Anno XXX - N. 110 Spedizione in abb. post. art. 2, comma 20/c - Legge 662/96

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE
DELLA
REGIONE LOMBARDIA

MILANO - VENERDÌ, 21 APRILE 2000

5° SUPPLEMENTO STRAORDINARIO AL N. 16

SOMMARIO

Deliberazione Giunta regionale 7 aprile 2000 – n. 6/49424 [4.3.0]
D.m. 8 settembre 1999, n. 350 – Approvazione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia 90

[BUR2000031] [4.3.0]

D.G.R. 7 APRILE 2000 – N. 6/49424
D.m. 8 settembre 1999, n. 350 – Approvazione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari, istituendo l'elenco regionale di tali prodotti;

Visto il decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350, con le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni e stabilendo all'articolo 2 che entro il 12 aprile 2000, le regioni predispongano gli elenchi regionali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali e inviino tali elenchi al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che provvederà al loro inserimento nell'elenco nazionale di cui all'articolo 3 del medesimo decreto;

Richiamata la decisione della Commissione 97/284/CE che sostituisce la decisione 96/536/CE relativa all'elenco dei prodotti a base di latte per i quali gli Stati membri sono autorizzati a concedere deroghe individuali o generali ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2 della direttiva 92/46/CEE, nonché la natura delle deroghe applicabili alla fabbricazione di tali prodotti ed in particolare l'articolo 1 che specifica la definizione dei prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali e l'articolo 2 che stabilisce i requisiti per i quali gli Stati membri sono autorizzati a concedere deroghe;

Visto inoltre l'articolo 4 del richiamato Decreto del MIPAF 8 settembre 1999, n. 350, che prevede, ove necessario, per i prodotti tradizionali iscritti negli elenchi regionali, l'accesso alle deroghe previste dall'articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998;

Richiamate le Circolari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 10 del 21 dicembre 1998 e n. 2 del 24 gennaio 2000, che stabiliscono i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Considerato che i prodotti inseriti in Elenco, come indicato dalle circolari ministeriali n. 10 del 21 dicembre 1998 e n. 2 del 24 gennaio 2000, 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 2º 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);

Preso atto che il Dirigente del Servizio proponente riferisce che:

• la scadenza stabilita per la predisposizione degli Elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali è stabilita per il 12 aprile 2000;

• ai fini della predisposizione di tale Elenco il Servizio ha organizzato e coordinato un'indagine per la raccolta delle segnalazioni riguardanti i prodotti lombardi;

• i funzionari incaricati hanno compiuto gli accertamenti istruttori sulle segnalazioni pervenute, in base alle norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali ai sensi del d.m. n. 350/99;

• le risultanze degli accertamenti effettuati hanno consentito, in questa prima fase, di selezionare n. 237 prodotti ai fini del loro inserimento nell'Elenco regionale;

• il lavoro compiuto può essere, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del suddetto decreto, successivamente aggiornato con le scadenze fissate dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, sulla base di segnalazioni e necessità riscontrate:

a tal fine propone:

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

A. «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia» di n. 15 pagine;

B. «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali» di n. 301 pagine;

• di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia delle presente deliberazione;

• di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per quanto di competenza;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni;

Dato atto che l'adozione della presente deliberazione rientra nell'attività di gestione ordinaria, configurandosi quale atto dovuto e necessario al fine di consentire l'esercizio delle funzioni amministrative entro i termini dettati dalla normativa nazionale più volte citata;

Visto il d.p.g.r. n. 37730 del 5 agosto 1999, con cui il presidente della Regione Lombardia assume ad interim le funzioni in materia di agricoltura;

Dato atto che il presente provvedimento non è soggetto a controllo ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 17, comma 32 legge 15 maggio 1997, n. 127;

Ad unanimità di voti, espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

Recepite le premesse, che formano parte integrante del presente provvedimento,

– di approvare gli allegati A e B del presente provvedimento, così composti:

A. «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia» di n 15 pagine;

B. «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali» di n. 301 pagine;

– 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: Sala

——— • ———

Allegato A

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

PREMESSA

In attuazione all'articolo 2, del d.m. 8 settembre 1999, n. 350, la Regione Lombardia ha predisposto l'Elenco dei propri prodotti agroalimentari tradizionali.

L'Elenco è articolato 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 tradizionalità stabiliti dall'articolo 1 del d.m. 350/98, ed in particolare:

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

I prodotti inseriti in Elenco, sono stati segnalati, previa richiesta della Regione Lombardia, dalle CCIAA provinciali, che hanno raccolto le relative informazioni anche da altri enti e organizzazioni.

Le segnalazioni pervenute alla Direzione Generale Agricoltura sono state successivamente vagliate da un gruppo di lavoro composto, costituito da rappresentanti delle Direzioni Generali Agricoltura e Sanità della Regione Lombardia e dall'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo della Lombardia. Il gruppo ha quindi operato la selezione, con l'ausilio di una pluralità di tecnici esterni, di diversa competenza tecnico-scientifica, dei prodotti segnalati individuando quelli in possesso dei requisiti per i quali è possibile l'inserimento nell'Elenco regionale.

Per quanto riguarda l'accesso alle deroghe, previste dall'articolo 4 del d.m. 350/98, la Regione Lombardia ha individuato, per la gran parte dei prodotti del comparto «derivati del latte», attraverso la compilazione di un allegato alla scheda identificativa del prodotto, gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente d'igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.

L'Elenco è soggetto a successivi aggiornamenti e l'inserimento di nuovi prodotti può avvenire o su iniziativa della Regione Lombardia, o su proposta di altri soggetti pubblici o privati, a seguito dell'accertamento, da parte della Regione Lombardia del possesso dei requisiti di cui all'articolo 1 del d.m. 350/99.

Categoria		*Denominazione*	*Territorio*	*Prov.*	*Deroga*
CARNE E DERIVATI	1	BASTARDEI	Valchiavenna (SO)	SO	
	2	BORZAT	Comune di Livigno (SO)	SO	
	3	BRESAOLA AFFUMICATA	Valchiavenna (SO)	SO	
	4	BRESAOLA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO	
	5	CACCIATORI D'OCA	Lomellina (PV)	PV	
	6	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Comuni Valli del Luinese e Valcuvia (VA)	VA	
	7	CARNE SECCA	Valchiavenna (SO)	SO	
	8	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV	
	9	CICCIOLI D'OCA	Lomellina (PV)	PV	
	10	CICCIOLI MONTANARI	Provincia di Mantova	MN	
	11	COTECHINO BIANCO	Valchiavenna e Valtellina (SO)	SO	
	12	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR	
	13	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG	
	14	COTECHINO MANTOVANO ALLA VANIGLIA	Bassa mantovana, Comune di Villastrade (MN)	MN	
	15	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV	
	16	CUZ	Alta Valcamonica, Corteno Golgi (BS)	BS	
	17	DURELLI D'OCA	Lomellina (PV)	PV	
	18	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina (PV)	PV	
	19	GRASSO D'OCA	Lomellina (PV)	PV	
	20	GREPPOLE	Tutta la Regione Lombardia, in particolare nel mantovano	RL	
	21	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO	
	22	MORTADELLA DI FEGATO	Regione Lombardia	RL	
	23	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÈ	Regione Lombardia	RL	
	24	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN	
	25	PANCETTA CON PISTEUM	Provincia di Mantova	MN	
	26	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG	
	27	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV	
	28	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina (PV)	PV	
	29	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina (PV)	PV	
	30	PISTO	A est della Provincia di Mantova principalmente nei comuni di Castel d'Ario, Villimpenta, Roncoferraro e Nosedole (MN)	MN	
	31	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Provincia di Sondrio	SO	
	32	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Provincia di Sondrio	SO	
	33	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina (PV)	PV	
	34	PROSCIUTTO COTTO	Regione Lombardia	RL	
	35	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono (LC)	LC	
	36	PROSCIUTTO MANTOVANO	Volta Mantovana (MN)	MN	

Categoria		*Denominazione*	*Territorio*	*Prov.*	*Deroga*
CARNE E DERIVATI	37	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina (PV)	PV	
	38	SALAME CON LINGUA	S. Benedetto Po, provincia di Mantova	MN	
	39	SALAME CREMONESE	Basso cremonese, in particolare a Soresina, Pizzighettone, Vescovato (CR)	CR	
	40	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina (PV)	PV	
	41	SALAME D'OCA DI MORTARA	Lomellina (PV)	PV	
	42	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina (PV)	PV	
	43	SALAME DA CUOCERE	Provincia di Pavia	PV	
	44	SALAME DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG	
	45	SALAME DI FILZETTA	Provincia di Cremona	CR	
	46	SALAME DI MONTISOLA	Montisola (BS)	BS	
	47	SALAME DI RAPE	Comune di Livigno (SO)	SO	
	48	SALAME DI SAN BENEDETTO PO SOTTO CENERE	S. Benedetto Po, provincia di Mantova	MN	
	49	SALAME DI TESTA	Province di Como e Lecco	V	
	50	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN	
	51	SALAME MILANO	Regione Lombardia	RL	
	52	SALAME PANCETTATO	Provincia di Mantova	MN	
	53	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina (PV)	PV	
	54	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN	
	55	SALAMINA DI FILZETTA SOTTO GRASSO	Provincia di Mantova, nel territorio limitrofo al corso del Po e del Mincio	MN	
	56	SALAMINA MISTA	Regione Lombardia	RL	
	57	SALAMINI DI CAPRA	Valchiavenna (SO), Valli del Luinese (VA)	V	
	58	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO	
	59	SALAMINI DI CERVO	Provincia di Sondrio	SO	
	60	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (SO)	SO	
	61	SALSICCIA	Regione Lombardia	RL	
	62	SALSICCIA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG	
	63	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Provincia di Brescia	BS	
	64	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Pavese, Lomellina (PV)	PV	
	65	SLINZEGA DI BOVINO	Provincia di Sondrio	SO	
	66	SLINZEGA DI CAVALLO	Valchiavenna (SO)	SO	
	67	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia, in particolare nell'entroterra del Lago di Garda	BS	
	68	VERZINI	Regione Lombardia	RL	
	69	VIOLINO	Val Camonica (BS)	BS	
	70	VIOLINO DI CAPRA	Valchiavenna (SO)	SO	
	71	VIOLINO DI CAPRA	Valli del Luinese (VA)	VA	
CEREALI E FARINE	1	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio (SO)	SO	
	2	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco e Cremona.	V	
	3	GRANO SARACENO (POLYGONUM FAGOPIRUM)	Teglio e comuni limitrofi (SO)	SO	
	4	RISO	Province di Pavia, Milano, Lodi e Mantova	V	
	1	AGRÌ DI VALTORTA	Alta Valle Brembana (BG)	BG	✔
	2	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino (BS)	BS	✔
	3	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana (BG)	BG	✔
	4	BRANZI	Valle Brembana e Valle Cavallina (BG)	BG	✔
	5	BURRO ARTIGIANALE DI MONTAGNA	Alpeggi e zone montane lombarde (BS, BG, LC, SO, VA)	V	✔
	6	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica (BS)	BS	✔
	7	CAPRINO «DI VACCA»	Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)	V	✔
	8	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)	V	✔
	9	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)	V	✔
	10	CASATTA	Valcamonica, Valle Campovecchio, territorio di Corteno Golgi (BS)	BS	
	11	CASOLET DELL'ADAMELLO	Valle Camonica, Val Palot, Sebino Orientale (BS)	BS	✔

Categoria		*Denominazione*	*Territorio*	*Prov.*	*Deroga*
DERIVATI DEL LATTE	12	CASOLET NOSTRANO	Valle Camonica, Sebino Orientale, Franciacorta (BS)	BS	✔
	13	CASORETTA	Val d'Intelvi e Porlezza (CO)	CO	✔
	14	CRESCENZA	Pianura Lombarda (BS, BG, CR, MI, LO, PV, MN)	V	
	15	FATULI'	Valle Camonica (BS)	BS	✔
	16	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC	✔
	17	FIURI'	Alta Valle Brembana (BG)	BG	✔
	18	FONTAL	Pianura lombarda	RL	✔
	19	FORMAGELA DELLA VALCAMONICA	Val Camonica (BS)	BS	✔
	20	FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA	Valle Brembana (BG)	BG	✔
	21	FORMAGELLA DELLA VAL SABBIA	Media Valle Sabbia (BS)	BS	✔
	22	FORMAGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (BS)	BS	
	23	FORMAGGELLA DEL LUINESE	Valli del luinese ed altro territorio montano della provincia di Varese (VA)	VA	✔
	24	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve (BG)	BG	✔
	25	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Comuni del territorio della Valle Seriana (circa 40) (BG)	BG	✔
	26	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia (BS)	BS	✔
	27	FORMAGGELLA DI CAGLIO	Negli alpeggi della provincia di Como, in particolare zona di Caglio	CO	✔
	28	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Territori montani delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese.	V	✔
	29	FORMAGGIO DEL GLENO	Val di Scalve, Val Brembana (BG)	BG	✔
	30	FORMAGGIO GRASSO D'ALPE	Territori montani delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese.	V	✔
	31	FORMAGGIO NOSTRANO CONCA	Media Valle Sabbia (BS)	BS	✔
	32	FORMAGGIO NOSTRANO VAL SABBIA	Media Valle Sabbia (BS)	BS	✔
	33	FORMAGGIO SEMIGRASSO D'ALPE	Territori montani delle province di Pavia, Lecco, Como, Sondrio, Brescia, Bergamo, Varese	V	✔
	34	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana (BG)	BG	✔
	35	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno (SO)	SO	✔
	36	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (BS)	BS	✔
	37	GRANONE LODIGIANO	Province di Lodi e Milano	V	✔
	38	ITALICO	Pavia e Pianura lombarda	V	✔
	39	LATTERIA	Valle Brembana (BG)	BG	✔
	40	MAGNOCA	Provincia di Sondrio: Val Chiavenna e Valle San Giacomo (SO)	SO	✔
	41	MAGRO	Triangolo Lariano (CO) e (LC)	V	✔
	42	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di Sondrio	SO	
	43	MAGRO DI PIATTA	Valdisotto, Vallecetta (SO)	SO	✔
	44	MASCARPONE «ARTIGIANALE»	Pianura lombarda (MI, PV, LO, CR, MN, BS, BG)	V	
	45	MATUSC	Tutte le valli lombarde in particolare Valtellina (SO)	V	✔
	46	MOLANA O FORMAGGELLA DI MENCONICO	Area montana Oltrepò Pavese – Comune di Brallo di Pregola (PV)	PV	✔
	47	MOTELI'	Valle Camonica (BS)	BS	✔
	48	NISSO	Comuni di Menconico – Brallo di Pregola – S. Margherita Staffora e Varzi (PV)	PV	✔
	49	NOSTRANO	Alpeggi e fondo valle di Valle Trompia (BS)	BS	✔
	50	PANNERONE	Provincia di Lodi	LO	✔
	51	PRESSATO	Province di Bergamo, Brescia, Como e Lecco	V	✔
	52	RICOTTA ARTIGIANALE	Alpi e prealpi lombarde (BS, BG, CO, LC, SO, VA)	V	✔
	53	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa bresciana, Franciacorta, Sebino (BS-BG)	V	✔
	54	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC	✔
	55	SALVA	Cremasco e zone limitrofe (CR, BS, BG)	V	
	56	SCIMUDIN	Valtellina, Semogo (SO)	SO	✔
	57	SEMUDA	Alto Lario Occidentale (CO)	CO	✔
	58	SEMUDA O SCIMUT	Valtellina (SO)	SO	✔
	59	SILTER	Alpeggi e fondo valle di Valle Camonica e Sebino Orientale (BS)	BS	✔
	60	SPESS	Provincia di Sondrio	SO	✔
	61	STA'EL	Valle Camonica (BS)	BS	✔
	62	STRACCHINO BRONZONE	Monte Bronzone (BG)	BG	✔
	63	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC	✔
	64	STRACCHINO OROBICO	Valle Seriana (BG)	BG	✔
	65	STRACCHINO TIPICO	Valle dei Campelli (LC), Nesso (CO) e provincia di Sondrio	V	✔
	66	STRACHET	Val Camonica, Val Trompia, Saviore (BS)	BS	✔

Categoria		*Denominazione*	*Territorio*	*Prov.*	*Deroga*
DERIVATI DEL LATTE	67	STRACHITUND	Valle Brembana, Val Taleggio (BG) e Valsassina (LC)	V	✔
	68	TOMBEA	Magasa, Valvestino (BS)	BS	✔
	69	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG	✔
	70	ZIGAR	Valfurva (SO)	SO	
	71	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)	CO	✔
MIELE	1	MIELE	Tutto il territorio regionale con apiari stanziali e nomadi	RL	
ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI	1	AMARENE DI USCHIONE	Comune di Chiavenna, frazione di Uschione (SO)	SO	
	2	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Comune di Cilavegna (PV)	PV	
	3	ASPARAGO DI MEZZAGO	Comune di Mezzago (MI)	MI	
	4	CASTAGNE SECCHE	Valtellina e Valchiavenna (SO)	SO	
	5	CICORIA O RADICI DI SONCINO	Provincia di Cremona.	CR	
	6	CIPOLLA DORATA	Vogherese (PV)	PV	
	7	CIPOLLA PAGLIERINA	Sermide, Felonica Po ed Oltrepo mantovano (MN)	MN	
	8	CIPOLLA ROSSA	Comune di Breme (PV)	PV	
	9	CONSERVA SENAPATA	Parte nord-orientale della provincia di Cremona	CR	
	10	COTOGNATA	Parte nord-orientale della provincia di Cremona	CR	
	11	LIMONI E CEDRI DEL GARDA	Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Tignale, Gargnano, Limone (BS)	BS	
	12	MARRONI DI SANTA CROCE	Comune di Chiuro, frazione S.Croce (SO)	SO	
	13	MELE DI VALTELLINA	Valtellina da Ardenno a Grosio (SO)	SO	
	14	MELONE DI CASTELDIDONE	Comune di Casteldidone e tutti i comuni del Casalasco ad est di Piadena, Solarolo Rainerio, Scandolara Ravara, Motta Baluffi	CR	
	15	MELONE DI VIADANA	Basso Mantovano – Comune di Viadana e zone circostanti. Aree limitrofe ai fiumi caratterizzate da terreno fertile, leggero e con elevata disponibilità idrica.	MN	
	16	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR	
	17	MOSTARDA DI MANTOVA	Mantova e Basso mantovano (MN)	MN	
	18	PATATA DI CAMPODOLCINO	Comune di Campodolcino (SO)	SO	
	19	PEPERONE	Corana, fraz. Ghiaie e loc. Bosco (PV)	PV	
	20	SUGOLO	Medio e Basso mantovano (MN)	MN	
	21	TARTUFO BIANCO	Oltrepo pavese (PV)	PV	
	22	TARTUFO NERO DELL'ALTO SEBINO	Alto Sebino (comuni di Fonteno, Solto Collina, Riva di Solto, Bossico, Sovere, Pianico, Lovere, Castro, Costa Volpino e Rogno) (BG)	BG	
	23	ZUCCA	Provincia di Mantova	MN	
PASTE FRESCHE	1	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Provincia di Bergamo	BG	
	2	GNOCCHI DI ZUCCA	Medio e Basso Mantovano (MN)	MN	
	3	MARICONDE	Viadanese (MN)	MN	
	4	MARUBINI	Cremona e zone limitrofe	CR	
	5	PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA	Provincia di Sondrio	SO	
	6	SCARPINOCC	Comune di Parre (BG)	BG	
	7	TORTELLI CREMASCHI	Crema e Cremasco (CR)	CR	
	8	TORTELLI DI ZUCCA	Medio e basso mantovano (MN)	MN	
	9	TORTELLI DI ZUCCA	Casalmaggiore e Casalasco (CR)	CR	
PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA	1	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV	
	2	BACI DI CREMONA	Cremona	CR	
	3	BISCIOLA	Valtellina (SO)	SO	
	4	BISCOTIN DE PROST	Valchiavenna (SO)	SO	
	5	BRASCHIN	Valle Albano (CO)	CO	
	6	BRAZADELLA (DOLCE)	Valtellina di Teglio e Tirano (SO)	SO	
	7	BRESADELLE /PAN DE SEGAL	Valtellina (SO)	SO	
	8	BRUTTI E BUONI	Comune di Gavirate (VA)	VA	
	9	BUNBUNENN	Cremona e provincia	CR	
	10	BUSCEL DI FICH	Valtellina, Tirano (SO)	SO	
	11	BUSSOLANO	Mantova e Basso mantovano	MN	

Categoria		*Denominazione*	*Territorio*	*Prov.*	*Deroga*
PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA	12	BUSSOLANO DI SORESINA	Soresina (CR)	CR	
	13	CARCENT	Comune di Livigno (SO)	SO	
	14	CAVIADINI	Altopiano Valsassinese (LC)	LC	
	15	CIOCCOLATINI «GRAFFIONI»	Cremona e provincia	CR	
	16	COPETA	Valtellina (SO)	SO	
	17	CROCCANTE	Cremona e provincia	CR	
	18	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV	
	19	GRISSINI DOLCI	Broni (PV)	PV	
	20	MASIGOTT	Erba (CO)	CO	
	21	MEASCIA	Alto Lario Occidentale (CO)	CO	
	22	MICCONE	Oltrepò Pavese, Stradella (PV)	PV	
	23	NOCCIOLINI	Comune di Canzo (CO)	CO	
	24	PAN DA COOL	Comune di Livigno (SO)	SO	
	25	PANE COMUNE	Provincia di Pavia	PV	
	26	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV	
	27	PANE DI RISO	Lomellina – San Nazzaro (PV)	PV	
	28	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV	
	29	PANE GIALLO	Provincia di Pavia	PV	
	30	PANE MISTURA	Provincia di Pavia	PV	
	31	PANETTONE DI MILANO	Milano e provincia	MI	
	32	PANUN	Valtellina (SO)	SO	
	33	PAZIENTINI	Pavia e provincia	PV	
	34	PESCE D'APRILE	Pavia	PV	
	35	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Bergamo e provincia	BG	
	36	RESTA	Provincia di Como	CO	
	37	RICCIOLINO	Mantova e provincia	MN	
	38	SBRISOLONA	Mantova	MN	
	39	SCHIACCIATINA	Mantova e Basso mantovano	MN	
	40	SPONGARDA DI CREMA	Crema e Cremasco (CR)	CR	
	41	TIROT	Basso Mantovano	MN	
	42	TORRONE DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR	
	43	TORTA BERTOLINA	Crema e Cremasco (CR)	CR	
	44	TORTA DEL DONIZZETTI	Provincia di Bergamo	BG	
	45	TORTA DEL PARADISO	Pavia	PV	
	46	TORTA DI FIORETTO	Valchiavenna (SO)	SO	
	47	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina (SO)	SO	
	48	TORTA DI LATTE	Monza – Brianza (MI)	MI	
	49	TORTA DI MANDORLA	Cremona e provincia	CR	
	50	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN	
	51	TORTA DI TREVIGLIO	Treviglio (BG)	BG	
	52	TORTA SBRISOLONA	Cremona e provincia	CR	
	53	TORTIONATA O TORTA DI LODI	Lodi città	LO	
	54	TRECCIA D'ORO «CREMA»	Crema e Cremasco (CR)	CR	
PRODOTTI ITTICI	1	ALBORELLE ESSICCATE IN SALAMOIA	Costa occidentale Lago di Garda (BS)	BS	
	2	COREGONE	Lago di Como (CO)	CO	
	3	MISSOLTINI	Laghi di Como, di Iseo e di Garda (CO), (LC) e (BS)	V	
	4	PIGO	Lago di Como (CO)	CO	

Legenda:

✔ (Deroga) Prodotto per cui sono richieste le deroghe previste dall'art. 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998.

V Il territorio interessato è compreso in più provincie lombarde.

RL Il territorio interessato riguarda tutta la regione Lombardia.

Allegato B

Schede prodotti agroalimentari tradizionali

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: BASTARDEI

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Salamini di carne mista, bovina e suina, con aggiunta di grasso di pancetta

Ingredienti: Carne bovina, carne suina, grasso di pancetta, sale, pepe, aromi

Forma: sfilza di salamini

Peso: 100-150 gr.

Consistenza: variabile con la stagionatura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e speziato, variabile con la stagionatura
Odore: tipico
Colore: rosso vivo e bianco, a grana fine

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carne bovina, quella suina e il grasso di pancetta vengono tritati abbastanza fini e mescolati sino a formare un composto omogeneo. La pasta di salame viene insaccata in budello torto di bovino, e legato a formare delle filze.
Lasciato asciugare per alcuni giorni e poi stagionato per 20-30 gg.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: attrezzature di macelleria e salumeria.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: BORZAT

Territorio: Comune di Livigno (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carne di pecora, tradizionale di Livigno, si presenta come un sacchetto di pelle di pecora rettangolare e con i bordi arrotondati e cuciti

Ingredienti: Pelle di pecora, carne di pecora, aglio, pepe, cannella e sale

Forma: rettangolare

Dimensioni: ca. cm. 10 x 15

Peso: ca. 600-800 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico della carne di pecora
Odore: tipico della carne
Colore: rosso cupo quasi marrone

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carne di pecora viene tagliata in piccoli pezzi, salata e speziata. A parte viene preparato il "borzat" unendo due lembi di pelle di pecora, dopo aver proceduto ad insaccare la carne e a richiudere il "borzat" il pezzo viene scottato sulla fiamma per ripulire completamente gli eventuali rimasugli di lana e poi consumato cotto, dopo bollitura.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Attrezzature tradizionali di una macelleria famigliare.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: BRESAOLA AFFUMICATA

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Taglio di coscia di bovino (fesa sottofesa, magatello, noce, ecc.), stagionata

Ingredienti: Carne bovina, sale, pepe macinato, aromi naturali a seconda del produttore

Forma: a seconda del taglio

Dimensioni: a seconda del taglio

Peso: a seconda del taglio

Consistenza: soda ed elastica

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso a seconda degli aromi
Odore: neutro
Colore: rosso scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli di carne, trattati come per la produzione della bresaola della Valtellina IGP, sono poi esposti ad affumicatura per 12 ore, bruciando prima segatura di pino o abete, poi rametti di ginepro. Vengono poi sottoposti a stagionatura naturale per 2 mesi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: BRESAOLA DI CAVALLO

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Taglio di carne equina (punta d'anca o fesa) lavorata cruda e stagionata

Ingredienti: Carne equina, sale, pepe, alloro, aglio, ginepro, vino rosso

Forma: quello del taglio

Peso: da 1 a 3 kg.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: equino, sanguigno
Colore: rosso fuoco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le metodiche di lavorazione sono simili a quelle previste per la bresaola della Valtellina IGP.
Stagionatura 40 – 50 giorni

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CACCIATORI D'OCA

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca e misti a grasso di suino talquali o conservati sotto strutto suino.

Ingredienti: Carne di suino e d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

Forma: a forma cilindrica

Dimensioni: lunghi 15-20 cm. e con 4 cm. di diametro

Peso: da 300 a 400 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato
Odore: dolce profumo di viola
Colore: rosso porpora

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impasto a grana medio piccola insaccato in budello torto di manzo. Esistono due versioni con stagionature diverse:
a) stagionatura di 15 giorni, il consumo deve avvenire entro 45 giorni circa
b) stagionatura di sei mesi in strutto suino; il prodotto si conserva per un lungo periodo, solo una volta tolto dallo strutto, deve esser consumato in un tempo breve

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CAPRETTO DA LATTE PESANTE

Territorio: Comuni Valli del Luinese e Valcuvia (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Carne bianca di capretto

Dimensioni: lunghezza ca 1 m.

Peso: 14 kg. femmine / 16 kg. Maschi

Consistenza: carne magra e fine

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato da latte
Odore: tipico caprino
Colore: bianco-rosato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Allattato direttamene dalla madre e macellato all'età di circa 40 giorni, viene cucinato con diverse tecniche, la ricetta più classica è arrosto di capretto con spezie naturali di montagna.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CARNE SECCA

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Carni crude stagionate provenienti da vari tagli anatomici (coscia, spalla o loro parti ma anche costine) di vari animali domestici (cavallo, pecora, capra e tacchino) e selvatici (cervo, camoscio e capriolo).

Ingredienti: Carne di cavallo o pecora o capra o tacchino o cervo o camoscio o capriolo, sale, nitrati, aglio, cannella, a volte vengono lavati con vino rosso e strofinati con pepe frantumato, alloro e bacche di ginepro.

Forma: quella dell'arto o del taglio

Peso: a seconda del taglio

Consistenza: dura

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: molto simile a quello della coppa stagionata con aroma di selvatico per quelli provenienti da tagli di cacciagione
Odore: leggera punta di selvatico
Colore: rosso mogano tendente al bruno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli trattati e salati, generalmente a secco, vengono sovrapposti all'interno di contenitori dove permangono per una decina di giorni e girati 3 – 4 volte. Estratti e fatti asciugare vengono poi stagionati per almeno 60 giorni nei "crotti" (grotte naturali).

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CICCIOLI

Sinonimo: *Gratòn, grasìn*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Bocconcini derivati dall'avanzo dei filamenti di grasso esausto, che rimangono dalle sugne dopo che si è ricavato lo strutto, e fritti nello stesso strutto bollente.

Ingredienti: Residui del grasso di maiale.

Forma: varia

Dimensioni: come una noce

Consistenza: morbida e plastica

Caratteristiche organolettiche:

Odore: ambrato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La produzione dei ciccioli prende origine dalla liquefazione delle sugne per la produzione dello strutto. Una volta liquefatto il grasso, con la casseruola o schiumarola, si pescano i filamenti solidi. Poi vengono fritti.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caldaie di rame stagnato o di acciaio. Schiumarole, recipienti di vetro.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CICCIOLI D'OCA

Sinonimo: *Grasin d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Pezzetti di pelle e frustoli di carne d'oca

Ingredienti: Pezzetti di pelle e frustoli di carne d'oca, sale, alloro

Forma: pezzetti informi

Peso: 2-3 gr.

