza a sostenere i costi economici ed organizzativi della partecipazione alle grandi esposizioni.

**Risorse**

Complessivamente saranno assegnati contributi per un ammontare massimo di **€ 500.000,00**.

**2. Chi può presentare la domanda**

Possono fare domanda di contributo esclusivamente i soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche con qualifica locale e regionale (come definite dal Regolamento regionale 12 aprile 2003 n. 5). In particolare:

- le fiere qualificate regionali dovranno risultare presenti nel calendario fieristico regionale (1) 2006 approvato con d.g.r. n. 8/526 del 4 agosto 2005;
- le fiere locali dovranno risultare presenti nel calendario regionale 2006 o avere ottenuto dal comune territorialmente competente il riconoscimento/la conferma della qualifica locale.

Se il soggetto organizzatore della fiera ha affidato a terzi l'organizzazione della manifestazione per la quale il contributo viene richiesto, deve fornire alla Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati copia della relativa convenzione o contratto.

Ogni soggetto organizzatore potrà fare domanda per una sola manifestazione.

**3. Contenuto**

Il bando prevede l'assegnazione di contributi per le spese di organizzazione e realizzazione di manifestazioni fieristiche aventi qualifica locale o regionale.

Il contributo può essere richiesto per le manifestazioni tenute o da tenersi nel corso dell'anno 2006.

**3.1 Spese ammissibili**

Sono ammissibili le seguenti spese, da considerarsi al netto dell'IVA:

- affitto spazi;
- allestimenti;
- acquisto beni e materiali di consumo;
- spese di promozione;
- spese per il personale (nel limite del 20% massimo delle spese ammissibili);
- consulenze tecnico-specialistiche;
- assicurazioni;
- spese di trasporto;
- spese di spedizione.

Tutti i costi devono essere direttamente imputabili alle finalità del progetto.

**3.2 Entità del contributo**

L'entità del contributo sarà pari al **10%** delle spese indicate nella domanda e ritenute ammissibili, fino ad un massimo di **€ 20.000,00**.

Non sono ammesse domande di contributo che prevedono investimenti al netto di IVA inferiori a € 10.000,00.

Il contributo assegnato alle imprese è concesso secondo la regola *de minimis* (2) (Regolamento CE (3) n. 69/2001) che prevede l'importo massimo di € 100.000,00 di aiuti complessivi ottenibili da una impresa nell'arco di tre anni.

Il contributo non è cumulabile con altre agevolazioni concesse dalla Regione Lombardia.

**4. Come presentare la domanda**

La domanda di contributo dovrà essere compilata, pena la non ammissibilità della stessa, utilizzando esclusivamente lo schema-tipo allegato al presente bando (Allegato 1) ed obbligatoriamente completata dai seguenti documenti:

- scheda tecnica della manifestazione fieristica (Allegato 2);
- carta d'identità del legale rappresentante in corso di validità (in copia non autenticata);
- regolamento della manifestazione (in copia non autenticata);
- solo per le manifestazioni con qualifica locale: domanda per l'attribuzione o la conferma della qualifica locale presentata al comune sul territorio del quale si svolge la fiera (in copia non autenticata).

La domanda di partecipazione e la scheda tecnica della manifestazione fieristica (allegati 1 e 2) dovranno essere compilate in ogni parte e sottoscritte dal legale rappresentante dell'ente richiedente, pena l'esclusione.

Lo schema della richiesta di contributo e tutta la modulistica del bando è reperibile sui siti internet della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati agli indirizzi:

[www.commerciofiere.regione.lombardia.it](http://www.commerciofiere.regione.lombardia.it)  
[www.lombardiafiere.regione.lombardia.it](http://www.lombardiafiere.regione.lombardia.it).

Le domande dovranno pervenire direttamente o tramite raccomandata (se spedite per posta) alla «Direzione Generale Commercio Fiere e Mercati, via Pola, 14 - 20124 Milano - a partire dal giorno **1 giugno 2006 ed entro le ore 12.00 del giorno 30 giugno 2006** ad uno dei seguenti sportelli del Protocollo federato della Giunta regionale:

BERGAMO - via XX Settembre, 18/A  
 BRESCIA - via Dalmazia, 92/94  
 COMO - via Einaudi, 1  
 CREMONA - via Dante, 136  
 LECCO - corso Promessi Sposi, 132  
 LEGNANO - via Felice Cavallotti, 11/13  
 LODI - via Haussman, 7/11  
 MANTOVA - c.so Vittorio Emanuele, 57  
 MILANO - via Taramelli, 20  
 MONZA - piazza Cambiagli, 3  
 PAVIA - via C. Battisti, 150  
 SONDRIO - via del Gesù, 17  
 VARESE - viale Belforte, 22

Orario di apertura:

- da lunedì a giovedì: dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 16.30;
- il venerdì: dalle 9.00 alle 12.00.

Faranno fede data e ora di consegna agli sportelli del Protocollo della Giunta Regionale, come trascritte nella registrazione di protocollo.

Sulla busta, contenente la documentazione suindicata, deve essere apposta la dicitura: «Bando per la concessione di contributi a favore dei soggetti organizzatori delle manifestazioni fieristiche locali e regionali - Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")».

**5. Come vengono valutate le domande**

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati procederà all'istruttoria delle domande pervenute nei termini indicati dal bando, con le seguenti modalità:

a) **verifica preliminare** di tipo formale, consistente nell'esame della documentazione richiesta e della conformità alla modulistica di cui al punto 4, nonché nell'accertamento del possesso dei requisiti di ammissibilità al bando da parte del soggetto proponente.

Verranno escluse per mancanza di requisiti le domande:

- compilate su modulistica diversa da quella prevista dal presente bando;
- non sottoscritte;
- non corredate dagli allegati richiesti;
- presentate in modi e tempi diversi da quelli previsti nel presente bando;
- presentate da soggetti diversi da quelli indicati al punto 2 del presente bando.

b) **esame delle domande ed attribuzione dei punteggi**, sotto la responsabilità ed ad insindacabile giudizio della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, sulla base dei criteri di priorità individuati dalla d.g.r. n. 2475 dell'11 maggio 2006 e in ordine ai parametri di valutazione di seguito specificati.

Nel corso dell'istruttoria, la Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati si riserva la facoltà di richiedere eventuali chiarimenti riferiti ai dati forniti dal richiedente nella domanda di contributo presentata, assegnando un termine perentorio di 15 giorni lavorativi per fornire quanto richiesto. Decorso tale termine, la domanda verrà valutata sulla base della documentazione agli atti.

Gli eventuali chiarimenti richiesti andranno redatti in forma

(1) Vedi voce nel glossario.

(2) Vedi voce nel glossario.

(3) Vedi voce nel glossario.

scritta e recapitati entro il termine fissato presso le sedi indicate al precedente punto 4.

Terminata la fase di valutazione delle domande, si procederà alla formazione della graduatoria di merito in base all'ordine dei punteggi conseguiti. In caso di parità di punteggio tra una o più domande, l'inserimento in graduatoria delle stesse avverrà secondo l'ordine cronologico di consegna, attestato dalla data e dal numero di protocollo regionale attribuito a ciascuna di esse.

I contributi verranno concessi in ordine di graduatoria, fino all'esaurimento delle risorse disponibili.

#### PARAMETRI E PUNTEGGI PER LA DEFINIZIONE DEL CONTRIBUTO REGIONALE

##### Fiera di nuova istituzione

SI 3 punti  
NO 0 punti

##### Qualifica della manifestazione

Locale 3 punti  
Regionale 2 punti

##### Presenza tra gli espositori di microimprese (fino a n. 9 addetti)

90% - 100% 5 punti  
65% - 90% 4 punti  
< 65% 1 punto

##### Presenza tra gli espositori di imprese con sede operativa in Lombardia

90% - 100% 8 punti  
75% - 90% 5 punti  
< 75% 0 punti

##### Presenza tra gli espositori di imprese che producono o commercializzano prodotti lombardi: tipici, D.O.P., D.O.C., I.G.P. o marchi di qualità riconosciuti

> 50% 8 punti  
30% - 50% 3 punti  
< 30% 0 punti

##### Fiera localizzata in comune montano ex l.r. 10/1998

SI 1 punto  
NO 0 punti

Per l'attribuzione dei punteggi in base ai suddetti criteri si farà riferimento ai dati relativi all'ultima edizione precedente il 2006 della manifestazione fieristica cui la domanda di contributo è riferita, come dichiarati dal soggetto organizzatore nella domanda di partecipazione al presente bando (allegato 2, sezione B, punto 9) e nei relativi allegati, in merito alla veridicità dei quali la Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati si riserva di effettuare opportuni controlli.

Nel caso delle manifestazioni di nuova istituzione già concluse al momento della presentazione della domanda si prenderanno in considerazione i dati dell'edizione 2006; qualora invece la manifestazione si debba ancora svolgere, i dati dichiarati dagli enti organizzatori saranno verificati in sede di rendicontazione e potranno determinare la revisione del punteggio attribuito in sede di istruttoria, con conseguente eventuale riduzione del contributo od esclusione dalla graduatoria.

#### 6. Come vengono comunicati l'esito dell'istruttoria e l'ammissione al finanziamento

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, entro 90 giorni dalla data di chiusura del bando, esamina le domande ed approva con decreto del Direttore Generale la graduatoria degli interventi ammissibili con la determinazione dell'agevolazione assegnata.

L'esito dell'istruttoria e l'ammissione ai contributi verranno comunicati agli interessati tramite apposita lettera, nonché attraverso la pubblicazione sui siti web della Direzione Generale.

Le imprese beneficiarie dovranno inviare comunicazione, mediante raccomandata, di accettazione del contributo o di eventuale rinuncia entro 30 giorni dalla comunicazione regionale di ammissione all'agevolazione, pena la revoca della stessa.

#### 7. Come viene erogato il contributo

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati procede alla liquidazione in unica tranche a saldo del contributo assegna-

to, ad avvenuta verifica della rendicontazione delle spese effettuate e regolarmente quietanzate.

Ai fini della rendicontazione delle spese sostenute per l'organizzazione della manifestazione fieristica, i soggetti beneficiari devono inviare alla Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, entro e non oltre **60 giorni** dalla conclusione della manifestazione per cui è stato richiesto il finanziamento, la seguente documentazione:

- schema di rendicontazione delle fatture liquidate;
- copie quietanzate dei titoli di spesa (fatture, notule ecc);
- idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento delle spese esposte a rendicontazione (es. copia bonifico).

Qualora il termine di 60 giorni dalla conclusione della manifestazione sia già decorso al momento della presentazione della domanda di partecipazione al presente bando, o al momento del ricevimento della comunicazione di assegnazione del contributo, la suddetta documentazione dovrà essere consegnata contestualmente alla dichiarazione di accettazione del contributo di cui al punto 6.

#### Le spese sostenute mediante esborso di cassa non saranno ritenute rendicontabili.

I soggetti beneficiari dei contributi devono apporre a propria cura sulle fatture originali la dicitura: «**spesa sostenuta con il contributo di Regione Lombardia**».

Potranno essere riconosciute **esclusivamente** le spese documentate da fatture debitamente quietanzate ed intestate al soggetto organizzatore della manifestazione fieristica o all'ente terzo cui il medesimo soggetto abbia affidato l'organizzazione della manifestazione, come previsto nel 2° paragrafo del punto 2 del presente bando.

Se a seguito della rendicontazione le spese sostenute risulteranno inferiori a quelle ammesse, l'entità del contributo spettante sarà proporzionalmente ricalcolata.

#### 8. Controlli, revoche, sanzioni

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati potrà effettuare controlli a campione in qualsiasi momento, anche mediante ispezioni e sopralluoghi, sulla veridicità delle informazioni rese ai fini della partecipazione al presente bando e sullo svolgimento delle attività per le quali è stato richiesto il contributo.

Qualora venissero accertate gravi violazioni agli obblighi previsti nel bando, la Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati potrà disporre la revoca dei contributi. In caso di revoca, oltre alla restituzione per intero delle somme eventualmente già corrisposte, il soggetto beneficiario sarà tenuto alla restituzione dell'intero importo ricevuto maggiorato dell'interesse legale in vigore, dovuto dal momento dell'erogazione a quello della restituzione.

Il contributo concesso potrà essere revocato in caso di:

- mancata consegna della dichiarazione di accettazione del contributo;
- apertura di procedure concorsuali nei confronti dell'impresa;
- mancata realizzazione della manifestazione per la quale è stato richiesto il contributo;
- mancato rispetto da parte del soggetto che ha presentato domanda delle prescrizioni e dei vincoli indicati nel presente bando;
- non conformità tra contenuto del progetto realizzato e le dichiarazioni contenute nella domanda ammessa al contributo;
- evidenza di non autenticità di fatti o informazioni a seguito dei controlli di cui al paragrafo precedente.

#### 9. Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 (**Allegato 2 - sezione D - informativa**), i dati acquisiti in esecuzione del presente bando verranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale gli anzidetti vengono comunicati, secondo le modalità previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

Titolare del trattamento è la Giunta Regionale della Lombardia, nella persona del Presidente, con sede in via F. Filzi, 22 - 20124 Milano.

Il Responsabile del trattamento è il Direttore Generale della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, via Pola 14, 20124 Milano (Allegato 2 del presente bando).



## 10. Riferimenti normativi

- Regolamento CE n. 69/2001;
- L.r. 10 dicembre 2002 n. 30;
- Regolamento Regionale n. 5 del 12 aprile 2003, attuativo della l.r. 30/2002;
- Calendario 2006 delle Manifestazioni fieristiche;
- d.g.r. n. 2475 dell'11 maggio 2006.

## 11. A chi rivolgersi per informazioni

Per informazioni di carattere generale:

- consultare i siti internet [www.commerciofiere.regione.lombardia.it](http://www.commerciofiere.regione.lombardia.it) e [www.lombardiacfiere.regione.lombardia.it](http://www.lombardiacfiere.regione.lombardia.it);
- indirizzo e-mail: [incentivi.fiere@regione.lombardia.it](mailto:incentivi.fiere@regione.lombardia.it)
- rivolgersi direttamente ai seguenti **sportelli di SpazioRegione**

- BRESCIA: via Dalmazia 92-94/C
- COMO: via Luigi Einaudi 1
- CREMONA: via Dante 136
- BERGAMO: via XX Settembre 18/A
- LECCO: corso Promessi Sposi 132
- LEGNANO: via Felice Cavallotti, 11/13
- LODI: via Hausmann 7
- MILANO: via Taramelli, 20
- MANTOVA: corso Vittorio Emanuele 57
- MONZA: piazza Cambiaghi 3
- PAVIA: viale Cesare Battisti 150
- SONDRIO: via del Gesù 17
- VARESE: viale Belforte 22

## Responsabile del procedimento:

Ferdinando Castaldo, tel. 0267656182,  
e-mail: [ferdinando\\_castaldo@regione.lombardia.it](mailto:ferdinando_castaldo@regione.lombardia.it)

## Referenti per informazioni:

Maria Cristina Catozzi, tel. 0267654040,  
e-mail: [cristina\\_catozzi@regione.lombardia.it](mailto:cristina_catozzi@regione.lombardia.it);  
Marco De Capitani, tel. 0267658798,  
e-mail: [marco\\_de\\_capitani@regione.lombardia.it](mailto:marco_de_capitani@regione.lombardia.it)

## 12. Glossario

### **BURL**

Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

### **Calendario fieristico regionale**

È il calendario delle manifestazioni fieristiche che viene approvato e pubblicato annualmente dalla Regione Lombardia, con le modalità previste dalla l.r. n. 30/2002 e dal Regolamento Regionale n. 5/2003. È suddiviso in manifestazioni internazionali, nazionali, regionali e locali.

### **De minimis**

Norma stabilita dalla Commissione Europea - Regolamento CE n. 69/2001 della Commissione, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di importanza minore («*de minimis*») (Gazzetta Ufficiale della C.E. n. C68 del 6 marzo 1996). L'importo totale degli aiuti *de minimis* percepiti dall'impresa non può superare 100.000,00 euro su un periodo di tre anni a decorrere dalla data di concessione del primo aiuto *de minimis*.

### **D.g.r.**

Deliberazione della Giunta Regionale.

### **Qualifica manifestazioni fieristiche**

Le manifestazioni fieristiche sono qualificate di rilevanza internazionale, nazionale, regionale e locale in relazione al loro grado di rappresentatività del settore o dei settori economici cui la manifestazione è rivolta, al programma ed agli scopi dell'iniziativa, alla provenienza degli espositori e dei visitatori. Le modalità per richiedere il riconoscimento sono disciplinate dal Regolamento regionale n. 5/2003.

