

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione	AGNELLO DI RAZZA BRIANZOLA
Territorio	Province di Lecco, Como, Monza
Definizione	Piccolo della pecora di razza brianzola, nato da genitori iscritti al registro anagrafico
Materie Prime	Agnello allattato naturalmente fino allo svezzamento, quindi alimentato con foraggi freschi ed essiccati (fieno) e integrazione di sfarinati e granaglie. Peso vivo alla macellazione fino a 35 kg.
Caratteristiche fisiche	Gli agnelli presentano caratteristiche morfologiche compatibili con lo standard di razza
Descrizione sensoriale	La carne presenta un sapore delicato e non selvatico. Ottima al palato
Tecnica produzione	La taglia e la struttura conferiscono alla razza doti di grande resistenza, robustezza e rusticità. Il sistema di allevamento è di tipo "poderale", opposto a quello "transumante", quindi gli ovini possono godere di pascoli vicini al centro aziendale. Questo sistema garantisce una buona qualità del foraggio che si ripercuote positivamente sulle caratteristiche della carne di agnello. Altro dato importante è quello relativo alla prolificità, i parti gemellari o plurigemellari sono normali per questa razza. Gli agnelli vengono allattati naturalmente fino allo svezzamento, rimangono poi nel gregge, alimentandosi di foraggi verdi ed essiccati fino all'età di 4-5 mesi, quando raggiungono il peso di 25-30 kg e sono pronti per il mercato.
Denominazione	BASTARDEI
Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Salamini di carne bovina e suina
Materie Prime	Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.
Caratteristiche fisiche	Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.
Descrizione sensoriale	Aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.
Tecnica produzione	Mondatura carni (maiale e manzo) - Impastatura - Insaccatura - Asciugamento (< 24 h) - Stagionatura (20 ÷ 25 giorni)
Denominazione	BORZAT
Territorio	Comune di Livigno
Definizione	Insaccato di carne di pecora
Materie Prime	Pelle di pecora 20 %, carne di pecora 80 %, aglio, pepe, sale, cannella.
Caratteristiche fisiche	Sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Forma parallelepipeda. Peso 1÷3 kg.
Descrizione sensoriale	Gusto tipico della carne di pecora. Colore rosso cupo, quasi marrone.
Tecnica produzione	Carne di pecora tagliata a pezzettini, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il borzat, che viene poi riempito della carne, viene ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso. Si consuma dopo bollitura.

Allegato al DDUO n. 3641 del 16/04/2009 di cui è parte integrante

Denominazione	BRESAOLA AFFUMICATA
Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato
Materie Prime	Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie
Caratteristiche fisiche	A seconda del taglio di carne utilizzato, peso 2÷4 kg.
Descrizione sensoriale	Colore scuro della carne, l'esterno può essere coperto di muffa bianco-grigia. Carne compatta, con gusto e odore di affumicato.
Tecnica produzione	I tagli di carne vengono salati a secco e rivoltati una sola volta. Dopo 10 giorni affumicati con segatura di pino per 12 h. Asciugati e stagionati a ventilazione naturale per circa 2 mesi.
Denominazione	BRESAOLA DI CAVALLO
Territorio	Valchiavenna (SO)
Definizione	Salume di equino stagionato intero
Materie Prime	Carne equina (punta d'anca, megatello, sottofesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.
Caratteristiche fisiche	In funzione del taglio, da 1.5 a 4 kg.
Descrizione sensoriale	Carne scura, rosso cupo dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, gusto dolce e speziato.
Tecnica produzione	Refilatura dopo sezionamento del taglio anatomico. Salatura a secco - Salamoia per 8÷10 giorni (maggiore per pezzature più grandi) con 2 rivoltamenti - Asciugatura - Stagionatura per almeno 2 mesi.
Denominazione	CACCIATORI D'OCA
Territorio	Lomellina
Definizione	Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, talquali o sotto strutto suino.
Materie Prime	Carne d'oca (30%), carne suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E252).
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 g.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto piccante se conservato sotto grasso.
Tecnica produzione	Carne suino+carne d'oca - macinazione - aggiunta di sale, pepe e aromi - insaccatura in budello di manzo - legatura - stagionatura 15 gg (minimo).
Denominazione	CAPRETTO DA LATTE PESANTE
Territorio	Valli del Luinese (VA)
Definizione	Piccolo della capra di razza Verzasca
Materie Prime	Carne bianca di capretto
Caratteristiche fisiche	Lunghezza 1 m Peso 8-15 kg
Descrizione sensoriale	Sapore delicato, non selvatico
Tecnica produzione	Allattamento capretto con latte vaccino - crescita fino a 40-50 giorni - macellazione (peso 8-15 kg)
Denominazione	CARNE SECCA
Territorio	Valchiavenna, Valtellina

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

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

Caratteristiche fisiche Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

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

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

Denominazione CICCIOI

Territorio Provincia di Pavia

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

Materie Prime Residui di grasso di maiale

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

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

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

Denominazione CICCIOI D'OCA

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.

Caratteristiche fisiche Pezzetti di forma varia

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

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

Denominazione CICCIOI MANTOVANI

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto

Materie Prime Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipedica di varia dimensione. Peso da 1,5 Kg. in su.

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

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

Denominazione COTECHINO BIANCO

Territorio Valchiavenna e Valtellina (SO)

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

Materie Prime Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco

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

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

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

Denominazione COTECHINO CREMONESE VANIGLIA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna

Materie Prime Suino (carne magra, spolpi di testa, guanciale, cotenne), sale, vino, pepe, spezie

Caratteristiche fisiche Budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione

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

Denominazione COTECHINO DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Insaccato fresco di carne suina con cotenna.

Materie Prime Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.

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

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

Tecnica produzione Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame, utilizzando quindi la carne non usata per quest'ultimo. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

Denominazione COTECHINO PAVESE

Territorio Provincia di Pavia

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

Materie Prime Carne di maiale (33%), cotenna(33%) e pancetta di maiale (33%).