Consistenza: secca

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce
Odore: neutro
Colore: paglierino scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pezzetti di pelle e frustoli di carne d'oca fritti nel loro grasso e salati.
Da consumarsi subito.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CICCIOLI MONTANARI

Sinonimo: *Ciccioli alla romagna*

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Parti meno pregiate del tessuto adiposo suino (pancetta, grasso sottocutaneo, etc.)

Ingredienti: Strutto, nitrato di sodio e di potassio, sale, aromi naturali (a discrezione del produttore)

Forma: parallelepipedi con altezza 8-10 cm., panetti da 1 kg. a forma di "prosciutto" o "salame"

Peso: variabile da 1 kg. ed oltre

Consistenza: morbida

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il tessuto adiposo viene tagliato in cutter, riscaldato a vapore con strutto fuso (a 70-80ºC) per circa 2-4 ore a 100-110ºC; quindi viene pressato, salato, aromatizzato e introdotto in stampi di varia forma e pezzatura.
Da consumarsi fresco, comunque non oltre i due mesi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: COTECHINO BIANCO

Sinonimo: *Codeghin*

Territorio: Valchiavenna e Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Cotenne di suino macinate, insaccate crude in budello di manzo.

Ingredienti: Cotenne di suino, sale, pepe, aglio e aromi naturali a fantasia del produttore.

Forma: generalmente in filze di 13-15 cm. di lunghezza per 5-6 di diametro

Peso: ca. 180 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce e asciutto
Odore: neutro
Colore: chiaro quasi bianco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Macinato a grana media comunque non troppo grossa, da consumarsi cotto, conservabile poi per alcuni giorni; se immerso in acqua ghiacciata la conservazione si protrae per un lungo periodo.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

Territorio: Provincia di Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni magre suine a breve stagionatura da consumarsi cotto.

Ingredienti: Carne magra di suino, guanciale, cotenne, parti della testa, sale, zucchero, vino Barbera, pepe, spezie, aromi naturali a seconda del produttore

Forma: grana medio-fine

Consistenza: morbida ed elastica

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: particolarmente dolce

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni vengono macinate a grana media, condite con sale, zucchero, vino ed una concia di aromi naturali in infusione nel vino rosso; segue l'insaccatura in vescica o budello. Stagionatura: 15-20 giorni massimo.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Solai a pertiche trasversali. È un prodotto esclusivo di Cremona: la tradizione vuole che la denominazione "vaniglia" sia limitata ai salami prodotti "fino a dove si sentono le campane del Duomo".

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Sinonimo: *Codeghi de la Bergamasca*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto con carni suine fresche.

Ingredienti: Parte magra proveniente da coscia, spalla, coppa per il 65/70%, la parte grassa proveniente da sottogola o pancettone per il 30/35%, pepe nero 1/2 grana non inferiore a 80 gr. per 100 kg., vino rosso: massimo 300 ml. per 100 kg., spezie e aromi in quantità non inferiore al 2 per mille e non superiore al 4 per mille, aglio fresco pestato o messo in infusione nel vino: al massimo 50 gr. per 100 kg.

Forma: cilindrica

Dimensioni: calibro variabile da 40 a 44 mm., legato a mano con spago

Peso: almeno 100 gr. e al massimo 200 gr.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura,

conservazione: La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa varia da 3 a 5 mm. La salagione viene eseguita per miscelamento, vale a dire con addizione diretta all'impasto di sale marino granulare molto fine (minimo 2,5% massimo 3% sul peso).I nitriti e/o nitrati sono ammessi nei limiti consentiti dalla legge. Deve essere insaccato in budello di suino detto bagetta (parte dell'intestino lungo).

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: COTECHINO MANTOVANO ALLA VANIGLIA

Territorio: Bassa mantovana, Comune di Villastrade (MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Salume preparato con carni suine magre di monda, grasso duro, cotenne. Da consumarsi cotto dopo breve conservazione al freddo

Ingredienti: Carni suine di monda, grasso duro, sale aromi, vaniglia, nitrato, nitrito, vesciche, budelli naturali.

Forma: cilindrico

Peso: variabile

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato, di vaniglia
Odore: aromatico
Colore: rosa pallido

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni suine di monda, il guanciale, le cotenne, gli spolpi di testa, il grasso duro, vengono macinati a grana media, salati, insaccati in budello naturale, asciugati per 1 giorno con stufa a legna o braciere.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Stufa a legna, bracieri, vesciche, budelli naturali.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: COTECHINO PAVESE

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato da cuocere. Composto da carne di maiale e cotenna. Secondo la tradizione di alcune zone si aggiunge vaniglia, oppure marsala o, come a Vigevano, semi di anice.

Ingredienti: Carne, cotenna e pancetta di maiale.

Forma: cilindrico ad arco

Dimensioni: 20 cm. Circa

Peso: 4-5 hg.

Consistenza: turgido, consistente, plastico alla compressione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico degli aromi impiegati
Odore: delicato, speziato, proprio delle essenze impiegate nell'impasto
Colore: roseo, caratteristico della miscela di carni impiegate

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La base dell'impasto è composta da 1/3 di carne proveniente dalla spalla, 1/3 di cotenna e 1/3 di pancetta di maiale. A ciò si aggiunge sale, spezie secondo l'uso locale. Può essere aggiunta vaniglia o marsala o anice. Dopo si insacca in budello dritto di bovino, si lega a ampie tese e si mette in locali idonei per una giusta asciugatura.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavoli per la lavorazione del prodotto, vasche per l'impasto, tritacarne, insaccatrice, coltelli. Locali asciutti e ben aerati per l'asciugatura.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: CUZ

Territorio: Alta Valcamonica, Corteno Golgi (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Bollito di carni ovine locali, da consumarsi immediatamente o a freddo dopo stagionatura.

Ingredienti: Carni di pecora o castrati, preferibilmente di razza merinos, sale, salvia, in minima quantità.

Peso: variabile

Consistenza: morbida se consumato subito

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni dell'intero animale, privato della testa, dei visceri, della pelle e del sangue vengono tagliate a pezzetti, bollite in poca acqua (circa 1 litro ogni 10 Kg di carne) con sale e pochissimi aromi (salvia). Durata stagionatura: anche un anno.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Recipienti di terracotta, legno o vetro.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: DURELLI D'OCA

Sinonimo: *Pardè d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Durelli (ventrigli) d'oca in carpione.

Ingredienti: Ventrigli d'oca, aromi naturali, vino e aceto bianchi, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero in grani, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.

Forma: dell'organo

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto intenso
Odore: d'aceto e aromi
Colore: nocciola scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Ai ventrigli puliti e lessati si aggiunge poi la marinata a caldo e a caldo si mette il tutto nei vasi aggiungendo poi l'olio di copertura. Il prodotto è pronto per il consumo dopo 15 – 20 giorni di riposo. La conservazione è protratta per un lungo periodo.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: FEGATO D'OCA GRASSO

Sinonimo: *Fidig gras d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Fegato grasso d'oca intero lavorato.

Ingredienti: Fegato d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (e 252)

Forma: dell'organo

Peso: da 500 gr. a 1 kg.

Consistenza: soda al tatto e morbida al taglio

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e molto delicato
Odore: neutro
Colore: avorio – paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: In due versioni:
il fegato viene cotto o a bagno maria o in una base di brodo (torcione). Entrambi i prodotti hanno una durata di 10 giorni circa, se sotto vuoto possono essere conservati fino a due mesi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: GRASSO D'OCA

Sinonimo: *Gras d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Grasso d'oca fuso

Ingredienti: Grasso d'oca, sale

Forma: pastoso

Consistenza: morbidissima

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: neutro
Odore: neutro
Colore: giallo avorio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Panno interno grasso d'oca fuso e poi versato in vaso sterilizzato.
Il prodotto ha vita lunghissima

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: GREPPOLE

Sinonimo: *Ciccioli frolli, grasoi, sfrizzoli, grepole, siccioli, lardinzi*

Territorio: Tutta la Regione Lombardia, in particolare nel mantovano

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotti di origine animale costituiti da residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua.

Ingredienti: Tessuto adiposo suino (pancetta, grasso sottocutaneo, etc.) sale, aromi naturali (a discrezione del produttore), strutto, zucchero (a discrezione del produttore), nitrato di sodio (facoltativo).

Forma: spezzettate in frammenti di varie dimensioni, oppure prodotte in appositi stampi a forma di torta

Peso: variabile da 250 g. a 1 kg.

Consistenza: morbida, più o meno croccante a seconda del grado di cottura

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il tessuto adiposo viene tagliato a mano, riscaldato a vapore con strutto fuso (a 70-80ºC) per circa 2-4 ore a 130-135ºC; quindi viene pressato, salato, aromatizzato e spezzato a mano oppure introdotto in stampi di varia forma e pezzatura.
Da consumarsi fresco, comunque non oltre i due mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Per la produzione si usano vasche a doppio fondo in rame, riscaldate a vapore.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: LUGANEGA DI CAVALLO

Sinonimo: *Salsiccia di cavallo*

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Salsiccia in filze di carne di cavallo e grasso suino da consumarsi cotta.

Ingredienti: Sale, pepe, cannella, punta di garofano, aglio e ginepro e altri aromi a fantasia del produttore

Forma: cilindrico

Dimensioni: 12-15 cm. di lunghezza per 4 cm. di diametro

Peso: ca.150 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso
Odore: secondo aromatizzazione
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto macinato a grana grossa viene insaccato in budello naturale e stagionato per circa un mese.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Preparata con le normali attrezzature di macelleria

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: MORTADELLA DI FEGATO

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine a stagionatura medio lunga da consumarsi crudo o bollito.

Ingredienti: Fegato suino, ritagli magri di suino, pancetta, vino rosso aromatizzato (Barbera), sale, aromi naturali, spezie, pepe, salnitrio

Forma: macinato a grana fine e insaccato in budello naturale

Peso: 0,4-0,7 kg.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e aromatico
Odore: caratteristico di fegato
Colore: rosso violaceo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I coadiuvanti, precedentemente aromatizzati e filtrati nel vino rosso, sono aggiunti alla carne e al fegato, finemente macinati e quindi insaccati in budello o vescica.
Durata della stagionatura: 30-40 giorni, minimo

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÈ

Sinonimo: *Mortadela de fidig o Mortadell de fidich*

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di visceri e carni suine a stagionatura breve, da consumarsi cotto.

Ingredienti: Fegato suino, carni suine, pancetta, vino brulè, chiodi di garofano, sale, spezie, salnitrio

Forma: macinato a grana fine e insaccato in budello naturale

Peso: 600-700 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce, intenso e leggermente speziato
Odore: caratteristico di fegato
Colore: rosso cupo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il fegato suino viene macinato con carni tenere e pancetta, quindi aromatizzato con vino brulè nel quale sono stati macerati i chiodi di garofano; il tutto viene insaccato in vescica o budello animale. Durata della stagionatura: 30 giorni circa.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Si consuma preferibilmente cotto.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PANCETTA CON FILETTO

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni esclusivamente suine a lunga stagionatura da consumarsi crudo.

Ingredienti: Pancia di maiale, filetto di maiale, sale, vino bianco, pepe, aromi naturali a seconda del produttore

Forma: grana fine

Consistenza: dura e soda

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La pancia di maiale, precedentemente sgrassata e parzialmente scotennata, viene messa sotto sale per 10-15 giorni, lavata con vino bianco e, prima dell'insacco in budello, ripiena con filetto di suino aromatizzato con sale, pepe nero e aromi naturali. Durata della stagionatura: circa 90 giorni.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: I primi sette dieci giorni in cucina con riscaldamento a legna.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PANCETTA CON PISTEUM

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine a lunga stagionatura da consumarsi crudo.

Ingredienti: Pancia di maiale, carni magre e grasse suine scelte, sale, vino bianco, aglio (facoltativo), aromi naturali a seconda del produttore.

Consistenza: dura e soda

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La pancia di maiale, precedentemente sgrassata e parzialmente scotennata, viene messa sotto sale per 10-15 giorni, lavata con vino bianco e, prima dell'insacco in budello, ripiena con le carni di suino aromatizzate con sale, pepe nero e aromi naturali.
Durata della stagionatura: circa 90 giorni.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PANCETTA DELLA BERGAMASCA

Sinonimo: *Pansèta de la Bergamasca*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Carni fresche suine con cotenna, spezie

Forma: piatta

Dimensioni: rettangolare

Peso: minimo 3 kg.

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Colore: bianco-rosato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La salagione viene eseguita a secco con: sale da cucina (cloruro di sodio), pepe, spezie ed erbe aromatiche. Non deve essere di durata inferiore a 7 gg. Viene piegata a libro, steccata, cucita e legata a mano. Dopo essere stata salata e sagomata, deve essere sottoposta a una stagionatura non inferiore a 45 giorni.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PANCETTA PAVESE

Sinonimo: *Pansèta*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.

Ingredienti: Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

Forma: arrotolata, cilindrica

Peso: da 1 kg a 2,5 kg.

Consistenza: Soda al tatto; al taglio presenta all'esterno la cotenna, all'interno il grasso e nella parte più centrale consistenti venature di fasci muscolari.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: caratteristico
Odore: profumo legato alle spezie usate per la concia
Colore: la porzione del grasso si presenta di colore bianco con sfumature rosee, quella della carne invece rosso vivo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La pancetta si ottiene dalle parti ventrali del maiale. Spezie e vino bianco (a volte rosso) secco compongono la concia della salamoia che si è formata dopo la salatura a secco, nella quale i pezzi preparati tesi con la cotenna vengono posti per una decina di giorni. Quindi viene arrotolata conservando le proprie cotiche, cucita, intestata (cioè ricoperta di budello all'estremità), legata e stagionata a lungo in locali adatti.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavoli da lavoro. Locali freschi per la stagionatura.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PATÈ DI FEGATO D'OCA

Sinonimo: *Pastis ad fidig d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Crema di fegato d'oca

Ingredienti: Fegato d'oca, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E 252), guanciale, burro.

Forma: crema

Peso: da 200 a 500 gr.

Consistenza: morbida, cremosa

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato
Odore: vanigliato
Colore: nocciola chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il fegato e il guanciale vengono cotti separatamente e poi lavorati assieme a freddo con l'aggiunta di burro.
La preparazione ha una vita di 15 – 20 giorni e di 60 sotto vuoto.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PETTO D'OCA STAGIONATO

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Petto d'oca intero con pelle, proveniente da animali di almeno 180 gg di vita.

Ingredienti: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

Forma: La forma del pezzo anatomico

Peso: da 300 a 400 gr.

Consistenza: molto soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato ma anche intenso
Odore: profumo violaceo
Colore: rosso scuro intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il taglio viene preparato con salatura esterna a secco e stagionato per almeno 60 gg e può essere conservato a lungo.
Da consumarsi crudo

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PISTO

Sinonimo: *Pist o pisto*

Territorio: A est della Provincia di Mantova principalmente nei comuni di Castel d'Ario, Villimpenta, Roncoferraro e Nosedole (MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Macinato di carne suina a grana medio grossa (7 – 8 mm) proveniente da tagli di fondello (scamone), pancetta e spalla.

Ingredienti: Carne suina, sale, pepe, pepe garofanato, tanto aglio e facoltativamente con l'aggiunta di vino.

Forma: impasto che prende la forma della confezione

Peso: secondo la confezione

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso
Odore: profumo d'aglio
Colore: roseo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impasto come per il salame, una volta venduto sfuso nelle salumerie del territorio, ora confezionato in materiale plastico per uso alimentare secondo le norme sanitarie. Il prodotto è la base per la preparazione del "riso alla pilota", piatto tipico mantovano. Ha una vita di non oltre 10 giorni e deve essere conservato a temperature tra lo 0 i 2º C.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Prosciuttini crudi di tagli di coscia di suino (fiocco, noce, scamone).

Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, nitrati e nitriti.

Forma: Quello del taglio anatomico, fatto salvo che per il fiocco che introdotto in stampo assume una caratteristica forma a pera

Peso: 1 kg circa (scamone e noce) 4 kg circa (fiocco)

Consistenza: sodo elastica

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e caratteristico
Odore: tipico di prosciutto
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Salatura a secco in vasca, tolettatura e pulizia poi insaccatura in vescica di suino o in budello cucito. Stagionatura a seconda delle dimensioni del taglio da 1 a 3 mesi per le piccole pezzature e da 3 a 5 mesi per il fiocco.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Prosciuttini crudi di noce di coscia di suino ricoperti di pepe.

Ingredienti: Carne suina, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, nitrati e nitriti

Forma: Quello del taglio anatomico

Peso: 1 kg circa

Consistenza: Sodo elastica

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e caratteristico
Odore: di pepe
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Salatura a secco in vasca, tolettatura e pulizia poi insaccatura in vescica di suino o in budello cucito. L'asciugatura è effettuata con tempi e temperature adeguate alla copertura superficiale di pepe. Stagionatura 2 mesi circa

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Coscia e anca d'oca intero con pelle, proveniente da animali di almeno 180 gg di vita.

Ingredienti: Sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

Forma: La forma del pezzo anatomico

Peso: da 300 gr. a 400 gr

Consistenza: molto soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato ma caratteristico
Odore: profumo violaceo
Colore: rosso scuro intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il taglio viene preparato con salatura esterna a secco e stagionato per almeno 60 gg e può essere conservato a lungo.
Da consumarsi crudo

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: PROSCIUTTO COTTO

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Salume ottenuto dalla coscia suina siringata con salina appropriata, zangolata, stampata e cotta.

Ingredienti: Coscia suina, sale, aromi naturali, nitrato, nitrito, polifosfati e caseinati (facoltativi)

Forma: Cono tronco schiacciato

Peso: da 6 a 10 e da 10 a 12 kg.

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: profumo di carne cotta
Colore: rosa

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le cosce suine disossate vengono siringate con salamoia e aromi, massaggiate in zangole, messe in stampo e cotte in forno a vapore.
Confezionate sotto vuoto; conservazione al fresco per 3/4 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Siringatrici, zangole. Stampi per la cottura, forni

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

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

Territorio: Oggiono (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Prosciutto crudo

Ingredienti: Carne suina, sale marino

Forma: Coscia di suino, taglio classico all'italiana

Peso: 12-12,5 kg.

Consistenza: soda, morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto dolce
Odore: intenso, classico del prosciutto
Colore: rosa chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Salatura a secco con umidità controllata, penetrazione del sale all'interno del taglio per osmosi e non per contatto diretto. Sugnatura a caldo con polenta di sogna e farina di grano. Stagionatura di almeno 11 mesi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **PROSCIUTTO MANTOVANO**

Sinonimo: *Prosciutto dei colli mantovani*

Territorio: Volta Mantovana (MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Salume ottenuto dalla coscia suina salata a secco e stagionata

Ingredienti: Coscia suina, sale

Forma: Forma a cono tronco e schiacciato

Peso: 7-8 kg.

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: fragrante, caratteristico
Colore: roseo cupo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Salagione a secco, massaggio della coscia, stagionatura per 10/12 mesi

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

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

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Parti di un'oca divisa in quarti con la pelle

Ingredienti: Carne d'oca, sale, aromi naturali, grasso d'oca

Forma: la forma del singolo quarto

Peso: da 100 gr. a 150 gr

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato
Odore: leggero profumo violetta
Colore: marroncino chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I singoli quartini sono salati esternamente per 24 ore, vengono poi scottati e invasati, ricoperti col loro grasso. Il periodo di stagionatura è di 60 giorni ed il prodotto si conserva anche per un anno.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME CON LINGUA**

Territorio: S. Benedetto Po, provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Salume ottenuto da carni di suino macinate, insaccate insieme a lingua di maiale intera già salmistrata o tagliata a cubetti

Ingredienti: Carni suine grasse e magre, lingua di maiale salmistrata, grasso duro, sale, pepe, droghe per la salmistratura: chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro, nitrato e nitrito

Forma: cilindrico

Dimensioni: variabili

Peso: variabile

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Odore: tipico
Colore: roseo, non uniforme

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Carni suine grasse e magre, lingua di maiale salmistrata, grasso duro, sale, pepe, droghe per la salmistratura: chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro, nitrato e nitrito.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Vesciche, budelli naturali. Sale fresche per la maturazione e stagionatura.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME CREMONESE**

Territorio: Basso cremonese, in particolare a Soresina, Pizzighettone, Vescovato (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine da consumarsi crudo dopo stagionatura medio-lunga.

Ingredienti: Carni marezzate suine, sale, pepe in grani, vino rosso, aglio, aromi naturali.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro da 70 a 110 mm.

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: aroma d'aglio
Odore: tipico e speziato
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni vengono macinate a freddo in tritacarne con fori di 5-6 mm. Condite con tutti gli altri ingredienti eventualmente macerati nel vino. Segue un riposo di un giorno e quindi l'insaccamento in budello naturale di suino sgrassato e lavato con aceto e vino bianco.
Stagionatura variabile da 2 a 8 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Locali freschi e bui, preferibilmente rivolti ad ovest.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DA CUOCERE**

Sinonimo: *Salàm da cos, salàm cot*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato da cuocere, composto da carne di maiale poco grasso.

Ingredienti: Carne, pancetta di maiale

Forma: cilindrico ad arco

Dimensioni: ca. 20 cm.

Peso: 3,5-4,5 hg.

Consistenza: turgido, consistente, plastico alla compressione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico degli aromi impiegati
Odore: delicato, speziato, proprio delle essenze impiegate nell'impasto
Colore: roseo, caratteristico della miscela di carni impiegate

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La base dell'impasto è composta da carne di maiale e poco grasso. A ciò si aggiunge sale, spezie secondo l'uso locale.
Dopo si insacca in budello dritto di bovino, si lega a ampie tese e si mette in locali idonei per una giusta asciugatura.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavoli per la lavorazione del prodotto, vasche per l'impasto, tritacarne, insaccatrice, coltelli. Locali asciutti e ben aerati per l'asciugatura.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DELLA BERGAMASCA**

Sinonimo: *Ol Salàm de la Bergamasca*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: È prodotto con carni suine fresche: la parte magra proveniente da coscia, spalla, coppa per il 70-75%; la parte grassa proveniente da sottogola o pancettone per il 25-30%.

Ingredienti: Pepe nero mezza grana non inferiore a 80 gr. Per 100 kg., vino rosso massimo 300 ml. Per 100 kg., spezie in quantità non inferiore al 2 per mille e non superiore al 4 per mille, aglio fresco pestato o messo in infusione nel vino: massimo 50 g. per 100 kg.

Forma: cilindrica, legato a mano con spago

Dimensioni: diametro uniforme e non inferiore a cm. 8; lunghezza minima cm. 30

Peso: non inferiore a 1,5 kg.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La grana di macinatura è 8 mm. Deve essere insaccato in budelli: crespone (tratto iniziale del colon) o cresponetto (tratto interno del colon). La salagione viene eseguita per miscelamento, vale a dire con addizione diretta all'impasto di sale marino granulare molto fine (minimo 2,5%, massimo 3% sul peso). La durata della stagionatura non deve essere inferiore a 40 giorni.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DI FILZETTA**

Territorio: Provincia di Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo.

Ingredienti: Carni suine tra il lombo e la coppa di testa, sale, pepe in grani, aromi naturali a seconda del produttore, salnitrio (facoltativo).

Forma: a grana grossa

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni grossolanamente macinate vengono aggiunte di sale e pepe e quindi insaccate in budello suino parzialmente sgrassato con aceto e vino bianco. Stagionatura di circa 90 giorni.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DI MONTISOLA**

Territorio: Montisola (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto ottenuto dalla carne di maiale tagliata a pezzi e successivamente insaccata in grossi budelli è un prodotto a medio lunga
stagionatura.

Ingredienti: Carne di maiale, spezie varie.

Forma: solitamente cilindrica

Dimensioni: 8-10 cm. di diametro e 20-30 cm. di lunghezza

Peso: 1-2 kg.

Consistenza: semimolle o dura in funzione del grado di maturazione

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: caratteristico ed intenso
Colore: rosso vivo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carcassa del suino viene disossata e successivamente la carne ed il grasso viene tagliato in piccoli pezzi con il coltello. Successivamente la carne di maiale viene miscelata con la concia ed infine insaccata. A questo punto il salame viene portato nel locale di stagionatura. La stagionatura si protrae da un mese fino ad un anno.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Locale di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in pietra, mattoni ed intonacati, senza rivestimento liscio resistenti ed impermeabile.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DI RAPE**

Sinonimo: *Lughenia o Lughegna da passola*

Territorio: Comune di Livigno (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Salame di rape e lardo suino.

Ingredienti: Rape, lardo, sale, pepe, aromi naturali.

Forma: Salsiccia di 25 – 30 cm di lunghezza per un diametro di 2-3 cm.

Peso: 200-300 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce e caratteristiche
Odore: di rape
Colore: marrone scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Piccole rape bianche (passole) lasciate essiccare poi lessate e tritate a grana media e mescolate al lardo suino tritato con la stessa grana. Stagionatura di un mese. Da consumarsi crudo.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DI SAN BENEDETTO PO SOTTO CENERE**

Sinonimo: *Salame di S. Benedetto*

Territorio: S. Benedetto Po, provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Salume ottenuto per cottura sulle braci di carni lavorate a caldo, tritate, a grana medio grossa condite e insaccate

Ingredienti: Carni suine magre e pancetta o lardo in cubetti; sale, pepe

Forma: cilindrico

Peso: variabile

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: caratteristico
Odore: tipico
Colore: roseo non uniforme

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Macinatura delle carni medio-grossa, irregolare; budello naturale; legatura a mano; protetto dalla cenere, cuoce sulle braci; si conserva al fresco per 1 mese.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Camini con braci e cenere.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME DI TESTA**

Sinonimo: *Salam de testa*

Territorio: Province di Como e Lecco

Descrizione sintetica del prodotto: Parti di testa del maiale, compreso la pelle, escluso orecchie, naso, cervello.

Forma: tipo caciocavallo

Peso: circa 1,5 kg.

Consistenza: abbastanza duro

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: tipico
Odore: tipico
Colore: rosato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si tritano le varie parti lavorandole con spezie e vino rosso; si insacca nella vescica del maiale; si conserva circa 15 giorni in ambiente asciutto, poi si trasferisce in cantina per un mese dove si può conservare per 5/6 mesi al massimo cuocendolo al momento del bisogno.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Classici per lavorare gli insaccati

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME D'OCA CRUDO**

Sinonimo: *Salam crud d'oca*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Salame crudo di carne di suino e d'oca, misti a grasso di suino.

Ingredienti: Carne di suino e d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252).

Forma: Forma cilindrica, lunghezza di 30 – 40 cm per 7 – 8 cm di diametro

Peso: da 600 gr. a 900 gr

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce e delicato
Odore: dolce profumo di viola
Colore: rosso porpora

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura,

conservazione: Impasto a grana grossa insaccato in filzettoni. La stagionatura è di almeno due mesi e la conservazione si protrae per un lungo tempo. Da consumarsi crudo.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME D'OCA DI MORTARA**

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Carne d'oca e suino tritate, mescolate a grasso di suino trito (pancetta, guanciale), insaccati in pelle d'oca cucita a mano o a macchina.

Ingredienti: Carne d'oca e di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitriti (E 250) e nitrati (E 252).

Forma: forma a fiasco

Peso: da 500 gr. a 3 kg.

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce
Odore: dolce e con delicato profumo di viola
Colore: giallo avorio in superficie, al taglio rosso opaco tendente al rosa intervallato al bianco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto a grana grossa viene insaccato in pelle d'oca, precedentemente ritagliata e salata, cucito e poi bollito a fuoco lento e lasciato raffreddare nell'acqua di cottura. Il prodotto ha una vita di 20 giorni circa talquale e di 70 se sotto vuoto.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME D'OCA ECUMENICO**

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Salame crudo di carne e grasso d'oca, insaccata nella pelle del collo dell'animale.

Ingredienti: Salame crudo di carne e grasso d'oca, insaccata nella pelle del collo dell'animale.

Forma: a tronco di cono sottile e allungato

Peso: da 400 gr. a 800 gr.

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: molto intenso
Odore: profumo di viola
Colore: rosso porpora vivo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Petto d'oca intero con grasso di pelle d'oca insaccato nella pelle del collo dell'animale e stagionato per almeno 60 giorni, si conserva poi a lungo. Da consumarsi crudo

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME MANTOVANO**

Sinonimo: *Salam mantuan casalin*

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Esclusivamente carne suina, sale, aglio, pepe, chiodi di garofano, vino, nitrato di sodio.

Forma: cilindrica

Dimensioni: lunghezza da 20 a 60 cm, diametro da 5 a 15 cm

Peso: da 800 g. a circa 3 kg.

Consistenza: dopo stagionatura, piuttosto duro

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: aroma d'aglio
Odore: intenso
Colore: rossastro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si prepara all'inizio dell'inverno.
Si stagiona in cantine buie ed asciutte, da 2 a 6 mesi.
Dato che un tempo la carne si tagliava col coltello, il salame ha mantenuto la grana grossa.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME MILANO**

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Salame misto di carne suina e bovina e grasso suino in proporzioni uguali, ma anche di sola carne e grasso suino.

Ingredienti: Carne e grasso suino, a volte misto a carne bovina, sale, pepe spaccato, ascorbato, nitrati e a piacere un infuso filtrato di aglio pestato e vino bianco.

Forma: cilindrico

Dimensioni: da 20 a 60 cm. di lunghezza per un diametro da 6 a 11 cm.

Peso: 2-3 kg.