### **Regolamento (CE)**

Regolamento Commissione Europea.

Spett.le  
Regione Lombardia  
D. G. Commercio, Fiere e Mercati  
Via Pola 14  
20124 Milano

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

**AL «BANDO PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI A FAVORE DEI SOGGETTI ORGANIZZATORI DI  
MANIFESTAZIONI FIERISTICHE LOCALI E REGIONALI – ANNO 2006  
(ART. 11, COMMA 3, LETTERA A), L. R. N. 30/ 2002 “PROMOZIONE E SVILUPPO DEL SISTEMA  
FIERISTICO LOMBARDO”)»**

Il sottoscritto **NOME** \_\_\_\_\_ **COGNOME** \_\_\_\_\_,

in qualità di titolare / legale rappresentante di (**DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE**)

con sede legale in **COMUNE:** \_\_\_\_\_

**PROV.:** \_\_\_\_\_ **CAP:** \_\_\_\_\_ **VIA:** \_\_\_\_\_

**TEL.:** \_\_\_\_\_ **FAX:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_ **SITO:** \_\_\_\_\_

**PARTITA IVA/ CODICE FISCALE** \_\_\_\_\_

e sede operativa a (solo se diversa dalla sede legale) **COMUNE:** \_\_\_\_\_

**PROV.:** \_\_\_\_\_ **CAP:** \_\_\_\_\_ **VIA:** \_\_\_\_\_

ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000 e consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci o di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti a verità, di cui all'art. 76 del medesimo

**CHIEDE**

l'ammissione a partecipare al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori delle manifestazioni fieristiche locali e regionali in Regione Lombardia – anno 2006.

**A TAL FINE DICHIARA  
(barrare con una X)**

- di aver preso visione del bando in oggetto e di accettare tutte le clausole previste;
- che la manifestazione oggetto della domanda di contributo:
- è presente nel calendario regionale delle manifestazioni fieristiche anno 2006
- (solo per le fiere locali non presenti nel calendario regionale 2006) non è presente nel calendario regionale delle manifestazioni fieristiche anno 2006 ma ha ottenuto il riconoscimento o la conferma della qualificazione locale dal comune territorialmente competente

- (solo per i soggetti che svolgono attività d'impresa)** con riferimento al regolamento CE n. 69/2001 ("de minimis"), di aver usufruito dei seguenti aiuti in regime "de minimis":

| Data dell'atto di concessione<br>(gg/mm/aa) | Importo (€) | Ente erogatore | Legge di riferimento |
|---|-------------|----------------|----------------------|
| __/__/2003                                  |             |                |                      |
| __/__/2004                                  |             |                |                      |
| __/__/2005                                  |             |                |                      |
| __/__/2006                                  |             |                |                      |

(qualora siano state ottenute più agevolazioni nel corso del medesimo anno, il prospetto di cui sopra deve essere opportunamente modificato; qualora non siano stati ottenuti contributi in regime *de minimis*, indicare "0" nella colonna "importo")

- di non aver richiesto e/o ottenuto dalla Regione Lombardia ulteriori contributi per le stesse spese oggetto della presente domanda

#### ALLEGA

- o scheda tecnica della manifestazione fieristica (Allegato 2);
- o carta d'identità del legale rappresentante in corso di validità (in copia non autenticata);
- o regolamento della manifestazione;

solo per le manifestazioni con qualifica "locale":

- o domanda per l'attribuzione o la conferma della qualifica locale presentata al Comune territorialmente competente (in copia non autenticata)

#### SI IMPEGNA

In caso di ammissione al contributo, a:

1. comunicare tempestivamente alla Regione Lombardia ogni eventuale variazione concernente le informazioni contenute nella domanda di partecipazione e nella documentazione ad essa allegata;
2. informare gli uffici competenti, successivamente alla comunicazione di ammissione a beneficio, la data di concessione e l'entità di eventuali altre agevolazioni pubbliche ottenute;
3. consentire gli eventuali controlli presso la sede dell'organizzazione ed il luogo di svolgimento della manifestazione per la verifica delle dichiarazioni e degli interventi.

Data \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

TIMBRO



**SEZIONE B - DESCRIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA**

1 Denominazione della manifestazione:  
\_\_\_\_\_

2 Descrizione degli obiettivi generali che si intendono raggiungere con la manifestazione  
(indicare scopi dell'iniziativa, eventuali convegni, seminari e altri eventi collaterali)

3 Localizzazione della manifestazione:

COMUNE: \_\_\_\_\_ PROV: \_\_\_\_\_

Ricompreso nei Comuni Montani (ex l.r. n. 10/98):  SI  NO

Sede Espositiva:  Polo Fieristico provvisto di riconoscimento  
del Comune: \_\_\_\_\_

Altra sede espositiva: \_\_\_\_\_

4 Data di svolgimento della manifestazione:

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

5 Qualifica posseduta dalla manifestazione:

Regionale

Locale

6 Numero edizioni svolte:

Fiera nuova

Edizione n.: \_\_\_\_\_

7 Superficie espositiva:

Superficie espositiva netta: mq \_\_\_\_\_

Superficie totale della manifestazione: mq \_\_\_\_\_

- 8** Settori merceologici:
- cod. 01  **ABBIGLIAMENTO E PELLICERIA**
  - cod. 02  **AGRICOLTURA, ZOOTECNIA, PESCA E RELATIVI MACCHINARI**
  - cod. 03  **ALIMENTI, BEVANDE E RELATIVE TECNOLOGIE**
  - cod. 04  **AMBIENTE, PROTEZIONE CIVILE E SICUREZZA**
  - cod. 05  **ARTE, ANTIQUARIATO, FILATELIA E NUMISMATICA**
  - cod. 06  **ARTICOLI DA REGALO, CASALINGHI, CHINCAGLIERIA, BIGIOTTERIA**
  - cod. 07  **ARTIGIANATO, SUBFORNITURA**
  - cod. 08  **ATTREZZATURE E PRODOTTI MEDICO-OSPEDALIERI**
  - cod. 09  **ATTREZZATURE PER IL COMMERCIO, COMUNITÀ, ALBERGHI**
  - cod. 10  **CALZATURE, PELLETERIA, PELLI, CUOIO**
  - cod. 11  **CINEMATOGRAFIA, FOTOGRAFIA, OTTICA**
  - cod. 12  **COSMESI, PROFUMERIA, ERBORISTERIA**
  - cod. 13  **EDILIZIA E CANTIERI**
  - cod. 14  **EDITORIA, STAMPA E GRAFICA**
  - cod. 15  **ELETTRONICA, ELETTROTECNICA, INFORMATICA ED ATTREZZATURA UFFICIO**
  - cod. 16  **FLOROVIVAISMO**
  - cod. 17  **MECCANICA STRUMENTALE, MACCHINARI E TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA**
  - cod. 18  **MINERALI, IDROCARBURI, CHIMICA E RELATIVI MACCHINARI ED ATTREZZATURE**
  - cod. 19  **MOBILI ED ARREDAMENTO PER CASA E UFFICIO**
  - cod. 20  **NAUTICA E CANTIERISTICA**
  - cod. 21  **OREFICERIA, OROLOGERIA, GIOIELLERIA, GEMMOLOGIA**
  - cod. 22  **SPORT, TEMPO LIBERO, GIOCHI**
  - cod. 23  **STRUMENTI ED ATTREZZATURE MUSICALI**
  - cod. 24  **TESSUTI PER ABBIGLIAMENTO ED ARREDAMENTO, FILATI, MERCERIA**
  - cod. 25  **TURISMO E CAMPEGGIO**
  - cod. 26  **VEICOLI, TRASPORTI E RELATIVE ATTREZZATURE**
  - cod. 27  **FIERE CAMPIONARIE**
  - cod. 28  **SERVIZI**

**9** numero totale espositori: \_\_\_\_

**9.1** totale imprese espositrici, suddivise per settori merceologici:

|         |             |
|---------|-------------|
| n. ____ | codice ____ |
| n. ____ | codice ____ |
| n. ____ | codice ____ |
| n. ____ | codice ____ |

9.2 totale imprese espositrici con meno di 9 addetti: n. \_\_\_\_\_

9.3 totale imprese espositrici con sede legale/operativa in Lombardia: n. \_\_\_\_\_

9.4 totale imprese espositrici che producono o commercializzano prodotti tipici lombardi (prodotti DOC o marchi di qualità riconosciuti): n. \_\_\_\_\_

10 Criteri di ammissibilità degli espositori:

11 Canoni:

Entità dei canoni e delle quote per la fornitura degli spazi e dei servizi essenziali: \_\_\_\_\_ euro/mq

12 Numero visitatori:

12.1 Operatori: n. \_\_\_\_\_

12.2 Pubblico Generico: n. \_\_\_\_\_

### **SEZIONE C - VOCI DI SPESA DELLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA**

| <b>SPESE</b>                         | <b>Importo € (netto IVA)</b> |
|--------------------------------------|------------------------------|
| affitto spazi                        | .....                        |
| allestimenti                         | .....                        |
| acquisto beni e materiali di consumo | .....                        |
| utenze                               | .....                        |
| spese di promozione                  | .....                        |
| spese per il personale               | .....                        |
| consulenze                           | .....                        |
| assicurazioni                        | .....                        |
| spese di trasporto                   | .....                        |
| spese di rappresentanza              | .....                        |
| spese d'intrattenimento              | .....                        |
| spese di spedizione                  | .....                        |
| <b>TOTALE SPESE</b>                  | <b>.....</b>                 |

Data: \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

TIMBRO

**SEZIONE D - AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI****INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI IDENTIFICATIVI**

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", La informiamo di quanto segue in relazione ai dati personali che si intendono trattare:

**1. FONTI E FINALITÀ**

Il trattamento cui saranno soggetti i dati personali richiesti o forniti a Regione Lombardia a seguito della compilazione dei moduli precedenti è preordinato alla partecipazione al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche in Lombardia per l'anno 2005.

Tutti i dati forniti verranno conservati secondo i termini stabiliti dal bando ed eventualmente anche successivamente, qualora ciò sia necessario per l'espletamento di adempimenti connessi o derivanti da disposizioni normative.

**2. TRATTAMENTO E MODALITÀ RELATIVE**

Per "trattamento dei dati personali" si intende qualsiasi operazione eseguita sui dati dal momento della loro raccolta fino alla relativa distruzione. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del d.lgs. 196/2003, anche la comunicazione e la diffusione nei confronti dei soggetti di cui al successivo punto 5), sempre comunque nel rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e 25 del d.lgs. 196/2003.

**3. NATURA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZA DI UN EVENTUALE RIFIUTO A RISPONDERE**

Il conferimento dei dati personali relativi al trattamento in parola, di per sé facoltativo, ha natura obbligatoria per la partecipazione al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche in Lombardia per l'anno 2005. L'eventuale parziale o totale rifiuto a rispondere o a permettere il trattamento dei dati comporterà l'impossibilità, da parte di Regione Lombardia, di perseguire le sopraccitate finalità.

**4. COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE**

I dati personali verranno comunicati e/o diffusi nel rispetto delle finalità specificate al precedente punto 1) nonché in adempimento degli obblighi di legge o di regolamento previsti dalla normativa.

**5. DIRITTI DI CUI ALL'ART. 7 D.LGS. 196/2003**

All'interessato dal trattamento in questione è riconosciuto l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del d.lgs. 196/2003; in particolare il diritto a richiedere la fonte dei dati ovvero domandarne l'aggiornamento, la rettifica o la cancellazione.

**6. TITOLARE E RESPONSABILE**

Titolari del trattamento dei dati è Regione Lombardia, responsabile è il Direttore Generale della D.G. Commercio, Fiere e mercati.

PER AUTORIZZAZIONE

Data: \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante

TIMBRO



**Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche riconosciute dalla Regione Lombardia - Anno 2006**  
(art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002  
«Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo»)

**INDICE**

1. Finalità e risorse
2. Chi può presentare la domanda
3. Contenuto
  - 3.1 Spese ammissibili
  - 3.2 Entità del contributo
4. Come presentare la domanda
5. Come vengono valutate le domande
6. Come vengono comunicati l'esito dell'istruttoria e l'ammissione al finanziamento
7. Come viene erogato il contributo
8. Controlli, revoche, sanzioni
9. Informativa sul trattamento dei dati personali
10. Riferimenti normativi
11. A chi rivolgersi per informazioni
12. Glossario sigle, termini tecnici, abbreviazioni indicati nel bando e usuali per le iniziative di incentivazione promosse dalla Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati

**1. Finalità e risorse**

**Finalità**

Regione Lombardia, nel rispetto della disciplina comunitaria e in attuazione:

– della l.r. n. 30 del 10 dicembre 2002 «Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo» e successive modifiche e integrazioni;

– degli indirizzi regionali in materia fieristica contenuti nel PRS (1) dell'VIII Legislatura e delle politiche settoriali esplicitate nel DPEFR (2);

– del Piano Strategico per la competitività e lo sviluppo del Sistema fieristico lombardo (d.g.r. (3) n. 8/1596 del 22 dicembre 2005);

indice il presente bando per la concessione di contributi agli enti organizzatori di manifestazioni fieristiche di qualifica nazionale o internazionale.

L'intervento ha lo scopo di stimolare:

– la competitività e l'efficienza del sistema fieristico, favorendo l'innalzamento del livello di qualità dei servizi;

– l'innovazione e l'internazionalizzazione delle manifestazioni, valorizzando e sostenendo in primo luogo l'iniziativa degli operatori del settore.

**Risorse**

La dotazione finanziaria del presente bando è di **€ 300.000,00**.

**2. Chi può presentare la domanda**

Possono presentare domanda di contributo esclusivamente gli enti organizzatori di manifestazioni fieristiche di qualifica internazionale e nazionale (Regolamento Regionale 12 aprile 2003 n. 5, artt. 2 e 3) **presenti nel calendario regionale (4) 2006 delle manifestazioni fieristiche**.

Limitatamente alla sottomisura «internazionalizzazione», potranno presentare domanda anche i soggetti che abbiano fatto richiesta entro il 31 gennaio 2006 di inserimento nel calendario regionale 2007 delle manifestazioni fieristiche internazionali e nazionali.

Se il soggetto organizzatore della fiera ha affidato a terzi l'organizzazione della manifestazione per la quale il contributo viene richiesto, deve fornire alla Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati copia della relativa convenzione o contratto.

Ogni soggetto potrà presentare domanda relativamente ad una sola manifestazione e/o ad una sola sottomisura.

**3. Contenuto**

Il bando per l'assegnazione di contributi per le spese di organizzazione, realizzazione e/o promozione di manifestazioni fieristiche aventi qualifica internazionale e nazionale si articola nelle seguenti **due sottomisure**:

**a) Competitività ed innovazione**

La Regione Lombardia riconosce nella crescita della competitività il vero motore di sviluppo dell'economia regionale, per questo anche per il settore fieristico intende erogare contributi per:

– innalzare gli standard dei servizi erogati attraverso azioni tese a meglio qualificare le competenze delle organizzazioni e le professionalità del personale in esse coinvolto, sostenere l'innovazione tecnica e gestionale, agevolare l'accesso e la fruizione dei servizi da parte degli utenti;

– promuovere la cooperazione, la stipula di accordi e partenariati tra operatori del settore per ottimizzare l'impiego delle risorse ed aumentare l'efficacia delle manifestazioni fieristiche;

– favorire la crescita dei settori ritenuti strategici per la crescita dell'economia lombarda;

– attivare iniziative e strumenti promozionali capaci di innescare circoli virtuosi tra prodotto fieristico/eventi culturali/turismo ed animazione, così da favorire l'aggregazione attorno all'evento fieristico delle molteplici risorse diffuse nel territorio circostante.

**b) Internazionalizzazione**

L'internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche lombarde, che costituiscono una straordinaria vetrina ed un supporto essenziale per lo sviluppo economico del territorio e delle imprese, viene sostenuta in coerenza con le specifiche politiche ed azioni regionali di promozione del settore fieristico mediante la concessione di contributi per:

– la promozione all'estero di manifestazioni lombarde a valenza internazionale e nazionale;

– l'organizzazione di edizioni estere di manifestazioni lombarde, anche nell'ambito di fiere estere di valenza internazionale;

– l'attività di incoming, per la partecipazione di delegazioni di operatori economici stranieri a manifestazioni internazionali e nazionali in Lombardia.

Il contributo può essere richiesto per le manifestazioni/eventi fieristici già realizzate o previste per l'anno 2006.