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

Descrizione sensoriale Odore delicato con il sapore di spezie e aromi

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

Denominazione CUZ

Territorio Corteno Golgi

Definizione Carne di pecora cotta conservata sotto grasso

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

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

Descrizione sensoriale	Caratteristico gusto di pecora.	Tecnica produzione	Fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto, rimangono i ciccioli che vengono aromatizzati dopo frittura.
Tecnica produzione	Tagliuzzare la carne di pecora o di più pecore e mettere a cuocere a fuoco lento, solo con aggiunta di sale. Per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola si deve aver cura di porre, sul fondo della stessa, i pezzi di carne più grassa. La cottura dura circa 3-4 ore senza che la carne venga mescolata, si deve semplicemente muovere una volta ogni tanto la pentola per evitare che lo stesso pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti. Una volta cotto si estrae il prodotto e si pone nel "cuvio". Sopra si pone uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.	Denominazione	LUGANEGA
Denominazione	DURELLI D'OCA	Territorio	Tutto il territorio regionale
Territorio	Lomellina	Definizione	Carne macinata di suino insaccata a filze da consumarsi fresca previa cottura.
Definizione	Ventrigli d'oca	Materie Prime	Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca)
Materie Prime	Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.	Caratteristiche fisiche	Lunghezza da 20 cm, sino anche a 18 m ripiegata su se stessa a formare un grappolo. Diametro 4-5 cm.
Caratteristiche fisiche	Forma irregolare.	Descrizione sensoriale	Sapore dolce di carne suina o speziato in base alla spezia utilizzata.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi.	Tecnica produzione	La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda.
Tecnica produzione	Ventrigli d'oca puliti - bollitura 2 ore - raffreddamento - asciugatura 1 giorno - riempimento vasi e aggiunta di carpione caldo- chiusura vasi.	Denominazione	LUGANEGA DI CAVALLO
Denominazione	FEGATO D'OCA GRASSO	Territorio	Provincia di Sondrio
Territorio	Lomellina	Definizione	Insaccato di cavallo in filze, da consumarsi cotta
Definizione	Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.	Materie Prime	Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino e non lardo(35 %), sale (2.5 %), spezie, aglio, vino bianco, noce moscata.
Materie Prime	Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati	Caratteristiche fisiche	Filze da 6, 12 o 15 salamini; da 15 cm circa di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 250 g
Caratteristiche fisiche	Forma dell'organo se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Peso: 0,5-1 kg.	Descrizione sensoriale	Colore scuro, gusto dipendente dal tipo di concia.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce e molto delicato. Colore tipico avorio paglierino.	Tecnica produzione	Mondatura magro e grasso (tolta la sugna) - Macinatura (con aggiunta delle spezie) - riposo per 12 ore - Insacco in budello naturale - Sgrondatura
Tecnica produzione	Fegato d'oca ingrassata - pulizia fegato e svenatura - insaporimento con spezie e aromi per 2-3 ore - cottura - raffreddamento - confezionamento.	Denominazione	LUGHENIA DA PASSOLA
Denominazione	GRASSO D'OCA	Territorio	Comune di Livigno
Territorio	Lomellina	Definizione	Salame di rape e lardo suino
Definizione	Grasso d'oca fuso	Materie Prime	Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.
Materie Prime	Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.	Caratteristiche fisiche	Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25÷30 cm e diametro 2÷3 cm.
Caratteristiche fisiche	Pastoso, cremoso.	Descrizione sensoriale	Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.
Descrizione sensoriale	Neutro	Tecnica produzione	Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne, insaccato in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.
Tecnica produzione	Grasso intestinale - scioglimento - cottura 1 ora - riempimento dei vasi - aggiunta di alloro - chiusura dei vasi.	Denominazione	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ
Denominazione	GREPPOLE	Territorio	Territorio della Regione Lombardia
Territorio	Provincia di Mantova	Definizione	Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto.
Definizione	Grasso fuso e fritto, aromatizzato	Materie Prime	Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitrati.
Materie Prime	Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, nitrati.	Caratteristiche fisiche	Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 g.
Caratteristiche fisiche	Briciole o frustoli fino a qualche cm quadrato di superficie, delle forme più varie	Descrizione sensoriale	Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro.
Descrizione sensoriale	Colorazione oro / marrone scuro, croccante.	Tecnica	Macinatura del fegato con carne in giusta proporzione;

produzione vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e stagionatura.

Denominazione PANCETTA CON FILETTO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Pancetta arrotolata con filetto all'interno

Materie Prime Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco

Caratteristiche fisiche Salume stagionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello.

Descrizione sensoriale Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto

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

Denominazione PANCETTA DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Insaccato di carne suina stagionato

Materie Prime Pancettone refilato e scotennato, sale, spezie varie e vino.

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

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

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

Denominazione PANCETTA PAVESE

Territorio Provincia di Pavia

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

Materie Prime Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica
Peso da 1,5kg a 3,5 kg

Descrizione sensoriale Sapore di spezie.

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

Denominazione PATÈ DI FEGATO D'OCA

Territorio Lomellina

Definizione Crema di fegato d'oca

Materie Prime Fegato d'oca, burro, guancia di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati

Caratteristiche fisiche Crema

Descrizione sensoriale Dolce, cremoso, di colore scuro.

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

Denominazione PETTO D'OCA STAGIONATO

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).

Caratteristiche fisiche Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25/30 cm. Peso 300gr.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.

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

Denominazione PISTO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Carne macinata e speziata

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

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

Descrizione sensoriale Pasta di salame, colore della carne imbrunita

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

Denominazione POLLO BRIANZOLO

Territorio Martesana, Brianza, Valli del Lario

Definizione Pollo di tipo mediterraneo con muscolatura soda ben attaccata alle ossa, senza accumuli di grasso

Materie Prime Incrocio di prima generazione tra Gallo di razza Livornese e gallina di razza New Hampshire

Tecnica produzione Il pollo brianzolo si ottiene allevandolo in ambienti chiusi per un periodo non superiore alle 8 settimane. In seguito gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai 4 mesi.

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA

Territorio Valtellina

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

Materie Prime Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro

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

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

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

Denominazione PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE

Territorio Alta Valtellina

Definizione Prosciutto di noce, ricoperti di pepe

Materie Prime Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), salnitro.

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

Descrizione sensoriale Prevale il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno color rosato.

Tecnica produzione Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Denominazione PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati

Caratteristiche fisiche Forma del pezzo anatomico
Peso 300/400 gr.

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

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

Denominazione PROSCIUTTO COTTO

Territorio Tutto il territorio regionale

Definizione Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale

Materie Prime Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.

Caratteristiche fisiche Forma a cono tronco schiacciato
Peso 8/10 Kg.

Descrizione sensoriale Sapore di carne cotta
Colore rosa

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

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO BERGAMASCO "IL BOTTO"

Territorio Provincia di Bergamo

Definizione prosciutto crudo stagionato

Materie Prime coscia di suino, sale, aromi

Caratteristiche fisiche Forma tondeggianti, privo del piedino. Peso: 9-12 kg, 7-9 kg (disossato).

Descrizione sensoriale Sapore delicato e dolce, poco salato. Aroma fragrante appena aromatizzato.