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce
Odore: delicato
Colore: rosso vivo con il caratteristico aspetto a "grana di riso" conferitogli dalle minuscole dimensioni della grana (alcuni mm) dove però le particelle di magro e di grasso sono ben distinguibili

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le parti grasse e magre, preventivamente ben refrigerate per indurirle, passate al "cutter" e poi al tritacarne ed in seguito impastate. Successivamente insaccate in crespone o budello cucito naturali. Il salame viene poi legato con briglie strette o insaccato in rete. La stagionatura varia da 30 a 70 giorni a seconda del calibro.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME PANCETTATO**

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Salume ottenuto da carni di suino mondate, tritate a grana grossa, con pancetta cubettata, insaccato in budello naturale sgrassato

Ingredienti: Carni suine magre, pancetta a cubetti, sale, pepe macinato, aromi naturali, nitrato e nitrito

Forma: cilindrico

Dimensioni: variabili

Peso: variabile

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce, delicato
Odore: tipico
Colore: roseo non uniforme

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni suine tritate a grana grossa e la pancetta in cubetti da 1.5 cm di lato vengono impastati e insaccati in budello naturale; maturazione appesi in solaio o ai soffitti; leggera affumicatura con bracieri; stagionatura in cantina umida per 6-8 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Cantine umide.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAME SOTTO GRASSO**

Sinonimo: *Salam 'd la duja*

Territorio: Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Salamini di carne e grasso di suino conservati sotto strutto.

Ingredienti: Carne e grasso di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E 252)

Forma: cilidrica leggermente curva

Dimensioni: lunghezza di 15 – 20 cm per 4 – 5 di diametro

Peso: 300 gr. Circa

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: morbido, fragrante, leggermente piccante a fine stagionatura
Odore: neutro
Colore: bianco di strutto in superfice, rosso al taglio.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto di grana media viene insaccato in budello torto di manzo. I salamini sono lasciati asciugare per un mese e poi messi sotto strutto.
Sono pronti per il consumo dopo 7 – 8 mesi e si conservano a lungo.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **SALAMELLE DI MANTOVA**

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccati freschi ottenuti con tagli di 2a scelta del suino (magro di spalla e grasso morbido di rifilatura di pancetta e di prosciutto). Da consumarsi cotti

Ingredienti: Carni suine, grasso morbido, sale, vino bianco, aglio, spezie. Insacco in budelli pelati.

Forma: cilindrica, un poco ricurva

Dimensioni: lunghezza da 15 a – 20 cm

Peso: 200 gr. Ca.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce, delicato
Colore: rosso brillante

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carnette e le refilature vengono macinati in tritacarne, salati, condite, insaccati in budelli privi di sierosa e di mucosa e preparati in filze. Si consumano cotti.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Carnette, budelli pelati, vino bianchi, aromi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINA DI FILZETTA SOTTO GRASSO

Sinonimo: *Luganega, salamelle, salamina*

Territorio: Provincia di Mantova, nel territorio limitrofo al corso del Po e del Mincio

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine, con breve maturazione, da consumarsi cotto.

Ingredienti: Carni suine più o meno grasse, sale, pepe, aromi naturali, nitrato e nitrito, polvere di latte, lecitina di soia.

Forma: cilindrico, ricoperto di grasso, variabili

Peso: variabile

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: di grasso
Colore: rosa discontinuo l'impasto, bianca la superficie

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni di suino magre e grasse della filzetta vengono macinate, salate, aromatizzate, additivate, mescolate e insaccate in budello sottile; stagionate e poi messe sotto grasso.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Grasso fuso.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINA MISTA

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato a base di carni suine, equine e/o bovine, da consumarsi fresco, cotto. In passato si utilizzavano carni degli animali da lavoro (buoi, cavalli, asini, suini) non più in grado di essere sfruttati e che venivano macellati in casa, solitamente in autunno. Quando consumata alla brace, tagliandola a metà, prende il nome di strinù

Ingredienti: Carni grasse e magre di suino, bovino, cavallo, asino, oppure anche di un solo tipo (magro di spalla, grasso morbido di rifilatura di pancetta e prosciutto), sale, pepe, aromi naturali, a discrezione aglio e vino bianco, salnitrio (facoltativo)

Forma: cilindrica, normalmente in filze di differente lunghezza; a grana grossa

Peso: circa 200 g.

Consistenza: morbida

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli di seconda scelta, macinati, sono conditi con aromi, sale, spezie ed insaccati in budelli naturali o sintetici. Stagionatura: raramente protratta a 3-4 mesi.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINI DI CAPRA

Territorio: Valchiavenna (SO), Valli del Luinese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Salamini crudi di carne di capra e grasso suino (lardo o pancetta).

Ingredienti: Carne di capra, grasso suino, sale, pepe, cannella, punta di garofano, aglio e ginepro e altri aromi a fantasia del produttore.

Forma: cilindrico, 12 – 14 cm di lunghezza per 2,5 cm di diametro

Peso: 100 gr circa

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto intenso e saporito
Odore: secondo aromatizzazione
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carne scelta di capra viene pulita dal suo grasso in modo accuratissimo e mescolata al grasso suino. L'impasto macinato a grana fine viene insaccato in budello naturale e stagionato da 20 a 60 giorni.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINI DI CAVALLO

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Salamini crudi di carne di cavallo e grasso suino (lardo o pancetta).

Ingredienti: Carne di cavallo, grasso suino, sale, pepe, cannella, punta di garofano, aglio e ginepro e altri aromi a fantasia del produttore.

Forma: cilindrico, 12 – 15 cm di lunghezza per 4 cm di diametro

Peso: 150 gr circa

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso
Odore: secondo aromatizzazione
Colore: rosso chiaro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto macinato a grana grossa viene insaccato in budello naturale e stagionato per circa un mese.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINI DI CERVO

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Salamini crudi di carne di cervo e lardo suino.

Ingredienti: Carne di cervo, lardo, sale, pepe, cannella, punta di garofano, aglio e ginepro e altri aromi a fantasia del produttore.

Forma: Cilindrico, 12 – 15 cm di lunghezza per 4 cm di diametro

Peso: 150 gr circa

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso con punta di selvatico
Odore: secondo aromatizzazione
Colore: rosso carico intervallato a bianco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto macinato a grana grossa viene insaccato in budello naturale e stagionato per circa un mese.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio: Alta Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Sono salamini di carne magra, tipici dell'Alta Valle, prodotti in pezzi lunghi circa 35-40 cm., sono piegati ad U e legati a formare quattro pezzi o, come sono tradizionalmente descritti, una corona.

Ingredienti: Carne suina, carne bovina, lardello solo circa il 15%, sale, aglio, vino rosso, spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe)

Forma: ogni pezzo è piegato ad U e legato a formare quattro pezzi e sembrano una corona

Peso: ca 250 gr.

Consistenza: morbidi, più consistenti con la stagionatura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolci e saporiti, evidente la scarsa presenza del grasso che rende la pasta più asciutta
Odore: tipico
Colore: rosso con solo qualche parte bianca

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carne macinata abbastanza fine, salata, speziata e condita con il vino rosso è insaccata in budello di suino. È pronta da consumare in ca. 1 mese.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Preparata con le normali attrezzature di macelleria e stagionata nelle apposite "canue"

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALSICCIA

Sinonimo: *Luganega o luganiga (quando insaccata in budello naturale), salsisa, groppino*

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Macinato a base di ritagli di carne suina, da consumarsi fresca e cotta.

Ingredienti: Carni suine grasse e magre denervate, grasso rosa, lardo, cannella, pepe, chiodi di garofano, noce moscata, muschio macinato, vino rosato, zucchero, zafferano, pinoli, uva passa.

Forma: cilindrica, a grana grossa, filze o continuo di calibro diverso a seconda del budello utilizzato

Peso: da 100 a 200 gr. per le filze

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: neutro
Colore: rosa

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I ritagli della lavorazione, privati dei nervetti, sono aggiunti di grasso rosa, lardo, conditi, triturati e mescolati con cura. Insaccato in "groppino di capra" o in tenue di maiale o torto di manzo con calibro più grosso.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Deve essere consumata subito, cotta preferibilmente nel minestrone o in una minestra di verze.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALSICCIA BERGAMASCA

Sinonimo: *Loanghina de la Bergamasca*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: È prodotta con carni suine fresche: la parte magra proveniente da coscia, spalla, coppa per il 60%, la parte grassa proveniente da pancettone, gola, sottogola per il 40%.

Ingredienti: Carni suine fresche, sale, vino rosso e spezie.

Forma: cilindrica tubolare
Consistenza

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La concia viene eseguita con addizione diretta di sale, vino rosso e spezie in proporzione di 5 parti per mille. Per la "Loanghina de la Bergamasca" viene usato il budello di ovino detto groppino.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SALSICCIA DI CASTRATO OVINO

Territorio: Provincia di Brescia

Descrizione sintetica del prodotto: Macinato di carni miste ovina, bovina e suina da consumarsi cotto.

Ingredienti: Carne ovina, bovina (sino al 20%), facoltativamente suina, sale, pepe, aglio, spezie

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro di 4-5 cm. e lunghezza di 7-10

Peso: 80-120 gr.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso e caratteristico
Colore: rosso intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La carne viene finemente triturata mescolata con gli altri ingredienti ed insaccata; la stagionatura non viene eseguita ma viene consumata fresca.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SANGUINACCIO O MARZAPANE

Sinonimo: *Massapan, marsapan, buschìn*

Territorio: Basso pavese, Pavese, Lomellina (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: È un prodotto da cuocere, dal colore rosso amaranto, colore che assume per la presenza di sangue di maiale nell'impasto.

Ingredienti: Carne, grasso duro, sangue di maiale, pane, aromi,

Forma: cilindrica, arcuata, trattenuto e legato con spago

Dimensioni: 20 CM.

Peso: 4-5 hg.

Consistenza: morbido

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico, aromatico, speziato
Odore: aromatico
Colore: rosso amaranto

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si procede come per la produzione dell'agliolo. Si aggiunge pane macerato nel sangue di maiale. La tradizione vuole che si aggiunga cacao, oppure marsala oppure cannella e altre spezie. Si insacca e si fa asciugare.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavoli da lavoro, tritacarne, recipienti vari, coltelli, insaccatrice. Locali per l'asciugatura.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SLINZEGA DI BOVINO

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Parte di muscoli di coscia di bovino lavorati e stagionati.

Ingredienti: Carne bovina, sale, pepe, aromi naturali, ma anche, a seconda del produttore, alloro, aglio, ginepro, cannella.

Forma: In genere allungata e irregolare

Peso: 300 – 500 gr

Consistenza: dura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico
Odore: neutro
Colore: rosso scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli di carne sono trattati come per la produzione della bresaola della Valtellina IGP. Stagionatura 3 – 4 settimane

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SLINZEGA DI CAVALLO

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Taglio di spalla (ma anche del collo e ganasce) di carne equina lavorata cruda e stagionata (sono utilizzate le parti più dure).

Ingredienti: Carne equina, sale, pepe, alloro, aglio, ginepro, vino rosso.

Forma: in genere allungata e comunque a seconda del taglio

Peso: 600 – 700 gr

Consistenza: dura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico
Odore: equino, sanguigno
Colore: rosso scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli di carne sono trattati come per la produzione della bresaola della Valtellina IGP. Stagionatura 30 giorni

---

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: SOPPRESSATA BRESCIANA

Territorio: Provincia di Brescia, in particolare nell'entroterra del Lago di Garda

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato di carni suine, a stagionatura breve (se consumato cotto) o lunga (se consumato crudo).

Ingredienti: Carni suine grasse o magre, coppa o capocollo, sale, pepe, noce moscata, cannella, chiodi di garofano (facoltativo),aglio, aromi naturali a seconda del produttore, salnitrio (facoltativo)

Consistenza: morbida (quando fresca), dura e soda (quando stagionata)

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le carni magre di suino vengono fatte marinare, macinate e insaccate in budello (può essere utilizzata anche la vescica) con l'aggiunta all'interno di un pezzo intero di coppa o capocollo; segue quindi una legatura molto stretta, da ripetersi quando la soppressa è calata di peso. Durata della stagionatura per il consumo cotto: 30 giorni, per il consumo crudo: da 6 a 15 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In cantine fresche ed asciutte.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **VERZINI**

Sinonimo: *Verzin, salamella fresca*

Territorio: Regione Lombardia

Descrizione sintetica del prodotto: Insaccato fresco di puro suino da consumarsi cotto. Miscela di tagli magri e grassi (spalla, pancettone, trito di coppa, trito di prosciutto) macinati con tritacarne e impastati in impastatrice.

Ingredienti: Carne di suino, sale, pepe. aromi naturali che variano in numero e quantità a seconda del produttore, minima quantità di conservati (nitrato, ascorbato) a volte con l'aggiunta di vino bianco, zucchero.

Forma: filze di piccola dimensione

Dimensioni: 6 – 7 cm di lunghezza per 4 – 5 cm di diametro, suddivisa da legatura in porzioni

Peso: 50 gr. ca.

Consistenza: morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Tipico tendenzialmente dolce e delicatamente speziato. Non acido.
Odore: tipico, fresco senza sentore di fumo
Colore: rosa chiaro

Note: Tradizionalmente vengono cucinate insieme alle verze (da cui il nome) per la preparazione, insieme ad altri tagli di suino, della "cassoeula" (piatto lombardo).

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: L'impasto a grana media viene insaccato in budello naturale di suino (tipicamente "braghetto raschiato) e legato in filze.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **VIOLINO**

Territorio: Val Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto ottenuto dalla coscia di capretto, agnello, camoscio o capriolo. È un prodotto a medio lunga stagionatura.

Ingredienti: Coscia di capretto o coscia posteriore della capra, agnello, capriolo, camoscio, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

Dimensioni: la dimensione è quella di una coscia di capra, agnello, capriolo o camoscio

Peso: 10-15 kg.

Consistenza: è in funzione del grado di maturazione solitamente è semidura

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: caratteristico
Colore: rosso intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La coscia, pelata e sgrassata, viene marinata con spezie e messa a stagionare inizialmente in locali asciutti e ventilati poi in locale fresco e non ventilato. La stagionatura dura sessanta giorni in tutto.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Il locale di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in pietra, mattoni senza rivestimento liscio, impermeabile o resistente.

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **VIOLINO DI CAPRA**

Sinonimo: *Spaleta de carne seca*

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Prosciutto crudo di coscia o di spalla (meglio) di capra

Ingredienti: Coscia o (meglio) spalla di capra, sale, nitrati, aglio, cannella, a volte vengono lavati con vino rosso e strofinati con pepe frantumato, alloro e bacche di ginepro.

Forma: quella dell'arto

Peso: da 1,2 a 2,5 kg.

Consistenza: dura

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: molto simile a quello della coppa stagionata intenso e leggermente caprino
Odore: leggera punta di selvatico
Colore: rosso mogano tendente al bruno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I tagli salati generalmente a secco vengono sovrapposti all'interno di contenitori dove permangono per una decina di giorni e girati 3-4 volte. Estratti e fatti asciugare vengono poi stagionati per almeno 60 giorni nei "crotti" (grotte naturali).

Categoria: *CARNE E DERIVATI*

Denominazione: **VIOLINO DI CAPRA**

Territorio: Valli del Luinese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Arto posteriore di capra

Ingredienti: Carne della coscia di capra, spezie e aromi naturali, sali

Dimensioni: lunghezza 50 cm.

Peso: 1,5-2 kg.

Consistenza: carne non gommosa

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: aroma tipico caprino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: – la carne massaggiata regolarmente e giornalmente – salamoia con aggiunta di vino, aromi naturali e spezie – tenuta a 4-5Cº per 20 giorni – asciugatura in ambiente areato e asciutto per 1 settimana – stagionatura in cantine naturali a temperratura costante per 60 gg. a 12-13Cº

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavoli e attrezzatura per salumifici. Conservazione in cantine naturali di montagna. Celle e locali di stagionatura e cantine naturali.

Categoria: *CEREALI E FARINE*

Denominazione: **FARINA DI GRANO SARACENO**

Sinonimo: *Farina nera*

Territorio: Teglio (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Farina ottenuta dalla macinatura del grano saraceno. Si utilizza, generalmente miscelata a farina bianca o gialla, per la preparazione di piatti tipici valtellinesi: polenta taragna, pizzoccheri e sciatt.

Forma: Macinatura grossolana

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Bruno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La granella viene per lo più importata dall'estero

---

Categoria: *CEREALI E FARINE*

Denominazione: **FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Province di Bergamo, Lecco e Cremona.

Descrizione sintetica del prodotto: Farina ottenuta da mais vitreo, coltivato nei territori di Bergamo, Lecco e Cremona e macinato in mulini della zona

Forma: Farina a macinatura grossa

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo oro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La granella viene raccolta a maturazione completa (essiccata sulla pannocchia) ed analizzata poiché non deve presentare neppure tracce di micotossine.

Categoria: *CEREALI E FARINE*

Denominazione: **GRANO SARACENO (POLYGONUM FAGOPIRUM)**

Territorio: Teglio e comuni limitrofi (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Poligonacea a ciclo breve; produce una granella che opportunamente macinata fornisce la farina (fraina) utilizzata nella produzione di numerosi piatti tipici valtellinesi (pizzoccheri, sciatt, torte)

Forma: Pianta di 30-80 cm con fiori bianchi o rosa. Granella triangolare di colore scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: In Italia la pianta, che richiede un clima fresco ed umido, viene coltivata solo in Valtellina. La semina avviene a fine maggio a spaglio o a file semplici, la raccolta viene effettuata a fine estate. La produzione si aggira tra i 10 ed i 15 q/ha.

Categoria: *CEREALI E FARINE*

Denominazione: RISO

Territorio: Province di Pavia, Milano, Lodi e Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Granelli ellittici di colore bianco o giallo chiaro (parboiled), di aspetto cristallino o con presenza di una zona centrale di aspetto bianco opaco, più o meno estesa. Le varietà coltivate sono: Arborio, Volano, Vialone nano, Roma, Baldo, Sant'Andrea, Balilla, Carnaroli, le cui produzioni rispetto al totale nazionale, per varietà, sono rispettivamente: 58.05%, 86.85%, 66.66%, 77.67%, 59.10%, 11.77%, 63.33%, 74.64%.

Dimensioni: lunghezza da 5 a 8 mm., larghezza 2-3 mm.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La metodica di lavorazione consiste praticamente in una preventiva operazione di "sbucciatura" del granello detta "sbramatura" che comporta l'eliminazione dei tegumenti esterni del granello.
Successivamente, il granello sbucciato, che si presenta di colore bruno grigiastro, viene sottoposto a più cicli di "sbiancatura", normalmente quattro, che consistono in una abrasione ripetuta degli strati esterni del granello fino a renderlo bianco. L'ultima fase della lavorazione serve a separare i chicchi rimastri interi dopo la sbiancatura (o raffinazione) da quelli che nel procedimento si sono rotti; la separazione viene fatta a mezzo di appositi setacci. La tecnologia attuale ha migliorato e reso più veloce quello stesso procedimento (l'abrasione degli strati periferici del granello) che nel secolo scorso veniva ottenuto con l'immissione del prodotto greggio in conche di pietra le cui pareti funzionavano da "mola", un pilone in legno, muovendosi dall'alto al basso, spingeva il granello contro le pareti di pietra ottenendo la lavorazione.
La conservazione avviene in ambienti ben aerati e non umidi (il riso lavorato è fortemente igroscopico) ad una temperatura ideale di 17-18ºC.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Gli impianti per la lavorazione comprendono almeno: sbramino per la sbramatura una serie di 4 sbiancatrici serie di setacci per la separazione di rotture e grani immaturi o malformati

---

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: AGRI' DI VALTORTA

Sinonimo: *"Pasta di Agrì"*

Territorio: Alta Valle Brembana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio fresco a pasta cruda con latte intero di vacca o di capra appena munto

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 3-4 cm.; scalzo 4-6 cm.

Peso: 50 gr. Circa

Consistenza: Pasta morbida nel prodotto fresco, più compatta in quello stagionato, occhiatura assente. Crosta assente; si forma nello stagionato ed assume tonalità giallo-grigie.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: delicato ed aromatico
Odore: delicato
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 appena munto
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: assente
tipo di innesto usato: siero acido (1%)
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello per 20-24 ore a 12-15ºC
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: 25 g di sale per Kg di pasta. Il tutto viene impastato in rotoli di circa 3 cm di diametro, tagliati in cilindri di circa 5 cm
durata della stagionatura: 7 giorni in ambiente fresco. Può essere protratta in ambiente asciutto.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate: estrazione cagliata: la cagliata viene raccolta in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: AGRI' DI VALTORTA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: BAGOSS

Sinonimo: *Bagòs*

Territorio: Alpeggi e fondo valle di Bagolino (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca parzialmente scremato per affioramento, a pasta cotta e lunga maturazione.

Ingredienti: latte, caglio, sale, zafferano

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 40-55 cm; scalzo 10,5-12 cm diritto o talvolta leggermente concavo

Peso: 14-22 kg.

Consistenza: Da dura a extra-dura. Crosta dura oleata, talvolta con vaiolature da acari; pasta con struttura consistente, talvolta con piccola occhiatura sparsa.
Microflora abitualmente presente: nel Bagoss maturo: streptococchi termofili, enterococchi, eumiceti.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: intenso, tipico di formaggio stagionato, talvolta piccante, non amaro
Odore: caratteristico, penetrante e persistente
Colore: giallo paglierino anche intenso

Note: Periodo di produzione: Novembre-giugno: a fondo valle; giugno-settembre: alpeggio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: generalmente 2, tuttavia fino a 4 ad inizio o fine lattazione
scrematura parziale per: affioramento spontaneo in bacinella
trattamento termico di sanitizzazione del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o vapore indiretto
tipo di innesto usato: nessuno
temperatura e tempo di coagulazione: 36-40ºC in 45-80 min
tipo di rottura del coagulo: fine
riscaldamento della cagliata a temperatura: 48-51ºC
salatura: secco
durata della stagionatura: 12-24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura (8-18ºC) ed umidità relativa (70-90%) variabili secondo la stagione.
Esistono in commercio formaggi prodotti altrove che usano l'appellativo Bagoss: necessità di tutelare l'origine. È in corso la procedura per il riconoscimento DOP

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle in legno o alluminio e spannarola legno o alluminio
coagulazione latte: caldaie rame, spino e rotella in legno
estrazione cagliata: mastella in legno
sosta cagliata: tavoli di legno
stagionatura formaggio: assi di legno
locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici
confezionamento e presentazione alla vendita: si sta avviando la marchiatura della forma in fascera

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: BAGOSS

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio con latte che proveniene da quattro mungiture e

che, di conseguenza, può sostare anche per più di 36 ore – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La necessità di sosta del latte per più di 36 ore scaturisce dalla scarsa entità delle produzioni e dalla necessità di avere una quantità sufficiente di latte per poter procedere alla lavorazione – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla lunga stagionatura (almeno 12 mesi)

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: BERNARDO

Sinonimo: *Formaggella Bernarda o Bernarde*

Territorio: Clusone, Valle Seriana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino: a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio ed eventualmente zafferano

Forma: cilindrica

Dimensioni: ca. 15 cm. di diametro, scalzo circa 5 cm.

Peso: 0,1-1 kg.

Consistenza: A pasta semimolle, privo di crosta.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato, gradevole
Colore: giallo-rossastro

Note: Periodo di produzione: tipicamente nei mesi estivi dell'alpeggio.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: con caglio liquido di vitello a 34-35ºC
tipo di rottura del coagulo: grossolana, a nocciola
riscaldamento della cagliata a temperatura: 35-40 ºC
salatura: a secco per 3-4 volte
durata della stagionatura: 15-20 giorni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno o resina sintetica
stagionatura formaggio: su assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: BERNARDO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: BRANZI

Territorio: Valle Brembana e Valle Cavallina (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca, intero o parzialmente scremato, oppure misto con latte ovino o caprino; pasta semicotta, pressata a stagionatura medio-lunga.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 40-50 cm, scalzo 8-10 cm

Peso: 8-14 kg.

Consistenza: Pasta semimolle o dura in relazione alla stagionatura con crosta sottile, liscia elastica.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: da dolce a piccante con la stagionatura
Colore: pasta giallo paglierino, con leggerissima occhiatura uniforme, crosta giallastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1 o 2
scrematura parziale: normalmente assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: con fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: eventualmente innesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 34-36 ºC, per 30-45 minuti in agitazione
tipo di rottura del coagulo: prima grossolana con coltello o spannarola e poi più fine con lo spino
riscaldamento della cagliata a temperatura: 43-46 ºC per 20-30 minuti
salatura: a secco ogni 2-4 giorni per 15 giorni, oppure in salamoia per 3-4 giorni
durata della stagionatura: da 1 mese per il prodotto fresco a 2-7 mesi per lo stagionato a temperature variabili da 8 a 16 ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli filtranti in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno o resina sintetica, eventuale legno per la pressatura
stagionatura formaggio: scalere di legno, con rivoltamenti raschiature ed eventuale oliatura della crosta
confezionamento e presentazione alla vendita: può essere etichettato con carta

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: BRANZI

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: BURRO ARTIGIANALE DI MONTAGNA

Territorio: Alpeggi e zone montane lombarde (BS, BG, LC, SO, VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto ottenuto per zangolatura unicamente di crema non pastorizzata separata per affioramento da latte crudo.

Ingredienti: crema

Forma: in funzione dello stampo, generalmente rettangolare

Peso: 250-1000 g.

Consistenza: Caratteristica, più dura d'inverno, più molle d'estate. Struttura ferma, compatta ed asciutta al taglio.
Microflora abitualmente presente: flora molto variabile (batteri lattici, enterobatteri, eumiceti) in funzione delle caratteristiche microbiologiche del latte di origine, delle modalità di affioramento della crema, del numero di munte usate per ottenere il quantitativo sufficiente di crema, delle tecniche di lavorazione, della qualità dell'acqua di lavaggio, dell'efficacia

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: tipico
Odore: caratteristico e variabile secondo l'alimentazione secca o fresca del bestiame

Colore: omogeneo, da bianco paglierino a giallognolo secondo l'alimentazione secca o fresca del bestiame

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, secondo la curva di lattazione del bestiame e la tipologia di produzione dei formaggi.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso di crema derivante da latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
crema derivante da munte nº: fino a 5-6, sopratutto nelle mini-aziende di autotrasformazione di fondo valle
la crema è ottenuta per: affioramento spontaneo in bacinella
prima dell'uso, la crema è conservata: a + 4ºC oppure anche congelata
prima dell'uso, la crema è sottoposta a trattamento termico: no
uso di innesto: no, la maturazione naturale della crema si realizza durante l'affioramento
processo di burrificazione: per zangolatura manuale o meccanica
formatura e confezionamento: manuale, in caratteristici stampi di legno e quindi in carta pergamena
conservabilità: pochi giorni
Non si usa panna recuperata dal siero, utilizzato per produrre Ricotta o per alimentazione animale.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
zangolatura: zangole in legno, azionate manualmente o con motori elettrici o a scoppio
formatura: stampi in legno
locali di lavorazione: locali con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: BURRO ARTIGIANALE DI MONTAGNA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto – Possibilità di produrre il burro senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CADOLET DI CAPRA

Territorio: Valle Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta cruda con latte intero di capra o a breve stagionatura.

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale

Forma: quadrata

Dimensioni: lato 8-9 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 200-300 gr. Ca.

Consistenza: pasta morbida ed elastica
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, dolce, leggermente acido,
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 o 2
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello 34-36ºC
tipo di rottura del coagulo: noce, nocciola
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco 2 volte (1 per faccia) in 24 ore
durata della stagionatura: circa 15 giorni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
Note: presenza eventuale di muffe bianche sulla superficie

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CADOLET DI CAPRA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in rame – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CAPRINO "DI VACCA"

Sinonimo: *Robiolini, Formaggini, Formaggelle, spesso seguiti dal nome del paese di origine*

Territorio: Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggi di latte intero o parzialmente scremato, vaccino o misto a latte caprino o ovino; a pasta molle, cruda a stagionatura breve.

Ingredienti: Latte, caglio, sale; spesso con numerosi altri ingredienti come pepe macinato, prezzemolo, aglio, erba cipollina, peperoncino, caffè.

Forma: a piccolo disco o a cilindro

Dimensioni: lunghezza di 3-5 cm, diametro di 2-3 cm, variabili

Peso: medio di 30-40 g

Consistenza: Freschi: consistenza molle, cremosa; crosta assente. Se stagionati, consistenza più dura e compatta; crosta sottile, irregolare a volte con muffatura.
Microflora normalmente presente: normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione; muffe e lieviti sulla superficie

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caprini freschi: dolce e delicato; se stagionati: sapido e piccante
Odore: acidulo più o meno accentuato
Colore: Freschi: bianco
stagionati: giallo con striature bianche e crosta giallo-rossastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: è preferibile l'utilizzo di latte di razze locali o Saanen e Camosciata
latte di mungiture nº: 1-2
scrematura parziale per: se presente per affioramento o centrifugazione
trattamento termico del latte: nessuno o pastorizzazione
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 15ºC fino a 24 ore (molto variabili) con caglio di vitello o capretto
tipo di rottura del coagulo: non viene effettuata la rottura
salatura: a secco durante lo spurgo, oppure effettuata impastando la cagliata prima della formatura
durata della stagionatura:
Caprini freschi: maturazione di 3-4 giorni
Caprini stagionati: variabile fino a 6 a 8 mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: se eseguito, in bacinella
estrazione cagliata: teli di lino o fibre sintetiche
sosta cagliata: assi di legno o stampi in materiale plastico
stagionatura formaggio: su assi di legno a diretto contatto o in casse rivestite di tele
confezionamento e presentazione alla vendita: con carta alimentare oppure in foglie di fico, vite o immersi in olio extravergine di oliva, anche aromatizzato con erbe o spezie.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CAPRINO DI "VACCA"

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Territorio: Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta fresca, prodotto con latte intero di capra, a coagulazione lenta (lattica)

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale. A volte altri ingredienti quali erbe, pepe, spezie varie, ecc..