**3.1 Spese ammissibili**

Sono ammissibili le seguenti spese, da considerarsi al netto dell'IVA:

– affitto spazi;

– allestimenti;

– acquisto beni e materiali di consumo;

– spese di promozione e pubblicità;

– spese per il personale (nel limite del 20% massimo delle spese ammissibili), ivi comprese quelle di viaggio ed alloggio;

– consulenze tecnico-specialistiche;

– assicurazioni;

– spese di trasporto;

– spese di spedizione.

Solo per la sottomisura «internazionalizzazione» sono altresì ammissibili le spese di interpretariato e traduzione.

Tutti i costi devono essere direttamente imputabili alle finalità del progetto.

**3.2 Entità investimento e contributo**

Per entrambe le sottomisure, l'entità massima del contributo sarà pari al **50%** delle spese indicate nella domanda e ritenute ammissibili, fino ad un massimo di **€ 40.000,00**.

Il contributo assegnato alle imprese è concesso secondo la regola de minimis (5) (Regolamento CE (6) n. 69/2001) che prevede l'importo massimo di € 100.000,00 di aiuti complessivi ottenibili da una impresa nell'arco di tre anni.

**Il contributo non è cumulabile con altre agevolazioni concesse dalla Regione Lombardia.**

**4. Come presentare la domanda**

La domanda di contributo dovrà essere compilata, pena la non ammissibilità della stessa, utilizzando esclusivamente lo schema-

(1) Vedi voce nel glossario.

(2) Vedi voce nel glossario.

(3) Vedi voce nel glossario.

(4) Vedi voce nel glossario.

(5) Vedi voce nel glossario.

(6) Vedi voce nel glossario.

tipo allegato al presente bando (Allegato 1) ed obbligatoriamente completata dai seguenti documenti:

- scheda tecnica della manifestazione fieristica (Allegato 2);
- carta d'identità del legale rappresentante in corso di validità (in copia non autenticata);
- piano finanziario dettagliato dell'intervento, con l'indicazione di tutti i costi previsti;
- prospetto di copertura finanziaria del progetto.

Inoltre alla domanda dovrà essere allegata una **relazione dettagliata** descrittiva di obiettivi, finalità, tempi e modalità di attuazione del progetto proposto. La suddetta relazione dovrà evidenziare le caratteristiche del progetto con particolare riferimento ai seguenti elementi, a seconda della sottomisura prescelta:

**a) Sottomisura competitività ed innovazione:**

- realizzazione di strumenti e modalità che agevolano e semplificano l'accesso degli utenti alla manifestazione fieristica;
- presenza di accordi e partenariati formalizzati con università ed istituti di ricerca pubblici e privati, finalizzati all'organizzazione della manifestazione e alla diffusione della conoscenza tramite workshop, seminari, convegni, ecc. (allegare documenti attestanti la stipula dei relativi accordi);
- coinvolgimento di manifestazioni fieristiche attinenti alle seguenti tematiche: biotecnologie; ICT e TLC; istruzione; lavoro; qualità ambientale;
- aggregazione di manifestazioni fieristiche pre-esistenti;
- realizzazione e promozione di eventi culturali, sportivi, turistici, spettacoli ed iniziative capaci di valorizzare ed estendere sul territorio gli effetti della manifestazione fieristica;
- presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di audience.

**b) Sottomisura internazionalizzazione:**

- attività di promozione rivolte a più aree o paesi esteri; al fine di verificare la coerenza con le politiche regionali di internazionalizzazione, elencare i paesi destinatari degli interventi specificando se sono coinvolti i seguenti paesi (Russia, Marocco, Tunisia, Turchia, Cina, India, USA, Brasile) o aree geografiche (Europa, Mediterraneo, Asia, Americhe) precisare inoltre, per ogni paese coinvolto, le città interessate dal progetto;
- tipo, caratteristiche e peculiarità di formule promozionali innovative capaci di aggregare più manifestazioni fieristiche e/o iniziative collaterali, specificando i settori merceologici coinvolti;
- presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di audience.

La domanda di partecipazione e la scheda tecnica della manifestazione fieristica (allegati 1 e 2) dovranno essere compilate in ogni parte e sottoscritte dal legale rappresentante dell'ente richiedente, pena l'esclusione.

Lo schema della richiesta di contributo e tutta la modulistica del bando è reperibile sui siti internet della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati agli indirizzi:

[www.commerciofiere.regione.lombardia.it](http://www.commerciofiere.regione.lombardia.it)

[www.lombardiefiere.regione.lombardia.it](http://www.lombardiefiere.regione.lombardia.it)

Le domande dovranno pervenire direttamente o tramite raccomandata (se spedite per posta) alla «Direzione Generale Commercio Fiere e Mercati, via Pola, 14 - 20124 Milano - a partire dal giorno 1 giugno 2006 ed entro le ore 12.00 del giorno 30 giugno 2006 ad uno dei seguenti sportelli del Protocollo federato della Giunta Regionale:

BERGAMO - via XX Settembre, 18/A

BRESCIA - via Dalmazia, 92/94

COMO - via Einaudi, 1

CREMONA - via Dante, 136

LECCO - corso Promessi Sposi, 132

LEGNANO - via Felice Cavallotti, 11/13

LODI - via Haussman, 7/11

MANTOVA - corso Vittorio Emanuele, 57

MILANO - via Taramelli, 20

MONZA - piazza Cambiagli, 3

PAVIA - via C. Battisti, 150

SONDRIO - via del Gesù, 17

VARESE - viale Belforte, 22

orario di apertura:

- da lunedì a giovedì: dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 16.30;

- il venerdì: dalle 9.00 alle 12.00.

Faranno fede data e ora di consegna agli sportelli del Protocollo della Giunta Regionale, come trascritte nella registrazione di protocollo.

Sulla busta, contenente la documentazione suindicata, deve essere apposta la dicitura: «Bando per il sostegno della competitività, innovazione ed internazionalizzazione delle manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali riconosciute dalla Regione Lombardia - Anno 2006 (art. 11, comma 3, lettera a), l.r. n. 30/2002 "Promozione e sviluppo del sistema fieristico lombardo")».

**5. Come vengono valutate le domande**

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati procederà all'istruttoria delle domande pervenute nei termini indicati dal bando, con le seguenti modalità:

a) **verifica preliminare** di tipo formale, consistente nell'esame della documentazione richiesta e della conformità alla modulistica di cui al punto 4, nonché nell'accertamento del possesso dei requisiti di ammissibilità al bando da parte del soggetto proponente.

Verranno escluse per mancanza di requisiti le domande:

- compilate su modulistica diversa da quella prevista dal presente bando;
- non sottoscritte;
- non corredate dagli allegati richiesti;
- presentate in modi e tempi diversi da quelli previsti nel presente bando;
- presentate da soggetti diversi da quelli indicati al punto 2 del presente bando.

b) **esame delle domande ed attribuzione dei punteggi**, sotto la responsabilità ed ad insindacabile giudizio della Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, sulla base dei criteri di priorità individuati dalla d.g.r. n. 2475 dell'11 maggio 2006 ed in ordine ai parametri di valutazione di seguito specificati.

Nel corso dell'istruttoria, la Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati si riserva la facoltà di richiedere eventuali chiarimenti riferiti ai dati forniti dal richiedente nella domanda di contributo presentata, assegnando un termine perentorio di 15 giorni lavorativi per fornire quanto richiesto. Decorso tale termine, la domanda verrà valutata sulla base della documentazione agli atti.

Gli eventuali chiarimenti richiesti andranno redatti in forma scritta e recapitati entro il termine fissato presso le sedi indicate al precedente punto 4.

Terminata la fase di valutazione delle domande, si procederà alla formazione della graduatoria di merito in base all'ordine dei punteggi conseguiti. In caso di parità di punteggio tra una o più domande, l'inserimento in graduatoria delle stesse avverrà secondo l'ordine cronologico di consegna, attestato dalla data e dal numero di protocollo regionale attribuito a ciascuna di esse.

I contributi verranno concessi in ordine di graduatoria, fino all'esaurimento delle risorse disponibili.

In attuazione delle indicazioni programmatiche di settore esplicitate nell'Obiettivo di Governo Regionale 2006 della D.G. Commercio, Fiere e Mercati «Competitività e sviluppo integrato del sistema Fieristico Lombardo» - prodotto specifico 3.8.2.2.P04 (Bando ed assegnazione risorse per il sostegno di almeno 2 progetti per la presentazione all'estero di manifestazioni fieristiche lombarde), le prime due posizioni in graduatoria saranno comunque riservate alle domande che avranno ottenuto il punteggio maggiore fra quelle presentate per la sottomisura «internazionalizzazione» e contenenti programmi di promozione all'estero di una o più manifestazioni fieristiche.

**PARAMETRI E PUNTEGGI PER LA DEFINIZIONE DEL CONTRIBUTO REGIONALE**

Ciascuna domanda verrà valutata in base ai parametri specifici della sottomisura prescelta, come di seguito specificati:

**Sottomisura competitività ed innovazione**

| Parametri di valutazione e punteggi   | Min. | Max. | Unico |           |
|---|------|------|-------|-----------|
| <b>1 Qualità dei servizi offerti</b><br><i>Realizzazione di strumenti e modalità che agevolano e semplificano l'accesso degli utenti alla manifestazione fieristica (es. ticket on line, rilevazione automatica presenze, sistemi di accesso basati su telefonia mobile, convenzioni per la fruizione agevolata dei mezzi di trasporto ecc.)</i>  | 0    | 5    |       | 5         |
| <b>2 Competitività ed Innovazione</b>   |      |      |       |           |
| 2.1 <i>Presenza di accordi e partenariati formalizzati con università ed istituti di ricerca pubblici e privati, finalizzati all'organizzazione della manifestazione e alla diffusione della conoscenza tramite workshop, seminari, convegni, ecc.</i>  |      |      | 5     |           |
| 2.2 <i>Manifestazioni fieristiche attinenti alle seguenti tematiche: biotecnologie; ICT e TLC; istruzione; lavoro; qualità ambientale</i>   |      |      | 5     |           |
| 2.3 <i>Nuova manifestazione fieristica (*)</i>  |      |      | 10    |           |
| 2.4 <i>Rispetto dei criteri di efficienza, efficacia ed economicità dell'iniziativa</i>   | 0    | 5    |       | 25        |
| <b>3 Integrazione ed ottimizzazione degli appuntamenti espositivi) (*)</b>  |      |      |       |           |
| 3.1 <i>Aggregazione di almeno due manifestazioni fieristiche di cui almeno 1 a carattere internazionale</i>   |      |      | 10    |           |
| 3.2 <i>Aggregazione di almeno due manifestazioni fieristiche di cui almeno 1 a carattere nazionale</i>  |      |      | 5     | 10        |
| <b>4 Promozione integrata del sistema fieristico e del territorio lombardo</b>  |      |      |       |           |
| 4.1 <i>Realizzazione e promozione sul territorio di eventi culturali, sportivi, turistici, spettacoli ed iniziative capaci di valorizzare ed estendere sul territorio gli effetti della manifestazione fieristica (es. convenzioni e agevolazioni per l'accesso a servizi, manifestazioni collaterali, musei, ristoranti tipici ecc., per l'acquisto di prodotti tipici locali e per la fruizione di pacchetti di offerta turistica sul territorio lombardo ecc.) (*)</i> | 0    | 10   |       |           |
| 4.2 <i>Presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di audience</i>  | 0    | 5    |       | 15        |
| <b>tot.</b>   |      |      |       | <b>45</b> |

**N.B.**

(\*) I punteggi dei parametri 2.3 e 3 non sono cumulabili.

(\*) Si specifica di seguito un elenco non esaustivo delle possibili attività, iniziative e convenzioni che, se previste nel progetto, saranno valutate positivamente ai fini dell'attribuzione del punteggio:

- **Trasporti**  
Biglietto integrato per espositori e visitatori specializzati, che consenta di usufruire di trasporti pubblici e privati a prezzi agevolati, valido a partire dal giorno precedente fino al giorno successivo l'evento fieristico. Servizi macchina sostitutiva, noleggi con conducente, prezzi agevolati tramite accordi con società di noleggio, etc.
- **Mobilità**  
Formule innovative di trasporto per ridurre la congestione del traffico, il numero di autoveicoli in circolazione, e quindi le emissioni di gas di scarico nell'aria. Sperimentazioni e proposte attuabili in questo senso sono i servizi di: Taxi collettivo, Car Sharing, Bus e Navette per le delegazioni che partecipano a manifestazioni fieristiche.
- **Ricettività**  
Convenzioni particolari con gli operatori del sistema alberghiero per consentire agli espositori-visitatori che partecipano a manifestazioni fieristiche di beneficiare di sconti o benefici esclusivi.
- **Turismo**  
Offerta di pacchetti turistici integrati, percorsi e occasioni di consumo di prodotti eno-gastronomici, eventi di svago-ricreazione, appositamente dedicati ad espositori e visitatori di manifestazioni fieristiche; possibilità di accedere ad agevolazioni riservate ai soci di particolari agenzie, club, associazioni per il periodo della fiera.
- **Shopping**  
Stipula di accordi e convenzioni con associazioni di negozianti, singoli dettaglianti, outlet, centri commerciali, per veicolare sconti e benefici a visitatori ed espositori di manifestazioni fieristiche.
- **Cultura e Leisure**  
Possibilità di accedere a prezzi scontati e con servizi di visite guidate a manifestazioni culturali; disponibilità di biglietti gratuiti o scontati per partecipare ad eventi e spettacoli.

**- Tempo Libero**

Accordi per disporre di prelezioni, prezzi scontati, etc per partecipare a eventi sportivi importanti, accesso privilegiato a centri benessere, beauty farm, Spa, centri fitness, etc.

**Sottomisura internazionalizzazione (promozione all'estero ed attività di incoming)**

| A) Parametri di valutazione e punteggi   | Min. | Max. | Unico |           |
|--|------|------|-------|-----------|
| <b>1 Coerenza con le linee di indirizzo settoriali di RL (aree prioritarie e focus paese)</b>  |      |      |       |           |
| 1.1 <i>Progetti di Promozione rivolti ai seguenti paesi: Russia, Marocco, Tunisia, Turchia, Cina, India, USA, Brasile</i>  |      |      | 10    |           |
| 1.2 <i>Progetti di promozione rivolti alle seguenti aree prioritarie: Europa, Mediterraneo, Asia, Americhe</i>   |      |      | 5     | 10        |
| <b>2 Progetti di promozione congiunti di sistema o filiera</b>   |      |      |       |           |
| 2.1 <i>Relativi a più manifestazioni di settori merceologici differenti</i>  |      |      | 10    |           |
| 2.2 <i>Relativi a più manifestazioni dello stesso settore</i>  |      |      | 8     |           |
| 2.3 <i>Relativi a una sola manifestazione che prevedano anche iniziative ed eventi collaterali</i>   |      |      | 5     | 10        |
| <b>3 Articolazione territoriale del progetto</b>   |      |      |       |           |
| 3.1 <i>Progetti relativi ad almeno 5 paesi esteri</i>  |      |      | 10    |           |
| 3.2 <i>Progetti relativi a più paesi esteri (da 2 a 4)</i>   |      |      | 5     |           |
| 3.3 <i>Progetti relativi a più città di un solo paese</i>  |      |      | 2     | 10        |
| <b>4 Qualifica della manifestazione</b>  |      |      |       |           |
| 4.1 <i>Internazionale</i>  |      |      | 5     |           |
| 4.2 <i>Nazionale</i>   |      |      | 1     | 5         |
| <b>5 Rispetto dei criteri di efficienza, efficacia ed economicità dell'iniziativa *</b>  | 0    | 5    |       | 5         |
| <b>6 Presenza di progetti di comunicazione della manifestazione fieristica capaci di veicolare i messaggi promozionali attraverso strumenti multimediali innovativi ed in grado di raggiungere significativi livelli di audience</b> | 0    | 5    | 5     | 5         |
| <b>tot.</b>  |      |      |       | <b>45</b> |

**N.B. \* Verranno particolarmente premiate quelle azioni promozionali che prevedano la partecipazione diretta della Regione, affinché possa essere esercitato un significativo ruolo istituzionale di promozione del sistema fieristico lombardo.**

**6. Come vengono comunicati l'esito dell'istruttoria e l'ammissione al finanziamento**

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, entro 90 giorni dalla data di chiusura del bando, esamina le domande ed approva con decreto del Direttore Generale la graduatoria degli interventi ammissibili con la determinazione dell'agevolazione assegnata.

L'esito dell'istruttoria e l'ammissione ai contributi verranno comunicati agli interessati tramite apposita lettera, nonché attraverso la pubblicazione sui siti web della Direzione Generale.