Tecnica produzione Ricevimento materia prima e stoccaggio in cella frigorifera; rifilatura, per ottenere la caratteristica forma tondeggianti e favorire la successiva salagione; salatura in due fasi; massaggio e riposo; lavatura, per togliere eventuale sale ed impurità, e asciugatura; toelettatura e sugnatura al fine di proteggere le parti scoperte ed eventuali screpolature con grasso di maiale aggiunto di sale e pepe (sugna); steccatura a campione, con ago di osso di cavallo per verificare il buon andamento del processo di trasformazione; stagionatura con fieno. Trascorsi 12 mesi il prosciutto viene marchiato.

Denominazione PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO

Territorio Oggiono (LC)

Definizione Prosciutto crudo

Materie Prime suino, sale

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

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

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

Denominazione PROSCIUTTO MANTOVANO

Territorio Mantova

Definizione Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni

Materie Prime Suino, sale

Caratteristiche fisiche Coscia di almeno 8 kg disossata.

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

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

Denominazione QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO

Territorio Lomellina

Definizione Parti di oca divisa in quarti con la pelle.

Materie Prime Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.

Caratteristiche fisiche Forma dei singoli quarti. Peso 100/150 gr.

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

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

Denominazione SALAM CASALIN

Territorio Provincia di Mantova

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

Materie Prime Carne e grasso di suino maturo con aggiunta di sale, pepe, aglio fresco (pelato e pestato), vino o grappa, chiodi di garofano, noce moscata, salnitro.

Caratteristiche fisiche salame a forma cilindrica regolare con rigonfiamento nella parte opposta alla legatura. Peso varia da 800g a 3kg. Diametro da 4 a 10 cm. Lunghezza tra i 20 e i 50 cm

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

Tecnica produzione Sezionate le mezzene, si procede alla selezione delle carni nobili. La carne viene quindi tagliata a liste e macinata con piastra da 8-12 mm. Il trito steso su un tavolo e condito con la concia ad una temperatura di

circa 10-12°C. Il pesto viene quindi mescolato a mano e insaccato in budelli naturali opportunamente lavati. Gli insacchi vengono legati a mano, disposti su pertiche e posti nei locali di asciugatura per i primi 4-5 giorni per arrivare nei locali di stagionatura dove rimarranno per un periodo minimo di 2 mesi per le piccole pezzature, fino ad un massimo di 4 mesi per pezzature maggiori

Denominazione SALAME CON LINGUA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Salume con parte magra e lingua salmistrata

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

Caratteristiche fisiche Cilindro di 15 cm di diametro. Peso > 4 kg.

Descrizione sensoriale Colore roseo, gusto speziato.

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

Denominazione SALAME DA CUOCERE

Territorio Territorio della Provincia di Pavia

Definizione Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.

Materie Prime Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza.
Peso 3,5 - 4,5 hg

Descrizione sensoriale Profumo delicato di aromi, gusto di spezie e aglio.

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

Denominazione SALAME DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia.

Definizione Insaccato di carne suina

Materie Prime Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.

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

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

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

Denominazione SALAME DI FILZETTA

Territorio Tutto il territorio regionale

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

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

Caratteristiche Forma cilindrica regolare, consistenza morbida,

fisiche diametro circa 560 mm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinato medio-fine.

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

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

Denominazione SALAME DI MONTISOLA

Territorio Monte Isola

Definizione Insaccato di carne suina stagionato e affumicato

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

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

Descrizione sensoriale Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.

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

Denominazione SALAME DI TESTA

Territorio province di Como e Lecco

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

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

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

Descrizione sensoriale Colore rosato con caratteristico aroma speziato.

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

Denominazione SALAME D'OCA CRUDO

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali, Nitrati.

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

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

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

Denominazione SALAME D'OCA ECUMENICO

Territorio Lomellina

Definizione Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella

pele del collo dell'oca.

Materie Prime Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

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

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

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

Denominazione SALAME MANTOVANO

Territorio Provincia di Mantova

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

Materie Prime Carni suine fresche, ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa e frazioni muscolari striate e adipose. Sale (massimo 2,5%), pepe macinato e/o in grani (massimo 0,3%), aglio naturale pelato e pestato a poltiglia, disperso nel vino rosso, spezie (massimo 0,3%), salnitro, acido ascorbico e/o suo sale.

Caratteristiche fisiche Peso compreso tra 500 e 2.000 g. Diametro non inferiore a 50 mm. Lunghezza compresa tra 15 e 50 cm. Forma cilindrica non regolare. Consistenza morbida, ben aggregato

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

Tecnica produzione Le carni sono mondate accuratamente a mano, asportando le parti connettivali di maggiori dimensioni ed il tessuto adiposo molle, i linfonodi ed i grossi tronchi nervosi. Segue una macinatura in tritacarne, ad una temperatura maggiore di 0 °C, in stampi con fori di 8-10 mm. Le carni macinate sono quindi miscelate con gli ingredienti, tale miscelazione prosegue fino al raggiungimento della coesione tipica dell'impasto. L'impasto viene insaccato in budello naturale di suino e legato manualmente con spago. L'asciugatura può essere statica e/o ventilata, con temperatura compresa tra 12-23 °C, per un periodo massimo di 10 giorni, per ottenere una rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento. La stagionatura deve essere condotta in locali dove sia assicurato un sufficiente ricambio d'aria, a temperatura media compresa fra 11 e 16 °C. Il tempo di stagionatura non deve essere inferiore ai 42 giorni, compresa la fase di asciugatura.

Denominazione SALAME MILANO

Territorio Tutta la lombardia

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

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

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

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

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

Denominazione SALAME PANCETTATO

Territorio Mantova

Definizione Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa

Materie Prime Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati

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

Descrizione sensoriale Salume con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.

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

Denominazione SALAME SOTTO GRASSO

Territorio Lomellina

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

Materie Prime Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.

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

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

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

Denominazione SALAMELLE DI MANTOVA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto

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

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

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

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

Denominazione SALAMINA MISTA

Territorio Regione Lombardia

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

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

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, peso circa 200 gr.

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

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

Denominazione SALAMINI DI CAPRA

Territorio Comasco e varesotto

Definizione Salamini crudi di carne di capra e di suino

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

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

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

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

Denominazione SALAMINI DI CAVALLO

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Salamino stagionato di equino e grasso suino

Materie Prime Carniccio equino, pancetta suina (35 %), sale (2,5 %), pepe nero (spezzato a ¼), aglio, vino bianco.

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

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

Tecnica produzione Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello tórto - Sgrondo - Stagionatura per almeno 30 giorni.

Denominazione SALAMINI DI CERVO

Territorio Territorio della Provincia di Sondrio

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

Materie Prime Cervo, pancetta suina, spezie, sale

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

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

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

Denominazione SALAMINI MAGRI O MARITATI

Territorio Alta Valtellina (Valmalenco)

Definizione Salamini misti (suino e bovino)

Materie Prime Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brulé (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, salnitro.