Forma: a piccolo disco o cilindrica

Dimensioni: Variabili: diametro 7-9 cm, scalzo 3-5 cm; diametro 3-5 cm, lunghezza 5-10 cm

Peso: da 80 a 100 g. circa

Consistenza: Consistenza molle, cremosa. Crosta assente, a volte presenza di muffe
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e delicato, caratteristico, con alta intensità aromatica
Odore: delicato, leggermente acidulo, più o meno accentuato
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di
fabbricazione: si, solo di capra, delle razze locali
latte di mungiture nº: 1-2
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente, a volte termizzazione
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: coagulazione lenta, con caglio naturale a 20-22ºC per circa 24 ore
tipo di rottura del coagulo: la cagliata viene messa in tele o negli stampi e lasciata sgocciolare a temperatura a 20ºC
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: manuale, a secco,
durata della stagionatura: consumato fresco (3-4 giorni) o dopo qualche settimana

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: tele sintetiche
stagionatura formaggio: assi di legno, celle, locali e cantine naturali
confezionamento e presentazione alla vendita: con carta alimentare, foglie o sott'olio

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Sinonimo: *Caciotta, stracchino di capra, tomino di capra, Frumagitt*

Territorio: Provincia di Bergamo (BG), Brescia (BS), Como (CO), Lecco (LC), Pavia (PV), Sondrio (SO), Varese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta molle, prodotto con latte intero di capra, fresco o stagionato, a coagulazione presamica

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 5-9 cm, scalzo 4-8 cm;

Peso: 200-250 gr.ca.

Consistenza: Fresco: pasta morbida, compatta. Crosta assente, a volte con muffe.
Stagionato: consistenza più dura. Crosta sottile, fiorita, interno cremoso
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristico, ad alta intensità aromatica
Odore: intenso e pieno
Colore: prevalentemente bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di
fabbricazione: si solo di capra, delle razze locali
latte di mungiture nº: 1-2
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente, a volte termizzazione
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: coagulazione rapida, con caglio naturale a 32-37ºC per circa 30 minuti
tipo di rottura del coagulo: dopo un primo taglio, seguito da riposo, si taglia con lira fino alle dimensioni di noce-nocciola. Messa negli stampi
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: manuale a secco
durata della stagionatura: fresco: 3-4 giorni a 4ºC; stagionata qualche settimana a 5-12 ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: legno o terracotta
stagionatura formaggio: assi di legno, celle, locali e cantine naturali
confezionamento e presentazione alla vendita: con carta alimentare

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CASATTA

Sinonimo: *Casatta*

Territorio: Valcamonica, Valle Campovecchio, territorio di Corteno Golgi (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo vaccino, intero a pasta cruda, grassa a breve maturazione

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro cm. 20-25; scalzo cm. 8-10

Peso: 2-3 kg.

Consistenza: pasta morbida e pastosa, con leggere occhiature uniformi
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Note: Periodo di produzione: mesi estivi in alpeggio, tutto l'anno nel fondovalle.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1, con eventuale aggiunta di panna della precedente
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o vapore
tipo di innesto usato: eventuali fermenti selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: a 45 ºC in 45 minuti
tipo di rottura del coagulo: grossolana, con sosta di circa 1 ora
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: 20-25 giorni a basse temperature

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
estrazione cagliata: tele in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere di legno, superfici di spurgo in legno o stuoie
stagionatura formaggio: assi di legno; consigliate le costruzioni in pietra

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CASOLET DELL'ADAMELLO

Sinonimo: *Cadolet, Formagela*

Territorio: Valle Camonica, Val Palot, Sebino Orientale (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca parzialmente scremato per affioramento, a pasta cruda e breve maturazione

Ingredienti: Latte, caglio, sale e, talvolta, batteri lattici

Forma: triangolare o quadrata

Dimensioni: lato 15-25 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 0,8-2 kg

Consistenza: Da molle a semimolle. Crosta sottile, non liscia, talvolta con presenza di muffa bianco-grigia; pasta morbida al taglio, con occhiatura sparsa.
Microflora abitualmente presente: tipicamente complessa e non definita (batteri lattici termofili e mesofili, enterobatteri, eumiceti, micrococcaceae), propria di una produzione a latte crudo, senza uso regolare di innesto di batteri lattici acidificanti, ed a breve maturazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato
Odore: caratteristico
Colore: da bianco a lievemente paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, preferenzialmente da autunno a primavera nelle aziende di fondo valle

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: massimo 2
scrematura parziale per: affioramento spontaneo in bacinella
trattamento termico del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: generalmente con fuoco diretto di legna, talvolta con vapore
tipo di innesto usato: nessuno/talvolta lattoinnesto o preparati per inoculo diretto
temperatura e tempo di coagulazione: 34-38ºC in 30-50 min
tipo di rottura del coagulo: media/grande
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: secco o salamoia
durata della stagionatura: 5-15 giorni a 4/8ºC
Grande variabilità di caratteristiche a seconda dei produttori e della stagione di produzione

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
coagulazione latte: caldaie rame, spada e rotella in legno
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi di legno
Locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CASOLET DELL'ADAMELLO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CASOLET NOSTRANO

Territorio: Valle Camonica, Sebino Orientale, Franciacorta (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca pastorizzato, parzialmente scremato, a pasta cruda e breve maturazione

Ingredienti: latte, caglio, sale, batteri lattici

Forma: triangolare

Dimensioni: lato 15-25 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 0,8-2 kg.

Consistenza: Da molle a semimolle. Crosta sottile, non liscia, con presenza di muffa bianco-grigia; pasta morbida al taglio, con talvolta occhiatura piccola sparsa
microflora lattica dell'innesto; muffe Mucor spp e Geotrichum sulla crosta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato
Odore: caratteristico
Colore: da bianco a lievemente paglierino

Note: Periodo di Produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: massimo 2
scrematura parziale per: centrifugazione
trattamento termico del latte: pastorizzazione
riscaldamento del latte con: vapore
tipo di innesto usato: inoculo diretto
temperatura e tempo di coagulazione: 36-38ºC in 20-30 min
tipo di rottura del coagulo: media/grande
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: salamoia
durata della stagionatura: 15-30 giorni
produzione di caseificio, che raccoglie latte della zona di produzione

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
stagionatura formaggio: assi di legno.
Confezionamento e presentazione alla vendita: con etichetta aziendale.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CASOLET NOSTRANO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CASORETTA

Sinonimo: *Casora o Casoretta*

Territorio: Val d'Intelvi e Porlezza (CO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio grasso con latte intero di vacca e aggiunta di un 10% di latte caprino (facoltativo)

Ingredienti: Latte intero di vacca, caglio, sale e latte caprino (facoltativo)

Forma: rotonda

Dimensioni: 20-50 cm. di diametro, altezza scalzo 5-8 cm.

Peso: 2-7 kg.

Consistenza: semidura o dura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: leggermente saporito
Colore: giallo/grigiastro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il latte, su fuoco di legna, viene portato ad una temperatura di circa 37º; dopo 40 minuti dall'aggiunta del caglio la temperatura viene portata a 42º per far depositare il prodotto; la cagliata viene messa in "fascere" (stampi cilindrici di legno); la stagionatura è di almeno 2 mesi; la salatura viene effettuata con la tecnica manuale "a secco"; le forme di formaggio vengono pressate per circa 3-4 ore; la conservazione avviene nei locali per la stagionatura o in casere.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caldaia di rame, stampi cilindrici di legno (fascere), caseificio aziendale.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: CASORETTA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: CRESCENZA

Sinonimo: *Stracchino*

Territorio: Pianura Lombarda (BS, BG, CR, MI, LO, PV, MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte pastorizzato di vacca intero, a pasta cruda.

Ingredienti: latte, caglio, sale e batteri lattici

Forma: quadrata

Dimensioni: lato 10-20 cm; scalzo 4-6 cm

Peso: 1-2,2 kg.

Consistenza: Morbida, spalmabile e fondente. Crosta assente, superficie asciutta, pasta a struttura omogenea senza occhiatura.
Microflora abitualmente presente: streptocchi termofili, talvolta lattococchi se presenti nell'innesto.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: latteo, talvolta delicatamente acidulo-amarognolo
Odore: caratteristico
Colore: bianco paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Trattamento termico del latte: pastorizzazione
riscaldamento del latte con: vapore indiretto
tipo di innesto usato: lattoinnesto naturale o colture ad inoculo diretto in caldaia
temperatura e tempo di coagulazione: 38-42ºC per 25-35 min, uso di caglio con almeno 70% chimosina
tipo di rottura del coagulo: grande
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: in salamoia per 0,5-2 ore
durata della stagionatura: « 7 giorni, a +4/+6ºC
Per le caratteristiche di freschezza che la definiscono, la Crescenza è un formaggio di tradizione secolare prodotto oggi con metodologie tipicamente industriali che ne esaltano ed attualizzano la qualità.

Deroga: no

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FATULI'

Territorio: Valle Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra Bionda dell'Adamello appena munto e media-lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 20-25 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 400-500 g. circa

Consistenza: pasta morbida ed elastica. Crosta con caratteristici solchi
Microflora normalmente presente: normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive
Odore: delicato, leggermente acidulo, più marcato nelle produzioni estive per presenza di essenze tipiche del foraggio fresco
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si solo di capra Bionda dell'Adamello
latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello 28-30ºC
tipo di rottura del coagulo: pisello, chicco di riso
riscaldamento della cagliata a temperatura: 40ºC per circa 10 min, agitazione per circa 15 min, quindi fase di riposo per circa 10 min
salatura: a secco o salamoia
affumicatura: su apposite grate all'interno dei camini, con conferimento alla crosta dei caratteristici solchi; combustione di rami di ginepro verdi, che conferiscono al formaggio un caratteristico aroma
durata della stagionatura: da 30 fino a 180 giorni (per il tipo da grattugia)

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FATULI'

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FIORONE DELLA VALSASSINA

Sinonimo: *Fiorone*

Territorio: Valsassina (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero mediante acidificazione lattica, pasta senza struttura con una tessitura fine, prodotto fresco di breve durata sapore lievemente acidulo con profumo di diacetile

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 5 cm, scalzo 7 cm.

Peso: 0,200-0,300 kg.

Consistenza: pasta morbida, liscia al palato
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata

nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicatamente acidulo
Odore: aromatico con la predominanza del diacetile
Colore: pasta bianco paglierina, a seconda del periodo e quindi dell'alimentazione del bestiame

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: assente
trattamento termico di sanitizzazione del latte: il latte viene lavorato immediatamente caldo, appena dopo ogni munta
riscaldamento del latte con: assente
tipo di innesto usato: eventualmente sieroinnesto della lavorazione precedente
temperatura e tempo di coagulazione: 33ºC per 24 ore con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: assente
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: durante l'impasto, precedentemente alla formatura con sale fino marino
durata della stagionatura: assente

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame, a sezione semisferica
estrazione cagliata: tele in fibra naturale, o sintetica
sosta cagliata: il latte crudo innestato con sieroinnesto e caglio coagula lentamente per circa 24 ore, dopo di che viene prelevata la cagliata in fagotti e posta a sgrondare in appositi cassoni
stufatura formaggio: camera calda 20-22ºC per 5-6 ore in appositi cassoni
stagionatura formaggio: raffreddamento della pasta per 24 ore in ambiente condizionato a 5-6ºC
confezionamento e presentazione alla vendita: in appositi contenitori vetro o plastica

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FIORONE DELLA VALSASSINA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FIURI'

Territorio: Alta Valle Brembana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto latte intero di vacca

Ingredienti: Crema di latte

Forma: semiliquido

Consistenza: simile alla panna, pittosto denso e leggermente granuloso
Microflora quasi assente od ambientale

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, delicato ed aromatico
Odore: delicato
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, ma in particolare d'estate in alpeggio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 appena munto
trattamento termico del latte: il siero viene fatto scaldare a 80-93 ºC. Il primo coagulo che affiora in superficie viene
raccolto con la spannarola, e subito raffreddato
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
salatura: assente
durata della stagionatura: viene consumato fresco

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FIURI'

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e dalla breve vita commerciale del prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FONTAL

Territorio: Pianura lombarda

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte intero di vacca a pasta lavata con media maturazione.

Ingredienti: Latte, caglio, sale e batteri lattici

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm, leggermente concavo

Peso: 8-12 kg.

Consistenza: Semidura. Crosta sottile, liscia, compatta colorata con cere o vernici plastiche color bruno-rossiccio; pasta elastica, compatta ed uniforme con rara piccola occhiatura.
Microflora abitualmente presente: microflora dell'innesto.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce, poco pronunciato
Odore: delicato
Colore: bianco o lievemente paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: no
scrematura parziale per: no,
trattamento termico del latte: pastorizzazione
tipo di innesto usato: colture selezionate di lattococchi mesofili
temperatura e tempo di coagulazione: 30-35ºC in 25-35 min
tipo di rottura del coagulo: medio/fine
riscaldamento della cagliata a temperatura: 38-40ºC per addizione di acqua calda, previo allontanamento di parte del siero
pressatura: per favorire lo spurgo del siero, con presse pneumatiche
salatura: può iniziare per addizione di sale alla cagliata ancora in caldaia e si completa per immersione delle forme in salamoia
durata della stagionatura: 40-60 giorni a 8/10ºC
È un formaggio che propone ed elabora in chiave nazionale tecniche tradizionali del caseifico olandese (Gouda). Il nome Fontal è in uso dal 1955

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FONTAL

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGELA DELLA VALCAMONICA

Territorio: Val Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a latte crudo, intero vaccino, a pasta semicotta, stagionatura media o lunga.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica con facce piane

Dimensioni: diametro di 20-25 cm, con scalzo di 6-10 cm.

Peso: 1,8-2,5 kg.

Consistenza: Pasta semimolle, più o meno compatta; crosta liscia, elastica
Microflora normalmente presente: riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Colore: pasta bianco avorio e crosta color giallo paglierino

Note: Periodo di produzione: preferibilmente nei mesi estivi

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di
fabbricazione: preferibilmente di razza Bruna
latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale: assente
trattamento termico di sanitizzazione del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o vapore
tipo di innesto usato: fermenti selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 36ºC per 40-50 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: medio-piccola
riscaldamento della cagliata a temperatura: eseguita solo per il prodotto destinato a stagionatura 42-45ºC per circa 30 minuti
salatura: a secco per due giorni
durata della stagionatura: fino ad alcuni mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: divisione in due metà della cagliata con filo di rame
sosta cagliata: fascere in legno, teli di canapa
stagionatura formaggio: locali freschi con assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGELA DELLA VALCAMONICA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA

Territorio: Valle Brembana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca, a media-lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm

Peso: 1,5-2 kg. Circa

Consistenza: Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato, ma molto deciso
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianca

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di
fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 o 2
scrematura parziale per: eventualmente di una mungitura
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello 34-36ºC
tipo di rottura del coagulo: superficiale con spannarola, riposo 5 min, quindi a nocciola
riscaldamento della cagliata a temperatura: da 36-37ºC fino a 40-42ºC per 15-20 min, seguito da riposo per 10 min
salatura: a secco
durata della stagionatura: 25-30 giorni se fresca, anche 60 giorni se stagionata

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: assi di legno
confezionamento e presentazione alla vendita: può essere etichettato con carta

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGELLA DELLA VAL SABBIA

Territorio: Media Valle Sabbia (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte intero di vacca, a pasta semicotta e media stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale ed eventualmente fermenti lattici.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 18 cm; scalzo 5-6 cm.

Peso: 1,7-1,8 kg.

Consistenza: pasta compatta, pastosa e leggermente proteolizzata in prossimità della crosta
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: delicato
Colore: bianco leggermente paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si utilizza latte vaccino crudo o pastorizzato con eventuale aggiunta di fermenti lattici.
La coagulazione si effettua con caglio bovino a 35-37ºC in circa 30-35 minuti.
La cagliata, dopo la rottura, viene leggermente cotta a 41-42ºC, messa in stampi, e qui rivoltata almeno quattro volte.
La salatura avviene in salamoia e più raramente a secco.
La stagionatura dura circa 60 giorni a temperatura tra i 9-12ºC.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Polivalente in acciaio con pale per l'agitazione e lire per la rottura.
Caldaia in rame o acciaio, spannarola, spada, spino e rotella in acciaio e legno.
Stampi in plastica alimentare, tavoli e carrelli spersori in acciaio o legno.
Stagionatura in celle o cantine su legno o reti di acciaio.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGELLA DELLA VAL SABBIA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGELLA TREMOSINE

Sinonimo: *Formaela*

Territorio: Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con solo latte vaccino intero, con minimo 45 gg. di stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, fermenti lattici e sale

Forma: cilindrica con facce piane, scalzo leggermente converso

Dimensioni: diametro 16-18 cm, scalzo 6-7 cm.

Peso: da 1,4 a 1,6 kg.

Consistenza: Pasta compatta al taglio. Crosta asciutta ed elastica, piccola occhiatura regolare e frastagliata
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: tipico e inconfondibile
Colore: crosta giallo intenso con sfumature brunastre talora biancastre e rosate, pasta giallo avorio vecchio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Lavorazione di latte intero vaccino, previa pastorizzazione in strato sottile a 72ºC per 30 secondi e successivo raffreddamento a 35-36ºC; dopo inoculazione con colture liofilizzate di termofili-mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione con caglio liquido di vitello per 20-25 minuti; si effettua la lavorazione automatica in apposite vasche e si procede alla rottura della cagliata formando granuli della dimensione intermedia fra un chicco di mais e una nocciola nel tempo di 10-12 minuti; si scalda la massa fino a 40ºC per 5 minuti, in agitazione per altri 5-6 minuti; si riempiono stampi cilindrici e successivamente seguono 4 rivoltamenti delle forme; dopo 24 ore si procedere alla salatura in salamoia a 15ºC per circa 24 ore; durata della stagionatura: circa 45 giorni, con periodici rivoltamenti

Deroga: no

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGELLA DEL LUINESE

Sinonimo: *Formagela*

Territorio: Valli del luinese ed altro territorio montano della provincia di Varese (VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta molle di solo latte intero di capra, a media stagionatura, con lavorazione presamica.

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 12-14 cm; scalzo 4-7 cm

Peso: 600-800 g circa

Consistenza: Pasta morbida, compatta con occhiatura fine e leggera. Crosta naturale non dura.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, con alta intensità aromatica
Odore: profumo intenso e pieno
Colore: omogeneo, prevalentemente bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1, massimo 3
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio naturale a 32-36ºC per circa 30 min
tipo di rottura del coagulo: da nocciola a chicco di mais, estrazione e messa negli stampi a temperatura superiore a 20ºC
riscaldamento della cagliata a temperatura: massimo 38ºC, agitazione per 5 min e sosta sotto siero
salatura: a secco o salamoia
durata della stagionatura: minimo 20 giorni a temperatura tra 8 e 13ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate: stagionatura formaggio: scalere ed assi in legno, in locali o cantine naturali

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGELLA DEL LUINESE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

Sinonimo: *Formaggella della Valle di Scalve*

Territorio: Valle di Scalve (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca appena munto, con eventuale aggiunta di latte di pecora e media-lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica, con facce piane

Dimensioni: diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm

Peso: 1,5-2 kg circa

Consistenza: Pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia e regolare, più scura e spessa con la stagionatura.
Microflora normalmente presente: riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, leggermente acido
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 30-32ºC per 20 min
tipo di rottura del coagulo: chicco di riso
riscaldamento della cagliata a temperatura: 37-40ºC a fuoco lento per 15-20 min, quindi a 42ºC seguito da riposo per 15 min
salatura: a secco 3-4 volte o salamoia 8-12 ore a 12-15 ºC
durata della stagionatura: 20-30 giorni se fresca, anche 60 giorni se stagionata

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: assi di legno
confezionamento e presentazione alla vendita: può essere etichettato con carta

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

Sinonimo: *Formaggella Valseriana, Motèl*

Territorio: Comuni del territorio della Valle Seriana (circa 40) (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio grasso a pasta semicotta e media-lunga stagionatura

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica, a scalzo convesso

Dimensioni: diametro cm. 16-20, scalzo cm. 4,5-8

Peso: kg. 1,5-2

Consistenza: Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con occhiatura variegata. Crosta liscia e sottile, a volte friabile, bianco-giallognola, compatta e spessa con stagionatura.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce e aromatico, più intenso con la stagionatura
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianco-giallo paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: generalmente 2
scrematura parziale per: il latte della sera è lasciato in affioramento durante la notte
trattamento termico di sanitizzazione del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: ad acidità naturale di fermentazione, a volte innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 35-38ºC per 35-50 minuti
tipo di rottura del coagulo: a noce-nocciola con spannarola e spino
riscaldamento della cagliata a temperatura: 40-42ºC a fuoco moderato, sotto agitazione; riposo sotto siero per 20-30 minuti
salatura: a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15ºC
durata della stagionatura: 15-20 giorni se fresca, 2-3 mesi se stagionata.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
affioramento latte: ramine in rame od olluminio
coagulazione latte: caldaia in rame od olluminio
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: a volte su assi di legno in locali naturali, nei caratteristici "seltèr" o silter, con il soffitto a volta in mattoni o roccia
confezionamento e presentazione alla vendita: può essere etichettato con carta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA

Sinonimo: *Formagéla, Strachì*

Territorio: Valle Trompia (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca intero, talvolta aggiunto di latte parzialmente scremato, a breve maturazione

Ingredienti: Latte, caglio, sale e, talvolta, batteri lattici

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 20-25 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 1-2 kg.

Consistenza: Da molle a semimolle. Crosta sottile, con presenza di muffa bianco-grigia; pasta morbida al taglio, con occhiatura piccola sparsa
Microflora abitualmente presente: tipicamente complessa e non definita (batteri lattici termofili e mesofili, enterobatteri, eumiceti, micrococcaceae), propria di una produzione a latte crudo, senza uso regolare di innesto di batteri lattici acidificanti, ed a breve maturazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: di latte, lievemente proteolizzato, non acido
Odore: caratteristico
Colore: da bianco a lievemente paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, preferenzialmente da autunno a primavera nelle aziende di fondo valle

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: massimo 2
scrematura parziale (quando praticata) per: affioramento spontaneo in bacinella
trattamento termico del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: generalmente con fuoco diretto di legna, talvolta con vapore
tipo di innesto usato: nessuno / talvolta lattoinnesto o preparati per inoculo diretto
temperatura e tempo di coagulazione: 30-38ºC in 25-60 min
tipo di rottura del coagulo: media/grande
riscaldamento della cagliata a temperatura di: 40-45ºC
salatura: secco
durata della stagionatura: 10-20 giorni
Esistono in commercio formaggi prodotti altrove che usano l'appellativo Formaggella di Valle Trompia o di Collio: necessità di tutelare l'origine

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
coagulazione latte: caldaie rame, spada e rotella in legno
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi di legno
locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici
confezionamento e presentazione alla vendita: generalmente non etichettati

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della

materia prima – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGELLA DI CAGLIO

Territorio: Negli alpeggi della provincia di Como, in particolare zona di Caglio

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio prodotto con latte crudo vaccino o misto con latte ovino o caprino parzialmente scremato a pasta cruda morbida, a stagionatura breve o media

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 15-20 cm, scalzo 5 cm

Peso: kg. 0,5-1

Consistenza: Pasta morbida, crosta assente o molto sottile
Microflora abitualmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Note: Periodo di produzione: mesi estivi

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Scrematura parziale per: affioramento (aziende) o centrifuga (caseifici)
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte: assente
temperatura e tempo di coagulazione: ambiente per 5-20 ore
tipo di rottura del coagulo: grossolana
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: matura in 10 giorni ma si può stagionare fino a 4 mesi per ottenere un prodotto più sapido
Si consuma condito con pepe o per la preparazione di piatti tipici come i "pizzoccheri" o la polenta "cuncia"

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usati:
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: assi di legno o stampi in plastica
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGELLA DI CAGLIO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO D'ALPE MISTO

Territorio: Territori montani delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio da latte crudo di capra (30-40%) e di vacca, stagionato, a lavorazione presamica

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 12-14 cm, scalzo 8 cm; oppure diametro 30-35 cm, scalzo 10-12 cm

Peso: ca. 1 kg. oppure 6-8 kg.

Consistenza: pasta dura, compatta, crosta dura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Colore: variabile a seconda della stagionatura

Note: Periodo di produzione: mesi estivi, il tipo magro viene prodotto tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 33-38ºC per 30-45 minuti con caglio naturale
tipo di rottura del coagulo: a chicco di riso
riscaldamento della cagliata a temperatura: 38-46ºC in agitazione, seguita da una fase di riposo
salatura: a secco o in salamoia, seguita da fase di asciugatura a temperatura ambiente
durata della stagionatura: da 30 giorni per la pezzatura da 1 kg e da 90 giorni per quella da 8 kg. Temperatura non oltre 13ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
estrazione cagliata: tele in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno o in resine sintetiche, scalere in legno
stagionatura formaggio: celle, locali, cantine o grotte naturali

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO D'ALPE MISTO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO DEL GLENO

Territorio: Val di Scalve, Val Brembana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato a pasta molle, grassa e stagionatura di un mese (prodotto fresco) fino a 1 anno (prodotto stagionato)

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: solitamente cilindrica

Dimensioni: diametro circa 20 cm., scalzo 5 cm.

Peso: kg. 1,5-3

Consistenza: Pasta molle e senza occhiature, dura con la stagionatura, crosta liscia, sottile ed elastica
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce con retrogusto leggermente acidulo, deciso nel prodotto stagionato
Colore: pasta bianca tendente al paglierino nel prodotto stagionato, con crosta giallognola

Note: Periodo di produzione: primavera-estate

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: se presente, affioramento
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna o vapore
tipo di innesto usato: siero innesto selezionato in loco o fermenti lattici selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 32-35ºC per 30 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: non eccessivamente fine, media
riscaldamento della cagliata a temperatura: 48-50ºC per 35 minuti
salatura: a secco
durata della stagionatura: 20-30 giorni per la variante da tavola oppure 60-90 giorni fino ad un anno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: quando presente in bacinelle in acciaio o rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno o in resine sintetiche
stagionatura formaggio: in locali molto freddi ed umidi

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO DEL GLENO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO GRASSO D'ALPE

Sinonimo: *Grasso d'Alpe*

Territorio: Territori montani delle province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Pavia, Sondrio, Varese.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca fresco durante il periodo di alpeggio.

Ingredienti: Latte intero, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: 30-50 cm. diametro, 10-12 cm. Scalzo

Peso: 10-20 kg.

Consistenza: Pastosa. Morbido abbastanza fresco, più duro quando molto stagionato, saporito, pasta gialla
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il latte appena munto viene versato nella caldaia e scaldato fino a 36-37ºC, temperatura a cui viene aggiunto il caglio; la cagliata viene tagliata, rivoltata e rotta fino alle dimensioni di riso-lenticchia; poi viene cotta fino alla temperatura di 46-52ºC, agitata fuori fuoco per 10-30 minuti e fatta sostare sotto il siero per 15-20 minuti; la cagliata viene estratta manualmente con i teli e messa in fascere pressata da pesi; viene rivoltata per 3-4 volte durante la giornata, salata 1 o 2 giorni dopo a mano o in salamoia; il formaggio viene consumato a una stagionatura che varia dai 40 giorni a 6-10 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caldaia in rame, spannarola, spino lira, fascere di legno, tavolo sgocciolatoio in legno (o acciaio), vasca per salamoia, cantina per la stagionatura con pareti e a volte soffitto in pietra o mattoni e intonaci, pavimento in terra battuta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO GRASSO D'ALPE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO NOSTRANO CONCA

Territorio: Media Valle Sabbia (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte intero di vacca, a pasta semicotta e medio-lunga stagionaura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale ed eventualmente fermenti lattici.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diamentro cm. 32-33; scalzo 7 cm.

Peso: 6,5-7 kg.

Consistenza: pasta compatta, mediamente dura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce ma gustoso
Odore: delicato
Colore: leggermente paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si utilizza latte vaccino crudo o pastorizzato con eventuale aggiunta di fermenti lattici;
la coagulazione si effettua con caglio bovino a circa 35-37ºC in circa 30-35 minuti;
la cagliata, dopo la rottura, viene cotta a 43-44ºC, messa in0 fascere e quindi pressata;
la salatura avviene in salamoia o a secco;
la stagionatura dura da 6 a 8 mesi a temperatura tra i 10-13ºC;
la resistenza alla stagionatura è di circa 1 anno.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Polivalente in acciaio con pale per l'agitazione e lire per la rottura, caldaia in rame o acciaio, spannarola, spada, spino e rotella in acciaio e legno;
fascere in plastica alimentare o in legno, tavoli e carrelli spersori in acciaio o legno.
Stagionatura cantine, su assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO NOSTRANO CONCA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO NOSTRANO VAL SABBIA

Territorio: Media Valle Sabbia (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte parzialmente scremato di vacca, a pasta semicotta e lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale ed eventualmente fermenti lattici.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diamentro cm. 32-33; scalzo 7 cm.

Peso: 6-6,5 kg.

Consistenza: pasta compatta, dura e con leggera grana quando la stagionatura raggiunge i 12 mesi
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: saporito ma non troppo piccante
Odore: marcato
Colore: giallo-paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si utilizza latte vaccino crudo o pastorizzato con eventuale aggiunta di fermenti lattici;
la coagulazione si effettua con caglio bovino a circa 35-37ºC in circa 30-35 minuti;
la cagliata, dopo la rottura, viene cotta a 45-46ºC, messa in fascere e quindi pressata;

la salatura avviene in salamoia o a secco;
la stagionatura dura da 10 a 18 mesi a temperatura tra i 9-12ºC;
la resistenza alla stagionatura varia da 1,5 a 2 anni.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Polivalente in acciaio con pale per l'agitazione e lire per la rottura, caldaia in rame o acciaio, spannarola, spada, spino e rotella in acciaio e legno;
fascere in plastica alimentare o in legno, tavoli e carrelli spersori in acciaio o legno.
Stagionatura cantine, su assi di legno.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO NOSTRANO VAL SABBIA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO SEMIGRASSO D'ALPE

Sinonimo: *Semigrasso d'alpe*

Territorio: Territori montani delle province di Pavia, Lecco, Como, Sondrio, Brescia, Bergamo, Varese

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca scremato manualmente.