Gli enti beneficiari dovranno inviare, mediante raccomandata, l'accettazione del contributo e la relativa fideiussione bancaria o, viceversa, l'eventuale rinuncia **entro 30 giorni dalla comunicazione regionale di ammissione all'agevolazione**, pena la revoca della stessa.

**7. Come viene erogato il contributo**

Per entrambe le sottomisure, l'erogazione del contributo verrà effettuata **in due soluzioni**:

- l'80% al momento dell'accettazione del contributo previa consegna di fideiussione bancaria/assicurativa di pari importo, escutibile a prima richiesta, volta a garantire all'ente regionale il recupero della quota di contributo anticipata qualora il soggetto beneficiario sia inadempiente;

- il 20% alla presentazione della rendicontazione delle spese ammesse e sostenute, con le modalità di seguito specificate.

Ai fini della rendicontazione delle spese sostenute per l'organizzazione della manifestazione fieristica, i soggetti beneficiari devono inviare alla Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati, **entro e non oltre 60 giorni** dalla conclusione della manifestazione / evento per cui è stato richiesto il finanziamento, e comunque **entro e non oltre il 10 gennaio 2007** la seguente documentazione:

- schema di rendicontazione delle fatture liquidate;
- copie quietanzate dei titoli di spesa (fatture, notule ecc);
- idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento delle spese esposte a rendicontazione (es. copia bonifico).

Qualora il termine di 60 giorni dalla conclusione della manifestazione sia già decorso al momento della presentazione della domanda di partecipazione al presente bando, o al momento del ricevimento della comunicazione di assegnazione del contributo, la suddetta documentazione dovrà essere consegnata contestualmente alla dichiarazione di accettazione del contributo di cui al punto 6.

#### **Le spese sostenute mediante esborso di cassa non saranno ritenute rendicontabili.**

Gli enti beneficiari dei contributi devono apporre a propria cura sulle fatture originali la dicitura: «*spesa sostenuta con il contributo di Regione Lombardia*».

Potranno essere riconosciute esclusivamente le spese documentate da fatture, debitamente quietanzate, ed intestate al soggetto organizzatore della manifestazione fieristica o all'ente terzo cui il medesimo soggetto abbia affidato l'organizzazione della manifestazione, come previsto nel 2° paragrafo del punto 2 del presente bando.

Se a seguito della rendicontazione le spese sostenute risulteranno inferiori a quelle ammesse, l'entità del contributo spettante sarà proporzionalmente ricalcolata.

#### **8. Controlli, revoche, sanzioni**

La Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati potrà effettuare controlli a campione in qualsiasi momento, anche mediante ispezioni e sopralluoghi, sulla veridicità delle informazioni rese ai fini della partecipazione al presente bando e sullo svolgimento delle attività per le quali è stato richiesto il contributo.

Qualora venissero accertate gravi violazioni agli obblighi previsti nel bando, la Direzione Generale Commercio, Fiere e Mercati potrà disporre la revoca dei contributi. In caso di revoca, oltre alla restituzione per intero delle somme eventualmente già corrisposte, il soggetto beneficiario sarà tenuto alla restituzione dell'intero importo ricevuto maggiorato dell'interesse legale in vigore, dovuto dal momento dell'erogazione a quello della restituzione.

Il contributo concesso potrà essere revocato in caso di:

- mancata consegna della dichiarazione di accettazione del contributo;
- apertura di procedure concorsuali nei confronti dell'impresa;
- mancata realizzazione della manifestazione/eventi di promozione per la quale è stato richiesto il contributo;
- mancato rispetto da parte del soggetto che ha presentato domanda delle prescrizioni e dei vincoli indicati nel presente bando;
- non conformità tra contenuto del progetto realizzato e le dichiarazioni contenute nella domanda ammessa al contributo;
- evidenza di non autenticità di fatti o informazioni a seguito dei controlli di cui al paragrafo precedente.

#### **9. Informativa sul trattamento dei dati personali**

Si informa, che ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 (**Allegato 2 - sezione D - informativa**), i dati acquisiti in esecuzione del presente bando verranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale gli anzidetti vengono comunicati, secondo le modalità previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

Titolare del trattamento è la Giunta Regionale della Lombardia, nella persona del Presidente, con sede in via F. Filzi, 22 - 20124 Milano.

Il Responsabile del trattamento è il Direttore Generale della Direzione Commercio, Fiere e Mercati, via Pola 14, 20124 Milano (Allegato 2 del presente bando).

#### **10. Riferimenti normativi**

- Regolamento CE n. 69/2001;
- L.r. 10 dicembre 2002 n. 30;
- Regolamento Regionale n. 5 del 12 aprile 2003, attuativo della l.r. 30/2002;
- Calendario 2006 delle Manifestazioni fieristiche;
- D.g.r. n. 2475 dell'11 maggio 2006.

#### **11. A chi rivolgersi per informazioni**

Per informazioni di carattere generale:

- consultare i siti internet [www.commerciofiere.regione.lombardia.it](http://www.commerciofiere.regione.lombardia.it) e [www.lombardiefiere.regione.lombardia.it](http://www.lombardiefiere.regione.lombardia.it);
- indirizzo e-mail: [incentivi.fiere@regione.lombardia.it](mailto:incentivi.fiere@regione.lombardia.it)
- rivolgersi direttamente ai seguenti sportelli di SpazioRegionale

- BRESCIA: via Dalmazia 92-94/C
- COMO: via Luigi Einaudi 1
- CREMONA: via Dante 136
- BERGAMO: via XX Settembre 18/A
- LECCO: corso Promessi Sposi 132
- LEGNANO: via Felice Cavallotti, 11/13
- LODI: via Haussmann 7
- MILANO: via Taramelli, 20
- MANTOVA: corso Vittorio Emanuele 57
- MONZA: piazza Cambiaghi 3
- PAVIA: viale Cesare Battisti 10
- SONDRIO: via del Gesù 17
- VARESE: viale Belforte 22

#### **Responsabile del procedimento:**

Ferdinando Castaldo, tel. 0267656182,  
e-mail: [ferdinando\\_castaldo@regione.lombardia.it](mailto:ferdinando_castaldo@regione.lombardia.it)

#### **Referenti per informazioni:**

Maria Cristina Catozzi, tel. 0267654040,  
e-mail: [cristina\\_catozzi@regione.lombardia.it](mailto:cristina_catozzi@regione.lombardia.it)  
Marco De Capitani, tel. 0267658798,  
e-mail: [marco\\_de\\_capitani@regione.lombardia.it](mailto:marco_de_capitani@regione.lombardia.it)

#### **12. Glossario**

##### **BURL**

Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

##### **Calendario fieristico regionale**

È il calendario delle manifestazioni fieristiche che viene approvato e pubblicato annualmente dalla Regione Lombardia, con le modalità previste dalla l.r. n. 30/2002 e dal Regolamento Regionale n. 5/2003. È suddiviso in manifestazioni internazionali, nazionali, regionali e locali.

##### **De Minimis**

Norma stabilita dalla Commissione Europea - Regolamento CE n. 69/2001 della Commissione, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di importanza minore («*de minimis*») (Gazzetta Ufficiale della C.E. n. C68 del 6 marzo 1996). L'importo totale degli aiuti *de minimis* percepiti dall'impresa non può superare 100.000,00 euro su un periodo di tre anni a decorrere dalla data di concessione del primo aiuto *de minimis*.

##### **D.g.r.**

Deliberazione della Giunta Regionale.

##### **P.R.S.**

Il Programma Regionale di Sviluppo - P.R.S. - è l'atto di programmazione che individua gli indirizzi fondamentali dell'attività della Regione Lombardia e fornisce il quadro di riferimento e le strategie per lo sviluppo della comunità regionale. Il P.R.S. è il documento che contiene dettagliatamente tutti gli obiettivi concreti che dovranno essere realizzati nel quinquennio di una legislatura in tutte le materie di competenza regionale.

##### **Qualifica manifestazioni fieristiche**

Le manifestazioni fieristiche sono qualificate di rilevanza internazionale, nazionale, regionale e locale in relazione al loro grado di rappresentatività del settore o dei settori economici cui la manifestazione è rivolta, al programma ed agli scopi dell'iniziativa, alla provenienza degli espositori e dei visitatori. Le modalità per richiedere il riconoscimento sono disciplinate dal Regolamento regionale n. 5/2003.

##### **Regolamento (CE)**

Regolamento Commissione Europea.

Spett.le  
Regione Lombardia  
D.G. Commercio, Fiere e Mercati  
Via Pola 14  
20124 Milano

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

**AL «BANDO PER IL SOSTEGNO DELLA COMPETITIVITÀ, INNOVAZIONE ED INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI FIERISTICHE RICONOSCIUTE DALLA REGIONE LOMBARDIA - ANNO 2006 (ART. 11, COMMA 3, LETTERA A), L.R. N. 30/2002 “PROMOZIONE E SVILUPPO DEL SISTEMA FIERISTICO LOMBARDO”)»**

Il sottoscritto **NOME** \_\_\_\_\_ **COGNOME** \_\_\_\_\_,

in qualità di titolare / legale rappresentante di (**DENOMINAZIONE O RAGIONE SOCIALE**) \_\_\_\_\_

con sede legale in **COMUNE:** \_\_\_\_\_

**PROV.:** \_\_\_\_\_ **CAP:** \_\_\_\_\_ **VIA:** \_\_\_\_\_

**TEL.:** \_\_\_\_\_ **FAX:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_ **SITO:** \_\_\_\_\_

**PARTITA IVA / CODICE FISCALE** \_\_\_\_\_

e sede operativa a (solo se diversa dalla sede legale) **COMUNE:** \_\_\_\_\_

**PROV.:** \_\_\_\_\_ **CAP:** \_\_\_\_\_ **VIA:** \_\_\_\_\_

ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000 e consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci o di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti a verità, di cui all'art. 76 del medesimo

**CHIEDE**

l'ammissione a partecipare al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori delle manifestazioni fieristiche riconosciute dalla REGIONE LOMBARDIA ed inserite nel calendario regionale anno 2006 (o, limitatamente alla sottomisura "internazionalizzazione", che abbiano fatto richiesta entro il 31.1.2006 di inserimento nel calendario 2007 delle manifestazioni fieristiche internazionali e nazionali) sottomisura:

- competitività ed innovazione  
 internazionalizzazione

**A TAL FINE DICHIARA  
(barrare con una X)**

- di aver preso visione del bando in oggetto e di accettare tutte le clausole previste;  
 che la manifestazione oggetto della domanda di contributo è presente nel calendario regionale delle manifestazioni fieristiche anno 2006 o è stata, limitatamente alla sottomisura "internazionalizzazione", è stata fatta richiesta entro il 31.1.2006 di inserimento nel calendario 2007 delle manifestazioni fieristiche internazionali e nazionali;

- (solo per i soggetti che svolgono attività d'impresa) con riferimento al regime "de minimis", di aver usufruito dei seguenti aiuti:

| Data dell'atto di concessione (gg/mm/aa) | Importo (€) | Ente erogatore | Legge di riferimento |
|--|-------------|----------------|----------------------|
| __/__/2003                               |             |                |                      |
| __/__/2004                               |             |                |                      |
| __/__/2005                               |             |                |                      |
| __/__/2006                               |             |                |                      |

(qualora siano state ottenute più agevolazioni nel corso del medesimo anno, il prospetto di cui sopra deve essere opportunamente modificato; qualora non siano stati ottenuti contributi in regime *de minimis*, indicare "0" nella colonna "importo")

- di non aver richiesto ed ottenuto contributi regionali per le stesse spese oggetto della presente domanda

#### ALLEGA

- o scheda tecnica della manifestazione fieristica (Allegato 2);
- o carta d'identità del legale rappresentante in corso di validità (in copia non autenticata);
- o relazione descrittiva del progetto comprensiva di:
  - obiettivi e finalità, evidenziandone sia gli elementi di corrispondenza rispetto alle priorità di finanziamento che le possibili ricadute anche in termini di utilità pubblica;
  - modalità di realizzazione e strumenti impiegati;
  - tempi di realizzazione;
- o piano finanziario, commisurato alla complessità dell'intervento, con l'indicazione di tutti i costi previsti;
- o prospetto di copertura finanziaria.

#### SI IMPEGNA

In caso di ammissione al contributo, a:

1. comunicare tempestivamente alla Regione ogni eventuale variazione concernente le informazioni contenute nella domanda di partecipazione e nella documentazione ad essa allegata;
2. informare gli uffici competenti, successivamente alla comunicazione di ammissione a beneficio, la data di concessione e l'entità di eventuali altre agevolazioni pubbliche ottenute;
3. consentire gli eventuali controlli presso la sede dell'impresa per la verifica delle dichiarazioni e degli interventi.

Data \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

TIMBRO



**SEZIONE B - DESCRIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA**

1 Denominazione della manifestazione:  
\_\_\_\_\_

2 Descrizione degli obiettivi generali che si intendono raggiungere con la manifestazione  
(indicare scopi dell'iniziativa, eventuali convegni, seminari e altri eventi collaterali)

3 Localizzazione della manifestazione :

COMUNE: \_\_\_\_\_ PROV: \_\_\_\_\_

Sede Espositiva:  Polo Fieristico provvisto di riconoscimento  
del Comune: \_\_\_\_\_

Altra sede espositiva: \_\_\_\_\_

4 Data di svolgimento della manifestazione:

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

5 Qualifica posseduta dalla manifestazione:

Internazionale

Nazionale

6 Numero edizioni svolte:

Fiera nuova

Edizione n°: \_\_\_\_\_

7 Superficie espositiva:

Superficie espositiva netta: mq \_\_\_\_\_

Superficie totale della manifestazione : mq \_\_\_\_\_



8 Settori merceologici:

- cod. 01  ABBIGLIAMENTO E PELLICERIA
- cod. 02  AGRICOLTURA, ZOOTECNIA, PESCA E RELATIVI MACCHINARI
- cod. 03  ALIMENTI, BEVANDE E RELATIVE TECNOLOGIE
- cod. 04  AMBIENTE, PROTEZIONE CIVILE E SICUREZZA
- cod. 05  ARTE, ANTIQUARIATO, FILATELIA E NUMISMATICA
- cod. 06  ARTICOLI DA REGALO, CASALINGHI, CHINCAGLIERIA, BIGIOTTERIA
- cod. 07  ARTIGIANATO, SUBFORNITURA
- cod. 08  ATTREZZATURE E PRODOTTI MEDICO-OSPEDALIERI
- cod. 09  ATTREZZATURE PER IL COMMERCIO, COMUNITÀ, ALBERGHI
- cod. 10  CALZATURE, PELLETERIA, PELLI, CUOIO
- cod. 11  CINEMATOGRAFIA, FOTOGRAFIA, OTTICA
- cod. 12  COSMESI, PROFUMERIA, ERBORISTERIA
- cod. 13  EDILIZIA E CANTIERI
- cod. 14  EDITORIA, STAMPA E GRAFICA
- cod. 15  ELETTRONICA, ELETTROTECNICA, INFORMATICA ED ATTREZZATURA UFFICIO
- cod. 16  FLOROVIVAISMO
- cod. 17  MECCANICA STRUMENTALE, MACCHINARI E TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA
- cod. 18  MINERALI, IDROCARBURI, CHIMICA E RELATIVI MACCHINARI ED ATTREZZATURE
- cod. 19  MOBILI ED ARREDAMENTO PER CASA E UFFICIO
- cod. 20  NAUTICA E CANTIERISTICA
- cod. 21  OREFICERIA, OROLOGERIA, GIOIELLERIA, GEMMOLOGIA
- cod. 22  SPORT, TEMPO LIBERO, GIOCHI
- cod. 23  STRUMENTI ED ATTREZZATURE MUSICALI
- cod. 24  TESSUTI PER ABBIGLIAMENTO ED ARREDAMENTO, FILATI, MERCERIA
- cod. 25  TURISMO E CAMPEGGIO
- cod. 26  VEICOLI, TRASPORTI E RELATIVE ATTREZZATURE
- cod. 27  FIERE CAMPIONARIE
- cod. 28  SERVIZI

9 numero totale espositori: \_\_\_\_

9.1 totale imprese espositrici, suddivise per settori merceologici:

n. \_\_\_\_ codice \_\_\_\_  
n. \_\_\_\_ codice \_\_\_\_  
n. \_\_\_\_ codice \_\_\_\_  
n. \_\_\_\_ codice \_\_\_\_

9.2 totale imprese espositrici con meno di 9 addetti: n. \_\_\_\_\_

9.3 totale imprese espositrici con sede legale/operativa in Lombardia: n. \_\_\_\_\_

9.4 totale imprese espositrici che producono o commercializzano prodotti tipici lombardi (prodotti DOC o marchi di qualità riconosciuti): n. \_\_\_\_\_

10 Criteri di ammissibilità degli espositori:

11 Canoni:

Entità dei canoni e delle quote per la fornitura degli spazi e dei servizi essenziali: \_\_\_\_\_ euro/mq

12 Numero visitatori:

12.1 Operatori: n. \_\_\_\_\_

12.2 Pubblico Generico: n. \_\_\_\_\_

**SEZIONE C - VOCI DI SPESA DELLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA (sottomisura competitività e innovazione) o DEGLI EVENTI PER LA SUA PROMOZIONE INTERNAZIONALE (sottomisura internazionalizzazione)**

| SPESE                                     | Importo € (netto IVA) |
|---|-----------------------|
| affitto spazi                             | .....                 |
| allestimenti                              | .....                 |
| acquisto beni e materiali di consumo      | .....                 |
| spese di promozione/pubblicità            | .....                 |
| spese per il personale (max 20%)          | .....                 |
| consulenze tecnico/specialistiche         | .....                 |
| assicurazioni                             | .....                 |
| spese di trasporto                        | .....                 |
| spese di spedizione                       | .....                 |
| spese di interpretariato e di traduzione* | .....                 |
| <b>TOTALE SPESE</b>                       | <b>.....</b>          |

\* voce di spesa valida solo per la sottomisura "internazionalizzazione".