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

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

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

Denominazione SALSICCIA DI CASTRATO OVINO

Territorio Valle Camonica

Definizione Insaccato fresco di carne ovina

Materie Prime Carne ovina sgrassata, sale (250g per 8kg carne), pepe macinato, spezie, aglio pestato, salnitro, brodo di ossa e carne.

Caratteristiche fisiche Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile

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

Tecnica produzione Si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

Denominazione SANGUINACCIO O MARZAPANE

Territorio Basso pavese, Lomellina

Definizione Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

Materie Prime Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.

Caratteristiche fisiche Forma arcuata, 20 cm circa di lunghezza. Peso 200÷500 g.

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

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

Denominazione SLINZEGA BOVINA

Territorio Provincia di Sondrio

Definizione Stagionato intero di carne bovina

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

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

Descrizione sensoriale Carne scura, gusto dello stagionato

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

Denominazione SLINZEGA DI CAVALLO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Stagionato intero di equino

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

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

Descrizione sensoriale Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.

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

Denominazione SOPPRESSATA BRESCIANA

Territorio Provincia di Brescia.

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

Materie Prime Carne suina mista (guancia e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche Peso 1÷1,5 kg, relativamente morbido appena prodotto, stagionando indurisce.

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

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

Denominazione VERZINI

Territorio Tutto il territorio regionale

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

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

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

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

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

Denominazione VIOLINO

Territorio Valle Camonica

Definizione Prosciutto di capra o di pecora.

Materie Prime Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.

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

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

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

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

Territorio Valli del luinese (VA)

Definizione Prosciutto di capra a forma di violino

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

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

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

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

Denominazione VIOLINO DI CAPRA

Territorio Valchiavenna

Definizione Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.

Materie Prime Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

Caratteristiche fisiche Forma appiattita e triangolare. Peso 1÷2 kg

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

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

Categoria CEREALI E FARINE

Denominazione FARINA DI GRANO SARACENO

Territorio Teglio

Definizione Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

Materie Prime Grano saraceno

Caratteristiche fisiche Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.

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

Tecnica produzione Macinazione a pietra - Pulitura a secco - macinazione e separazione granulometrica - Stoccaggio - Confezionamento.

Denominazione FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA

Territorio Province di Bergamo, Lecco, Cremona

Definizione Farina ottenuta da mais vitreo

Materie Prime mais

Caratteristiche fisiche Farina a macinatura grossa

Descrizione sensoriale Colore giallo oro

Tecnica produzione Raccolta granella - Essiccazione - Molitura.

Denominazione RISO

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

Definizione Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino, con diversa lunghezza e sezione più o meno ovale a seconda della varietà.

Materie Prime Sementi della specie *Oryza sativa*. Varietà: Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Baldo, Balilla, Loto, Gladio, Roma, Selenio, Volano, Nembo e altre. Rosa Marchetti, varietà recuperata in agricoltura biologica.

Caratteristiche fisiche Chicci ellittici con rapporto lunghezza/larghezza diverso a seconda della varietà. Carnaroli, Arborio, Baldo, Roma e Loto hanno profilo semiaffusolato, Vialone Nano e Balilla tondo, Gladio lungo.

Descrizione sensoriale Chicchi traslucidi di aspetto cristallino con dimensioni e aspetto (profilo) più o meno allungato a seconda della varietà. Un tempo in Italia si trovavano solo quelle arrotondate, oggi si sono diffuse quelle allungate.

Tecnica produzione La semina viene effettuata nel periodo tra aprile e maggio (quando la temperatura esterna è di 10-12° C). La semina tradizionale viene effettuata quando la risaia è già riempita d'acqua, mentre in altri casi viene in asciutta con sementi precedentemente ammollate in

acqua per 24-48 ore. Il terreno della risaia deve essere perfettamente livellato e ricco di sostanza organica naturale, ottenuta con l'interramento delle paglie o con una concimazione. A Settembre, al termine del ciclo vegetativo (circa 160 giorni), si effettua la raccolta e l'essiccatura del riso greggio, detto anche risone. Dopo una fase di immagazzinamento il risone viene venduto alle riserie che ne effettuano la pesatura, un'analisi qualitativa e lo depositano in silos. Seguono tre fasi: la pulitura, per eliminare sassolini e corpi estranei; la sbramatura per separare le glumelle esterne (la cosiddetta pula); la sbiancatura, per eliminare gli strati più esterni della cariosside dall'endosperma.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione AGRI DI VALTORTA

Territorio Alta Valle Brembana (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio e sale

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

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

Tecnica produzione Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15 °C.

Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per Kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Denominazione BAGOSS

Territorio Alpeggi e fondo valle di Bagolino

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

Materie Prime Latte, caglio, sale, zafferano

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

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

Tecnica produzione Latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, che viene parzialmente scremato per affioramento. Il latte viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.

Denominazione BERNARDO

Territorio Clusone, Valle Seriana (BG)

Definizione Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino

oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura.

Materie Prime Latte(latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica: 15 cm diam. 5 cm scalzo
Peso: 0,5-1 Kg.
Colore: giallo-rossastro

Descrizione sensoriale Sapore delicato e gradevole

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

Denominazione BRANZI

Territorio Alta Val Brembana

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

Materie Prime Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm peso 8-13 Kg. Crosta sottile.

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

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

Denominazione BURRO

Territorio tutta la regione lombardia

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

Materie Prime Panne di latte, proveniente dalla lavorazione del latte, da parte dei caseifici

Caratteristiche fisiche Parallelepipedo di diversa grammatura (8-1000 g)

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

Odore caratteristico della panna

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

Denominazione BURRO DI MONTAGNA

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

Definizione Burro da affioramento

Materie Prime Panna da affioramento

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipedica, in funzione dello stampo. Consistenza dura; struttura ferma, compatta, asciutta al taglio. Colore variabile dal bianco al paglierino intenso, a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna.

Descrizione sensoriale Gusto intenso rispetto al burro industriale.

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

Denominazione CADOLET DI CAPRA

Territorio Valle Camonica (BS)

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

Materie Prime Latte di capra, caglio e sale

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

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

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

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA

Territorio Tutta la Lombardia

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

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

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza peso 100-200 gr.

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

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

Denominazione CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA

Territorio Tutta la Lombardia

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

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale

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

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

Tecnica produzione Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35°C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura in superficie - maturazione (30 gg) - rigirato 2 o 3 volte - stagionatura: fresco 3 gg; stagionato 1 settimana.

Denominazione CAPRINO VACCINO

Territorio Tutto il territorio regionale

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

Materie Prime Latte, sale, caglio, eventuali spezie

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

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

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

Denominazione CASATTA DI CORTENO GOLGI

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

Definizione Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

Materie Prime Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm.
Pasta non dura, con occhiature non troppo grosse.