Ingredienti: Latte scremato, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: 35-45 cm. dametro, scalzo 8-10 cm.

Peso: 10-15 kg.

Consistenza: Morbida-pastosa. Sapore delicato, pasta giallo chiaro, leggera occhiatura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il latte viene lasciato riposare nelle conche per 24 ore e poi scremato manualmente;
si scalda il latte scremato fino a 35-37ºC, e si aggiunge il caglio;
la cagliata viene tagliata e rivoltata, poi rotta alle dimensioni di mais-riso; cotta a 45-47ºC, agitata fuori fuoco per 10-15 minuti;
lasciata in sosta sotto il siero per 10-25 minuti;
estratta manualmente e messa in forma;
rivoltata per 3-4 volte durante la giornata, salata 1 o 2 giorni dopo manualmente o in salamoia;
il formaggio viene consumato a una stagionatura che varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Conche, spannarola, caldaie in rame, spino o altro attrezzo per la rottura, fascere di legno, tavolo sgocciolatorio in
legno o acciaio, vasca per salamoia, cantina per la stagionatura con pareti e a volte soffitto in pietra o mattoni e intonaci, pavimento in terra battuta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO SEMIGRASSO D'ALPE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAGGIO VAL SERIANA

Sinonimo: *Formai da mut Valseriana, Motèl*

Territorio: Valle Seriana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio grasso, a pasta semicotta.

Ingredienti: Latte intero, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro cm. 30-40, scalzo cm. 10-12

Peso: 8-12 kg.

Consistenza: pasta morbida ed elastica, con occhiatura piccola (1-2 mm.), rada, uniformemente distribuita
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce ed aromatico che diventa più intenso ed aromatico con la stagionatura

Colore: avorio, crosta di colore giallo-paglierino tendente al grigio con la stagionatura

Note: Periodo di produzione: quasi esclusivamente durante i mesi dell'alpeggio.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: generalmente 2
trattamento termico di sanitizzazione del latte: primo riscaldamento a 36-38ºC
riscaldamento del latte con: fuoco a legna
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 36-38ºC per 30-35 minuti
tipo di rottura del coagulo: pari a grano di riso con spannarola e spino
riscaldamento della cagliata a temperatura: 44-46ºC, sotto agitazione; riposo sotto siero per 25-30 minuti; la cagliata
viene deposta in fascere e leggermente pressata
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: minimo di 2 mesi fino ad un massimo di un anno a 10-13ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione del latte: caldaia in rame o alluminio
estrazione cagliata: in tele in fibra naturale o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: su assi di legno in locali naturali.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAGGIO VAL SERIANA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: FORMAI DE LIVIGN

Territorio: Comune di Livigno (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso a pasta semicotta.

Ingredienti: Latte semigrasso, caglio, sale

Forma: cilindrica, con scalzo diritto

Dimensioni: diametro cm. 38-40, scalzo cm. 10

Peso: circa 10 kg.

Consistenza: morbida più consistente con la stagionatura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce, latteo se giovane, più insistente la nota di frutta secca se stagionato
Odore: caratteristico di latte
Colore: giallo paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Ancora oggi a Livigno vengono allevate circa 2.500 vacche da latte, alimentate con i foraggi prodotti in altura e con il loro latte viene prodotto questo tipico formaggio, nelle due latterie o da pochi caseifici aziendali.
Caratteristicamente la mungitura della mattina viene versata direttamente nelle caldaie di lavorazione e addizionato di quello serale scremato per affioramento.
Il latte viene scaldato sino a circa 35-36ºC, addizionato di caglio di vitello, lasciato coagulare e rotto sino circa alla dimensione di un chicco di mais. La massa in agitazione viene riscaldata sino a 38-40ºC, quindi lasciata precipitare e poi sostare sotto siero e infine estratto.
Il formaggio posto nelle fascere e messo sotto una pressa leggera, viene poi salato e stagionato per almeno 60 gg, ma spesso anche per 180 gg.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Locali e attrezzature tradizionali di caseificio.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: FORMAI DE LIVIGN

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: GARDA TREMOSINE

Sinonimo: *Formaggio di monte*

Territorio: Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte vaccino intero, a pasta semicotta, pressato a media e lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, fermenti lattici e sale.

Forma: cilindrica con facce piane, scalzo leggermente convesso

Dimensioni: diametro cm. 30-32, scalzo cm. 9-10

Peso: 6,5-7,5 kg.

Consistenza: morbida con leggera occhiatura sparsa, a seconda della stagionatura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: aromatico ma non piccante
Colore: Crosta liscia, regolare, leggermente elastica, ricoperta da una patina brunastra. Pasta giallo-paglierino.

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 2
trattamento termico di sanitizzazione del latte: pastorizzazione
tipo di innesto usato: colture di streptococchi termofili e mesofili
temperatura e tempo di coagulazione: a 35ºC per 20-22 minuti con cagliodi vitello in polvere
tipo di rottura del coagulo: alla dimensioni di un chicco di riso
riscaldamento della cagliata a temperatura: 47-48ºC per 5 minuti; sosta della cagliata sotto siero per 40 minuti;
pressatura
salatura: in salamoia
durata della stagionatura: 1 anno a 11-12ºC, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: GARDA TREMOSINE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: GRANONE LODIGIANO

Sinonimo: *Lodigiano, Granone Lodigiano*

Territorio: Province di Lodi e Milano

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte crudo vaccino scremato a pasta cotta, dura e lunga stagionatura

Ingredienti: Latte, caglio, sale, possibile aggiunta di zafferano

Forma: cilindrica a facce piane e scalzo convesso

Dimensioni: diametro 45-50 cm., scalzo 20 cm.

Peso: 45-50 kg.

Consistenza: Pasta dura, gessosa, compatta con piccolissime occhiature e zone più tenere trasudanti. Crosta dura, elastica e liscia.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: pasta giallo carico tendente al verdognolo, crosta bruno scura o annerita artificialmente

Note: Periodo di produzione: mesi invernali per la necessità di affioramento prolungato. Un tempo prodotto anche nelle province di Brescia e Pavia.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 2 con affioramento separato scrematura parziale per: affioramento in bacinelle di 12 ore, fino a 36, per la prima mungitura e di circa 3 ore per la seconda
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna o vapore ed agitazione
tipo di innesto usato: sieroinnesto lavorazione precedente
temperatura e tempo di coagulazione: a 32-35ºC, per 15 minuti o più con caglio in polvere
tipo di rottura del coagulo: in due fasi con spannarola e spino intervallate da un breve riposo
riscaldamento della cagliata a temperatura: prima a 45ºC, poi dopo intervallo di spurgo a 50ºC per almeno 15 minuti
salatura: a secco con sale fino o in salamoia fredda per 20-25 giorni
durata della stagionatura: da un minimo di 2 anni fino a 4 o più

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: in bacinelle, particolarmente prolungato per la prima mungitura
estrazione cagliata: con teli e paletta per il rivoltamento
sosta cagliata: in fascere di legno, senza pressatura
stagionatura formaggio: su assi di legno, con periodici rivoltamenti e oliatura della crosta con olio di lino o d'oliva

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: GRANONE LODIGIANO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: ITALICO

Sinonimo: *Bel Paese, Cacio Gioconda*

Territorio: Pavia e Pianura lombarda

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte intero di vacca, a media maturazione

Ingredienti: Latte, caglio, sale e batteri lattici

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 15-20 cm; scalzo 5-7 cm, leggermente bombato

Peso: 1,6-2,2 kg.

Consistenza: Da semimolle a semidura. Crosta sottile, liscia, regolare di colore giallo paglierino, talvolta lievemente rosato; pasta morbida ma elastica, compatta ed uniforme senza occhiatura.
Microflora abitualmente presente: microflora dell'innesto

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce, leggermente burroso, fondente
Odore: delicato
Colore: lievemente paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: no
scrematura parziale per: no, eventualmente standardizzazione del contenuto in grasso al grado desiderato
trattamento termico del latte: pastorizzazione
tipo di innesto usato:lattoinnesto naturale termofilo e/o colture selezionate di Streptococcus thermophilus
temperatura e tempo di coagulazione: 40-42ºC in 20-30 min
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: salamoia
durata della stagionatura: 30-40 giorni a 4/8ºC
Il capostipite di questo gruppo di formaggi èstato ed è il Bel Paese (TM) prodotto da Galbani ad inizio 1900. A tale tipologia (formaggio con forti caratteristiche presamiche, maturazione non particolarmente accentuata, sapore delicato ma definito) si rifanno molti altri formaggi che oggi non usano più necessariamente nemmeno il nome di Italico, ma propri marchi aziendali o nomi di fantasia.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: ITALICO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: LATTERIA

Territorio: Valle Brembana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di vacca a medio-lunga stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica, con facce piane

Dimensioni: diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm.

Peso: circa 8-10 kg.

Consistenza: Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elestica, liscia e regolare, più scura nello stagionato.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato
Odore: delicato, più marcato nelle forme stagionate
Colore: paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 o 2
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: innesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello 34-36ºC
tipo di rottura del coagulo: grossolana con spannarola, quindi a chicco di riso
riscaldamento della cagliata a temperatura: 45-46ºC per 20 min, seguito da fase di riposo per 10 min
pressatura: si
salatura: salamoia per 10-12 giorni
durata della stagionatura: 60 giorni, 6-7 mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: assi di legno
confezionamento e presentazione alla vendita: può essere etichettato con carta

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: LATTERIA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MAGNOCA

Sinonimo: *Magnocca, Magnucca, Maioc, Maniucca*

Territorio: Provincia di Sondrio: Val Chiavenna e Valle San Giacomo (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio da latte crudo vaccino, con eventuale aggiunta di latte caprino, parzialmente scremato a pasta cotta, a media stagionatura

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: quadrangolare o cilindrica

Dimensioni: lato: 10-25cm, diametro 30-36 cm, scalzo circa 5-8 cm;

Peso: 7,5 kg.

Consistenza: Pasta morbida e compatta con occhiatura irregolare e poco fitta, crosta sottile e irregolare. Scalzo leggermente convesso
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce, latteo con sentore d'erba, più deciso con il progredire della maturazione
Odore: caratteristico
Colore: giallo paglierino

Note: Periodo di produzione: in alpeggio nei mesi estivi, tutto l'anno in caseificio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Scrematura parziale per: affioramento o centrifugazione
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato:innesti naturali o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 30-34 ºC per 30-40 minuti, con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: grossolana
riscaldamento della cagliata a temperatura:36-37 ºC oppure 46-47ºC con agitazione continua;

dopo sosta sotto siero, estrazione con tele e messa in fascere
salatura: a secco o salamoia
durata della stagionatura: da un minimo di 20-25 giorni fino a 12 mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usati:
affioramento panna: in bacinella in acciaio o rame, o centrifuga
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: in teli filtranti di fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: in fascere
stagionatura formaggio: su assi o stuoie in paglia, in locali naturali

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MAGNOCA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MAGRO

Sinonimo: *Furmai magher, Magro*

Territorio: Triangolo Lariano (CO) e (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte vaccino parzialmente scremato

Ingredienti: Batteri lattici, caglio e sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: 22 cm di diametro, altezza scalzo 5-8 cm

Peso: 2,6-3 kg.

Consistenza: pasta morbida con leggera occhiatura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: aroma di latte
Colore: paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il latte pastorizzato, addizionato di batteri lattici, è coagulato con caglio bovino a 37-39ºC in circa 30-50 minuti;
la cagliata, dopo la rottura, viene estratta e messa in stampo;
dopo la salatura in salamoia, il formaggio viene stagionato a temperatura variabile da 10 a 12ºC secondo le condizioni stagionali per un periodo compreso tra 25 e 50 gg.
Resa: lt. 100 kg. 9,5 circa prodotto fresco.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caldaia in acciai, spannarola, spada, rotella e spino in acciaio, fascere in resina sintetica, cassone di stufatura e scalere per la stagionatura in legno; locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in pietra viva, mattoni ed intonaci senza rivestimento liscio, impermeabile e resistente.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MAGRO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MAGRO DI LATTERIA

Sinonimo: *I formaggi delle latterie valtellinesi sono spesso conosciuti con il nome della latteria*

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggi semigrassi tradizionali di tutto il territorio della provincia di Sondrio, del peso di circa 6-8 kg. La crosta di spessore pari a 2-4 mm. Presenta spesso caratteristiche muffe e non è rara la penetrazione di acari. La pasta di diversa consistenza in funzione della stagionatura e anche del contenuto in grasso, che è tradizionalmente basso.

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Forma: cilindrica

Dimensioni: scalzo diritto o leggermente convesso alto 8-12 cm, diametro 30-40 cm.

Peso: 8-12kg.

Consistenza: Morbida, variabile con la stagionatura, la pasta è elastica, compatta con occhiatura regolare, abbastanza fitta e minuta.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: aroma lattico, leggermente acidulo se giovane, più sapido e gustoso con l'invecchiamento
Odore: caratteristico con una leggera nota di nocciola
Colore: bianco o leggermente paglierino nelle stagioni in cui le bovine sono alimentate con foraggi verdi

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Caratteristicamente il latte della mungitura serale viene meso ad affiorare nelle conche e scremato la mattina, la mungitura della mattina viene messo direttamente in caldaia e addizionato di quello serale scremato.
Il latte viene scaldato sino a circa 34-35ºC e addizionato del caglio di vitello.
Lasciato coagulare è rotto sino alla dimensione di un chicco di mais; quindi lasciato sostare sotto siero e poi estratto posto nelle fascere e messo sotto una pressa leggera, salato e stagionato per almeno 60 gg.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Ancora diffuse le Latterie Sociali e Turnarie della provincia di Sondrio, utilizzano locali e attrezzature tradizionali, spessissimo la stagionatura è conclusa nelle cantine dei singoli conferenti, che ritirano il prodottto in base al latte conferito.

Deroga: no

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MAGRO DI PIATTA

Territorio: Valdisotto, Vallecetta (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte crudo di vaccino scremato, a pasta cotta, magra, a lunga stagionatura

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 25-30, scalzo 9-12

Peso: 6-7 kg.

Consistenza: Pasta dura con occhiature appena percettibili, crosta dura, liscia
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: più o meno spiccato in funzione della stagionatura
Colore: giallo più o meno verdognolo con l'invecchiamento, crosta più o meno giallo-bruna

Note: Periodo di produzione:tutto l'anno, solo nei mesi estivi all'alpeggio, pregiato l'invernale

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: per affioramento prolungato fino a 16 ore
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o vapore
tipo di innesto usato: sieroinnesto di caseificio
temperatura e tempo di coagulazione: a 35 ºC, per circa un'ora
tipo di rottura del coagulo: rottura in due fasi
riscaldamento della cagliata a temperatura: a 42 ºC per circa 30 minuti con continuo rimescolamento

salatura: salamoia o siero salato per 2 giorni
durata della stagionatura: da 6 mesi fino a 2 anni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle di acciaio raffreddate con acqua corrente
estrazione cagliata: fasce in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: per 48 ore in fascere di legno o resine sintetiche, spersori in legno
stagionatura formaggio: su assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MAGRO DI PIATTA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MASCARPONE "ARTIGIANALE"

Sinonimo: *Mascherpa, Mascherpone*

Territorio: Pianura lombarda (MI, PV, LO, CR, MN, BS, BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Latticino ottenuto per termocoagulazione unicamente di crema di latte non preconcentrata.

Ingredienti: crema, sale

Forma: varia, in funzione del contenitore

Dimensioni: in funzione del contenitore

Peso: in funzione del contenitore

Consistenza: Cremosa. Compatto ed uniforme, untuoso.
Microflora abitualmente presente: da definire.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: tipicamente dolce e latteo
Odore: caratteristico
Colore: bianco, bianco paglierino

Note: Periodo di produzione: tipicamente invernale.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso di crema derivante da latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
riscaldamento della crema a: 80-85ºC
il siero è riscaldato con: vapore indiretto
alternativa di acido citrico/tartarico: si
sosta per consentire coagulazione e fioccatura: 5-10 min
estrazione Mascarpone: con spannarola e/o schiumarola
separazione siero e raffreddamento del Mascarpone: fase lenta (fino a 24 ore) che avviene su tela e stuoie, prima a temperatura ambiente (fresca) e quindi in cella a + 4ºC
confezionamento del Mascarpone: in carta o in contenitore chiuso di plastica o alluminio
conservabilità: pochi giorni.
Si distingue dal Mascarpone industriale per la brevissima durata del periodo di conservazione (qualche giorno) dovuta alle condizioni locali di preparazione: la lentezza dello spurgo del siero, dovuta alla maggior quantità del medesimo per il fatto che non si usa panna preconcentrata, favorisce la presenza di microflora ambientale aspecifica sul Mascarpone, da cui la rapida alterabilità e quindi la breve conservabilità.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
drenaggio scotta: in fagotti di tela su tavoli di legno o stuoie vegetali.

Deroga: no

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MATUSC

Sinonimo: *Magro di latteria, anche uso monte*

Territorio: Tutte le valli lombarde in particolare Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino, crudo o pastorizzato scremato eventualmente addizionato di latte caprino a pasta semicotta e stagionatura medio lunga

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica leggermente bombata

Dimensioni: diametro 19-20 cm, scalzo 8 cm

Peso: 1-3 kg.

Consistenza: pasta da morbida a dura con la stagionatura, senza occhiature,crosta liscia e dura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: più o meno deciso con la stagionatura
Colore: pasta biancastra con crosta giallo-scura

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº:1
scrematura parziale per: affioramento o centrifuga
trattamento termico del latte: assente o pastorizzazione
riscaldamento del latte con: fuoco a legna o vapore
tipo di innesto usato: eventuali fermenti lattici selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: 30-34ºC per 30 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: grossolana
riscaldamento della cagliata a temperatura: 46-47ºC in agitazione continua prolungata in funzione del prodotto da ottenere
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: da pochi mesi fino ad un anno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle in acciaio o rame
estrazione cagliata: tele in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: fascere e spersori in legno
stagionatura formaggio: cantine in pietra e assi in legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MATUSC

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MOLANA O FORMAGGELLA DI MENCONICO

Sinonimo: *"Molana", formaggio di Menconico*

Territorio: Area montana Oltrepò Pavese – Comune di Brallo di Pregola (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio vaccino a pasta fresca prodotta con latte intero vaccino; storicamente veniva utilizzato il latte della razza varzese.

Ingredienti: Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Forma: formaggetta bassa e rotonda

Dimensioni: ca. 20 cm. di diametro

Peso: da 600 gr. a 1 kg.

Consistenza: pasta molle
contiene i valori energetici del latte intero

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce

Odore: delicato
Colore: candido

Note: Periodo di produzione: da settembre a giugno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 2, mattino e sera
scrematura parziale per: nessuna scrematura
trattamento termico del latte: pastorizzazione a 70º
riscaldamento del latte con: vapore
tipo di innesto usato: fermenti lattici
temperatura e tempo di coagulazione: a 37º – durata 45 minuti
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: nessun riscaldamento
salatura: salamoia
durata della stagionatura: 15 giorni (la versione 20-40 giorni di stagionatura è il formaggio di Menconico)

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
affioramento panna: nessuno
coagulazione latte: con il caglio
estrazione cagliata: dal tubo cagliata
sosta cagliata: nei cesti
stagionatura formaggio: su scaffali di legno a temperatura min. 4º
confezionamento e presentazione alla vendita: sfuso

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MOLANA O FORMAGGELLA DI MENCONICO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: MOTELI'

Territorio: Valle Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio tipo cacioricotta da latte di capra a breve stagionatura

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale

Forma: piramidale o cilindrica

Dimensioni: altezza circa 9 cm.

Peso: 400-500 gr. circa

Consistenza: pasta morbida ed elastica
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, dolce, leggermente acido
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: Intero ciclo di lattazione

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 appena munto
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: 93ºC per la precipitazione delle sieroproteine, quindi a 35-38ºC. Caglio liquido di vitello 20-30 min
tipo di rottura del coagulo: taglio incrociato alle dimensioni di circa 5 cm
salatura: a secco
durata della stagionatura: 3-15 giorni a 15-18 ºC
Esiste la variante affumicata con particolari essenze.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: manuale negli stampi

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: MOTELI'

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e dalla breve vita commerciale del prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: NISSO

Sinonimo: *"Niss"*

Territorio: Comuni di Menconico – Brallo di Pregola – S. Margherita Staffora e Varzi (PV)

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Consistenza: a pasta cremosa
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gusto assai piccante
Odore: profumo intenso
Colore: paglierino acceso

Note: Periodo di produzione: maggio-agosto.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 2, mattino e sera
scrematura parziale per: nessuna
trattamento termico del latte: pastorizzato
riscaldamento del latte: no
tipo di innesto usato: caglio animale
temperatura e tempo di coagulazione: a 37ºC – 45 minuti
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: nesssuno
salatura: salamoia
durata della stagionatura: nessuna

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: no
coagulazione latte: con caglio animale
estrazione cagliata: dal tubo di caglia
sosta cagliata: in cesti
stagionatura formaggio: nessuna
confezionamento e presentazione alla vendita: di consistenza assolutamente molle e cremoso il formaggio Nisso viene conservato in ciotole cosiddette "amole"

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: NISSO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: NOSTRANO

Sinonimo: *Formai, Formai Nostrà, Nostrà*

Territorio: Alpeggi e fondo valle di Valle Trompia (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca parzialmente scremato per affioramento, a pasta cotta e lunga maturazione.

Ingredienti: Latte, caglio, sale, zafferano e, talvolta, batteri lattici

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 35-45 cm; scalzo 10-15 cm. diritto o leggermente convesso

Peso: 8-18 kg.

Consistenza: Da dura a extra-dura. Crosta dura oleata, talvolta con vaiolature da acari; pasta con struttura consistente, con piccola occhiatura diffusa.
Microflora abitualmente presente: nel formaggio maturo lattobacilli mesofili ed enterococchi; durante la maturazione anche batteri lattici termofili, in particolare streptococchi, e lieviti.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso, talvolta piccante
Odore: caratteristico
Colore: giallo paglierino anche intenso

Note: Periodo di produzione: novembre-giugno: a fondo valle; giugno-settembre: alpeggio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: generalmente 2, tuttavia fino a 4 ad inizio o fine lattazione
scrematura parziale per: affioramento spontaneo in bacinella
trattamento termico di sanitizzazione del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna
tipo di innesto usato: nessuno / sieroinnesto termofilo
temperatura e tempo di coagulazione: 34-38ºC in 20-60 min
tipo di rottura del coagulo: fine
riscaldamento della cagliata a temperatura di: 46-52ºC
salatura: secco
durata della stagionatura: 12-24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura (5-18ºC) ed umidità relativa (60-90%) variabili secondo la stagione

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
coagulazione latte: caldaie rame, spino e rotella in legno
estrazione cagliata: mastella in legno
sosta cagliata: tavoli di legno
stagionatura formaggio: assi di legno
locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: NOSTRANO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla lunga stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: PANNERONE

Sinonimo: *Panerone*

Territorio: Provincia di Lodi

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca, intero, a pasta cruda e breve maturazione, non salato

Ingredienti: Latte, caglio

Forma: cilindrica

Dimensioni: Diametro 25-30 cm; scalzo 25-35 cm

Peso: 10-12 kg.

Consistenza: Morbida. Crosta sottile, giallognola; pasta con presenza diffusa di occhiatura dovuta a fermentazioni gasogene del tipo acido-mista ed alcoolica.
Microflora abitualmente presente:Coliformi, Escherichia coli, batteri lattici termofili e mesofili, lieviti.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: amarognolo, tipicamente acidulo non lattico
Odore: caratteristico
Colore: bianco paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, particolarmente autunno-inverno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: 1, trasformata a caldo
scrematura parziale per: no
trattamento termico del latte: no
riscaldamento del latte con: in caso, raffreddamento con acqua
tipo di innesto usato: nessuno
temperatura e tempo di coagulazione: 30-32ºC per 25-35 min
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: nessuna
durata della stagionatura:15-20 giorni (di cui i primi 4-5 giorni in locale di stufatura a temperatura 25ºC +/ – 3ºC)
È forse il solo formaggio in cui il ruolo della microflora coliforme non patogena è ritenuto fondamentale per le caratteristiche del prodotto.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
estrazione cagliata: tele
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: fascettature di legno; assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: PANNERONE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Presenza di coliformi in quantità superiore ai limiti prescritti dal D.P.R. 54/97 – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Annotazioni Sanità: È indispensabile che venga garantita la tolate assenza di coliformi enterotossigeni

---

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: PRESSATO

Territorio: Province di Bergamo, Brescia, Como e Lecco

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da lattevaccino crudo parzialmente scremato, pasta semi-cotta, dura, stagionatura medio-lunga

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 32-45 cm scalzo 8-13 cm

Peso: 9-14 kg.

Consistenza: pasta compatta con occhiature evidenti, crosta lucida e dura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Colore: pasta bianca, crosta bruno chiaro, liscia ed elastica

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 2, di cui una scremata
scrematura parziale per: affioramento o centrifuga
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna o caldaia a vapore
tipo di innesto usato: lattofermenti di caseificio o selezionati
temperatura e tempo di coagulazione: a 30-32ºC per 15-30 minuti con caglio in pasta di capretto
tipo di rottura del coagulo: fine con lo spino, seguita da agitazione
riscaldamento della cagliata a temperatura: 38-39ºC dopo aver eliminato il 30% del siero
salatura: eseguita in caldaia e ripetuta a secco o in salamoia
durata della stagionatura: 6-7 mesi
Prima della commercializzazione viene effettuata la lucidatura della crosta.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle o centrifuga
estrazione cagliata: con tele in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: in fascera in legno o resine sintetiche, tondelli per la pressatura in legno, sottoposte a torchiatura
stagionatura formaggio: su assi di legno con rivoltamenti periodici
locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici
confezionamento e presentazione alla vendita: si sta avviando la marchiatura della forma in fascera

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: PRESSATO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: RICOTTA ARTIGIANALE

Sinonimo: *Puina, Mascherpa (SO)*

Territorio: Alpi e prealpi lombarde (BS, BG, CO, LC, SO, VA)

Descrizione sintetica del prodotto: Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte di vacca, e/o capra e/o pecora, eventualmente aggiunto di latte e/o panna.

Ingredienti: Siero, latte, panna, eventualmente sale

Forma: di solito a tronco di cono, comunque in funzione del contenitore

Peso: da 250 g. a 2 kg.

Consistenza: Morbida, da ruvida a cremosa. Pasta a struttura granulosa poco coerente.
Microflora abitualmente presente: variabile (batteri lattici, enterobatteri, lieviti e muffe) come tipologie e numero in funzione del tipo di formaggio da cui deriva il siero e delle modalità di raffreddamento della Ricotta e di drenaggio della scotta.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: tipicamente dolce e delicato
Odore: caratteristico, differenziato secondo la specie di origine del latte
Colore: niveo

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, ma non in modo continuo e regolare.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di siero derivante da latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
il siero è riscaldato con: fuoco di legna o vapore
aggiunta di latte e/o panna a 60-70ºC: facoltativa (vedi ingredienti)
prosecuzione del riscaldamento fino a: 85-95ºC
aggiunta di acido citrico/tartarico/siero acido/aceto: facoltativo
sosta per consentire affioramento proteine termodenaturate (Ricotta) unitamente al grasso: 5-15 min
estrazione ricotta: con schiumarola o mestolo forato
drenaggio scotta e raffreddamento Ricotta: in tela o fuscella o cestello, prima a temperatura ambiente e quindi in cella a + 4ºC
salatura (eventuale): per addizione di sale al siero oppure per miscelazione del sale alla Ricotta
confezionamento della Ricotta: in carta per alimenti o vendita diretta allo stato sfuso direttamente in fuscella a perdere
conservabilità: pochi giorni; 2 giorni termine consigliato dalla Regione Lombardia
Si distingue dalla Ricotta di caseificio per il brevissimo periodo di conservazione dovuto alle condizioni locali di preparazione.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
termo coagulazione siero (+ panna e latte): caldaie rame, rotella in legno
estrazione Ricotta: schiumarola in rame
drenaggio scotta: in fagotti di tela su tavoli di legno o in fuscelle o cestelli di origine vegetale
locali trasformazione siero (riscaldamento), drenaggio scotta e conservazione Ricotta: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: RICOTTA ARTIGIANALE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e dalla breve vita commerciale del prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: ROBIOLA BRESCIANA

Sinonimo: *Smorzaosel, Formaela, Rubiulina*

Territorio: Bassa bresciana, Franciacorta, Sebino (BS-BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca intero, prematurato, a pasta cruda e breve maturazione.

Ingredienti: Latte, caglio, sale, batteri lattici

Forma: quadrata o rettangolare

Dimensioni: lato 5-10 cm x 10-20 cm; scalzo 3-6 cm

Peso: 0,4-0,8 kg.

Consistenza: 2 varietà: a pasta fondente ed a pasta friabile. Crosta rugosa con microflora eumicetica naturale, sottocrosta da assente ad importante al procedere della maturazione centripeta, fino anche alla scomparsa dell'anima gessata, originata dalla caratteristica tecnica di caseificazione.
Microflora abitualmente presente: batteri lattici dell'innesto, flora eumicetica di superficie (Geotrichum candidum, Penicillium spp, lieviti).