Data : \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

TIMBRO

**SEZIONE D - AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI****INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI IDENTIFICATIVI**

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", La informiamo di quanto segue in relazione ai dati personali che si intendono trattare:

**1. FONTI E FINALITÀ**

Il trattamento cui saranno soggetti i dati personali richiesti o forniti a Regione Lombardia a seguito della compilazione dei moduli precedenti è preordinato alla partecipazione al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche in Lombardia per l'anno 2005.

Tutti i dati forniti verranno conservati secondo i termini stabiliti dal bando ed eventualmente anche successivamente, qualora ciò sia necessario per l'espletamento di adempimenti connessi o derivanti da disposizioni normative.

**2. TRATTAMENTO E MODALITÀ RELATIVE**

Per "trattamento dei dati personali" si intende qualsiasi operazione eseguita sui dati dal momento della loro raccolta fino alla relativa distruzione. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del d.lgs. 196/2003, anche la comunicazione e la diffusione nei confronti dei soggetti di cui al successivo punto 5), sempre comunque nel rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e 25 del d.lgs. 196/2003.

**3. NATURA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZA DI UN EVENTUALE RIFIUTO A RISPONDERE**

Il conferimento dei dati personali relativi al trattamento in parola, di per sé facoltativo, ha natura obbligatoria per la partecipazione al bando per la erogazione di contributi a favore dei soggetti organizzatori di manifestazioni fieristiche in Lombardia per l'anno 2005. L'eventuale parziale o totale rifiuto a rispondere o a permettere il trattamento dei dati comporterà l'impossibilità, da parte di Regione Lombardia, di perseguire le sopraccitate finalità.

**4. COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE**

I dati personali verranno comunicati e/o diffusi nel rispetto delle finalità specificate al precedente punto 1) nonché in adempimento degli obblighi di legge o di regolamento previsti dalla normativa.

**5. DIRITTI DI CUI ALL'ART. 7 D.LGS. 196/2003**

All'interessato dal trattamento in questione è riconosciuto l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del d.lgs. 196/2003; in particolare il diritto a richiedere la fonte dei dati ovvero domandarne l'aggiornamento, la rettifica o la cancellazione.

**6. TITOLARE E RESPONSABILE**

Titolari del trattamento dei dati è Regione Lombardia, responsabile è il Direttore Generale della D.G. Commercio, Fiere e Mercati.

PER AUTORIZZAZIONE

Data : \_\_\_\_\_

Firma del Legale Rappresentante  
TIMBRO

**D.G. Qualità dell'ambiente**

(BUR20060132)

(5.3.1)

**D.d.g. 12 maggio 2006 - n. 5194****Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 Lombardia (2000-2006) - Approvazione del bando per la presentazione delle domande a valere sulla Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette»****IL DIRETTORE GENERALE**

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183 (Coordinamento delle politiche riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle comunità europee ed adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari) che, all'art. 5, istituisce apposito fondo di rotazione per l'attuazione dei programmi di politica comunitaria;

Visti:

– il Regolamento (CE) n. 1260/1999 del Consiglio, del 21 giugno 1999, recante disposizioni generali sui Fondi strutturali;

– il Regolamento (CE) n. 1783/1999 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 12 luglio 1999, relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale;

– il Regolamento (CE) n. 448/2004 della Commissione, del 10 marzo 2004, che modifica il Regolamento (CE) n. 1685/2000 per quanto riguarda l'ammissibilità delle spese concernenti le operazioni cofinanziate dai Fondi strutturali e che revoca il Regolamento (CE) n. 1145/2003;

– il Regolamento (CE) n. 438/2001 della Commissione, del 2 marzo 2001, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1260/1999 del Consiglio per quanto riguarda i sistemi di gestione e di controllo dei contributi concessi nell'ambito dei Fondi strutturali, così come modificato dal Regolamento (CE) n. 2355/2002 della Commissione del 27 dicembre 2002;

– il Regolamento (CE) n. 1159/2000 della Commissione, del 30 maggio 2000, relativo alle azioni informative e pubblicitarie a cura degli Stati membri sugli interventi dei Fondi strutturali;

Rilevato che, con Decisione C(2004) 4592 del 19 novembre 2004, la Commissione Europea ha approvato il Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 (2000-2006) della Regione Lombardia, così come rimodulato a seguito della revisione di metà periodo;

Considerato che, nella seduta del 22 novembre 2005, il Comitato di Sorveglianza del Programma ha approvato il testo del Complemento di Programmazione, così come rivisitato in coerenza con la riprogrammazione di metà periodo e comprendente, tra le altre, il nuovo piano finanziario per Assi e Misure attuative;

Vista la d.g.r. n. 8/2169 del 22 marzo 2006 (DocUP Obiettivo 2 2000-2006: Complemento di Programmazione approvato dal comitato di sorveglianza nella seduta del 22 novembre 2005. Aggiornamento del piano finanziario di cui alla d.g.r. n. 7/21193 del 24 marzo 2005);

Richiamati i decreti del dirigente della Struttura Azioni per lo sviluppo sostenibile n. 6200 dell'11 aprile 2003 e n. 5309 del 31 marzo 2004, oltre al decreto del dirigente dell'Unità Organizzativa Riduzione emissioni in atmosfera e sostenibilità ambientale n. 19604 del 22 dicembre 2005, con i quali sono state approvate le graduatorie di merito delle domande ammesse all'aiuto finanziario a valere rispettivamente sul primo, secondo e terzo bando di attuazione della Misura 3.1;

Preso atto che, con successivi provvedimenti del Responsabile di Misura e a seguito delle istanze presentate dai beneficiari del primo, secondo e terzo bando di attuazione della Misura 3.1, sono state assegnate ed erogate le previste quote dell'aiuto finanziario concesso;

Visto il testo del quarto bando di attuazione della Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette», che specifica ed integra le prescrizioni contenute nel Complemento di Programmazione approvato dal Comitato di Sorveglianza nella seduta del 22 novembre 2005, risultando coerente con le finalità e i contenuti della Misura 3.1;

Richiamata la l.r. 23 luglio 1996, n. 16 (Ordinamento della struttura organizzativa e della dirigenza della Giunta regionale) e successive modifiche e integrazioni, nonché i provvedimenti organizzativi della VIII legislatura regionale;

**Decreta**

1. di approvare il bando contenente le modalità attuative, i criteri di selezione delle iniziative, le modalità di pubblicazione e di informazione della Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità

sostenibili delle aree protette» del Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 Lombardia (2000-2006), che costituisce parte integrante del presente provvedimento con i relativi allegati, comprendenti:

- Modello A di domanda;
- Scheda 1: Ricognizione degli atti amministrativi;
- Scheda 2: Quadro economico;
- Scheda 3: Indicatori di realizzazione e di risultato;

2. di stabilire che, con il presente bando, viene messa a concorso una dotazione finanziaria complessiva pari ad € 4.209.023,00, di cui:

- € 3.491.455,00 destinati agli interventi da realizzarsi in aree Obiettivo 2;
- € 717.568,00 destinati agli interventi da realizzarsi in aree a Sostegno transitorio;

3. di disporre la pubblicazione del presente atto, incluse le parti integranti, sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il direttore generale: Franco Picco

**Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2  
(2000-2006)  
Regolamento (CE) 1260/1999**

**IV BANDO****MISURA 3.1****«Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette»**

*Approvato con decreto del Direttore Generale Qualità dell'Ambiente n. 5194 del 12 maggio 2006*

*Publicato sul BURL del 22 maggio 2006 – Serie Ordinaria al n. 21*

**INDICE**

1. Obiettivi della misura
2. Dotazione finanziaria
3. Responsabile della Misura
4. Soggetti beneficiari
5. Localizzazione degli interventi
6. Tipologie di intervento ammissibili
7. Condizioni di ammissibilità
8. Spese ammissibili
9. Termine e modalità di presentazione delle domande
10. Documentazione da allegare alle domande
11. Procedura di verifica istruttoria, valutazione delle domande e criteri di selezione
12. Caratteristiche e modalità dell'aiuto finanziario
13. Contratto relativo all'aiuto finanziario
14. Modalità di erogazione
15. Rendicontazione delle spese sostenute
16. Rispetto della normativa in materia di appalti pubblici
17. Rispetto della normativa in materia di Aiuti di Stato
18. Varianti
19. Obblighi dei soggetti beneficiari
20. Revoca
21. Rinuncia
22. Controlli
23. Informativa ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196
24. Pubblicizzazione dell'aiuto finanziario
25. Pubblicazione e informazioni
26. Disposizioni finali

**ALLEGATI:**

- Modello A di domanda
- Scheda 1: ricognizione degli atti amministrativi
- Scheda 2: quadro economico
- Scheda 3: indicatori di realizzazione e di risultato

In attuazione della Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette» la Regione Lombardia ha approvato il seguente

**IV BANDO**

per la presentazione delle domande di aiuto finanziario secondo le modalità previste dal Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 della Regione Lombardia – ex Regolamento (CE)

1260/1999 – approvato dalla Commissione Europea con Decisione n. C (2001) 2878 del 10 dicembre 2001 e, per la riprogrammazione di metà periodo, con Decisione n. C (2004) 4592 del 19 novembre 2004 (di seguito «DocUP»).

Il presente bando specifica e integra le prescrizioni contenute nel Complemento di Programmazione approvato dal Comitato di Sorveglianza del Programma.

### 1. Obiettivi della Misura

La Misura promuove infrastrutture pubbliche ad utilizzazione collettiva, prevedendo la candidatura di soluzioni progettuali a premialità diversificata, funzionali alla qualificazione ambientale, al recupero di dotazioni locali e allo sviluppo di attive forme di partecipazione sociale.

A tal fine la Misura persegue anche l'integrazione degli obiettivi della tutela ambientale con la implementazione di attività compatibilizzate e a carattere intersettoriale, in grado di favorire la rispettosa fruizione delle risorse territoriali secondo principi di sostenibilità, in coerenza con la normativa comunitaria, nazionale e regionale.

### 2. Dotazione finanziaria

La dotazione finanziaria del presente Bando è pari ad € 4.209.023,00, di cui € 3.491.455,00 destinati agli interventi da realizzarsi in aree Obiettivo 2 e, a seguito della integrazione regionale delle dotazioni finanziarie del Programma, € 717.568,00 destinati agli interventi da realizzarsi in aree a Sostegno transitorio.

Tale dotazione potrà essere incrementata:

- dalle economie di spesa accertate e derivate dai tre precedenti bandi attuativi della Misura;
- dalle risorse finanziarie che saranno eventualmente rese disponibili dal bilancio regionale entro l'emanazione del provvedimento di assegnazione degli aiuti finanziari in attuazione del presente bando.

### 3. Responsabile della Misura

Responsabile della Misura è il dirigente *pro tempore* della Unità Organizzativa Riduzione emissioni in atmosfera e sostenibilità ambientale – Direzione Generale Qualità dell'Ambiente.

### 4. Soggetti beneficiari

Possono presentare domanda:

- Enti gestori di area protetta;
- Province;
- Comunità Montane;
- Enti Locali nelle forme associative previste dal Titolo II, capo V del d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modifiche e integrazioni;
- Comuni.

### 5. Localizzazione degli interventi

Gli interventi dovranno essere localizzati in Comuni compresi nelle aree Obiettivo 2 o nelle aree a Sostegno transitorio della Lombardia, elencati all'allegato 3 del Complemento di Programmazione approvato dal Comitato di Sorveglianza in data 22 novembre 2005 di cui alla d.g.r. n. 8/2169 del 22 marzo 2006 (DocUP Obiettivo 2 2000-2006: Complemento di Programmazione approvato dal comitato di sorveglianza nella seduta del 22 novembre 2005. Aggiornamento del piano finanziario di cui alla d.g.r. n. 7/21193 del 24 marzo 2005) e ricadere all'interno di:

- parchi nazionali ai sensi della legge 6 dicembre 1991, n. 394 (Legge quadro sulle aree protette) e successive modifiche e integrazioni;
- aree protette istituite o riconosciute ai sensi della legge regionale 30 novembre 1983, n. 86 (Piano regionale delle aree regionali protette. Norme per l'istituzione e la gestione delle riserve, dei parchi e dei monumenti naturali nonché delle aree di particolare rilevanza naturale e ambientale) e successive modifiche e integrazioni (parchi naturali, parchi regionali, riserve naturali, monumenti naturali, parchi locali di interesse sovracomunale);
- aree di rilevanza ambientale di cui all'allegato A-d della l.r. 30 novembre 1983, n. 86 e successive modifiche e integrazioni, limitatamente alle linee di intervento 3, 4, 5, 6 e 8 di cui ai successivi punti 6 e 11;
- Siti Natura 2000 individuati ai sensi della direttiva 92/43/CEE del Consiglio relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e

della direttiva 79/409/CEE del Consiglio concernente la conservazione degli uccelli selvatici.

### 6. Tipologie di intervento ammissibili

Ciascuna proposta progettuale può essere candidata in una delle seguenti linee di intervento:

- *Linea di intervento 1* «Realizzazione di osservatori floristici o faunistici in spazio aperto, funzionali allo sviluppo e all'integrazione con attività didattiche, culturali, turistiche».
- *Linea di intervento 2* «Miglioramento della qualità ambientale in alta quota».
- *Linea di intervento 3* «Recupero della funzionalità ecologica e ambientale di siti degradati da attività antropiche».
- *Linea di intervento 4* «Qualificazione e diffusione di elementi a valenza scenica di carattere naturalistico, funzionali alla connessione ecologica, alla salvaguardia e ricomposizione paesaggistica, al recupero di funzioni idrogeologiche».
- *Linea di intervento 5* «Conservazione degli ecosistemi per la tutela dei livelli di biodiversità».
- *Linea di intervento 6* «Riqualificazione di tracciati sentieristici pre-esistenti, anche integrata al recupero di manufatti funzionali alla fruizione ambientale, culturale e alle attività escursionistiche».
- *Linea di intervento 7* «Recupero del patrimonio edilizio storico-culturale nel rispetto dei caratteri identitari e paesaggistici esistenti».
- *Linea di intervento 8* «Supporto alla realizzazione di infrastrutture e alla implementazione di servizi per la mobilità sostenibile».

### 7. Condizioni di ammissibilità

Il mancato rispetto, anche di una sola delle condizioni di ammissibilità sotto elencate, determinerà l'esclusione della proposta progettuale candidata dalla fase di valutazione di cui al successivo punto 11 del presente bando.

Sono condizioni di ammissibilità delle domande:

- a) la coerenza con gli obiettivi della Misura richiamati al punto 1 del Bando;
- b) l'appartenenza del proponente ad una delle categorie di soggetti beneficiari di cui al punto 4;
- c) la localizzazione dell'intervento in area ammissibile ai benefici di cui al precedente punto 5;
- d) la compatibilità della proposta progettuale con il rischio idrogeologico e idraulico e con le previsioni di strumenti pianificatori a valenza territoriale e urbanistica, da attuare mediante dichiarazione dell'organo competente del soggetto richiedente.