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

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

Denominazione CASOLET

Territorio Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana

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

Materie Prime Latte, sale, caglio

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

Descrizione Formaggio dolce, con gusto delicato, di latte.

sensoriale

Tecnica produzione

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

Denominazione CASORETTA

Territorio Val d'Intelvi (CO)

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

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

Caratteristiche fisiche Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spanciare. Peso 6 kg.

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

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

Denominazione CRESCENZA

Territorio Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)

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

Materie Prime Latte pastorizzato, lattoinnesto naturale, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipedo 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g ÷ 1 Kg.

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

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

Denominazione FATULI'

Territorio Valle Camonica (BS)

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

Materie Prime Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.

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

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

Tecnica produzione Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato poiché si aggiunge il caglio a 28-30 °C. Si attende la formazione del coagulo e, una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40 °C per circa

10 min, si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 min fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 min, quindi si estrae e si mette nelle formine. Una volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura che può essere fatta sia in salamoia che a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi.

La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo da grattugia.

Denominazione FIORONE DELLA VALSASSINA

Territorio Valsassina

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

Materie Prime Latte vaccino, caglio, sale

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

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

Tecnica produzione Raccolta latte; riscaldamento in caldaia fino a 30 ÷ 33 °C; aggiunta di siero e / o caglio. Riposo 24 h in locale a 20 °C. Estrazione con spannarola e disposizione in sacco dentro a stampi; sgrondatura per 12 ÷ 24 h, quindi salatura. Fresco con aggiunta di un terzo del sale, in 5 ÷ 6 giorni si stagiona. Cambio teli per il più stagionato (che ha microflora del Taleggio). 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

Denominazione FIURI' O FIURIT

Territorio Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche

Definizione Fiore di ricotta

Materie Prime Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

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

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

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

Denominazione FONTAL

Territorio Tutta la Lombardia

Definizione Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione

Materie Prime Latte, caglio, sale, batteri lattici

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

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

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

Denominazione FORMAGELLA DI MENCONICO

Territorio Area montana dell'Oltrepò pavese

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

Materie Prime Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

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

Descrizione sensoriale sapore dolce e delicato a consistenza molle

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA

Territorio Val Brembana

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5÷2 Kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.

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

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE

Territorio Valle di Scalve (Bg).

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

Materie Prime Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, facce piane diam. 17-22 cm; scalzo 4-8 cm
Peso 1,5-2 kg , pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.

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

Tecnica produzione Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32 °C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 min. si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla

temperatura di 40÷42 °C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min), quindi si lascia depositare e riposare per 15 min. e si estrae mettendo la cagliata nelle formine.

La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15 °C.

La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA

Territorio Valle Sabbia

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

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

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

Descrizione sensoriale Gusto dolce, pieno, profumo di latte.

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA

Territorio Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, scalzo convesso diametro 16-20 cm; scalzo 4,5-8 cm, 1,5-2 kg circa. Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con occhiatura variegata. Crosta liscia e sottile, bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura.

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

Tecnica produzione La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35÷38 °C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42 °C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA

Territorio Valle Trompia

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

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

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

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

Denominazione FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA

Territorio Valle Camonica

Definizione Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1 Kg e 1.5 Kg. Scalzo di circa 4 cm. Colore della crosta paglierino, pasta di colore paglierino chiaro che si intensifica con la stagionatura.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, profumo di latte.

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

Denominazione FORMAGGELLA TREMOSINE

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano

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

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

Descrizione sensoriale Sapore dolce e delicato, leggermente salato

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

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE GRASSO

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

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

Materie Prime Latte, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 Kg (a volte si trovano anche fino a 18 Kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta color paglierino-giallognola, che scurisce con la stagionatura.

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

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

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE MISTO

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

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

Materie Prime Latte vaccino e caprino, sale e caglio

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 Kg a stagionatura. Crosta giallo paglierino, più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, pasta quasi bianca. Occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare.

Descrizione sensoriale Gusto delicato, pastoso, leggero retrogusto ircino e profumo intenso.

Tecnica produzione La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a 37-39 °C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min; si taglia il coagulo e lo si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44 °C.

Lo si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicandolo su singole facce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni a seconda della pezzatura

Denominazione FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO

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

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

Materie Prime Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili tra 8 e 12 Kg a stagionatura, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Diametro tra 30 e 40 cm, scalzo tra 8 e 13 cm. Colore della crosta solitamente giallognola, pasta con micro occhiature e colore paglierino.

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

Tecnica produzione Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h. al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38 °C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42 °C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare.

La salatura dura circa una settimana, salando a secco giorno si e giorno no.
La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Denominazione FORMAGGIO VAL SERIANA

Territorio Valle Seriana

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

Materie Prime Latte, caglio e sale

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

Descrizione sensoriale Dolce, profumato e delicato.

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

Denominazione FORMAI DE LIVIGN

Territorio Comune di Livigno

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

Materie Prime Latte semigrasso, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 38-40 cm, scalzo 10 cm

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

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

Denominazione GARDA TREMOSINE

Territorio Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio

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

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

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

siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 gg.
La stagionatura dura 1 anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

Denominazione GRANONE LODIGIANO

Territorio Provincia di Lodi

Definizione Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

Materie Prime Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo)

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

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

Tecnica produzione Latte di 2 mungiture - scrematura - aggiunta caglio animale - coagulazione a 35°C per 15 min - rottura media del coagulo - riscaldamento cagliata a 45÷50°C - salatura a secco o in salamoia - stagionatura da 2 a 4 anni.

Denominazione ITALICO

Territorio Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo
Peso 2Kg.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.

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

Denominazione LATTERIA

Territorio Valle Brembana (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato. Pasta di colore paglierino.

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

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

durare anche 6-7 mesi.

Denominazione MAGNOCA

Territorio Valli di S. Giacomo e val Chiavenna

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

Materie Prime Latte, caglio, sale (starter)

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

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

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

Denominazione MAGRO

Territorio Triangolo Lariano

Definizione Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

Materie Prime Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.

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

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

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

Denominazione MAGRO DI LATTERIA

Territorio Provincia di SO

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

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

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

Denominazione MAGRO DI PIATTA

Territorio Valdidentro

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

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

Descrizione sensoriale Formaggio a pasta molle, con pasta color giallo carico.
Gusto particolare per l'utilizzo di latte dei pascoli

Tecnica Scremutura del latte - aggiunta caglio - coagulazione

produzione - rottura cagliata - cottura a 38÷40°C - estrazione cagliata - messa in fascera - pressatura - salatura - stagionatura superiore a 45 giorni.

Denominazione MASCARPIN DE LA CALZA

Territorio Val Chiavenna

Definizione Latticino tradizionale

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

Caratteristiche fisiche Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 Kg.