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: da delicato ad intenso al procedere di stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovramaturazione
Odore: caratteristico
Colore: da bianco al centro a lievemente paglierino nel sottocrosta

Note: Periodo di Produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: massimo 4, prematurato per 24-72 ore a 6-8ºC
scrematura parziale per: No
trattamento termico del latte: pastorizzazione
riscaldamento del latte con: vapore, anche per iniezione diretta
tipo di innesto usato: lattoinnesto termofilo e/o colture per inoculo diretto
temperatura e tempo di coagulazione: 37-42ºC in 10-20 min
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: No
salatura: secco
durata della stagionatura: 5-20 giorni
Evoluzione industriale di un formaggio prodotto un tempo a livello individuale con il latte dato ai dipendenti delle aziende zootecniche come quota del salario, da cui la lunga prematurazione, condizione per avere la quantità di latte sufficiente per ottenere un formaggio.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
sosta cagliata: tavoli di legno o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: ROBIOLA BRESCIANA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio con latte che proveniene da più mungiture e che, di conseguenza, può sostare anche per più di 36 ore – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La necessità di sosta del latte per più di 36 ore scaturisce dalla tradizionale prematurazione del latte – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: ROBIOLA DELLA VALSASSINA

Sinonimo: *Robiola*

Territorio: Valsassina (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero a pasta cruda, molle nel sottocrosta e lungo lo scalzo, con cuore leggermente gessato.

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Forma: esclusivamente quadrata

Dimensioni: cm. 10 per lato, scalzo cm. 4

Peso: o,300-0,400 kg.

Consistenza: pasta morbida con cuore leggermente gessato, rare occhiature, crosta irregolare e sottile
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: deciso aromatico
Odore: marcato
Colore: pasta paglierina, giallognola nel sottocrosta la quale è rosata con leggera muffatura grigiastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: assente
trattamento termico di sanitizzazione del latte: il latte viene lavorato immediatamente caldo, appena dopo ogni munta
riscaldamento del latte con: assente
tipo di innesto usato: assente
temperatura e tempo di coagulazione: 35ºC per 35 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: grossolana, tipo noce
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco, con sale medio marino suddivisa in due volte
durata della stagionatura: da 10 a 60 giorni, nei quali si alternano ripetuti rivoltamenti e salinature per la pulizia della crosta

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame, a sezione semisferica
estrazione della cagliata: tela in fibra naturale, o sintetica
sosta cagliata: stampi in legno o plastica
stufatura formaggio: camera calda 22-25ºC per 12-24 ore in casse di legno di larice su paglia
stagionatura formaggio: originariamente in grotte naturali "casere" in alcuni casi tuttora in uso, oggi in ambienti con particolari condizioni igro-termiche in casse di legno di abete e su tele di cotone frequentemente sostituite
confezionamento e presentazione alla vendita: avvolto in carta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: ROBIOLA DELLA VALSASSINA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SALVA

Territorio: Cremasco e zone limitrofe (CR, BS, BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca intero o parzialmente scremato, a pasta cruda e maturazione medio – lunga

Ingredienti: Latte, caglio, sale, batteri lattici

Forma: quadrata

Dimensioni: lato 20-25 cm; scalzo 10-20 cm

Peso: 2,5-6 kg.

Consistenza: Compatta e friabile. Crosta dura e di colore scuro, eventualmente trattata con olio. Pasta bianchissima caratteristica di lavorazione acida.
Microflora abitualmente presente: inizialmente quella dell'innesto, da definire nel prodotto maturo.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: acidulo e aromatico
Odore: caratteristico
Colore: "bianchissimo"

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Scrematura parziale (quando praticata) per: affioramento spontaneo e/o centrifugazione
trattamento termico del latte: pastorizzazione
riscaldamento del latte con: vapore, anche per iniezione diretta
tipo di innesto usato: colture usate per il Quartirolo (Streptococcus thermophilus e Lattobacillus bulgaricus)
temperatura e tempo di coagulazione: 35-40ºC per 25-30 min
tipo di rottura del coagulo: media
riscaldamento della cagliata a temperatura: no
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: da 60 giorni a 7-8 mesi, in funzione della pezzatura, in locali umidi non eccessivamente freddi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
sosta cagliata: tavoli legno e/o stuoie vegetali
stagionatura formaggio: assi legno

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SCIMUDIN

Sinonimo: *Formagella*

Territorio: Valtellina, Semogo (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino, caprino o misto, intero, crudo o pastorizzato; pasta cruda, molle, grassa, a stagionatura breve

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica, regolare, scalzo convesso

Dimensioni: diametro cm. 18-22; scalzo cm. 4-5

Peso: 0,7-1,7 kg.

Consistenza: Pasta molle, più cremoso nel sottocrosta, con piccole occhiature irregolari.
Crosta leggera, liscia, sottile, leggermente ammuffita.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: leggermente dolce, latteo, più sapido nel sottocrosta, con retrogusto amarognolo
Odore: delicato, con una nota di bosco
Colore: pasta biancastra con sfumature paglierine; crosta bianco grigiastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
tipo di innesto usato: lattoinnesto di caseificio per latte pastorizzato
temperatura e tempo di coagulazione: 36-37ºC con caglio di vitello,
tipo di rottura del coagulo: grossolana, a noce; viene lasciato acidificare e messo in fascelle
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco o salamoia leggera
durata della stagionatura: 10-30 giorni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
estrazione cagliata: stampi in resine sintetiche
sosta cagliata: su spersoi di legno
stagionatura formaggio: su assi di legno in cantine o grotte naturali a 3-6 ºC ed elevata umidità

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: SCIMUDIN

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SEMUDA

Sinonimo: *Semuda*

Territorio: Alto Lario Occidentale (CO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte di vacca scremato manualmente.

Ingredienti: Latte scremato, caglio, sale

Forma: cilindrica, a volte molto schiacciata, con scalzo molto convesso

Dimensioni: diametro cm. 25-35; scalzo cm. 4-6

Peso: kg. 2-4

Consistenza: variabile da gommosa a morbida, occhiatura variabile
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto delicato
Colore: pasta da bianca a verdognola quasi trasparente

Note: Periodo di produzione: la produzione avviene solo durante il periodo freddo.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il latte viene lasciato riposare nelle conche per 24-36 ore e poi scremato manualmente;
si scalda il latte scremato fino a 35-37ºC e si aggiunge il caglio;
la cagliata viene rotta alle dimensioni di mais-nocciola, lasciata in sosta sotto il siero per 5-10 minuti;
estratta manualmente e messa in forma, rivoltata per 3-4 volte durante la giornata;
salata 1 o 2 giorrni dopo;
il formaggio viene consumato a una stagionatura che varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Conche, spannarola, caldaia in rame, spino o altro attrezzo per la rottura;
fascere in legno o forme in plastica;
tavolo sgocciolatorio in legno;
cantina per la stagionatura con pareti e a volte soffitto in pietra o mattoni e intonaci, pavimento in terra battuta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: SEMUDA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SEMUDA O SCIMUT

Sinonimo: *Scimuda d'alpe, Scimud o Scimut*

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero (tipo grasso) o scremato (tipo magro); a pasta semi-cotta e stagionatura da 3 mesi fino a un'anno e mezzo.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica, con scalzo dritto o leggermente convesso

Dimensioni: diametro 15-40 cm, scalzo 6-12 cm

Peso: fino a 10 kg.

Consistenza: pasta da morbida a dura con occhiature più o meno evidenti, crosta liscia e dura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, delicato e dolce e leggermente acidulo
Odore: latteo
Colore: pasta bianca o giallo paglierino con la stagionatura; crosta grigio cenere con infioriture rossastre

Note: Periodo di produzione: mesi estivi, il tipo magro viene prodotto tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: se eseguita con bacinelle in acciaio o rame
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: 37ºC per 15 minuti con caglio liquido di vitello o agnello
tipo di rottura del coagulo: grossolana a noce o fine a seconda del prodotto desiderato
riscaldamento della cagliata a temperatura: 47ºC in agitazione prolungata anche oltre l'ora; estrazione e messa in forma, quindi sotto pressa
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: 40-45 giorni, fino a 18 mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: in alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: se eseguito in bacinelle in acciaio o rame
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: tele in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno o in resine sintetiche
stagionatura formaggio: in cantine o grotte naturali

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: SEMUDA O SCIMUT

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione anche in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SILTER

Sinonimo: *Formai*

Territorio: Alpeggi e fondo valle di Valle Camonica e Sebino Orientale (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto con latte crudo di vacca parzialmente scremato per affioramento, a pasta cotta e lunga maturazione.

Ingredienti: latte, caglio, sale, zafferano e, talvolta, batteri lattici

Forma: rotonda

Dimensioni: diametro 35-45 cm; scalzo 10-15 cm.

Peso: 8-18 kg.

Consistenza: Da dura a extra-dura. Crosta dura oleata, talvolta con vaiolature da acari; pasta con struttura consistente, talvolta con piccola occhiatura diffusa.
Microflora abitualmente presente: batteri lattici, fra i quali lattobacilli mesofili, ed enterococchi.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso, talvolta piccante
Odore: caratteristico
Colore: giallo paglierino anche intenso

Note: Periodo di produzione: novembre-giugno: a fondo valle; giugno-settembre: alpeggio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: generalmente 2, tuttavia fino a 4 ad inizio o fine lattazione
scrematura parziale per: affioramento spontaneo in bacinella
trattamento termico di sanitizzazione del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: fuoco diretto di legna o bruciatore a gas
tipo di innesto usato: nessuno / sieroinnesto
temperatura e tempo di coagulazione: 34-38ºC in 20-50 min
tipo di rottura del coagulo: fine
riscaldamento della cagliata a temperatura: 46-52ºC
salatura: secco
durata della stagionatura: 12-24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura ed umidità relativa variabili secondo la stagione

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle alluminio e spannarola legno o alluminio
coagulazione latte: caldaie rame, spino e rotella in legno
estrazione cagliata: mastella in legno
sosta cagliata: tavoli di legno
stagionatura formaggio: assi di legno
locali trasformazione latte (affioramento, caseificazione, salatura) e di stagionatura: con focolare e camino, con pavimenti, pareti e soffitti in pietra viva, mattoni e/o intonaci rustici

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: SILTER

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla lunga stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: SPESS

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: La classica ricotta salata, della produzione degli alpeggi o delle singole aziende agricole di fondovalle, viene posta ad affumicare all'interno del camino della caldaia del formaggio per 3-4 giorni, e in seguito a completare l'asciugatura nei pressi dello stesso camino per altri 5-7 gg. Il prodotto così ottenuto si può conservare per alcuni mesi.

Ingredienti: Ricotta salata, fumo di legna (betulla che ha un fumo dolce, ma anche le più aromatiche legna di abete o pino)

Forma: caratteristicamente tronco-coniche, ma anche altre forme

Peso: variabile da pochi etti a 1 kg.

Consistenza: morbida, compatta, via via più consistente con il procedere della stagionatura
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: caratteristica la nota di affumicato, con una punta di amaro
Odore: affumicato
Colore: pasta bianco perlaceo, crosta fiorita in grigio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La classica ricotta salata, della produzione di alpeggio o di singole aziende agricole di fondovalle viene posta ad affumicare all'interno del camino della caldaia del formaggio per 3-4 giorni, in seguito è posta su un asse nei pressi dello stesso camino per completare l'asciugatura.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: La produzione è caratteristica di alcune, poche, casere tradizionali, che utilizzano ancora il fuoco a legno per la produzione del formaggio.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: SPESS

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e la stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STA'EL

Territorio: Valle Camonica (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.

Ingredienti: Latte di capra, caglio, sale.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm

Peso: 400-500 g. circa

Consistenza: pasta morbida ed elastica
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, leggermente acido
Odore: delicato, leggermente acido
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: intero ciclo di lattazione.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: sì
latte di mungiture nº: 1 appena munto
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello 36-38ºC
tipo di rottura del coagulo: a nocciola
riscaldamento della cagliata a temperatura: 42ºC manuale, seguito da fase di riposo ed estrazione manuale direttamente
con gli stampi; voltatura forme dopo 1 ora
salatura: in salamoia (al 25%) per circa 2 ore
durata della stagionatura: circa 30 giorni a 8-14ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STA'EL

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in rame – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACCHINO BRONZONE

Sinonimo: *Stracchino dei Colli di S. Fermo e Vigolo, o "Bronzone"*

Territorio: Monte Bronzone (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta molle, cruda o cotta, con latte intero di vacca appena munto.

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Forma: Parallelepipeda a base quadrata

Dimensioni: lato 18-25 cm; scalzo 5-7 cm

Peso: 1,7-2,2 kg circa

Consistenza: A pasta cruda nettamente fondente, compatta ma friabile, dura nella parte centrale; a pasta cotta, morbida ed elastica. Occhiatura assente o limitata. Crosta morbida, sottile, rosata
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: gradevole, butirroso, leggermente acido
Odore: delicato, leggermente acidulo
Colore: bianco

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
latte di mungiture nº: 1 appena munto
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 37-38ºC per 30-40 min
tipo di rottura del coagulo: non troppo fine per 5-10 min con la lira
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente, ma fase di riposo per 5-10 min per separazione siero
salatura: a secco per 6-8 giorni, 1 volta per faccia al giorno
durata della stagionatura: 12-20 giorni a 6-10ºC con U.R. 90% e frequenti rivoltature

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usate:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACCHINO BRONZONE

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACCHINO DELLA VALSASSINA

Sinonimo: *Strachii*

Territorio: Valsassina (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero a pasta cruda, molle nel sottocrosta e lungo lo scalzo, con cuore leggermente gessato.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: esclusivamente quadrata

Dimensioni: 20 cm. per lato; scalzo cm. 4

Peso: 1,300-1,400 kg.

Consistenza: pasta morbida con cuore leggermente gessato, rare occhiature, crosta irregolare e sottile
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: deciso aromatico
Odore: marcato
Colore: pasta paglierina, giallognola nel sottocrosta la quale è rosata con leggera muffatura grigiastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, pregiata l'autunnale.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: il latte viene lavorato immediatamente caldo, appena dopo ogni munta
riscaldamento del latte con: assente
tipo di innesto usato: assente
temperatura e tempo di coagulazione: 35ºC per 35 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: grossolana, tipo noce
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco, con sale medio marino suddivisa in due volte
durata della stagionatura: da 10 a 60 giorni, nei quali si alternano ripetuti rivoltamentie salinature per la pulizia della crosta

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame, a sezione semisferica
estrazione cagliata: tele in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: stampi in legno o plastica
stufatura formaggio: camera calda 22-25ºC per 12-24 ore in casse di legno di larice su paglia
stagionatura formaggio: originariamente in grotte naturali "casere" in alcuni casi tuttora in uso, oggi in ambienti con particolari condizioni igro-termiche in casse di legno di abete e su tele di cotone frequentemente sostituite
confezionamento e presentazione alla vendita: avvolto in carta.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACCHINO DELLA VALSASSINA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACCHINO OROBICO

Territorio: Valle Seriana (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio molle, a pasta cruda, prodotto con latte crudo intero o parzialmente scremato.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: quadrata

Dimensioni: circa 18-20 cm; scalzo cm. 4

Peso: 1,4-1,6 kg.

Consistenza: Pasta morbida, fondente, bianca, omogenea, con crosta di colore rosato, sottile, morbida.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: butirroso
Colore: pasta bianca, leggermente paglierina nel sottocrosta

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte intero o parzialmente scremato, lavorato subito dopo la mungitura
scrematura parziale per: se eseguita per affioramento
temperatura e tempo di coagulazione: 32-36ºC con caglio liquido di vitello per 35-40 minuti con caglio liquido di vitello

tipo di rottura del coagulo: grossolana (nocciola)
riscaldamento della cagliata a temperatura: sosta in caldaia per 8-10 minuti alla temperatura di 32-36ºC
salatura: a secco per 6-8 giorni
durata della stagionatura: minimo di 15-20 giorni a 10-12ºC; è possibile una stagionatura più prolungata.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: in alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame o alluminio
estrazione cagliata: tela in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: stampi in legno o plastica
stagionatura formaggio: assi di legno.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACCHINO OROBICO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACCHINO TIPICO

Sinonimo: *Stracchino dei Campelli*

Territorio: Valle dei Campelli (LC), Nesso (CO) e provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato; a pasta cruda molle, grassa e cremosa a breve stagionatura.

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica o quadrata

Dimensioni: 20-25 cm di diametro, scalzo 4 cm

Peso: 1,5-3 kg.

Consistenza: pasta molle con rare occhiature, crosta più o meno accennata, irregolare, sottile
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: butirroso
Odore: delicato
Colore: pasta biancastra, leggermente paglierina sotto la crosta che è rosata con leggera muffatura grigiastra

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, tipica in estate

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº: 1 o 2
scrematura parziale per: se eseguita, per affioramento
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna o vapore
temperatura e tempo di coagulazione: fino a 30 ºC per 60 minuti con caglio liquido di vitello
tipo di rottura del coagulo: grossolana, a fette
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco con sale fino durante circa 6 giorni
durata della stagionatura: da 10 a 40 giorni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: se eseguito in bacinelle in acciaio o rame
estrazione cagliata: tele in fibra naturale o sintetica
sosta cagliata: stampi in legno o plastica
stagionatura formaggio: su strati di paglia o stuoie o cassette in legno
confezionamento e presentazione alla vendita:avvolto in carta mussolina e carta per alimenti

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACCHINO TIPICO

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACHET

Territorio: Val Camonica, Val Trompia, Saviore (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio ottenuto da latte scremato e siero di fine lavorazione; a pasta cotta, morbida a stagionatura breve.

Ingredienti: Latte, siero di latte, caglio, sale.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro cm. 20-25; scalzo cm. 5

Peso: 1,5 kg. Circa

Consistenza: pasta da morbida a compatta con leggere occhiature diffuse, crosta irregolare sottile e leggermente ammuffita
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: tendente al piccante con il procedere della stagionatura
Colore: pasta da biancastra a giallo paglierino con la stagionatura, crosta più o meno accentuata, grigiastra

Note: Periodo di produzione: estate in alpeggio.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: latte di mungiture nº: 1
scrematura parziale per: affioramento in bacinelle
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna o vapore
tipo di innesto usato: in parte deriva dal siero di fine lavorazione precedente
temperatura e tempo di coagulazione: 30-34 ºC per circa 30 minuti con caglio liquido di vitello e siero
tipo di rottura del coagulo: grossolana
riscaldamento della cagliata a temperatura: 40-47 ºC in agitazione
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: da 1 a 2 mesi

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: bacinelle in acciaio o rame
estrazione cagliata: teli filtranti in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere e tavoli in legno
stagionatura formaggio: legno o stuoie

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACHET

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: STRACHITUND

Sinonimo: *Stracchino rotondo*

Territorio: Valle Brembana, Val Taleggio (BG) e Valsassina (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio da latte intero di vacca, crudo a due paste, erborinato a stagionatura media-lunga.

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Forma: cilindrica a facce piane

Dimensioni: diametro 25 cm, scalzo 15-18 cm

Peso: circa 6 kg.

Consistenza: Pasta compatta con strie cremose nel sottocrosta, piccole occhiature irregolari. Crosta rugosa giallognolo grigiastra.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione; muffe ambientali per l'erborinatura.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: da dolce a piccante
Colore: pasta biancastra con venature verde-bluastre

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno, migliore la produzione estiva.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Latte di mungiture nº: 2, lavorate separatamente
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: assente
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: eventuale innesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio liquido di vitello a 30 ºC per 60 minuti (ripetuta in 2 fasi)
tipo di rottura del coagulo:grossolana in fette spesse alcuni centimetri
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco per 6 giorni circa
durata della stagionatura: 3 mesi o più

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: assente
coagulazione latte: assente
estrazione cagliata: con teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: il latte crudo è coagulato alla sera ed il coagulo, raccolto in fagotti di tela posto a sgocciolare per tutta la notte a circa 18ºC in ambiente con elevata umidità; la stessa operazione viene ripetuta con il latte del mattino, ottenendo un coagulo che verrà posto a sgocciolare per circa 20-30 minuti; le fette delle due cagliate vengono alternativamente poste nello stampo
stagionatura formaggio: stufatura a 21 ºC o più, stagionatura da 10 ºC fino a 4ºC con esecuzione della foratura con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo dopo circa 30 giorni

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: STRACHITUND

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: TOMBEA

Territorio: Magasa, Valvestino (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio prodotto con latte parzialmente scremato, pasta semicotta, stagionatura medio lunga.

Ingredienti: Latte, caglio, sale.

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro cm 40-45, scalzo cm. 10-12

Peso: 8-10 kg.

Consistenza: pasta elastica, compatta, leggermente occhiata
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: leggermente marcato e gradevole, alcune volte vagamente amaro e aromatico
Odore: di alcune essenze dei pascoli di alpeggio
Colore: pasta e crosta di colore giallo

Note: Periodo di produzione: mesi di alpeggio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: Si
latte di mungiture nº: 2
scrematura parziale per: affioramento
trattamento termico di sanitizzazione del latte: nessuno
riscaldamento del latte con: nessuno
temperatura e tempo di coagulazione: 35-37ºC per 35-40 minuti, con caglio liquido
riscaldamento della cagliata a temperatura: 45-46ºC per 20 minuti; sosta per altri 20 minuti della cagliata, pressatura
salatura: a secco per 10-15 giorni
durata della stagionatura: 4-24 mesi, nelle casere, a temperatura costante, con frequenti oliature della crosta.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare, possono essere usati:
coagulazione latte: caldaia in rame
estrazione cagliata: teli in fibre naturali o sintetiche
sosta cagliata: fascere in legno
stagionatura formaggio: su assi di legno

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: TOMBEA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione anche in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: TORTA OROBICA

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio molle da latte intero di vacca, a pasta cruda

Ingredienti: Latte, caglio, sale

Forma: cilindrica

Dimensioni: diametro 28-30 cm, scalzo 4-6 cm

Peso: 4-5 kg.

Consistenza: formaggio molle, cremoso, con crosta rosata o rossiccia
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione; muffe ambientali per l'erborinatura.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto delicato
Odore: aromatico tipico
Colore: struttura unita, morbida e cremosa, di colore giallo paglierino

Note: Periodo di produzione: tutto l'anno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Uso esclusivo di latte prodotto nella zona di fabbricazione: si
scrematura parziale per: assente
trattamento termico del latte: pastorizzazione
riscaldamento del latte con: fuoco di legna, gas o vapore
tipo di innesto usato: lattoinnesto naturale o selezionato
temperatura e tempo di coagulazione: caglio naturale liquido di vitello a 37-40 ºC
riscaldamento della cagliata a temperatura: assente
salatura: a secco o in salamoia
durata della stagionatura: nell'ambito del territorio della provincia di Bergamo, per almeno 60 giorni

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: In alternativa alle attrezzature in acciaio, plastica alimentare possono essere usati:
affioramento panna: assente
coagulazione latte: assente
estrazione cagliata: con teli in fibre naturali o sintetiche

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: TORTA OROBICA

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: ZIGAR

Territorio: Valfurva (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Pezzi di formaggio parzialmente macerati immersi in latticello denso.

Ingredienti: Rimasugli di formaggio, latticello (eventualmente ricotta), pepe e sale

Peso: circa 1 kg.

Consistenza: I pezzi di formaggio si presentano fermentati e macerati, mentre il latticello ha acquisito uma maggiore densità.
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: piccante e pungente con note di fermentazione
Odore: forte e con note ammoniacali
Colore: bianco panna o tendente al crema in funzione del tipo di formaggio messo a fermentare

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Preso un contenitore di vetro o porcellana, viene riempito con pezzi di formagggio e eventualmente alcuni pezzi di ricotta; il tutto viene poi coperto da latticello e lavorato con pepe e sale; il contenitore viene chiuso e lasciato a fermentare per 7-8 giorni; una volta completata la fermentazione il contenitore viene aperto e il prodotto è solitamente consumato con la polenta o con patate lessate.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Prodotto da tradizionali aziende zootecniche con attrezzature artigianali.

Deroga: no

Categoria: *DERIVATI DEL LATTE*

Denominazione: ZINCARLIN

Sinonimo: *Ricotta stagionata e aromatizzata*

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

Descrizione sintetica del prodotto: Ricotta prodotta con siero di latte bovino ed eventualmente latte intero di capra, addizionata di sale e pepe, si consuma fresca o stagionata.

Ingredienti: Siero di latte di vacca, siero acido (agra), latte di capra, sale, pepe, aglio (facoltativo)

Forma: globosa, palla, grosso salame schiacciato

Dimensioni: variabili

Peso: variabile

Consistenza: morbida, cremosa
Microflora normalmente presente: microflora normalmente riscontrata nell'ambiente con spiccata prevalenza della flora lattica, la cui specificità è in via di caratterizzazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: molto saporito, stuzzicante, spalmabile
Colore: quando stagionato ha superficie fiorita, colore biancastro-grigio a puntini neri

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si porta a 90º il siero della lavorazione del formaggio grasso e intanto si aggiunge una quantità variabile di latte fresco di capra;
raggiunta la temperatura si aggiunge il siero acido;
si toglie dal fuoco e si lascia affiorare la ricotta;
si estrae la ricotta con una schiumarola e si versa nei teli dove rimane a sgocciolare per qualche ora;
quando è asciutta viene impastata con il sale e il pepe e portata a stagionare;
stagionatura: 20-30 gg. a 8º-14ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caldaia in rame, schiumarola, teli.

Deroga: sì

Deroga

Denominazione prodotto: ZINCARLIN

Proposta deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili

Osservazioni: L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto – La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili – La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e la stagionatura

Normativa: D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – D.M. 4 novembre 1999 – D.G.R. Lombardia n.VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria: *MIELE*

Denominazione: MIELE

Territorio: Tutto il territorio regionale con apiari stanziali e nomadi

Descrizione sintetica del prodotto: Miele di Robinia (Acacia), Castagno, Tiglio, Rododendro, Tarassaco.

Consistenza: viscoso-denso o cristallizzato

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: da dolce tenue a leggermente amarognolo in base all'essenza nettarifera
Odore: tipico dell'essenza nettarifera
Colore: da giallo paglierino ad ambrato scuro in base all'essenza nettarifera

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Prodotto dalle api nei favi
Estratto a freddo mediante centrifugazione
Filtrato
Conservato in decantatori
Confezionato in vasetti o fusti

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Arnie e melari in legno e favi in cera
Disopercolatrice e filtri in acciaio o alluminio
Centrifugatori o decantatori in acciaio

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: AMARENE DI USCHIONE

Sinonimo: *Maren de Uscion*

Territorio: Comune di Chiavenna, frazione di Uschione (SO)

Forma: Tondeggiante

Dimensioni: Superiori alla media

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Da acidulo a dolciastro a seconda del grado di maturazione
Odore: Intenso
Colore: Rosso-arancio più o meno intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Raccolta a mano nel mese di giugno

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: ASPARAGO DI CILAVEGNA

Sinonimo: *Aspars*

Territorio: Comune di Cilavegna (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Asparago bianco con punta color rosa pastello

Dimensioni: Turione lungo 20-22 cm

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Piuttosto dolce
Colore: Bianco con punta rosa pastello

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura,

conservazione: Raccolti manualmente con un attrezzo artigianale a forma di cucchiaio; preparati in mazzi da 1-1,5 kg

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **ASPARAGO DI MEZZAGO**

Sinonimo: *Sparg*

Territorio: Comune di Mezzago (MI)

Descrizione sintetica del prodotto: Asparago bianco con la punta rosa, ricco in sali minerali

Forma: Turione di diametro da 1 a 2 cm, lungo 20-25 cm

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Leggermente amarognolo
Colore: Bianco con la punta rosata

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Raccolti manualmente con un attrezzo artigianale a forma di cucchiaio, che stacca il turione senza smuovere troppo la terra. Vengono poi puliti e legati a mazzi con rami di salici

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CASTAGNE SECCHE**

Sinonimo: *Castagn secch*

Territorio: Valtellina e Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Castagne, seccate e poi mondate delle bucce, della varietà Luina, Bonella e Vescof a cui vengono aggiunti marroni di piccole dimensioni.

Peso: 2-20 g

Consistenza: Secca e molto coriacea

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce, farinoso
Colore: Bianco/biondo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le castagne, sottoposte a cernità in base alla sanità, vengono messe sulle "agraa" e fatte seccare per mezzo di un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una volta secche vengono messe in lunghi sacchi di canapa e battute sui ceppi di legno al fine di eliminare le bucce. Al termine della battitura vengono sottoposte a vagliatura e ad un'ultima cernita.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Locali caratteristici sono le agraa, piccole strutture in muratura di dimensioni interne 3x2 m. Il pavcimento del piano terra è in terra battuta, mentre quello del primo piano è composto da listelli di legno, distanti tra loro circa 0,5 cm. Le castagne vengono immesse in queste strutture da un'apposita apertura posta superiormente e distribuite sull'assito in strato di 5-10 cm; al piano sottostante viene acceso il fuoco, spesso di ceppi di castagno.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CICORIA O RADICI DI SONCINO**

Sinonimo: *Scorzamara, Barbe di Genova, Cicoria Magdeburgo*

Territorio: Provincia di Cremona.

Forma: Radice a fittone

Dimensioni: Lunghezza 40 cm, diametro 2-3 cm.

Peso: Variabile, circa 150 g.

Consistenza: Dura e fibrosa

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Leggermente amarognolo
Odore: Inodore
Colore: Bianco

Note: Recentemente il territorio di produzione si è allargato verso il bresciano.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Semina in pieno campo, mondatura e diradamento. Raccolta, lavaggio, confezionamento in vaschette con prodotto a vista

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CIPOLLA DORATA**

Sinonimo: *Sigula*

Territorio: Vogherese (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Cultivar a giorno lungo provvista di 2 tuniche.