In particolare, la dichiarazione di compatibilità deve essere conforme alle risultanze dello studio geologico redatto in base ai criteri attuativi di applicazione della l.r. 11 marzo 2005, n. 12 (Legge per il governo del territorio), di cui alla d.g.r. n. 8/1566 del 22 dicembre 2005 (Criteri ed indirizzi per la definizione della componente geologica, idrogeologica e sismica del Piano di Governo del Territorio, in attuazione dell'art. 57, comma 1, della l.r. 11 marzo 2005, n. 12), pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 19 gennaio 2006 – 3° Supplemento Straordinario al n. 3 – e/o al Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico del Bacino Idrografico del fiume Po (PAI).

Nei casi in cui il comune interessato non risulti dotato di tale studio, è richiesta una relazione geologica e/o idraulica che attesti la compatibilità dell'intervento con la situazione di rischio idrogeologico e/o idraulico esistente, da valutare positivamente da parte dell'autorità competente. La relazione non deve essere presentata nel caso di progettualità soggette a valutazione di impatto ambientale o a procedura di verifica, oltre che per i progetti sottoposti alle decisioni di una conferenza di servizi;

e) la presentazione di progetto definitivo di cui all'art. 16, comma 4 della legge 11 febbraio 1994, n. 109 «Legge quadro in materia di lavori pubblici» e successive modifiche e integrazioni e al d.P.R. 21 dicembre 1999, n. 554 «Regolamento di attuazione della legge quadro in materia di lavori pubblici 11 febbraio 1994, n. 109», comprendente i documenti tecnici indicati all'art. 25 del d.P.R. n. 555/1999 e accompagnato da:

- atto deliberativo dell'ente di approvazione del progetto definitivo;
- dichiarazione di proprietà e/o disponibilità delle aree o dei beni immobili oggetto di intervento.

Nei cinque anni successivi al collaudo, le aree o i beni immobi-

li relativi agli interventi assistiti dall'aiuto finanziario non potranno comunque essere ceduti o alienati e dovranno mantenere la destinazione d'uso prevista dalla proposta progettuale;

f) la descrizione della destinazione e delle modalità di gestione previste per l'intervento proposto;

g) se il soggetto beneficiario è diverso dall'ente gestore, il parere favorevole alla proposta progettuale dell'ente gestore dell'area protetta territorialmente interessata, rilasciato in coerenza con le previsioni del Piano Territoriale di Coordinamento del parco regionale, o della disciplina del parco naturale, o del relativo piano gestionale e/o di interventi, oltre che in coerenza con gli obiettivi e le tipologie di intervento promosse dalla Misura. Nel caso di assenza di strumenti pianificatori e/o gestionali dell'area protetta, il parere dovrà essere rilasciato sulla base della normativa vigente di riferimento;

h) l'analisi costi-benefici per progetti di valore complessivo compreso tra 500.000 e 5 milioni di euro, in conformità all'allegato B della deliberazione CIPE n. 106 del 30 giugno 1999.

## 8. Spese ammissibili

Sono ammesse le seguenti spese:

a) prestazioni professionali per la realizzazione di studi e analisi;

b) spese tecniche necessarie alla realizzazione degli interventi (progettazione definitiva ed esecutiva, direzione lavori, collaudi, piani per la sicurezza nei cantieri, indagini e relazioni di compatibilità idrogeologica e/o idraulica, etc.), riconosciute nel limite massimo dell'8% (otto per cento), più IVA, del valore delle opere aggiudicate ritenute ammissibili;

c) interventi di qualificazione ambientale e recupero funzionale;

d) ristrutturazione di strutture/edifici direttamente connessi alla realizzazione del progetto;

e) opere civili e impiantistiche;

f) esecuzione di opere di urbanizzazione primaria se necessarie alla realizzazione del progetto;

g) acquisto di materiale biologico vivente;

h) acquisto di software e hardware;

i) progettazione e realizzazione di campagne informative e/o pubblicazione di materiale informativo;

j) IVA, solo se la stessa non possa essere recuperata, rimborsata o compensata dal soggetto beneficiario;

k) quota imprevisi di cui all'art. 44, comma 3, lett. b) del d.P.R. n. 554/1999, riconosciuta nel limite massimo del 5% (cinque per cento), più IVA, dei lavori a base d'appalto ed utilizzabile esclusivamente ad integrazione delle voci di spesa ritenute ammissibili.

La percentuale massima ammissibile per le spese tecniche (lettera b) e per gli imprevisi (lettera k) sarà rideterminata dopo l'appalto sulla base del valore delle opere aggiudicate.

Sono escluse le spese relative agli arredi, materiali di consumo, contratti di manutenzione e/o di gestione, acquisto di mezzi mobili, acquisto di beni immobili (edifici già costruiti e terreni su cui si trovano), realizzazioni e/o manutenzioni stradali, acquisto di terreni non edificati, nonché le spese di registrazione dei contratti relativi all'aiuto finanziario stipulati con Finlombarda s.p.a. e di cui al successivo punto 13.

Sono ammissibili le spese sostenute a decorrere dal 12 aprile 2005 (ovvero dal giorno successivo alla data di scadenza del terzo Bando di attuazione della Misura 3.1, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 10 gennaio 2005 - Serie Ordinaria al n. 2), fino alla chiusura dei singoli progetti e non oltre il 31 ottobre 2007 per le aree a Sostegno transitorio e il 31 ottobre 2008 per le aree Obiettivo 2.

Tali date costituiscono il limite temporale per l'emissione dei mandati di pagamento.

Per tutto quanto non previsto si fa inoltre rimando alla normativa europea, nazionale e regionale di riferimento e, in particolare, al Regolamento (CE) n. 448/2004 della Commissione del 10 marzo 2004, che modifica il Regolamento (CE) n. 1685/2000 per quanto riguarda l'ammissibilità delle spese concernenti le operazioni cofinanziate dai Fondi strutturali e che revoca il Regolamento (CE) n. 1145/2003 (G.U.C.E. serie L 72 dell'11 marzo 2004).

## 9. Termine e modalità di presentazione delle domande

Le domande devono essere presentate dai soggetti beneficiari utilizzando il Modello A di domanda allegato al presente Bando

e corredato dalla documentazione richiesta, entro 90 (novanta) giorni successivi alla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del presente Bando. Qualora il termine di scadenza corrisponda ad un giorno festivo o non lavorativo, il termine stesso è prorogato al primo giorno lavorativo successivo.

Le domande devono essere presentate in originale e sottoscritte dal legale rappresentante.

Le domande devono essere indirizzate a: Regione Lombardia - Direzione Generale Qualità dell'Ambiente - via Taramelli, 20 - 20124 Milano.

Le domande devono essere consegnate allo sportello del Protocollo presso l'indirizzo sopra riportato o ad uno degli sportelli del protocollo federato presenti in ogni capoluogo di provincia della Regione Lombardia (Sedi territoriali regionali), che ne attesterà il ricevimento.

Le domande ricevute oltre il termine indicato saranno considerate irricevibili.

Sulla busta deve essere apposta la seguente dicitura: «Domanda - DocUP Obiettivo 2 (2000-2006) - Misura 3.1 "Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette"».

## 10. Documentazione da allegare alle domande

Oltre al rispetto delle condizioni di ammissibilità di cui al precedente punto 7, le domande devono essere corredate dalla seguente documentazione:

a) atto amministrativo dell'organo competente del soggetto richiedente che:

- approva la proposta di intervento;

- autorizza a presentare la domanda ed impegna alla restituzione delle somme concesse a titolo di finanziamento, evidenziando i relativi mezzi di copertura;

b) dichiarazione resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 nei casi in cui l'onere IVA non sia recuperabile da parte del soggetto richiedente;

c) convenzione e/o contratto di servizio che disciplina la gestione dell'eventuale servizio pubblico affidato dal soggetto richiedente;

d) dichiarazione di non aver ricevuto, per l'intervento per cui si presenta la domanda, altri contributi comunitari, nazionali o regionali e di contestuale impegno del soggetto richiedente alla copertura finanziaria, con risorse economiche proprie, della quota di spese non ammesse all'aiuto finanziario;

e) dichiarazione di proprietà e/o disponibilità, in forza di un diritto reale, delle aree o del bene oggetto di intervento (specificare il/i titoli);

f) cartografia in scala 1:5.000 o 1:10.000 recante la localizzazione dell'intervento rispetto alla perimetrazione delle aree di cui al precedente punto 5;

g) scheda di ricognizione degli atti amministrativi (scheda n. 1 allegata al modulo di domanda);

h) scheda del quadro economico (scheda n. 2 allegata al modulo di domanda);

i) scheda degli indicatori di realizzazione e di risultato (scheda n. 3 allegata al modulo di domanda);

j) cronoprogramma delle diverse fasi procedurali, realizzative e di spesa (dimensione max UNI A3);

k) dichiarazione se l'intervento candidato è generatore di entrate nette ai sensi dell'art. 29, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1260/1999. Per le linee di intervento 1, 7 e 8 di cui al punto 6 e 11 del Bando dovrà essere altresì verificato, ai fini della eventuale applicazione dell'art. 29, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1260/1999, che le entrate siano/non siano entrate nette consistenti utilizzando le indicazioni applicative approvate con decreto del Dirigente della Struttura Attuazione politiche comunitarie n. 9528 del 7 giugno 2004, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 14 giugno 2004 - Serie Ordinaria al n. 25 (Nota metodologica e foglio di calcolo pubblicati anche alla voce «Documenti» del sito <http://www.obbiettivo2.regione.lombardia.it>);

l) dichiarazione in merito all'appartenenza della proposta progettuale ad un PISL (come definito al punto 1.6.1. del Complemento di Programmazione), che specifichi il nome e il soggetto che svolge il ruolo di capofila.

Tutta la documentazione elencata deve essere presentata in originale o copia conforme.

## 11. Procedura di verifica istruttoria, valutazione delle domande e criteri di selezione

La sussistenza delle condizioni di ammissibilità di cui al precedente punto 7 sarà effettuata dalla Unità Organizzativa Riduzione emissioni in atmosfera e sostenibilità ambientale della Direzione Generale Qualità dell'Ambiente, con il supporto dell'Autorità Ambientale e dei servizi regionali competenti.

La Regione si riserva il diritto di richiedere ai soggetti proponenti eventuali documenti, chiarimenti o integrazioni ritenuti necessari per la conclusione dell'istruttoria, assegnando un termine perentorio di 15 giorni, decorso il quale la domanda sarà considerata irricevibile.

L'esame e la valutazione delle domande saranno effettuati da una Commissione tecnica interdirezionale, eventualmente integrata da esperti esterni all'amministrazione regionale, appositamente costituita con decreto del Direttore Generale alla Qualità dell'Ambiente. L'Autorità Ambientale contribuirà alla valutazione degli aspetti ambientali e di quelli concernenti l'eventuale appartenenza ad un PISL.

La valutazione e la graduatoria dei progetti proposti, fatti salvi la congruità degli aspetti formali e le condizioni di ammissibilità, sarà operata mediante l'applicazione dei seguenti criteri di selezione:

Linea di intervento 1 «*Realizzazione di osservatori floristici o faunistici in spazio aperto, funzionali allo sviluppo e all'integrazione con attività didattiche, culturali, turistiche*»

- Integrazione con attività didattiche convenzionate e programmate nell'ambito dell'offerta formativa scolastica: fino a 4 punti.

- Localizzazione dell'intervento in ambito naturalisticamente non vulnerabile e ad integrazione di percorsi sentieristici già esistenti: fino a 3 punti.

- Recupero di manufatti di supporto alle attività di fruizione e/o didattiche implementate: fino a 2 punti.

- Promozione di interventi gestionali dell'area protetta: fino a un punto.

- Presentazione di un progetto esecutivo: 2 punti.

Linea di intervento 2 «*Miglioramento della qualità ambientale in alta quota*»

- Tipologie di intervento:

- trasferimento e smaltimento a valle di rifiuti abbandonati: fino a 4 punti;

- trattamento delle acque reflue e/o riduzione dei rifiuti organici dei rifugi alpini di cui al titolo III della legge regionale 11 settembre 1989, n. 45, con tecnologie compatibili: fino a 2 punti;

- promozione di iniziative di raccolta differenziata o di riduzione dei rifiuti prodotti nei rifugi alpini di cui al precedente punto: fino a 2 punti.

- Partecipazione di associazioni di volontariato: fino a 3 punti.

- Tutela dell'immagine dell'area protetta mediante iniziative promozionali e di comunicazione: fino a un punto.

Linea di intervento 3 «*Recupero della funzionalità ecologica e ambientale di siti degradati da attività antropiche*»

- Finalità dell'intervento:

- fruibilità pubblica dei siti riqualificati: fino a 4 punti;

- connessione ecologica tra ambiti la cui continuità risulta interrotta dalla presenza del sito degradato: fino a 3 punti.

- Utilizzo di tecniche di ingegneria naturalistica in accordo con le direttive in materia approvate con d.g.r. n. 6/29567 dell'1 luglio 1997 (Impiego dei materiali vegetali vivi negli interventi di ingegneria naturalistica in Lombardia) e con d.g.r. n. 6/48740 del 29 febbraio 2000 (Approvazione direttiva «Quaderno opere tipo di ingegneria naturalistica»): fino a 3 punti.

- Presentazione di un progetto esecutivo: 2 punti.

Linea di intervento 4 «*Qualificazione e diffusione di elementi a valenza scenica di carattere naturalistico, funzionali alla connessione ecologica, alla salvaguardia e ricomposizione paesaggistica, al recupero di funzioni idrogeologiche*»

- Finalità dell'intervento:

- connessione ecologica: fino a 0,5 punti;

- ricomposizione paesaggistica: fino a 0,5 punti.

- Tutela e recupero di ecotoni, architetture vegetali, manufatti di regimazione delle acque: fino a un punto.

- Localizzazione dell'intervento in ambiti caratterizzati da specifiche prescrizioni a valenza pianificatoria e/o gestionale: fino a 3 punti.

- Utilizzo di tecniche di ingegneria naturalistica in accordo con le direttive in materia approvate con d.g.r. n. 6/29567 dell'1 luglio 1997 (Impiego dei materiali vegetali vivi negli interventi di ingegneria naturalistica in Lombardia) e con d.g.r. n. 6/48740 del 29 febbraio 2000 (Approvazione direttiva «Quaderno opere tipo di ingegneria naturalistica»): fino a 3 punti.

- Presentazione di un progetto esecutivo: 3 punti.

Linea di intervento 5 «*Conservazione degli ecosistemi per la tutela dei livelli di biodiversità*»

- Riqualficazione di ambiti territoriali funzionali alla conservazione di specie o habitat di cui agli allegati I e II della direttiva 92/43/CEE del o dell'allegato I della direttiva 79/409/CEE: fino a 4 punti.

- Localizzazione dell'intervento in ambiti caratterizzati da specifiche prescrizioni previste da strumenti pianificatori e/o gestionali: fino a 2 punti.

- Utilizzo di tecniche di ingegneria naturalistica in accordo con le direttive in materia approvate con d.g.r. n. 6/29567 dell'1 luglio 1997 (Impiego dei materiali vegetali vivi negli interventi di ingegneria naturalistica in Lombardia) e con d.g.r. n. 6/48740 del 29 febbraio 2000 (Approvazione direttiva «Quaderno opere tipo di ingegneria naturalistica»): fino a 3 punti.

- Presentazione di un progetto esecutivo: 3 punti.

Linea di intervento 6 «*Riqualficazione di tracciati sentieristici pre-esistenti, anche integrata al recupero di manufatti funzionali alla fruizione ambientale, culturale e alle attività escursionistiche*»

- Sviluppo del tracciato sentieristico tra aree protette nazionali e/o regionali anche a diversa tipologia o classificazione: fino a 3 punti.

- Partecipazione dell'associazionismo volontario alla realizzazione e gestione dell'intervento: fino a 3 punti.

- Accessibilità e supporto alla fruizione tematica: fino a 2 punti.

- Recupero della memoria storico-culturale: fino a 2 punti.

- Presentazione di un progetto esecutivo: un punto.

Linea di intervento 7 «*Recupero del patrimonio edilizio storico-culturale nel rispetto dei caratteri identitari e paesaggistici esistenti*», in coerenza alla d.g.r. n. 7/11045 dell'8 novembre 2002 per gli interventi in ambito non vincolato (Approvazione «Linee guida per l'esame paesistico dei progetti» prevista dall'art. 30 delle Norme di Attuazione del Piano Territoriale Paesistico Regionale approvato con d.c.r. 6 marzo 2001, n. 43749) e alla d.g.r. n. 8/2121 del 15 marzo 2006 per i progetti in ambito vincolato (Criteri e procedure per l'esercizio delle funzioni amministrative in materia di tutela dei beni paesaggistici in attuazione della legge regionale 11 marzo 2005, n. 12)

- Utilizzo del recuperato nell'ambito di attività convenzionate con istituzioni scolastiche e/o socio-educative, anche per l'attivazione o il supporto a programmi riabilitativi: fino a 4 punti.