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

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

Denominazione MASCARPONE ARTIGIANALE

Territorio Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)

Definizione Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non preconcentrata.

Materie Prime Panna e acido citrico

Caratteristiche fisiche Consistenza cremosa

Descrizione sensoriale Crema dolce un po' acidula. Colore bianco tendente al giallino.

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

Denominazione MATUSC

Territorio Albaredo, Bassa-Media Valtellina

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo.
Peso 1÷2 Kg.

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

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

Denominazione MOTELI'

Territorio Valle Camonica (BS)

Definizione Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo caciocotta)

Materie Prime Latte di capra, caglio, sale.

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

Descrizione sensoriale	Gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Profumo leggermente acidulo.	tagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46 °C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.
Tecnica produzione	Viene prodotto con il latte appena munto, intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 min forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e la si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 gg a 15-18 °C.	
Denominazione	NISSO	Denominazione PANERONE
Territorio	Area montana dell'Oltrepò pavese	Territorio Province di Lodi e Cremona
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato.	Definizione Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione
Materie Prime	Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale	Materie Prime Latte e caglio
Caratteristiche fisiche	Forma variabile in base alla ciotola	Caratteristiche fisiche Forma cilindrica, diametro 25-30 cm, altezza 25-35 cm, peso 10-13 kg.
Descrizione sensoriale	Consistenza cremosa	Descrizione sensoriale Sapore amarognolo, acidulo non lattico.
Tecnica produzione	Latte di 2 mungiture - pastorizzazione - aggiunta caglio animale e coagulazione a 37°C per 45 min - rottura media del coagulo - salatura in salamoia - conservazione in ciotole (amole) Stagionatura 12÷24 mesi, con frequenti oliature della crosta.	Tecnica produzione Latte intero caldo di munta - coagulazione con caglio - cagliata - movimento - riposo - estrazione cagliata e porzionatura - formatura in stampi - stufatura 7gg. a 30°÷35° - riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10÷15 giorni
Denominazione	NOSTRANO GRASSO	Denominazione RICOTTA ARTIGIANALE
Territorio	Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.	Territorio Tutta la Lombardia
Definizione	Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato.	Definizione Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, caglio e sale.	Materie Prime Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale
Caratteristiche fisiche	Diametro 32-33 cm, scalzo 8 cm, peso 7-8 Kg a maturazione. Pasta compatta colore paglierino.	Caratteristiche fisiche Crema, forma in base alla confezione
Descrizione sensoriale	Gusto pastoso, dolce.	Descrizione sensoriale Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo
Tecnica produzione	Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato). Si porta a temperatura di 37-38 °C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo ed una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendo la nocciola mentre si cuoce fino a 44 °C. poi si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e verrà salato a secco o in salamoia. La stagionatura consigliata è tra i 4 e gli 8 mesi.	Tecnica produzione Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90 °C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.
Denominazione	NOSTRANO SEMIGRASSO	Denominazione ROBIOLA BRESCIANA
Territorio	Tutto il territorio montano della Regione. Bs, Bg, So, Co, Va, Pv, Lc.	Territorio Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino
Definizione	Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato	Definizione Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura
Materie Prime	Latte, fermenti lattici, caglio e sale.	Materie Prime Latte, fermenti lattici, sale e caglio
Caratteristiche fisiche	Diametro 32-33 cm, scalzo 7 cm, peso 6-7 Kg a maturazione.	Caratteristiche fisiche Forme da Kg 0.4-0.8 circa, forma quadrata o rettangolare, lato 10 cm per 10-20 cm, scalzo di 3-6 cm. Due tipologie di consistenza: a pasta fondente a pasta friabile. Colore da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta.
Descrizione sensoriale	Gusto saporito, non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa.	Descrizione sensoriale Sapore da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovrastagionatura. Odore caratteristico.
Tecnica produzione	Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38 °C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la	Tecnica produzione Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona; il latte è utilizzato intero, pastorizzato e viene prematurato con fermenti lattici per circa 48 h a 8 °C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40 °C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 min. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce, quindi si scarica la cagliata nelle formine. Una volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare ma si aggira attorno ai 10-20 gg.

Denominazione ROBIOLA DELLA VALSASSINA**Territorio** Valsassina (LC)**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura**Materie Prime** Latte vaccino, caglio, sale**Caratteristiche fisiche** È ¼ dello stracchino, parallelepipedo di 10 cm di lato e 4 di altezza. Peso 300 ÷ 400 g.**Descrizione sensoriale** Crosta fiorita; a maturazione centripeta. Meno marcato dello stracchino. Pasta giallognola vicino alla crosta, paglierino al centro.**Tecnica produzione** Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35 ÷ 40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola - immediata estrazione e stampo in fascere del Taleggio con telo di lino o naylon - Prima salatura in superficie - Stoccaggio a 5÷6°C - Seconda salatura dopo 24h su tutti i lati - Spurgo siero - Dopo 15÷20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale) - Taglio in quattro parti da forma dello stracchino - Pronto dopo 30 giorni - Stagionatura fino a 2 mesi.**Denominazione** SEMUDA**Territorio** Valmalenco (SO)**Definizione** Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga**Materie Prime** Latte, caglio, sale**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica
Peso 4 ÷ 5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande.**Descrizione sensoriale** Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura.**Tecnica produzione** Tecnologia simile allo Scimudin con latte scremato, con siero naturale; dimensioni della rottura della cagliata a granella. Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni.**Denominazione** SEMUDA**Territorio** Alto Lario Occidentale (CO)**Definizione** Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga**Materie Prime** Latte, caglio, sale**Caratteristiche fisiche** Peso 2 ÷ 3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo.
Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.**Descrizione sensoriale** Morbido, poco occhiato, pasta chiara**Tecnica produzione** Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35 ÷ 36 °C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse.**Denominazione** SILTER**Territorio** Valle Camonica**Definizione** Formaggio da latte vaccino, a pasta semicotta, stagionato**Materie Prime** Latte, caglio e sale**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica, diametro 35-45 cm, scalzo 10-15 cm. Il prodotto si presenta di colore marroncino, con pasta giallognola, compatta.**Descrizione sensoriale** Gusto da delicato a intenso, con profumo diverso a seconda dell'alimentazione degli animali.**Tecnica produzione**Viene prodotto tradizionalmente con il latte crudo di due mungiture, la prima delle quali ha riposato per 12 h e viene scremata manualmente.
La massa viene poi scaldata 36-38 °C; a questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare fino alla formazione del coagulo. Si agisce poi con lo "spino" rompendo il coagulo fino alle dimensioni di grano di riso, scaldando contemporaneamente il tutto fino a circa 42-46 °C.
A questo punto si lascia depositare la cagliata sul fondo e si estrae mettendo in fascera.
La fase di spurgo si protrae per circa 24h. La salatura si attua a secco ed inizia dopo qualche giorno.
Stagionatura: 6, 12÷24 mesi**Denominazione** STA'EL**Territorio** Valle Camonica (BS)**Definizione** Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.**Materie Prime** Latte di capra, caglio, sale.**Caratteristiche fisiche** Forma cilindrica, diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm.
Peso di 400-500 g circa,
pasta morbida ed elastica. Colore bianco.**Descrizione sensoriale** Gusto gradevole, leggermente acido, delicato.
Profumo delicato, leggermente acidulo.**Tecnica produzione** Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38 °C. vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore.
La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.**Denominazione** STRACCHINO BRONZONE**Territorio** Comuni limitrofi al monte Bronzone.**Definizione** Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura**Materie Prime** Latte intero, caglio e sale.**Caratteristiche fisiche** Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffetta bianca o se consumato molto fresco lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima.**Descrizione sensoriale** Dolce, delicato, leggermente gessoso.**Tecnica produzione** La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura.
L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35 °C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione.
Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. Una volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39 °C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola.
Si lascia ridepositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono

liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola volta su entrambi i lati, poi vengono posti a stagionare in cella od in cantina per circa 15-20 giorni.

Denominazione STRACCHINO DELLA VALSASSINA

Territorio Valsassina (LC)

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

Materie Prime Latte vaccino, sale, caglio

Caratteristiche fisiche Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso 1300 ÷ 1500 g.

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

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

Denominazione STRACCHINO OROBICO

Territorio Bergamo e provincia

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

Materie Prime Latte intero, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche Forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso circa 1,5 Kg, colore bianco; lato circa 18-20 cm, scalzo circa 4 cm.

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

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

Denominazione STRACCHINO TIPICO

Territorio Provincia di Lecco

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

Materie Prime Latte vaccino, sale, caglio

Caratteristiche fisiche Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso circa 1 Kg.

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

Tecnica produzione

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

Denominazione STRACHET

Territorio Val Camonica, Val Trompia, Savore

Definizione Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura

Materie Prime Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile perchè la pasta si taglia con il coltello e quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1.2-1.5 Kg

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

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

Denominazione STRACHITUNT

Territorio Valle Brembana, Val Taleggio (BG)

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

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica a facce piane, diametro 25 cm, scalzo 15-18 cm. Peso di circa 6 kg pasta compatta con strie cremose nel sottocrosta, piccole occhiature irregolari. Crosta rugosa giallognolo grigiastra. La pasta è biancastra con venature verde-blu.

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

Tecnica produzione

La produzione della strachitunt si ottiene con la lavorazione di due mungiture separate. Entrambe le lavorazioni prevedono latte intero e crudo, sono identiche ma attuate a distanza di 12h una dall'altra. Le lavorazioni prevedono il riscaldamento del latte a 30 °C ed aggiunta di caglio liquido di vitello (vi può essere aggiunta di innesto naturale o selezionato). Si lascia lavorare per circa 60 min e quindi si interviene con una rottura grossolana del coagulo. Si estrae e si mette in fascere. La mattina successiva, completata la seconda produzione si pone a sgocciolare per circa 30 min, poi si tagliano delle fette di alcuni centimetri dal formaggio della sera

precedente, che era stato messo a gocciolare a circa 18 °C, e si alternano con la pasta del formaggio appena prodotto. Si procede così formando più strati. Formato il prodotto finale si agisce con stufatura a 21 °C o più e con stagionatura da 10 °C fino a 4°C, con esecuzione della foratura con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo dopo circa 30 giorni. La salatura si fa a secco per 6 giorni circa. La stagionatura si protrae per circa 3 mesi o più.

Denominazione TOMBEA

Territorio Magasa, Valvestino

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

Materie Prime Latte, caglio e sale

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

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

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

Denominazione TORTA OROBICA

Territorio Provincia di Bergamo

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

Materie Prime Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche È un formaggio che ricorda per tipologia il taleggio anche se è più consistente, può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta. La crosta si presenta rosa-arancio o rossiccia. La pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino

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

Tecnica produzione La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si addiziona di caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 h. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.

Denominazione VALTELLINA SCIMUDIN

Territorio Provincia di Sondrio, originario di Bormio

Definizione Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle

Materie Prime Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche Diametro 17÷22 cm, altezza 3÷6 cm; peso fra 1 e 2,5 kg

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

Tecnica produzione

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

Denominazione ZINCARLIN

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

Definizione Ricotta aromatizzata

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

Caratteristiche fisiche Ricotta più o meno grande (250÷3500g)

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

Tecnica produzione Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprimendo più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90 °C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

Categoria MIELE

Denominazione MIELE

Territorio Tutta la Regione.

Definizione Sostanza zuccherina prodotta dalle api

Materie Prime Nettare di fiori, melata

Caratteristiche fisiche Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione "floreale", e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda del fiore di provenienza.

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

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

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione AMARENE D'USCHIONE

Territorio Frazione di Chiavenna (a Sud Ovest)

Definizione Amarene con potatura dell'albero particolare

Materie Prime amarene

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

Descrizione sensoriale Frutto dolce, polpa compatta.

Tecnica Pianta allevata con fusto alto 2 m e poi ramificazioni

produzione brevi, per miglior raccolta e minor fragilità. Nessun trattamento perché allevate come produzione biologica.

Denominazione ASPARAGO DI CANTELLO

Territorio comuni di Cantello, Clivio, Viggù e Arcisate

Definizione Genere e specie: *Asparagus officinalis* L.

Materie Prime Le cultivar utilizzate per la produzione sono popolazioni locali, olandesi e francesi

Caratteristiche fisiche L'asparago di Cantello è classificato in 4 classi di qualità, in base al diametro del turione (zona centrale) ed in ogni caso non deve superare un'altezza di 22 cm

Tecnica produzione La coltivazione dell'asparago viene effettuata in pieno campo, i terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola. Il materiale di propagazione può essere ottenuto da produttori locali, nazionali e/o esteri, gli impianti possono essere realizzati con zampe o con piantine. La quantità di fertilizzanti deve essere effettuata in base alle analisi chimiche del suolo da realizzare prima dell'impianto. Il reimpianto è consentito su quei terreni che da almeno sei anni siano stati destinati alla coltivazione di altre colture. Cure colturali: Fresatura o sarchiatura interfila dopo la raccolta, trattamenti fitosanitari solo alla comparsa dell'avversità, diserbo chimico, meccanico e/o fisico, potatura estiva solo se necessaria, taglio autunnale della parte aerea dopo il completo disseccamento, rincalzatura con terreno, con almeno 20 cm sopra le gemme, lasciando la sagoma superficiale. L'irrigazione verrà effettuata solo in caso di grave carenza idrica durante il periodo estivo. La raccolta del prodotto inizia a marzo e si protrae fino a giugno. La durata della raccolta è di circa 50-60 giorni. La durata dell'impianto è di un massimo 12 anni. Dopo la raccolta gli asparagi possono essere immediatamente venduti oppure conservati a 4°C per un breve periodo di tempo (massimo 48 ore).