Forma: Tondeggiante

Dimensioni: Diametro 60-80 mm

Peso: 140 g

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Poco pungente
Colore: Giallo dorato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Raccolta in estate, si conserva per 6 mesi.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CIPOLLA PAGLIERINA**

Sinonimo: *Sìgula*

Territorio: Sermide, Felonica Po ed Oltrepo mantovano (MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Bulbo a "collo" grosso, ricco di iodio, sali minerali e vitamine

Forma: Trottola globosa

Dimensioni: Diametro 50-80 mm

Peso: 120-150 g

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Medio dolce
Odore: Acre e pungente, se coltivata in terreni argillosi, più dolce nei terreni sabbiosi
Colore: Giallo paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Varietà mezzo-diurna, può essere seminata in autunno od in inverno. Raccolta ai primi di luglio, può durare fino a dicembre

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Viene conservata in ambienti ventilati, asciutti bui.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CIPOLLA ROSSA**

Sinonimo: *Sigulla*

Territorio: Comune di Breme (PV)

Descrizione sintetica del prodotto:

Forma: Oblunga appiattita

Dimensioni: Diametro 120-130 mm, spessore 80-90 mm

Peso: 400-600 g

Consistenza: Piuttosto morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Tendenzialmente dolce
Colore: Rosso granata

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Coltivazione in terreno sciolto, alluvionale. Semina a fine marzo in vivaio, trapianto da metà aprile ai primi di maggio. Raccolta tra metà giugno e metà luglio. Conservazione fino a settembre in cassette in luogo fresco.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **CONSERVA SENAPATA**

Sinonimo: *Cunserva senàaura*

Territorio: Parte nord-orientale della provincia di Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Conserva di frutta

Ingredienti: Mele cotogne, Olio essenziale di Senape, Zucchero, Pectina

Forma: Tonda

Peso: da gr 400 a Kg 5 a seconda della confezione

Consistenza: Compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Saporito con sentore deciso di senape
Odore: Aromatico
Colore: Rosso bruno scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pulitura delle mele cotogne, trasformazione in purea, cottura, senapatura, raffreddamento, confezionamento.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Laboratorio con recipienti in rame per cottura a bagnomaria.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: **COTOGNATA**

Sinonimo: *Cudugnaada*

Territorio: Parte nord-orientale della provincia di Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Confettura di frutta

Ingredienti: nel tipo classico: Mele Cotogne, Zucchero, gelatificante (pectina) nel tipo con agrumi anche scorze di agrumi canditi

Dimensioni: Posta in scatole di legno rettangolari o rotonde

Peso: 380-400 g circa

Consistenza: Compatta

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Odore: Delicato con deciso sentore di cotogna e/o di agrumi
Colore: Rosso bruno scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pulitura delle cotogne, trasformazione in purea, cottura, aggiunta di zucchero, e scorze d'agrumi se del caso, raffreddamento, confezionamento.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Laboratorio con recipienti in rame per cottura a bagnomaria.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: LIMONI E CEDRI DEL GARDA

Territorio: Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Tignale, Gargnano, Limone (BS)

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: tipico degli agrumi
Odore: intenso, fragrante, persistente
Colore: giallo acceso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Sono coltivati su terrazzamenti ben esposti verso sud-est, sostenuti e protetti su tre lati da alti muretti. Vengono protetti durante l'inverno da strutture mobili, le cosiddette limonaie, un complesso sistema di pali e di assi di castagno e di abete e vetrate che consentono il passaggio della luce e del calore solare.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: I limoni vengono coltivati in strutture dette limonaie e raccolti con attrezzature tradizionali

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MARRONI DI SANTA CROCE

Sinonimo: *Maron di Santa Crus*

Territorio: Comune di Chiuro, frazione S.Croce (SO)

Forma: Tondeggiante

Dimensioni: Castagne piuttosto grosse

Peso: 25-70 g

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Colore: Polpa chiara, buccia marrone scura e lucida

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I marroni, raccolti in ottobre, vengono selezionati e fatti asciugare in cassette. Possono essere consumati in modi diversi: bolliti, arrosto, glassati.
La stanza per l'essicazionesi chiama metato

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MELE DI VALTELLINA

Territorio: Valtellina da Ardenno a Grosio (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Mele Stark e Golden delicious e Gala

Forma: Sferica oblunga o tronco conica

Consistenza: Buccia sottile e polpa croccante

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Gradevole, buon equilibrio tra zuccheri ed acidi
Odore: Intenso
Colore: Rosso vivo e brillante per le "Stark" e giallo vivace con fiammatura (striature di colore rosso) nella Golden

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Da circa 10 anni vengono prodotte secondo tecniche a basso impatto ambientale (lotta integrata). Esiste un protocollo di produzione che definisce le operazioni colturali, i trattamenti antiparassitari possibili; prevede anche la tenuta rigorosa di registri ed analisi di laboratorio sui residui.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MELONE DI CASTELDIDONE

Territorio: Comune di Casteldidone e tutti i comuni del Casalasco ad est di Piadena, Solarolo Rainerio, Scandolara Ravara, Motta Baluffi

Forma: Oblunga o rotonda, retato o liscio con evidenziati i segni della fetta

Peso: da 0,5 a 2,5 kg

Consistenza: Media durezza

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Odore: Intenso e aromatico
Colore: Arancio vivo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Semina in serra, trapianto nel mese di marzo e maturazione fine maggio-primi di giugno, in coltura protetta. In pieno campo la maturazione ha inizio a metà maggio e si protrae sino a fine giugno.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MELONE DI VIADANA

Sinonimo: *Melon*

Territorio: Basso Mantovano – Comune di viadana e zone circostanti. Aree limitrofe ai fiumi caratterizzate da terreno fertile, leggero e con elevata disponibilità idrica.

Descrizione sintetica del prodotto: Peponide con scorza dura e rugosa di colore giallo paglierino striata di verde.

Forma: Da tonda ad ovale.

Peso: 1 kg circa

Consistenza: Polpa morbida e succosa

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Colore: Polpa arancione intenso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: In base al regolamento di produzione, viene lasciato maturare in campo. È vietato produrre meloni da semi rigenerati da ibridi coltivati e non possono essere utilizzati prodotti chimici forzanti.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MOSTARDA DI CREMONA

Territorio: Provincia di Cremona

Ingredienti: Frutta candita (Pere, Cedro, Clementine, Ciliegie rosse denocciolate, Fichi, Albicocche a metà o a fete denocciolate) in sciroppo senapata
Frutta intera o tagliata a fette

Peso: Confezioni varie: barattoli di vetro, mastelli, latte – 400 g – 20 kg. Al dettaglio anche sfusa.

Consistenza: Adeguata per effetto della penetrazione degli zuccheri nella polpa della frutta

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Al sapore caratteristico della frutta candita si sovrappone il sapore della senape
Odore: Leggermente pungente
Colore: Caratteristico di ogni singolo frutto

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Viene fissata la polpa della frutta, la lavorazione con gli sciroppi di zucchero, per ragiungere il giusto grado di canditura. La frutta candita viene conservata in sciroppo e successivamente sgocciolata, miscelata nei vari tipi e conservata con aggiunta di sciroppo senapato. Il prodotto ha una stagionatura di un mese circa.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Normali attrezzature per canditura, preparazione e confezionamento.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: MOSTARDA DI MANTOVA

Sinonimo: *Mostarda in foglia*

Territorio: Mantova e Basso mantovano (MN)

Ingredienti: Mele o pere acerbe (preferibilmente mele campanine o cotogne molto consistenti) Zucchero, Senape liquida.

Forma: Fette sottili

Dimensioni: 7 x 4 cm; le fette sono di uno spessore variabile da 1 a 2 cm

Consistenza: corposa

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: spiccato di senape, dolce speziato
Odore: di senape
Colore: rossastro ambrato o tendente al biondo, varianti cromatiche dipendono dai tempi e dalle modalità di

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura,

conservazione: Sbucciare la frutta a fette sottili, mettere le fette in una ciotola, coprire con lo zucchero e lasciare riposare per 24 ore. Scolare il liquido che si formerà nella ciotola e farlo bollire; versare il liquido sulla frutta. A riposo per 24 ore, operazione di bollitura e colatura ripetuta, riposo e così per un terzo giorno. Il quarto giorno prendere una casseruola grande avendo cura di pesarla. Mettervi dentro frutta e liquido, facendo bollire a fuoco basso per ore e ore badando che rimanga liquido nella casseruola e che non appiccichi. Lasciare raffreddare, pesare il tutto detraendo la tara della casseruola già calcolata e aggiungere la senaape piccante: 6 gocce ogni kg di peso netto. Mescolare per bene e lasciare riposare per qualche ora. Trasferire nei vasetti a chiusura ermetica. Stagionatura 30 gg. Conservazione: 1 anno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Pentola d'acciaio, ciotole, coltelli, lavello, contenitori a chiusura ermetica

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: PATATA DI CAMPODOLCINO

Sinonimo: *Tartufoi de Fracisc*

Territorio: Comune di Campodolcino (SO)

Forma: Tondeggiante

Dimensioni: Varie

Peso: Da pochi grammi a diversi etti

Consistenza: Farinosa

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Intenso, dolciastro
Colore: Pasta gialla, buccia rossastra

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Dopo la semina e la pulizia dalle infestanti, si accumula terra intorno alla piantina ("tapada"). Le patate, raccolte nel mese di settembre, vengono fatte asciugare al sole e conservate in cantina, al buio.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: PEPERONE

Sinonimo: *Pivron o Puvron*

Territorio: Corana, fraz. Ghiaie e loc. Bosco (PV)

Forma: Quadrata

Dimensioni: Lunghezza 7-8 cm

Peso: 200-250 g

Consistenza: Croccante e carnoso

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Verde chiaro

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: SUGOLO

Sinonimo: *Sugol, sugol carpada*

Territorio: Medio e Basso mantovano (MN)

Ingredienti: Mosto d'uva, Farina bianca, Zucchero

Forma: Variabile

Dimensioni: Variabili

Peso: Variabile

Consistenza: Budino

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Odore: Vinoso
Colore: Violaceo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Setacciare 5 cucchiai di farina bianca, diluirla in un litro di mosto d'uva e aggiungere 2 hg di zucchero, bollire lentamente mescolando.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Pentola per polenta (c.d. "stagnaada"), setaccio per la farina

---

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: TARTUFO BIANCO

Sinonimo: *Trifùl*

Territorio: Oltrepò pavese (PV)

Forma: Globosa tondeggiante

Dimensioni: Variabili

Peso: da pochi grammi al chilo

Consistenza: Tenera, compatta

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Molto gradevole
Odore: Intenso agliaceo
Colore: Ocra pallido variabile

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: TARTUFO NERO DELL'ALTO SEBINO

Territorio: Alto Sebino (comuni di Fonteno, Solto Collina, Riva di Solto, Bossico, Sovere, Pianico, Lovere, Castro, Costa Volpino e Rogno) (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Tartufo nero il cui pregio è valutato in circa 1/10 di quello bianco d'Alba

Forma: Globosa

Dimensioni: Variabili

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Caratteristico
Odore: Profumo intenso
Colore: Scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Dopo la raccolta è possibile consumare il tartufo fresco entro 15 giorni; per conservazioni più lunghe è possibile surgelare il prodotto.

Categoria: *ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI*

Denominazione: ZUCCA

Territorio: Provincia di Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Le specie coltivate sono Cucurbita maxima (vr. Piacentina e Mantovana, di colore verde-grigio, Marina di Chioggia, di colore verde, di peso 7-8 kg., Americana, giallo-verde e costoluta, Turbante, con parte superiore di colore arancio vivo e parte inferiore biancastra) e Cucurbita moscata (vr. Ungherese o Violino con buccia giallo-arancio e peso da 2 a 6 kg). Viene coltivato anche un ibrido, Delica, con buccia verde vivo, liscia, molto precoce e di scarsa conservazione.

Ingredienti: Ha un contenuto molto elevato di potassio (300 mg./100 gr) e pochissimi grassi (0,1 mg./100 gr.)

Forma: Maxima: globosa schiacciata ai poli; Moscata: allungata

Consistenza: Polpa pastosa, dura

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolciastro
Odore: Di frasca
Colore: Polpa di colore giallo-arancio

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Semina in contenitore, trapianto in aprile-maggio, maturazione da fine luglio a fine settembre. Conservazione in ambiente asciutto e fresco (minimo 2-3ºC) per tutto l'inverno.

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Sinonimo: *Casonsèi de la Bergamasca*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: Nati per utilizzare gli avanzi di carni suine e bovine si sono affinati nel tempo e, soprattutto nell'Ottocento, hanno ottenuto gli onori della tavola sia per la foglia e sia per il ripieno arricchitosi con i sapori dell'amaretto, dell'uva sultanina e della pera spadona o abate e la scorza del limone.

Ingredienti: Per la pasta: Farina 00, Semola di grano duro, Uova intere, Acqua.
Per il ripieno: Pane secco grattuggiato, Uova, Formaggio Grana Padano, Macinato base per il salame, Carne bovina arrostita, Amaretti, Uva sultanina, Pera spadona o Abate, Spezie, Scorza di Limone, Aglio e Prezzemolo.

Dimensioni: da 6 cm a 8 cm

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: GNOCCHI DI ZUCCA

Territorio: Medio e Basso Mantovano (MN)

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Zucca, Acqua, Farina

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolciastro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si prepara come se fosse polenta, una volta cotto l'impasto si stende sul tagliere. Quando l'impasto è freddo si tagliano gli gnocchi.

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: MARICONDE

Territorio: Viadanese (MN)

Descrizione sintetica del prodotto: Gnocchetti da mangiare in brodo.

Ingredienti: Pane raffermo, Burro, Uova, Pane grattuggiato Parmigiano Reggiano, Uova, Noce moscata.

Forma: Tonda

Dimensioni: di una nocciola

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: di pane
Colore: di pane

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: MARUBINI

Sinonimo: *Marubeen*

Territorio: Cremona e zone limitrofe

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta ripiena

Ingredienti: Pasta, Carne di manzo brasato, Vitello arrosto, Maiale arrosto, Formaggio

Forma: Quadrata, rotonda, a mezzaluna

Consistenza: Tipica della pasta fresca

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Tipico
Colore: Giallo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: La pasta una volta stesa viene riempita con il classico ripieno e richiusa

---

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Territorio: Provincia di Sondrio

Descrizione sintetica del prodotto: I pizzoccheri sono uno dei piatti tipici più noti e apprezzati della Valtellina, si presentano come "tagliatelle" di farina di grano saraceno, che vengono fatte bollire con patate e verze e condite con formaggio locale e burro fuso con aglio e salvia.

Ingredienti: Acqua, Semolato di grano duro, Farina Integrale di Grano Saraceno, Semola di grano duro.

Forma: Tagliatella di grano saraceno

Dimensioni: circa mm 70 x 15

Consistenza: Secca e friabile

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le operazioni produttive seguono la seguente metodica: miscelazione degli ingredienti, impasto, estrusione, taglio e confezionamento.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: I Pizzoccheri secchi vengono prodotti con le normali attrezzature degli artigiani pastai.

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: SCARPINOCC

Sinonimo: *Gli Scarpinòcc de Par*

Territorio: Comune di Parre (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: Gli Scarpinòcc sono da tempo immemorabile il piatto della festa degli abitanti di Parre. Il nome si riferisce alla loro forma, che richiama vagamente quelle delle omonime calzature artigianali di panno in uso fino a qualche decennio fa. In "gal" il gergo dei pastori, vengono anche chiamati "bètoi", che letteralmente significa "orecchi". Insieme al costume tradizionale di origine settecentesca ed all'antica cultura pastorale gli "Scarpinòcc", costituiscono una delle peculiarità della cultura popolare parrese, in quanto hanno accompagnato, lungo i secoli, tutte le occasioni di festa, legate sia al ciclo della vita e della natura che a quello del calendario liturgico.

Ingredienti: Per la pasta: Farina tipo 00, Uova, Burro, Latte.
Per il ripieno: Formaggio Grana Padano, Pane grattuggiato, Aglio tritato finemente, Prezzemolo tritato finemente, Burro, Sale, Uova intere, misto spezie (Coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anici stellati)

Forma: La forma ricorda quella della omonima scarpa di panno o la forma di una caramella

Dimensioni: da 6 cm a 8 cm

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Stendere la pasta e ricavarne dei dischetti del diametro di 6/8 cm. Adagiare su ogni dischetto un pezzetto di ripieno e piegare il dischetto in modo da formare una mezza luna. Chiudere bene i bordi premendoli con le dita, sollevarli in posizione verticale con la parte tonda in basso e schiacciare al centro con l'indice, in modo da ricavarne una forma che somigli a quella di una caramella.

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: TORTELLI CREMASCHI

Sinonimo: *Turtéi cremasch*

Territorio: Crema e Cremasco (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta con ripieno dolce

Ingredienti: Pasta, Amaretti, Cedro, Formaggio Grana, Uva passa

Forma: Allungata

Consistenza: Tipica della pasta fresca

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Colore: Giallo

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: TORTELLI DI ZUCCA

Sinonimo: *Turtéi de soca*

Territorio: Casalmaggiore e Casalasco (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta ripiena

Ingredienti: Sfoglia
Per il ripieno: Zucca, Mostarda di mele, Grana padano, Amaretti

Forma: Non esiste una forma codificata. È però tradizionale quella dall'aspetto di caramella incartata.

Consistenza: Tipica della pasta fresca

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce ed aromatico
Odore: Dolce
Colore: Giallo

Categoria: *PASTE FRESCHE*

Denominazione: TORTELLI DI ZUCCA

Territorio: Medio e basso mantovano (MN)

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Sfoglia.
Ripieno composto da: Zucca, Mostarda mantovana, Amaretti, Grana padano, Noce moscata

Forma: Rettangolare

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolciastro
Colore: giallo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Nei tortelli di zucca mantovani, rispetto a quelli emiliani, compare la mostarda in foglia.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BACI DEL SIGNORE

Territorio: Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli bocconi dolci farciti con marmellata di arance

Ingredienti: Zucchero, Uova, Farina 00, Fecola, Marmellata di arance, Cioccolato fuso.

Forma: Bottoni

Consistenza: Compatta, soffice, friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Caratteristico, delicato, sentore di arancio
Odore: Cioccolato
Colore: Biondo per metà, marrone per l'altra metà

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BACI DI CREMONA**

Sinonimo: *Bazèen de Cremùna*

Territorio: Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti ripieni

Ingredienti: Farina, Zucchero, Burro, Mandorle tritate.
Ripieno variabile con marmellata, panna montata, cioccolato

Forma: Sferica

Peso: 20-25 g

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Aromatico

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Vengono prima preparati gli amaretti e poi il ripieno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelli di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BISCIOLA**

Sinonimo: *Bisoeula*

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Panettone dolce, ricco di farcitura, possibile evoluzione da pasticceria del panun

Ingredienti: Frutta secca varia: Noci, Pinoli, Mandorle bianche tostate, Nocciole, Fichi secchi, Cedro e Arance candite, Uvetta, Zucchero, Uova, Lievito, Zucchero vanigliato, Burro, Latte, Farina di segale, Farina 00, Pan Grattato.

Forma: Si presenta a forma di pagnotta, rigonfia al centro

Dimensioni: Varie: diametro di circa 20 cm e un'altezza ala centro di 5-7 cm

Consistenza: La pasta morbida ma consistente, variabile a seconda della farcitura.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce, ricco della farcitura con una nota insistente di frutta secca e di farine povere.
Odore: Di frutta secca e farina cotta.
Colore: Caratteristico color nocciola e con le uvette in superficie più scure.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si impastano le farine con il burro, l'acqua, il latte, le uova, il sale, lo zucchero e il lievito, a parte viene ammorbidita la frutta secca, per poi rimpastare il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo, sodo, e uniforme.
Le bisciole prima di essere messe in forno vengono incise longitudinalmente per permettere che durante la cottura si apra e possa cuocere meglio. Viene messo in forno e cotto per 1 ora.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Viene prodotta con le normali attrezzature da fornai e/o pasticcere.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BISCOTIN DE PROST**

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti di pasta frolla

Ingredienti: Farina, Burro e Zucchero in parti uguali

Forma: Dischi

Dimensioni: diametro ca. 4 cm, altezza ca. 0,5 cm

Peso: 15-20 g

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce caratteristico di burro, con una nota di cotto
Odore: Dolce butirroso
Colore: Nocciola

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Gli ingredienti vengono miscelati e poi impastati a mano e a macchina, vengono poi prodotti dei "filoni" che sono tagliati manualmente producendo i biscotti che sono posti su una teglia imburrata e messi in forno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Normali attrezzature da fornai e/o pasticceri

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BRASCHIN**

Sinonimo: *Braschin*

Territorio: Valle Albano (CO)

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Lievito, Farina, Uova, Burro, Zucchero, Uvetta, Noci

Dimensioni: Rettangolare 40 x 30 o rotondo

Peso: circa 6 hg

Consistenza: come una focaccia

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Dolce
Colore: Marrone chiaro, spolverata di zucchero

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Come panificazione

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tipici da forno

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BRAZADELLA (DOLCE)**

Territorio: Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce tradizionale a forma di ciambella dolce, spolverata di zucchero. È prodotto stagionalmente a Pasqua, a Natale e durante l'estate.

Ingredienti: Farina 00, Burro, Uova, Latte, Lievito naturale di Segale, Zucchero, Sale

Forma: Ciambella

Dimensioni: Diametro circa 20 cm

Peso: circa g 130-150

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Tipico e dolce
Odore: Caratteristico di ciambella e di forno a legna
Colore: Nocciola, lucido dove è spennellato d'uovo e spolverato di zucchero

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Dapprima si impastano farina, latte, zucchero, burro fuso, sale, uova e il lievito naturale di segale, l'impasto viene lasciato lievitare per circa 2 ore. Vengono poi modellate le ciambelle, lavorando la pasta e formando il foro centrale con abilità manuale, messe sull'asse, spennellate di uovo, spolverate di zucchero e messe in forno a 250ºC per 10-15 minuti.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Caratterisitica è la cottura nei tradizionali forni a legna con volte a botte ancora presenti in alcune frazioni di Teglio e Grosio, gestiti dalle "fornere". Nella preparazione è tradizione che i "clienti" collaborino alla produzione.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **BRESADELLE/PAN DE SEGAL**

Sinonimo: *Brazadei, Brazadel*

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Ciambella di pane, molto bassa di farina di segale o di farine miste con prevalenza di segale. Le bresadelle, una volta cotte, vengono corservate anche molto a lungo.

Ingredienti: Farina di Segale, Acqua, Lievito naturale (tipicamente lievito di segale), Sale

Forma: Ciambella schiacciata

Dimensioni: Diametro 20 cm circa

Peso: 1 – 1,5 hg

Consistenza: Crosta friabile e consistente, interno morbido

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Tipico della farina di segale
Odore: Fragrante e caratteristico
Colore: Nocciola

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Gli ingredienti vengono impastati e lavorati, poi lasciati lievitare per circa 2 ore e infine messi in forno a circa 300ºC per 15-20 minuti. I pani così ottenuti sono in grado di conservarsi anche per alcuni mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tradizionale da fornai, nel territorio della media Valtellina (Teglio e Grosio) è ancora in uso l'usanza del forno a legna.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BRUTTI E BUONI

Sinonimo: *nessuno*

Territorio: Comune di Gavirate (VA)

Ingredienti: Nocciole, Mandorle, Zucchero a velo, Albume, Vanillina

Forma: Rotondi fatti a mano

Dimensioni: 2-2,5 cm

Peso: 8-10 g

Consistenza: Friabili

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Mandorla – Nocciola
Colore: Beige

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si monta a neve l'albume, poi si uniscono le mandorle e le nocciole tritate assieme allo zucchero e alla vanillina e si miscela il tutto. L'impasto viene messo in una apposita siringa vengono poi tagliati dei cubetti di pasta e manipolati a mano.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Sbattitore per uova, Siringa d'acciaio, Padelle, Forno.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BUNBUNENN

Sinonimo: *Bunbunéen*

Territorio: Cremona e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti secchi

Ingredienti: Farina Gialla e Bianca, Uova, Zucchero, Strutto, Scorza di Limone, Mentine polverizzate

Forma: Di fantasia

Consistenza: Molto friabile

Caratteristiche organolettiche:
Odore: Intenso e aromatico

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelle normali di un laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BUSCEL DI FICH

Territorio: Valtellina, Tirano (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Filoncino leggermente schiacciato, del colore tipico dei dolce da forno, più scuro laddove sono in superficie i pezzi di fico secco.
I fichi secchi tradizionalmente erano prodotti in loco, infilzando durante la stagione estiva i fichi su i tralci delle viti e lasciandoli appassire.

Ingredienti: Farina 00, Farina di Segale, Fichi secchi, Sale, Lievito di Birra.

Forma: Filoncino leggermente schiacciato al centro

Dimensioni: lunghezza circa cm 20, larghezza al centro 3-4 cm

Peso: circa 300 – 400 g.

Consistenza: Morbido, via via più consistente con la conservazione

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Marcato di fichi secchi
Colore: Nocciola scuro, più marcato dove sono presenti i fichi secchi.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impastate le farine, il lievito e il sale, si forma un composto e lo si lascia riposare per circa 30 minuti. Tagliati i fichi a pezzettini vengono aggiunti all'impasto e il tutto viene impastato sino ad ottenere un composto omogeneo, che si lascia riposare per altri trenta minuti. Quando l'impasto è pronto si formano i filoncini, si mettono in teglia e in seguito in forno a 230ºC per 20-25 minuti.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Classici da fornaio

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BUSSOLANO

Sinonimo: *Busolan*

Territorio: Mantova e Basso mantovano

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Farina bianca, Fecola di patate, Zucchero, Burro, Uova, Aromi, Lievito per dolci.

Forma: A ciambella nella tradizione, ma anche ad "esse"

Dimensioni: medie

Peso: 6-8 hg

Consistenza: Piuttosto morbida con crosta friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Vaniglia e burro volatile
Odore: Burro
Colore: Giallo paglierino con superficie dorata

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Stampo a forma di ciambella con buco centrale

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: BUSSOLANO DI SORESINA

Sinonimo: *Bisulaàn*

Territorio: Soresina (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce da forno

Ingredienti: Farina, Zucchero, Burro, Uova, (preferibile il burro locale)

Forma: A ciambella

Dimensioni: Diam. 20 cm circa

Peso: 500 g.

Consistenza: Soffice

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Dolce e delicato
Colore: Marrone chiaro con granella di zucchero

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quella di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: CARCENT

Territorio: Comune di Livigno (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Pane tipico del territorio di Livigno, a forma di ciambella, utilizza nell'impasto le rape cotte e tritate.

Ingredienti: Farina 00, Rape bianche cotte e tritate, Acqua, Lievito naturale, Farina maltata, Sale

Forma: Ciambelle

Dimensioni: Diametro cm 22 circa

Peso: 300 g.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: È tipica la nota amarognola delle rape
Odore: Caratteristico
Colore: La ciambella è di colore nocciola

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Le rape vengono bollite e poi tagliate e tritate, in seguito sono impastate con gli altri ingredienti, fatte lievitare, modellate a ciambella e infornate.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Classici da forno

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: CAVIADINI

Sinonimo: *Cavidii*

Territorio: Altopiano Valsassinese (LC)

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti

Ingredienti: Farina tipo 00, Uova, Zucchero, Burro, Strutto, Sale, Lievito, Scorza di Limone.

Forma: Varie forme irregolari: delta, romboidale, cava

Dimensioni: Variabile dai 5 agli 8 cm

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce aromatico
Odore: Profumo vanigliato
Colore: Bruno dorato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impasto a mano, con stesura della pasta effettuata con mattarello in legno e taglio dei biscotti manuale con rondella dentellata.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Forno con umidità particolare, apposite teglie per la stesura e cottura del prodotto.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **CIOCCOLATINI "GRAFFIONI"**

Sinonimo: *Gran Fignoon*

Territorio: Cremona e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Cioccolatino ripieno con ciliegia e liquore alla ciliegia (maraschino)

Ingredienti: Cioccolato fondente extra, Ciliegia, Maraschino

Forma: Irregolare tondeggiante (graffiato con il cioccolato)

Peso: 20 g circa cadauno

Consistenza: Esterno duro

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Aromatico e alcolico
Odore: Dolce – aromatico
Colore: Marrone molto scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il ripieno viene avvolto in un guscio di zucchero poi ricoperto di cioccolato. Viene lasciato riposare per circa due settimane e quindi commercializzato.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **COPETA**

Sinonimo: *Cupeta*

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce tipico Valtellinese, si presenta come due cialde farcite con miele e noci

Ingredienti: Cialda, Burro, Miele millefiori di castagno, Noci

Forma: Rettangolare

Dimensioni: Varie (5x5 oppure 7x3)

Peso: 50-100 g

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce con retrogusto amaro
Odore: Tipico del miele di castagno
Colore: Ambrato e bianco nella cialda

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il miele viene scaldato a bagnomaria assieme al burro per renderlo fluido, in seguito vengono aggiunte le noci sminuzzate finemente, in una teglia viene steso un primo foglio di cialda su cui si versa l'impasto, che viene dapprima distribuito con tendenza uniforme, coperto con un'altra cialda, viene lavorato con un mattarello per renderlo omogeneo e uniforme. Al termine quando l'impasto è freddo viene tagliato in pezzi regolari.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Normali attrezzature da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **CROCCANTE**

Sinonimo: *Crucaànt*

Territorio: Cremona e provincia

Ingredienti: Mandorle, Zucchero, Limone, Cognac, Olio di oliva

Forma: Rotonda o rettangolare

Peso: da 50 a 450 g.

Consistenza: Dura

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce-amaro
Odore: Di Caramello
Colore: Marrone scuro

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelle di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **FRITTELLA**

Sinonimo: *Farso*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Frittelle a forma sferica irregolare. La tradizione popolare le vuole in concomitanza del Carnevale. È una sorta di pasta dolce a base di farina, zucchero, lievito, fritta in olio o strutto

Ingredienti: Farina, Zucchero, Lievito, Scorza di limone

Forma: Sferica irregolare

Dimensioni: 3/5 cm

Caratteristiche organolettiche:
Odore: Fritto
Colore: Ambrato

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **GRISSINI DOLCI**

Territorio: Broni (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Grissini dolci

Ingredienti: Farina, Zucchero, Lievito, Scorza di limone

Forma: A bastoncino sottile

Dimensioni: 30-40 cm

Consistenza: Croccante

Caratteristiche organolettiche:
Odore: Fritto
Colore: Ambrato

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **MASIGOTT**

Sinonimo: *Masigott. Persona goffa solo in fattura d'abiti*

Territorio: Erba (CO)

Descrizione sintetica del prodotto: Tipico dolce brianzolo derivato da un cattivo scherzo per cui alle persone "goffe" veniva dato un prodotto non buono che venne poi trasformato in un dolce locale.