- Copertura dei fabbisogni termici e/o elettrici mediante tecnologie di conversione energetica da fonti rinnovabili: fino a 4 punti.

- Implementazione di attività di servizio a supporto della fruizione culturale e turistica: fino a un punto.

- Presentazione di un progetto esecutivo: un punto.

Linea di intervento 8 «*Supporto alla realizzazione di infrastrutture e alla implementazione di servizi per la mobilità sostenibile*»

- Attivazione di servizi di trasporto collettivo esercitati anche con modalità innovative (es. servizi di trasporto a chiamata) per la fruizione di aree a parco naturale, a riserva naturale, a monumento naturale o di siti Natura 2000: fino a 5 punti.

- Realizzazione di interscambi modali mediante parcheggi scambiatori con servizi trasportistici o parcheggi integrati con piste ciclopedonali pre-esistenti: fino a 3 punti.

- Allestimento di aree di sosta attrezzate per la mobilità leggera e dotate di depositi per biciclette, fermate per mezzi elettrici e relativi punti di ricarica: fino a 3 punti.

- Predisposizione e messa in servizio di sistemi informativi per la programmazione e prenotazione del trasporto passeggeri mediante navette e/o servizi a chiamata: fino a 3 punti.

Alle proposte progettuali candidate saranno attribuiti ulteriori punteggi sulla base dei seguenti criteri generali:

## 1. Classificazione dell'ente proponente:

- Ente gestore di area protetta: 3 punti;
- Province, Comunità Montane, Enti locali nelle forme associative previste dal Titolo II, Capo V del d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento delle autonomie locali): 2 punti;
- Comuni: un punto.

2. Agli interventi inclusi in un Programma Integrato di Sviluppo Locale (PISL) approvato con decreto dell'Autorità di Gestione del Programma DocUP Ob. 2 sono assegnati 4 punti se tale decreto attribuisce premialità alla proposta progettuale.

3. Per interventi finalizzati al superamento del divario nelle condizioni di vita degli uomini e delle donne ed alla affermazione del principio delle pari opportunità possono essere attribuiti fino a 2 punti.

A conclusione delle attività della Commissione tecnica interregionale il Responsabile di Misura, con proprio decreto, procederà alla approvazione della graduatoria di merito e definitiva delle proposte progettuali ritenute ammissibili, assegnando ad ogni intervento il punteggio complessivo conseguito sulla base dei criteri di selezione sopra riportati e redigendo il relativo piano di assegnazione degli aiuti finanziari ammissibili, per la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Le domande saranno ammesse all'aiuto finanziario secondo due distinte graduatorie di merito, relative agli interventi nelle aree Obiettivo 2 e agli interventi nelle aree a Sostegno transitorio.

I soggetti richiedenti ammessi, ma non finanziati per mancanza di risorse, rimarranno in graduatoria e potranno beneficiare delle risorse che si potranno rendere disponibili da economie di spesa, rinunce, revoco o eventualmente dal bilancio regionale.

Oltre a precisare impegni e obblighi a carico del soggetto beneficiario, il decreto stabilirà un termine per la consegna e inizio lavori, che non potrà essere superiore a 150 giorni.

Ad avvenuta consegna e inizio dei lavori, il soggetto beneficiario trasmette al Responsabile di Misura copia del bando di gara e/o lettera d'invito, copia del contratto d'appalto, verbali di consegna e inizio lavori, il nuovo quadro economico aggiornato a seguito della gara.

La quota imprevisi non potrà comunque superare il limite massimo del 5% (cinque per cento) più IVA.

Sulla base di tale comunicazione il Responsabile di Misura, con proprio decreto, dispone la conferma o rideterminazione dell'aiuto finanziario ammissibile sulla base delle risultanze dell'appalto (considerando i ribassi d'asta) e autorizza il gestore del Fondo per le Infrastrutture, Finlombarda s.p.a., alla stipula del contratto relativo all'aiuto finanziario.

**12. Caratteristiche e modalità dell'aiuto finanziario**

L'aiuto finanziario si compone di un finanziamento a tasso zero pari al 50% (cinquanta per cento) e di un contributo a fondo perduto per il restante 50% (cinquanta per cento) dell'importo complessivo approvato con il decreto di assegnazione del Responsabile di Misura.

Ciascun aiuto finanziario è erogato in tre quote, ognuna delle quali costituita al 50% dal contributo a fondo perduto e, per il restante 50%, dal finanziamento a tasso zero.

L'entità dell'aiuto finanziario a favore del soggetto beneficiario è pari al 100% delle spese ammissibili, così come eventualmente rideterminate, in via definitiva, al completamento delle procedure di gara; è in ogni caso fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 29, paragrafo 4 del Regolamento (CE) n. 1260/1999.

Il rimborso del finanziamento a tasso zero avviene mediante pagamento di rate semestrali costanti posticipate, con scadenza 30 giugno e 31 dicembre di ciascun anno.

La durata del periodo di ammortamento è pari ad anni venti a far data dalla decorrenza della prima erogazione. In aggiunta al periodo di ammortamento viene computato un periodo di pre-ammortamento della durata di un anno, oltre la frazione di semestre necessaria a raggiungere la scadenza del primo semestre solare (30 giugno o 31 dicembre) successiva alla data di prima erogazione.

Gli aiuti finanziari di cui al presente Bando non sono cumulabili con altre agevolazioni comunitarie, statali o regionali concesse per i medesimi interventi.

Eventuali variazioni in aumento del costo complessivo dell'in-

tervento non determinano in nessun caso un incremento dell'ammontare delle spese considerate ammissibili.

**13. Contratto relativo all'aiuto finanziario**

Finlombarda s.p.a. stipulerà con i singoli soggetti beneficiari, previa specifica disposizione del Responsabile di Misura ai sensi del successivo punto 14, appositi contratti relativi all'aiuto finanziario redatti sulla base dello schema di contratto approvato con decreto del Direttore Generale Industria, Piccola Media Impresa, Cooperazione e Turismo n. 10910 dell'11 giugno 2002, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 21 giugno 2002 - 4° Suppl. Str. al n. 25.

**14. Modalità di erogazione**

Le erogazioni, effettuate da Finlombarda s.p.a., avverranno in tre quote secondo le seguenti modalità.

La prima quota sarà erogata:

- dopo la consegna e inizio dei lavori, previa trasmissione entro i successivi 30 giorni, da parte del soggetto beneficiario al Responsabile di Misura, di copia conforme o in originale del bando di gara e/o lettera d'invito, del contratto d'appalto, dei verbali di consegna e inizio dei lavori e del nuovo quadro economico come aggiornato a seguito della aggiudicazione dell'appalto. Sulla base di tale documentazione, con decreto del Responsabile di Misura, sarà disposta la conferma o rideterminazione dell'aiuto finanziario sulla base delle risultanze dell'appalto, qualora l'aggiudicatario abbia formulato un'offerta in ribasso. Contestualmente sarà comunicata a Finlombarda s.p.a. l'intervenuta rideterminazione dell'ammontare delle spese ammissibili, autorizzando la stessa, previa stipulazione del contratto relativo all'aiuto finanziario, alla erogazione della prima quota pari al 50% (cinquanta per cento) dell'importo complessivamente autorizzato.

La seconda quota sarà erogata:

- successivamente all'avvenuta esecuzione di opere per un valore pari o superiore al 60% dell'importo contrattuale dei lavori appaltati e all'avvenuta liquidazione di almeno il 40% dell'aiuto finanziario concesso, su richiesta del soggetto beneficiario corredata da apposita dichiarazione del Direttore dei Lavori e del Responsabile del Procedimento. Su disposizione del Responsabile di Misura, Finlombarda s.p.a. erogherà la seconda quota pari al 40% (quaranta per cento).

L'erogazione del saldo, compreso nel limite massimo dell'aiuto finanziario concesso, avverrà previo decreto del Responsabile di Misura, su richiesta del soggetto beneficiario corredata dalla documentazione attestante la fine dei lavori, dal certificato di collaudo delle opere (o dal certificato di regolare esecuzione) e dalla rendicontazione finale delle spese sostenute secondo quanto indicato al successivo punto 15, completa di relazione illustrante il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

**15. Rendicontazione delle spese sostenute**

I soggetti beneficiari inviano al Responsabile di Misura gli stati di avanzamento della spesa e l'idonea documentazione attestante gli avvenuti pagamenti, secondo le modalità e i termini stabiliti dalla Regione.

Potranno essere riconosciute unicamente le spese sostenute e debitamente quietanziate dal soggetto beneficiario.

**16. Rispetto della normativa in materia di appalti pubblici**

Per garantire il rispetto dei principi generali di parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità e mutuo riconoscimento derivanti dall'appartenenza all'Unione Europea, i soggetti beneficiari sono tenuti a rispettare e a far rispettare la vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici.

**17. Rispetto della normativa in materia di Aiuti di Stato**

L'utilizzo, da parte di soggetti diversi dal beneficiario, delle opere ammesse ad aiuto finanziario ai sensi della presente Misura, deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di Aiuti di Stato e sulla base di procedure di offerta aperta ed incondizionata, sufficientemente pubblicizzata e aggiudicata al miglior offerente.

**18. Varianti**

Della avvenuta approvazione di eventuali varianti al progetto ammesso all'aiuto finanziario, disposte ai sensi dell'art. 25 della legge n. 109/1994, deve essere data opportuna e tempestiva comunicazione al Responsabile di Misura.

A pena di revoca, la comunicazione dovrà attestare che le varianti:



a) non prevedono interventi o tipologie di investimento non ammissibili;

b) non determinano pregiudizio al raggiungimento degli obiettivi e delle finalità originarie dell'intervento.

In nessun caso le varianti daranno luogo ad un incremento dell'importo massimo assegnato con il decreto di approvazione della graduatoria.

### 19. Obblighi dei soggetti beneficiari

I soggetti beneficiari, oltre a quanto specificato nei precedenti punti, sono obbligati a:

a) assicurare che i lavori di realizzazione degli interventi inizino entro i termini stabiliti;

b) assicurare la puntuale e completa esecuzione degli interventi in conformità alle domande di ammissione presentate ed entro i termini stabiliti dai relativi decreti di concessione;

c) assicurare che gli interventi realizzati non siano difformi da quelli individuati nelle domande di ammissione;

d) conservare la documentazione originale di spesa per un periodo di almeno dieci anni a decorrere dalla data di pagamento del saldo;

e) mantenere la destinazione d'uso dei beni mobili e immobili per cinque anni a decorrere dalla data di collaudo delle opere;

f) non cedere la proprietà dell'infrastruttura per almeno cinque anni a decorrere dalla data di collaudo delle opere;

g) fornire rendiconti periodici sullo stato di realizzazione dell'intervento, sull'andamento delle operazioni, su ritardi o anticipi, sul raggiungimento degli obiettivi, secondo le modalità definite dalla Regione;

h) comunicare periodicamente i dati per il monitoraggio degli interventi, secondo le modalità definite dalla Regione.

### 20. Revoca

L'aiuto finanziario assegnato potrà essere revocato con decreto del Responsabile di Misura qualora non vengano rispettate tutte le indicazioni e i vincoli contenuti nel presente Bando, ovvero nel caso in cui la realizzazione dell'intervento non sia conforme, nel contenuto e nei risultati conseguiti, all'intervento ammesso ad aiuto finanziario, ovvero qualora si verificano, nei cinque anni successivi al collaudo delle opere, modifiche dei requisiti stabiliti dallo schema di contratto relativo all'aiuto finanziario di cui al punto 13.

L'aiuto finanziario potrà inoltre essere revocato qualora, in sede di verifica da parte dei competenti uffici regionali, siano riscontrate irregolarità attuative o mancanza dei requisiti sulla base dei quali l'aiuto finanziario è stato concesso ed erogato.

Costituisce altresì motivo di revoca la mancata realizzazione e rendicontazione di almeno l'80% (ottanta per cento) della spesa ammissibile a cui è stato rapportato l'aiuto finanziario. Qualora siano già state erogate una o più quote, il soggetto beneficiario dovrà restituire le somme ricevute a titolo di finanziamento e di contributo a fondo perduto, oltre ad interessi ed eventuali penali come previsto dal contratto relativo all'aiuto finanziario.

### 21. Rinuncia

I soggetti beneficiari, qualora intendano rinunciare all'aiuto finanziario o alla realizzazione dell'intervento, devono darne immediata comunicazione al Responsabile di Misura mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Qualora siano già state erogate una o più quote, il soggetto beneficiario deve restituire le somme ricevute a titolo di finanziamento e di contributo a fondo perduto, oltre ad interessi ed eventuali penali come previsti dal contratto relativo all'aiuto finanziario.

### 22. Controlli

I funzionari comunitari, statali e regionali preposti possono effettuare in qualsiasi momento controlli, anche mediante ispezioni e sopralluoghi, finalizzati ad accertare la regolarità della realizzazione degli interventi.

### 23. Informativa ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196

Si informa, ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati acquisiti in esecuzione del presente Bando verranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale tali dati vengono comunicati, secondo le modalità previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti.

Titolo del trattamento è il Responsabile di Misura.

### 24. Pubblicizzazione dell'aiuto finanziario

Il soggetto beneficiario deve evidenziare, in tutte le forme di pubblicizzazione dell'intervento, che esso è realizzato con il concorso di risorse dell'Unione Europea, dello Stato Italiano e della Regione Lombardia.

In particolare, in applicazione del Regolamento (CE) 1159/2000 della Commissione, i soggetti attuatori degli interventi devono obbligatoriamente:

a) installare cartelloni fissi nei luoghi in cui sono realizzati gli interventi, le cui dimensioni devono essere rapportate all'importanza dell'intervento stesso, all'interno dei quali lo spazio riservato alla partecipazione comunitaria deve rispettare i seguenti criteri:

- occupare almeno il 25% della superficie totale del cartellone;
- recare l'emblema europeo normalizzato e il testo sotto riportato, disposti come segue:



Il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale può essere menzionato.

I cartelloni vengono rimossi entro e non oltre sei mesi dalla fine dei lavori e sostituiti da targhe commemorative ed esplicative permanenti.

Negli interventi cofinanziati dai Fondi strutturali che siano accessibili al grande pubblico, vengono apposte targhe esplicative permanenti che, oltre all'emblema europeo, devono recare un testo che menzioni il cofinanziamento dell'Unione Europea ed eventualmente del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale;

b) mettere in evidenza, sulla copertina delle pubblicazioni (opuscoli, pieghevoli, bollettini informativi etc.) concernenti gli interventi cofinanziati dai Fondi strutturali, l'indicazione della partecipazione dell'Unione Europea ed eventualmente del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, nonché l'emblema europeo nel caso vi figurino quello nazionale e regionale.

I criteri sopra enunciati si applicano, per analogia, anche al materiale comunicato per via elettronica (sito web, banca dati ad uso dei potenziali beneficiari) e al materiale audiovisivo. Nei siti web è altresì opportuno:

- menzionare il contributo dell'Unione Europea ed eventualmente del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, quanto meno sulla pagina iniziale (home page);
- creare un hyperlink verso gli altri siti web della Commissione dedicati ai vari Fondi strutturali;

c) caratterizzare la partecipazione comunitaria nel corso di iniziative informative connesse all'attuazione degli interventi cofinanziati dai Fondi strutturali (conferenze, seminari, fiere, esposizioni, concorsi, etc.) mediante la presenza della bandiera europea nelle sale di riunione e dell'emblema sulla documentazione.

### 25. Pubblicazione e informazioni

Copia integrale del Bando e dei relativi allegati sono disponibili sul sito web della Regione Lombardia, all'indirizzo: <http://www.regione.lombardia.it>.

Qualsiasi informazione concernente il Bando potrà essere richiesta al Responsabile di Misura (tel. 02/6765.8307 - fax 02/6765.4857) o presso gli Spazi Regione della Giunta regionale.

### 26. Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente Bando si farà riferimento alle disposizioni contenute nel Documento Unico di Programmazione Obiettivo 2 (2000-2006) della Regione Lombardia e nel Complemento di Programmazione, nonché alle norme comunitarie, nazionali e regionali vigenti.

L'amministrazione regionale si riserva, ove necessario, di impartire ulteriori disposizioni e istruzioni che si rendessero necessarie a seguito della emanazione di normative comunitarie e/o statali e/o regionali.

Modello A di domanda

Spett.le Regione Lombardia  
 Direzione Generale Qualità dell'Ambiente  
 Unità Organizzativa Riduzione emissioni  
 in atmosfera e sostenibilità ambientale  
 via Taramelli, 20  
 20124 Milano

**Oggetto: DocUP Obiettivo 2 Lombardia (2000-2006)****Domanda ai fini della concessione del contributo per la realizzazione di interventi della Misura 3.1 «Valorizzazione e fruibilità sostenibili delle aree protette»**

Ente: ..... (Prov.) .....

Titolo intervento: .....

Importo totale del progetto: .....

Importo dell'aiuto finanziario richiesto: .....

Ai fini della concessione dell'aiuto finanziario sopra previsto:

il/la sottoscritto/a .....

nato/a a ..... il .....

residente a ..... via .....

in qualità di rappresentante legale ..... del .....

con sede in ..... p. IVA/c.f. ....

**chiede**

l'assegnazione dell'aiuto finanziario per la realizzazione dell'intervento relativo a .....

In relazione all'intervento di cui trattasi

**dichiara che**

Il SOGGETTO BENEFICIARIO dell'aiuto finanziario è:

- Ente gestore di area protetta
- Provincia o Comunità Montana
- Ente locale nelle forme associative di cui al d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267
- Comune

I DATI DEL BENEFICIARIO FINALE DELL'AIUTO FINANZIARIO SONO:

*(l'ente capofila nel caso di forma associativa di enti locali)*

Denominazione .....

Sede operativa: .....

Comune di ..... CAP ..... Prov. ....

Via ..... n. ....

Partita IVA/c.f. ....

Responsabile del procedimento: .....

tel. .... fax ..... @ .....

ELENCO DEGLI ENTI LOCALI PARTECIPANTI *(nel caso di Enti locali che si presentano in forma associata)*

.....

.....

.....

La proposta progettuale è candidata nella seguente linea di intervento:

- Linea di intervento 1** «Realizzazione di osservatori floristici o faunistici in spazio aperto, funzionali allo sviluppo e all'integrazione con attività didattiche, culturali, turistiche».
- Linea di intervento 2** «Miglioramento della qualità ambientale in alta quota».
- Linea di intervento 3** «Recupero della funzionalità ecologica e ambientale di siti degradati da attività antropiche».
- Linea di intervento 4** «Qualificazione e diffusione di elementi a valenza scenica di carattere naturalistico, funzionali alla connessione ecologica, alla salvaguardia e ricomposizione paesaggistica, al recupero di funzioni idrogeologiche».
- Linea di intervento 5** «Conservazione degli ecosistemi per la tutela dei livelli di biodiversità».
- Linea di intervento 6** «Riqualificazione di tracciati sentieristici pre-esistenti, anche integrata al recupero di manufatti funzionali alla fruizione ambientale, culturale e alle attività escursionistiche».
- Linea di intervento 7** «Recupero del patrimonio edilizio storico-culturale nel rispetto dei caratteri identitari e paesaggistici esistenti».
- Linea di intervento 8** «Supporto alla realizzazione di infrastrutture e alla implementazione di servizi per la mobilità sostenibile».

Descrizione sintetica del progetto e degli obiettivi perseguiti:

Descrizione delle fasi necessarie per la realizzazione del progetto:

I tempi previsti per la realizzazione del progetto (*compresi gli atti di collaudo e/o di certificazione di regolare esecuzione, di rendicontazione delle spese e dei risultati*) sono i seguenti:

dal ..... (*termine iniziale della procedura*)

al ..... (*termine finale della consegna alla Regione di tutti gli atti previsti per la rendicontazione*)

come risultanti dall'allegato cronogramma – diagramma di Gant o istogramma – dei lavori e dei tempi di realizzazione.

### Dichiara

- che non sono state ottenute, né saranno richieste agevolazioni pubbliche comunque denominate a valere su norme comunitarie, statali e regionali per i medesimi investimenti oggetto della presente domanda;
- di accettare, sia durante l'istruttoria che durante o successivamente alla realizzazione dell'intervento, le indagini tecniche e i controlli che l'Unione Europea o la Regione Lombardia riterranno opportuno effettuare ai fini della verifica di regolarità nella realizzazione e della valutazione dell'intervento oggetto della presente domanda;
- di rendere tutte le dichiarazioni, di cui alla presente domanda compresi gli allegati, ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e di essere consapevole delle responsabilità penali cui si può andare incontro nel caso di dichiarazione mendace e di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti a verità;
- di provvedere, successivamente alla realizzazione dell'intervento, ad agire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa comunitaria in materia di Aiuti di Stato (regolamenti comunitari n. 69/2001 e n. 70/2001 del 12 gennaio 2001);
- di allegare alla presente domanda la documentazione di cui alle lettere d), e), f), g), h) del punto 7 del Bando, consapevole che l'incompletezza della stessa sarà motivo di esclusione.

Allega inoltre alla domanda la seguente documentazione di cui al punto 10 del Bando:

- atto amministrativo dell'organo competente del soggetto richiedente che approva la proposta di intervento, autorizza a presentare la domanda ed impegna alla restituzione delle somme concesse a titolo di finanziamento, evidenziando i relativi mezzi di copertura;
- dichiarazione, resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, nei casi in cui l'onere IVA non sia recuperabile da parte del soggetto richiedente;
- convenzione e/o contratto di servizio che disciplina la gestione dell'eventuale servizio pubblico affidato dal soggetto richiedente;
- dichiarazione di non aver ricevuto, per l'intervento per cui si presenta la domanda, altri contributi comunitari, nazionali o regionali e di contestuale impegno del soggetto richiedente alla copertura finanziaria, con risorse economiche proprie, della quota di spese non ammesse all'aiuto finanziario;
- dichiarazione di proprietà e/o disponibilità, in forza di un diritto reale, delle aree o del bene oggetto di intervento (specificare il/i titoli);
- cartografia in scala 1:5.000 o 1:10.000 recante la localizzazione dell'intervento rispetto alla perimetrazione delle aree di cui al punto 5 del Bando;
- scheda di ricognizione degli atti amministrativi (scheda n. 1 allegata al modulo di domanda);
- scheda del quadro economico (scheda n. 2 allegata al modulo di domanda);
- scheda degli indicatori di realizzazione e di risultato (scheda n. 3 allegata al modulo di domanda);
- cronoprogramma delle diverse fasi procedurali, realizzative e di spesa (dimensione max UNI A3);
- dichiarazione se l'intervento candidato è generatore di entrate nette ai sensi dell'art. 29, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1260/1999. (*Per le linee di intervento 1, 7 e 8 di cui al punto 6 e 11 del Bando dovrà essere altresì verificato, ai fini della eventuale applicazione dell'art. 29, paragrafo 4 del Reg. (CE) n. 1260/1999, che le entrate siano/non siano entrate nette consistenti, utilizzando le indicazioni applicative approvate con decreto del Dirigente della Struttura Attuazione politiche comunitarie n. 9528 del 7 giugno 2004, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 14 giugno 2004 – Serie Ordinaria al n. 25 – Nota metodologica e foglio di calcolo pubblicati anche alla voce «Documenti» del sito <http://www.obiettivo2.regione.lombardia.it/>;*)
- dichiarazione in merito all'appartenenza della proposta progettuale ad un PISL (come definito al punto 1.6.1. del Complemento di Programmazione), che specifichi il nome e il soggetto che svolge il ruolo di capofila.

Tutta la documentazione è presentata in originale o copia conforme.

(timbro e firma) (1)

(timbro e firma) (2)

(timbro e firma) (3)

Luogo e data .....

- (1) Legale rappresentante.
- (2) Responsabile finanziario.
- (3) Responsabile del procedimento.

**Scheda 1: RICOGNIZIONE DEGLI ATTI AMMINISTRATIVI**

|  |                                  |  |                        |
|--|----------------------------------|--|------------------------|
| Richiedente:   |                                  | Responsabile del Procedimento  |                        |
| Sede:  |                                  | c.f./IVA   |                        |
| tel.   | fax                              | @  |                        |
| Linea di intervento:   |                                  |  | Durata dei lavori (gg) |
| Progetto definitivo approvato con:   |                                  |  |                        |
| RIFERIMENTI NORMATIVO-PROCEDURALI  |                                  |  |                        |
|  |                                  | Indicazioni degli estremi della procedura autorizzativa e delle eventuali prescrizioni |                        |
| 1) Progetto definitivo (art. 16, comma 4, della legge 109/1994 – d.P.R. 554/1999)  |                                  |  |                        |
| 2) Progetto esecutivo (art. 16, comma 5, della legge 109/1994 – d.P.R. 554/1999)   |                                  |  |                        |
| 3) Dispositivo di istituzione/riconoscimento dell'area protetta  |                                  |  |                        |
| 4) Strumento pianificatorio e/o gestionale dell'area protetta (l. 394/1991, l.r. 86/1983)  |                                  |  |                        |
| 5) Autorizzazione paesaggistica ex art. 146 e 159 del d.lgs. 42/2004 (l.r. 12/2005 e d.g.r. 2121/2006) per i progetti in ambito vincolato. Valutazione paesaggistica ai sensi del Piano Territoriale Paesistico Regionale (d.g.r. 11045/2002) per gli interventi in ambito non vincolato   |                                  |  |                        |
| 6) Iter autorizzativo ai sensi del d.lgs. 152/1999 e della l.r. 26/2003  |                                  |  |                        |
| 7) Strumento urbanistico ed eventuali varianti   |                                  |  |                        |
| 8) Siti Rete Natura 2000 – Valutazione di incidenza (d.P.R. 357/1997, d.g.r. 14106/2003 e successive modifiche)  |                                  |  |                        |
| 9) Per le tipologie progettuali da sottoporre a procedura di V.I.A. o di verifica ai sensi della l.r. 20/1999 e del relativo schema applicativo, le stesse potranno essere ammesse al contributo se dotate della espressione del giudizio di compatibilità ambientale da parte dell'autorità competente o del provvedimento di esclusione dalla procedura di verifica. I progetti di cui agli allegati della direttiva 97/11/CE del Consiglio del 3 marzo 1997, che modifica la direttiva 85/337/CEE concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, sono soggetti alle disposizioni della l.r. 20/1999 |                                  |  |                        |
| 10) Studio geologico di cui alla l.r. 12/2005 e alla d.g.r. 1566/2005 e/o al Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico del Bacino Idrografico del fiume Po (PAI)  |                                  |  |                        |
| 11) Altro (specificare)  |                                  |  |                        |
| data   | Il Responsabile del Procedimento |  | Note                   |

## Scheda 2: QUADRO ECONOMICO

|   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
|---|----------------------------------|-------------------------------|--|-------------------------------------|------------------------------------|
| Richiedente:  |                                  | Responsabile del Procedimento |  |                                     |                                    |
| Sede  |                                  | c.f./IVA                      |  |                                     |                                    |
| tel.  | fax                              | @                             |  |                                     |                                    |
| Intervento di:  |                                  |                               |  |                                     | Durata dei lavori giorni           |
|   |                                  |                               |  |                                     | Inizio                             |
| Descrizione dei lavori/Opere  |                                  | Quadro economico d'appalto    | Quadro economico spese ammissibili (a) | Quadro economico dopo l'appalto (b) | Quadro economico spese ammesse (c) |
| 1) Lavori a misura  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 2) Lavori a corpo   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 3) Oneri per i piani di sicurezza e coordinamento   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| <b>IMPORTO TOTALE DEI LAVORI A BASE D'APPALTO</b>   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| Somme a disposizione  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 4) IVA sui lavori a base d'appalto  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 5) Totale delle spese tecniche (max finanziabile 8%)  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 6) IVA sulle spese tecniche   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 7) Allacciamento ai pubblici servizi  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 8) Prestazioni professionali per studi, rilievi, analisi, etc.  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 9) Pubblicità (art. 29 della legge n. 109/94)   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 10) Acquisto software, hardware   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 11) Acquisto di materiale biologico vivente   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 12) Progettazione e realizzazione di campagne informative e/o pubblicazione di materiale informativo                                |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 13) Imprevisti (max finanziabili 5%)  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| 14) Arrotondamenti  |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| Totale delle somme a disposizione   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| <b>IMPORTO TOTALE DI PROGETTO</b>   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| Note  |                                  | Osservazioni                  |  |                                     |                                    |
| a) Come da provvedimento di assegnazione dell'aiuto finanziario. L'eventuale differenza è posta a carico della Stazione Appaltante. |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| b) Indicare:<br>- l'importo di contratto:<br>- il ribasso d'asta:   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| c) Somma disponibile per la Stazione Appaltante (aiuto finanziario)   |                                  |                               |  |                                     |                                    |
| Data  | Il Responsabile del procedimento | Il Responsabile finanziario   | Il Segretario                          |                                     |                                    |

**Scheda 3: INDICATORI DI REALIZZAZIONE E DI RISULTATO**

Ente:

Linea di intervento:

| <i>Linea di intervento</i>   | <i>Indicatori di realizzazione</i>   | <i>Unità misura</i> | <i>Valore</i> | <i>Indicatori di risultato</i>  | <i>Unità misura</i> | <i>Valore</i> |
|--|--|---------------------|---------------|---|---------------------|---------------|
| Realizzazione di osservatori floristici o faunistici in spazio aperto, funzionali allo sviluppo e all'integrazione con attività didattiche, culturali, turistiche.   | Superficie strutture/spazi<br>Superficie interessata<br>Volumetria riquilificata | mq<br>ha<br>mc      |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi creati e offerti | n.<br>n.            |               |
| Miglioramento della qualità ambientale in alta quota.  | Superficie interessata   | ha                  |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi interessati      | n.<br>n.            |               |
| Recupero della funzionalità ecologica e ambientale di siti degradati da attività antropiche.   | Superficie strutture/spazi<br>Superficie interessata                             | mq<br>ha            |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi creati e offerti | n.<br>n.            |               |
| Qualificazione e diffusione di elementi a valenza scenica di carattere naturalistico, funzionali alla connessione ecologica, alla salvaguardia e ricomposizione paesaggistica, al recupero di funzioni idrogeologiche. | Superficie strutture/spazi<br>Superficie interessata                             | mq<br>ha            |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate                             | n.                  |               |
| Conservazione degli ecosistemi per la tutela dei livelli di biodiversità.  | Superficie interessata   | ha                  |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate                             | n.                  |               |
| Riquilificazione di tracciati sentieristici pre esistenti, anche integrata al recupero di manufatti funzionali alla fruizione ambientale, culturale e alle attività escursionistiche.                                  | Lunghezza  | km                  |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi creati e offerti | n.<br>n.            |               |
| Recupero del patrimonio edilizio storico-culturale nel rispetto dei caratteri identitari e paesaggistici esistenti.  | Superficie strutture/spazi<br>Superficie interessata<br>Volumetria riquilificata | mq<br>ha<br>mc      |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi creati e offerti | n.<br>n.            |               |
| Supporto alla realizzazione di infrastrutture e alla implementazione di servizi per la mobilità sostenibile.   | Lunghezza<br>Superficie strutture/spazi<br>Superficie interessata                | km<br>mq<br>ha      |               | Aree protette o di rilevanza ambientale interessate<br>Servizi creati e offerti | n.<br>n.            |               |

Data .....

Il Responsabile del procedimento .....

**G) PROVVEDIMENTI DI ALTRI ENTI**

(BUR20060133)

**Prov. altri Enti n. 21/1-Se.O. 2006**

**AIPO – Agenzia Interregionale per il Fiume Po – Comunicato per Decreti di pagamento delle indennità dovute per i lavori di ripristino ed adeguamento del manufatto in loc. Conca Fallata e delle difese spondali e della sezione di deflusso del Lambro Meridionale nel tratto a valle di Conca Fallata fino al limite di competenza per il miglioramento della sicurezza idraulica dell'area metropolitana di Milano**

Si comunica che con decreti n. 258, 259, 260 in data 29 marzo 2006 del Tribunale di Milano sono stati disposti i pagamenti a favore di Euromilano s.p.a. pari ad € 102.964,74; Chiesa Rossa s.p.a. pari ad € 31.130,00; Crimella Maria Ileana, Marangoni Alberto, Marangoni Andrea Francesco e Pizzi Cristina pari ad € 2.316,84 per l'indennità d'esproprio dei lavori indicati in oggetto.

Milano, 11 maggio 2006

Il responsabile del procedimento:  
Luigi Mille