Ingredienti: Farina 00, Farina fraina, Farina saraceno, Burro, Zucchero, Uova, Uva sultanina, Pinoli, Arancia candita, Lievito.

Forma: Mezzo uovo

Dimensioni: 22x15 cm

Peso: 0,500 kg circa

Consistenza: Friabile e compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Ricco, rustico, di farine e sapori autunnali
Odore: di cereali tostati, intenso ma delicato
Colore: marrone scuro, aranciato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impastato e cottura a forno

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Stampa a mezzo uovo con etichettatura e dicitura dialettale

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **MEASCIA**

Sinonimo: *Meascia*

Territorio: Alto Lario Occidentale (CO)

Ingredienti: Pane raffermo, Latte, Uova, Pinoli, Zucchero, Mela o Pera, Liquore amaretto, Farina bianca e gialla

Forma: Torta rotonda o teglia rettangolare

Dimensioni: Diametro 20 cm

Peso: 2 kg o meno se casalinga

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Dolce
Colore: Marrone

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Come una torta casalinga. È conosciuta una variante salata con acqua al posto del latte, sale, pepe e foglie di alloro.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: **MICCONE**

Sinonimo: *Mica*

Territorio: Oltrepò Pavese, Stradella (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Grosse forme di pane di pasta dura ottenute dalla cottura di impasto lievitato di farina di grano, sale e acqua.

Ingredienti: Farina di grano, acqua, sale.

Forma: tonda, grossa, la superficie presenta un taglio nella parte superiore

Dimensioni: da 20 e 40 cm.

Peso: da 5 hg. ad 1 kg.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: fragrante, delicato di lievito
Odore: di lievito
Colore: lievemente ambrato in superficie, paglierino molto chiaro all'interno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Farina, sale e acqua vengono fatte lievitare per alcune ore. Poi l'impasto lievitato viene formato in grosse pagnotte o in grossi pani quindi cotto in forno.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: NOCCIOLINI

Sinonimo: *Nessuno*

Territorio: Comune di Canzo (CO)

Ingredienti: Nocciole, Zucchero, Albume

Forma: Rotonda leggermente bombata

Dimensioni: Diametro 1,5 cm circa, altezza 0,7 cm circa

Peso: 2 g circa

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: dolce
Odore: nocciola
Colore: nocciola

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Raffinatura delle nocciole, miscelazione con zucchero e albume, colatura su piastra da forno, cottura.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Locale di produzione: Laboratorio di pasticceria. Atrezzature utilizzate: raffinatrice, planetaria, colatrice, forno.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PAN DA COOL

Territorio: Comune di Livigno (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Assieme al Carcent sono il pane tipico di Livigno e sono accomunati dall'utilizzo di elementi caratteristici quali in questo caso il colostro

Ingredienti: Farina00, Colostro, Zucchero, Burro, Sale, Lievito naturale.

Forma: Filoncino

Dimensioni: Lunghezza 15 cm circa

Peso: 100 g. circa

Consistenza: Morbido

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Odore: Caratteristico del lievito e del colostro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: I diversi ingredienti sono mischiati e impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e infornati

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tradizionalmente il pan da cool veniva fatto in casa con attrezzature casalinghe

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE COMUNE

Sinonimo: *Pan, Michìn, Ruseta*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Pane prodotto con farina di frumento, di varie forme e denominazioni: panino, rosetta, filone:
– panino = piccola forma di pane tondo, con un taglio nella parte superiore
– rosetta = pagnottella di forma tonda, lavorata in modo che nella parte superiore presentasse l'immagine della rosa
– filone = pane di forma allungata

Ingredienti: Farina di frumento, Lievito, Sale, Acqua

Forma: Varie

Peso: 2-3,5 g

Caratteristiche organolettiche:
Colore: Dorata esternamente la crosta, bianco interamente

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE DI PASTA DURA

Sinonimo: *Pàsta dura*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Pane prodotto con farina di frumento, di varie forme e denominazioni.

Ingredienti: Farina di frumento, sale, Acqua, Lievito

Forma: Varie

Peso: 2-3,5 hg

Caratteristiche organolettiche:
Colore: Dorata esternamente la crosta, bianco internamente

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE DI RISO

Sinonimo: *Micon ad pan ad ris*

Territorio: Lomellina – San Nazzaro (PV)

Descrizione sintetica del prodotto: Impropriamente detto "pane di riso" secondo la legislazione italiana, è prodotto con farina di riso, di grande forma rotondo, di solito con taglio a croce nella parte superiore

Ingredienti: Farina di riso

Forma: Rotonda

Dimensioni: 25-30 cm

Peso: 3,5 – 4 hg

Caratteristiche organolettiche:
Colore: Dorata esternamente la crosta, bianco internamente

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE DI SAN SIRO

Sinonimo: *Sansìr*

Territorio: Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Pane non è, ma un dolce di crema, burro, liquore, cacao. Si gusta il 9 dicembre in onore del Santo che fu vescovo di Pavia. Torta al cioccolato farcita con crema e ricoperta con zucchero fondente al cioccolato.

Ingredienti: Zucchero, Uova, Fecola, Farina, Ruhm, Cacao, Burro, Pasta nocciola. Ricopertura: Zucchero fondente al cioccolato

Forma: Rotonda

Dimensioni: Varie

Peso: da g 80 a g 100

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce con decisione, dato dal liquore
Odore: Cioccolato, Zucchero fondente e liquore
Colore: Marrone lucido

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pan di Spagna al cacao inzuppato di ruhm farcito con crema al burro alla nocciola. Ricoperto di lucida glassa di zucchero fondente al cacao con scritta "San Siro"

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE GIALLO

Sinonimo: *Pan Giàld*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Pane prodotto con farina di granoturco, di grande forma rotonda, di solito con un taglio nella parte superiore

Ingredienti: Farina di granoturco

Forma: Rotonda

Dimensioni: 25-30 cm

Peso: 3,5-5 hg

Caratteristiche organolettiche:
Colore: Dorata estrenamente la crosta, giallo paglierino internamente

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANE MISTURA

Sinonimo: *Pan mastura, pan mistura*

Territorio: Provincia di Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Pane di mistura prodotto con farina di frumento e di granoturco. In Lomellina si confeziona questo pane anche con l'aggiunta di farina di riso. "S'era immaginato... di far entrare il riso nel composto di pane detto di mistura" (A. Manzoni, Promessi Sposi)

Ingredienti: Farina di frumento, di granoturco, e a volte di riso

Forma: Rotonda

Dimensioni: 25-30 cm

Peso: 3,5 – 4 hg

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Dorata esternamente la crosta, paglierino internamente

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANETTONE DI MILANO

Sinonimo: *El Panetton*

Territorio: Milano e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto da forno a pasta morbida, a lievitazione naturale

Ingredienti: Acqua, Farina di Frumento, Zucchero, Uova fresche, Tuorli pastorizzati, Latte pastorizzato, Latte UHT, Latte condensato, Latte in polvere, Burro di Cacao, Burro, Burro anidro, Uvetta sultanina, Scorze d'Arancia candite, Cedro candito, Lievito naturale, Sale, Miele, Malto ed estratto di malto, Vaniglia, Aromi naturali e natural identici.

Forma: Cilindrica. La crosta è screpolata e presenta il classico taglio a croce

Peso: il più comune è quello da 1 kg, ci sono pezzature inferiori: kg 0,5; kg 0,750; e superiori 1,5 kg,

Consistenza: La pasta presenta una struttura soffice e alveolata

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Preparazione del lievito naturale. Preparazione degli impasti lievitati (2 o 3 impasti). Formatura mediante spezzatura o porzionatura dell'impasto finale lievitato e deposizione negli stampi di cottura (pirottini). Lievitazione finale. Cottura. Raffreddamento.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PANUN

Sinonimo: *Panon*

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Pane dolce, casereccio, di grande diffusione, un tempo, in Valtellina

Ingredienti: Farina di Segale, Farina Bianca, Lievito naturale, Noci, Fichi secchi, Castagne secche, a volte anche nocciole e uva nebbiolo fresca o leggermente appassita, Burro, Zucchero, Sale.

Forma: Può essere un filoncino leggermente appiattito o più raramente una pagnotta rotonda, rigonfia al centro

Dimensioni: Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 4-5 cm di larghezza, pagnotta con diametro di circa 15 cm e

Peso: Da 0,4 a 1 kg circa

Consistenza: La pasta è compatta e la consistenza varia in funzione o meno della ricchezza e della varietà della farcitura.

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impastare le farine con lievito e acqua, a parte ammorbidire la frutta secca in acqua cospargendola di zucchero. Impastare il tutto sino a creare un composto sodo e uniforme a cui si dà la forma di una pagnotta che viene passata in forno per circa 1 ora.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: La produzione è tuttora artigianale e avviene con le classiche attrezzature in legno e con la cotura in forno a legna.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PAZIENTINI

Territorio: Pavia e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli biscotti a forma di bastoncini

Ingredienti: Farina, Zucchero e Bianco d'Uovo,

Forma: Piccoli bastoncini

Dimensioni: 2-4 cm

Consistenza: Duri

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: PESCE D'APRILE

Territorio: Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: La tradizione lo vuole consumare il lº di aprile

Ingredienti: Zucchero, Uova, Farina 00, Fecola, Marmellata di Albicocche, Rhum, Pasta di Mandorle

Forma: Richiama il pesce

Consistenza: Compatta e soffice

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce, sentore di liquore
Odore: Caretteristico, delicato, sentore di albicocche
Colore: Richiama i colori del pesce

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pan di Spagna assemblato secondo la foggia di pesce imbevuto di liquore e farcito con marmellata di albicocche. Ricoperto di pasta di mandorle e colorato.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: POLENTA E UCCELLI DOLCE

Sinonimo: *Polenta e Osèi de la bergamasca (dolce)*

Territorio: Bergamo e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Riproduce una specialità della tavola bergamasca non più in auge dopo i divieti di caccia agli uccelli dal "becco gentile". È preparata con Pan di Spagna in stampi a forma di mezza sfera e con creme al burro, al cioccolato e alle nocciole con l'aggiunta di rum. Il Pan di Spagna viene ricoperto con marzapane giallo e spolverato con zucchero cristallino pure giallo. Gli uccelletti sono preparati con marzapane al cioccolato.

Ingredienti: Per il Pan di Spagna: Zucchero, Uova, Tuorli, Farina, Fecola, Lievito mezzo cucchiaino di Caffè. Per la Crema di Burro al Cioccolato: Burro, Cioccolato bianco sfuso, Rum, Pasta di nocciole. Per la Crema di Burro: Albume, Zucchero, Burro, Alcool.

Forma: semi cerchio

Peso: 2 kg

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Montare bene zucchero e miele con uova e tuorli, aggiungere delicatamente farina, fecola e lievito, setacciati e miscelati. Quando il composto risulterà omogeneo, versarlo in stampi imburrati a forma di mezza sfera. Il diametro della mezza sfera o cupola, è in relazione al peso che si vuole dare alla torta: per 1 kg. di prodotto finito la cupola deve avere il diametro di 12-14 cm. Cuocere a 200º circa per 20-30 minuti.
B) Crema di burro al cioccolato e nocciola. Montare il burro con il cioccolato bianco fuso e alla fine aggiungere la pasta di nocciole e il rum.
C) Zucchero cotto. Inumidire lo zucchero con l'acqua, aggiungere il glucosio e cuocere fino alla temperatura di 120º.
D) Crema di burro. Montare l'albume a neve, aggiungere lo zucchero cotto e lasciar raffreddare. Incorporare nel burro precedentemente montato a crema. Tagliare a metà la semisfera di pan di spagna, bagnare con curaçao, farcire con la crema di burro al cioccolato e nocciole. Ricomporre la mezza sfera. Spalmare la parte superiore con la crema di burro e ricoprire il tutto con una sfoglia di marzapane giallo dello spessore di 4-5 mm. Spolverare la polenta con zucchero cristallino giallo. Al centro spalmare la passata di albicocche. Sulla passata, aggiungere i cubetti di cedro candito, alternandoli, a mo' di spiedo, con gli uccelli di marzapane al cioccolato (con le zampine rivolte verso l'alto), lucidati con la rimanente passata di albicocche, alla quale si è aggiunta una spolverata di cacao.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: RESTA

Sinonimo: *Resca*

Territorio: Provincia di Como

Descrizione sintetica del prodotto: dolce a pasta lievitata con caratteristico bastoncino di ulivo infilato al centro

Ingredienti: farina, acqua, burro, lievito naturale, uova, zucchero, frutta candita

Forma: filone o pagnottella

Dimensioni: 25-30 cm

Peso: 500,750 g

Consistenza: mordida con mollica lievitata e alveolata

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce
Odore: dolciastro
Colore: giallo bruno

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: il lievito madre viene più volte rinfrescato e quindi miscelato agli altri ingredienti. Dopo opportuna lievitazione, il prodotto viene sottoposto a cottura in forno a 250ºC

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Materiali e attrezzature di un laboratorio di pasticceria tradizionale: impastatrice, carrelli di lievitazione, forno a platea fissa

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: RICCIOLINO

Sinonimo: *Risolén*

Territorio: Mantova e provincia

Ingredienti: Farina, Burro, Tuorlo d'Uovo, Limone, Vino bianco.

Consistenza: Biscotto

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impastare gli ingredienti con vino bianco, cottura a forno moderato.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Stampo tondo e dentellato

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: SBRISOLONA

Sinonimo: *Sbrisulona*

Territorio: Mantova

Descrizione sintetica del prodotto: Torta secca

Ingredienti: Farina bianca, Fioretto di Farina di Mais, Mandorle, Zucchero, Strutto, Burro, Uova, Aromi

Forma: Variabile da tonda a rettangolare

Dimensioni: Variabili

Peso: Variabile

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Frolla di mandorla
Odore: di mandorla tostata con sentore volatile di burro
Colore: Tabacco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impasto non omogeneo ma a grumi

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: SCHIACCIATINA

Sinonimo: *Chisulina*

Territorio: Mantova e Basso mantovano

Ingredienti: Acqua, Farina, Sale, Strutto

Forma: Rettangolare

Dimensioni: 10 x 15 cm

Peso: 30-40 g

Consistenza: croccante

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Di crosta di pane con sentore di lardo
Odore: Di farine acide
Colore: Dorato

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: SPONGARDA DI CREMA

Territorio: Crema e Cremasco (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce da forno ripieno

Ingredienti: Farina, Burro, Frutta secca, Mele, Uva passa Cedro candito, Pinoli, Noci, Nocciole e Cannella

Forma: Rotonda

Dimensioni: diametro 25-30 cm

Peso: 500 g circa

Consistenza: Soffice

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce – aromatico
Odore: Dolce con sentore di frutta
Colore: Esterno marrone lucido

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si conserva a lungo

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelle di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TIROT

Sinonimo: *Tiròt*

Territorio: Basso Mantovano

Ingredienti: Farina bianca tipo "0", Cipolle, Sale, Strutto, Olio extravergine di Oliva, Acqua o Latte, Lievito di birra.
Non contiene conservanti o additivi.

Forma: Rettangolare

Dimensioni: h 2-3 cm (teglia da forno), 10 x 20 cm

Peso: Variabile (circa 1 kg)

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: pane e cipolle cotte
Odore: Cipolle
Colore: Dorato e paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Tirare l'impasto sulla teglia, attendere la lievitazione e poi cuocerlo

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Tavolo in acciaio o di legno plastificato per alimenti, con ripiano idoneo alla stiratura della pasta, teglia da forno, cannella di legno, forno.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORRONE DI CREMONA

Territorio: Provincia di Cremona

Descrizione sintetica del prodotto: Torrone

Ingredienti: Mandorle o Nocciole, Zucchero, Miele, Albume d'uovo, Sciroppo di zucchero invertito, Aromi, Ostie, Amido

Forma: Stecche e tavolette a sezione rettangolare o forme fantasia

Peso: da 8-9 g al pezzo (torroncini) fino a 2 kg

Consistenza: Duro e Friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce
Colore: Bianco

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele e albume al quale vengono aggiunti zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e avvolto da ostie per la sua protezione dopo un periodo di stagionatura viene confezionato

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA BERTOLINA

Sinonimo: *Turta Bertulina*

Territorio: Crema e Cremasco (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce da forno

Ingredienti: Uova, Farina, Zucchero, Olio di semi, Latte, Sale e Lievito

Forma: Rotonda

Dimensioni: Da cm 25 a cm 80

Peso: da 200 g a 4 kg

Consistenza: Soffice

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce naturale
Odore: Dolce naturale
Colore: Dorato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si conserva a lungo

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelle di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DEL DONIZZETTI

Sinonimo: *Turta del Donizèt*

Territorio: Provincia di Bergamo

Descrizione sintetica del prodotto: Dedicata al grande musicista bergamasco Gaetano Donizzetti è preparata con farina di fecola, burro, zucchero, uova, ananas e albicocche candite con aromi al maraschino e vaniglia.

Ingredienti: Burro, Zucchero, Tuorli, Albumi, Farina, Fecola, Albicocche ed ananas candite a cubetti, alcune gocce di Maraschino, una bacca di

Vaniglia.

Forma: di una ciambella

Dimensioni: 24-26 cm

Peso: 1 kg

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Montare il burro insieme a 120 grammi di zucchero, aggiungere i tuorli uno alla volta e amalgamare bene il tutto. Montare a neve i quattro albumi con i rimanenti 15 grammi di zucchero e incorporare lentamente al composto precedente. Aggiungere gradatamente la farina, la fecola e quindi i canditi di albicocca e ananas, insieme agli aromi di maraschino e vaniglia. Imburrare uno stampo a corona per ciambella del diametro di 24-26 cm, versarvi il composto, mettere in forno a 180º per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DEL PARADISO

Sinonimo: *Tùrta Vìgon*

Territorio: Pavia

Descrizione sintetica del prodotto: Torta che fa parte della tradizione di Pavia. Si regala in ogni occasione.

Ingredienti: Zucchero, Burro, Uova, Farina 00, Fecola, Aromi

Forma: Tonda

Dimensioni: Varie: da 10 cm a 38 cm

Peso: da g 47 a g 2000

Consistenza: Compatta, soffice, friabile

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Caratteristico, delicato, sentore di vaniglia
Odore: Ampio, persistente, fragrante
Colore: Bruno all'esterno con punteggiatura più chiara; all'interno paglierino

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Gli ingredienti sono dosati e impastati in una impastatrice secondo una tradizione di 120 anni. Cotta si conserva a temperatura ambiente.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI FIORETTO

Sinonimo: *Funghiascia, Fioret*

Territorio: Valchiavenna (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Focaccia dolce guarnita con zucchero e semi di fioretto (seme di finocchio selvatico)

Ingredienti: Farina 00, Lievito di birra, Zucchero, Burro Uova, Sale, Fioretto (fiori secchi di finocchio)

Forma: La classica forma è rotonda con farcitura di burro, zucchero e fioretto.

Consistenza: La pasta è tenera e morbida, la glassa di burro e zucchero tende a formare un leggero velo più consistente.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce di burro e zucchero caratteristico per la nota del "fioretto"
Odore: Di burro e fioretto
Colore: La crosta è di color cotto, mentre al centro è bianca di zucchero screziata verso il grigio crema

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Viene impastata parte della farina con acqua e lievito e lasciata riposare, la restante parte di farina viene impastata con lo zucchero, burro, tuorli d'uovo e sale, di seguito le due paste vengono amalgamate sino ad ottenere un composto omogeneo. L'impasto viene steso in una teglia imburrata e viene realizzato un bordo leggermente rialzato, al centro viene versato lo zucchero e il fioretto e il tutto viene messo in forno per circa 20 minuti a 220ºC, al termine della cottura il centro della torta viene cosparso di burro sfuso e tutto l'insieme lasciato poi raffreddare.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Vengono utilizzate normali attrezzature da forno e/o da pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI GRANO SARACENO

Territorio: Valtellina (SO)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce tradizionale di produzione famigliare

Ingredienti: Farina 0, Farina di Grano Saraceno, (fraina), Uova, Zucchero, Noci, Lievito di Birra, Burro, Marmellata di Sambuco

Forma: La forma è generalmente cilindrica

Dimensioni: Diametro 20 cm circa

Peso: 1-1,5 kg circa

Consistenza: Morbida

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce e delicato, più gustoso se farcito con marmellata
Odore: Tipico della farina di grano saraceno, delle noci e del sambuco
Colore: L'impasto ha un colore grigio nocciola

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Lavorare le uova e lo zucchero, aggiungere il burro semifuso e mescolare energicamente, incorporare la farina e la fraina e le noci frantumate finemente. Mescolare sino ad ottenere un impasto omogeneo, Versare in una tortiera e mettere in forno a 180ºC per circa 40 minuti. Una volta fredda si taglia orizzontalmente e si farcisce con la marmellata.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: La torta è fatta con normali attrezzature

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI LATTE

Sinonimo: *Turta dei paisan – Turta de michelass*

Territorio: Monza – Brianza (MI)

Descrizione sintetica del prodotto: Torta ad impasto molle con pane, biscotti, amaretti, cioccolato (o cacao), latte, pezzetti di cedro, pinoli, zucchero, uvetta. Cottura 50 minuti a calore medio

Ingredienti: Pane raffermo, Biscotti, Amaretti, Cioccolato o Cacao, Latte, pezzetti di Cedro, Pinoli, Zucchero, Uvetta.

Consistenza: Morbida

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Tutti gli ingredienti a bagno nel latte per qualche ora, imburrare una teglia, versare il contenuto e mettere i pinoli in superficie

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI MANDORLA

Sinonimo: *Turta de armandule*

Territorio: Cremona e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Torta secca

Ingredienti: Farina di Grano tipo 00, Mandorle, Zucchero

Forma: Rotonda

Peso: 300 g

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: Dolce
Odore: Delicato e aromatico
Colore: Marrone chiarissimo

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Laboratorio munito di forno

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI TAGLIATELLE

Sinonimo: *Turta Tajadìna*

Territorio: Mantova

Descrizione sintetica del prodotto:

Ingredienti: Farina bianca, Mandorle, Zucchero, Burro, Uova, Aromi, Liquore dolce

Forma: Variabile da tonda a rettangolare

Dimensioni: Variabili

Peso: Variabile

Consistenza: Secca, tendente allo sfaldamento

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Caramellato
Odore: Caramello unito ad anice
Colore: Giallo paglierino con sfumature brune

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Sfoglia dolce da cui si ottengono tagliatelle sottili

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Mattarello

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA DI TREVIGLIO

Sinonimo: *La Turta de Treì*

Territorio: Treviglio (BG)

Descrizione sintetica del prodotto: La Turta de Treì è la ricetta vincente di un concorso bandito agli inizi degli anni'90 dall'Associazione Botteghe Città di Treviglio. Lo scopo dell'iniziativa era di selezionare un prodotto che potesse essere associato alla celebrazione della festa della Madonna delle Lacrime, il 25 febbraio, al Santuario di Treviglio.

Ingredienti: Per la pasta frolla: Farina 00, Zucchero semolato, Burro, Tuorlo d'uovo, Buccia di Limone, Vanillina.
Per la farcitura: Mandorle macinate, Zucchero semolato, Burro, Tuorli d'Uovo, Albumi.

Forma: Circolare

Dimensioni: 24 cm

Peso: 750 g

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impastare la farina con il burro e lo zucchero, amalgamare bene il tutto. Aggiungere l'uovo, la buccia del limone e la vanillina. Quando l'impasto risulterà omogeneo, lasciarlo riposare per due ore. Macinare le mandorle con 50 g di zucchero, montare il burro con i tuorli d'uovo e i 35 g di zucchero rimanenti. Foderare, con la pasta frolla, uno stampo per torte del diametro di 24 cm, riempire con l'impasto ottenuto e cuocere a 180º per circa 30 minuti.

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTA SBRISOLONA

Sinonimo: *Sbrisuluusa*

Territorio: Cremona e provincia

Descrizione sintetica del prodotto: Torta secca

Ingredienti: Farina di Frumento e Farina di Mais, Zucchero, Strutto, Mandorle

Forma: Rotonda o rettangolare

Peso: confezione più comune 300 g

Consistenza: Friabile

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce con prevalenza delle mandorle e del mais
Odore: Tipico
Colore: Marrone chiaro

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Laboratorio attrezzato con forno

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TORTIONATA O TORTA DI LODI

Territorio: Lodi città

Ingredienti: Farina tipo 0, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, buccia di limone

Forma: tonda

Dimensioni: diametro cm. 32,28,23,16

Peso: 1 kg., 750 gr, 500 gr, 250 gr.

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato
Odore: eccellente fragranza
Colore: dorato scuro

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Impasto di tutti gli ingredienti, porzionatura nelle varie forme.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Impastatrice, tritamandorle, forno tortiere varie misure, battitura a mano, decori con forchetta

---

Categoria: *PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA*

Denominazione: TRECCIA D'ORO "CREMA"

Territorio: Crema e Cremasco (CR)

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce da forno

Ingredienti: Farina, Burro, Zucchero, Uova, Uva sultanina, Cedro candito a cubetti, Arancio candito a cubetti, Sale

Forma: Treccia

Dimensioni: Da cm 25 a cm 80

Peso: Da 660 g a 4 kg

Consistenza: Soffice

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: Dolce naturale
Odore: Dolce naturale
Colore: Dorato

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Si conserva a lungo

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Quelle di un normale laboratorio di pasticceria

---

Categoria: *PRODOTTI ITTICI*

Denominazione: ALBORELLE ESSICCATE IN SALAMOIA

Sinonimo: *Aole de mura*

Territorio: Costa occidentale Lago di Garda (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Alborelle (Alburnus Alburnus Alborella – fam. Ciprinidi) intere non eviscerate, essiccate.

Ingredienti: Alborelle, sale

Forma: vasi in vetro

Dimensioni: varie

Peso: da 0,5 a 2 kg.

Consistenza: soda

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: intenso – salato
Odore: salmastro
Colore: argenteo – liquido di governo ruggine

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Essiccate all'aria aperta in pieno sole, dall'alba al tramonto, salate e poste in vetro con acqua e sale. Dopo 30 giorni si rinnova la salamoia.
Conservate in luogo fresco e buio per 50 giorni dalla prima salatura.
Periodo: giugno-luglio (periodo di fregola)

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Telaio di cannette autoctone tagliate nei mesi invernali (arelle) per l'essiccazione.

Categoria: *PRODOTTI ITTICI*

Denominazione: COREGONE

Sinonimo: *Lavarello secco e lavarello affumicato*

Territorio: Lago di Como (CO)

Descrizione sintetica del prodotto: Pesce deliscato e desquamato filettato con pelle.

Ingredienti: Pesce, sale, foglie di alloro e fumo per l'affumicazione.

Dimensioni: 20-25 cm.

Consistenza: compatta

Caratteristiche organolettiche:
Sapore: delicato per il "secco" e di fumo per l'affumicato
Odore: delicato
Colore: rosa salmone

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Lavarello secco: pesce pulito messo in salamoia (40 g. per kg.) per 24 ore, essiccato, pressato e lasciato maturare 5-6 mesi (scade dopo un anno).
Lavarello affumicato: i filetti di pesce, salati e affumicati, vengono conservati sottovuoto per 3 mesi.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Bacinelle, trespoli per essiccazione, torchi, locali freschi, affumicatoi, celle frigorifere.

Categoria: *PRODOTTI ITTICI*

Denominazione: MISSOLTINI

Sinonimo: *Missoltit – Missultit – Missoltin che vuol dire "messo nel tino"*

Territorio: Laghi di Como, di Iseo e di Garda (CO), (LC) e (BS)

Descrizione sintetica del prodotto: Agoni (Alosa Fallax Lacustris – fam. Clupeidi) interi essiccati

Ingredienti: Agoni, sale, foglie di alloro, latte.

Forma: pesce intero

Dimensioni: 15-30 cm.

Peso: 1 hg.

Consistenza: soda asciutta

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: salato
Odore: tipico di pesce in salamoia
Colore: argenteo-marrone

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Pesci pescati nel mese di maggio, eviscerati, essiccati al sole, infilati con uno spago attraverso gli occhi, pressati poi a strati con foglie di alloro in latte. Vengono conservati per alcuni mesi chiusi con coperchio di legno pressato da pesi.

Categoria: *PRODOTTI ITTICI*

Denominazione: PIGO

Sinonimo: *Squartoni*

Territorio: Lago di Como (CO)

Descrizione sintetica del prodotto: Pigo (Rutilus Pigus – fam. Ciprinidi) sfilettato, salato, essiccato e poi spremuto

Ingredienti: Filetti di Pigo, sale, foglie di alloro

Forma: oblunga

Dimensioni: 10-30 cm.

Peso: 50-150 gr.

Consistenza: semiduro

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: dolce-aspro
Odore: aromatico intenso
Colore: rosso

Descrizione sintetica delle metodiche di lavorazione, stagionatura, conservazione: Squamatura, eviscerazione, filettatura, salatura, essiccazione, torchiatura per togliere l'olio (i filetti di Pigo, sistemati in lattine da 3-4 kg. Vengono messi sotto torchio per togliere l'olio ed è anche il modo di conservazione). Il prodotto viene commercializzato in lattine o sciolto sottovuoto.

Materiali, attrezzature, locali specifici per la produzione: Essiccatore e apposito locale controllati dall'A.S.L.