Denominazione ASPARAGO DI CILAVEGNA

Territorio Lomellina

Definizione Asparago bianco con la punta rosa pastello

Materie Prime asparagi

Caratteristiche fisiche Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.

Descrizione sensoriale Gusto dolce e delicato

Tecnica produzione Semina piantine nelle asparagiaie (fossi profondi) - dopo 3 anni raccolta

Denominazione ASPARAGO DI MEZZAGO

Territorio Brianza: Mezzago (MI)

Definizione Asparago

Materie Prime Asparago

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

Descrizione sensoriale Colore bianco con la punta rosa

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

Denominazione CASTAGNE SECCHIE

Territorio Valtellina e Valchiavenna

Definizione Castagne di varie dimensioni

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

Caratteristiche fisiche Castagne secche, private della «buccia»

Descrizione sensoriale Dolce, coriaceo, color bianco o biondo

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

Denominazione CIPOLLA DI SERMIDE

Territorio Sermide, Felonica Po ed oltrepò mantovano

Definizione cipolla di colore giallo paglierino

Materie Prime cipolla

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

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

Tecnica produzione semina (autunno) - raccolta (luglio)

Denominazione CIPOLLA ROSSA

Territorio Lomellina - Breme

Definizione Cipolla rossa

Materie Prime Cipolla

Caratteristiche fisiche Presente in 2 forme: a pera o piatta
Peso 200÷500 grammi

Descrizione sensoriale Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso

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

Denominazione CONSERVA SENAPATA

Territorio Provincia di Cremona.

Definizione Conserva di mele cotogne.

Materie Prime Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.

Caratteristiche fisiche E' una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino a 5 kg

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

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

Denominazione COTOGNATA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione	Conserva di mele cotogne
Materie Prime	Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.
Caratteristiche fisiche	Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g
Descrizione sensoriale	Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.
Tecnica produzione	Pulitura delle mele, preparazione della purea, cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Denominazione	FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ
Territorio	Comune di Gambolò e comuni limitrofi
Definizione	varietà antica di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale
Materie Prime	seme originario selezionato
Caratteristiche fisiche	leguminose, baccelli color bianco-panna con screziatura rosso-bordaux con 5-6 semi di fagiolo ciascuno; semi di fagiolo di 13-15 mm con colorazione bianco-panna, con screziatura rosso-bordeaux con forma tondeggianti e rigonfia.
Descrizione sensoriale	Si presenta particolarmente liscio al tatto. La polpa farinosa, al gusto si presenta dolciastra senza retrogusto amarognolo.
Tecnica produzione	La semina avviene ad aprile, la raccolta del seme secco avviene dalla prima decade di luglio, fino a fine agosto Coltivazione di piante di fagiolo rampicanti, supportate da quadripiede di legno di salice, cannuccia di palude o bamboo. Dopo la raccolta, lavorazione manuale in cascina sull'aia.

Denominazione	MARRONI DI SANTA CROCE
Territorio	Valchiavenna
Definizione	Castagne della specie Castanea Sativa var. Mill
Materie Prime	Castagne
Caratteristiche fisiche	Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g
Descrizione sensoriale	Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.
Tecnica produzione	I marroni una volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo : bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé. l'1,2,3 Febbraio; dopo 20 giorni le piantine porta-innesto vengono innestate con le piantine di Harper o Super Market, una a una. Dopo altri 20 giorni si mettono a dimora nei campi. Fatto questo si lasciano crescere e preparare i frutti per circa 90 gg (circa 10-12 frutti per pianta). Agli inizi di Giugno, inizia la raccolta dei meloni maturi. Questa avviene ancora rigorosamente a mano, perché i frutti vengono raccolti solo a giusta maturazione e questo tipo di piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 gg per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Denominazione	MELONE MANTOVANO
Territorio	Viadanese, Sermidese e distretto Gazoldo degli Ippoliti-Rodigo, nelle province di Mantova e Cremona

Materie Prime	Sementi e piantine riconosciute di Famiglia delle Cucurbitaceae, al genere Cucumis, specie melo L. Cultivar Honey Moon (tipologia liscio), Harper (tipologia retato senza incisura della fetta) e Supermarket (tipologia retato con incisura della fetta).
Caratteristiche fisiche	Peponide del peso medio di 900 g circa con diametro medio di 10 cm. E' previsto, per il solo peso, anche il valore massimo pari a 2.000 grammi. Può essere Retato o Liscio a seconda di come si presenta la buccia. Di forma sferica o ovale.
Descrizione sensoriale	Colore della buccia crema paglierino o verde, retata o liscia. Cavità interna piccola. Polpa consistente e succosa arancione o arancione/salmone. Sapore dolce e caratteristico, può presentare aroma di anguria, zucchini, tiglio.

Tecnica produzione	La tecnica di coltivazione prevede la fase di semina diretta (in aprile) o con trapianto dei germogli su terreno pacciamato (da febbraio a luglio) in pieno campo o in ambiente protetto (serre, tunnel, tunnelini). Dopo una eventuale cimatura, l'irrigazione avviene per aspersione, infiltrazione, a pioggia o a goccia. L'impollinazione dei fiori deve avvenire esclusivamente ad opera di insetti pronubi senza nessun uso di sostanze ormonali. La raccolta inizia indicativamente 90-110 giorni dopo la semina e prosegue scalare ogni 15-30 giorni, anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati. Anche il confezionamento e l'imballaggio, dopo pulitura e calibratura, vengono effettuati nella zona di produzione.
---------------------------	--

Denominazione	MOSTARDA DI CREMONA
Territorio	Provincia di Cremona
Definizione	Frutta candita in sciropo di zucchero senapata
Materie Prime	Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciropo, senape
Caratteristiche fisiche	Frutta intera in sciropo
Descrizione sensoriale	Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.
Tecnica produzione	Canditura della frutta con sciropo di zucchero, aggiunta di una miscela di sciropo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese.

Denominazione	MOSTARDA DI MANTOVA
Territorio	Provincia di Mantova
Definizione	Frutta conservata
Materie Prime	Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.
Caratteristiche fisiche	Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo sciropo, in vasi.
Descrizione sensoriale	Sapore di frutta un po' piccante
Tecnica produzione	Sbucciatura frutta - taglio - macerazione con zucchero 24h - scolatura liquido e bollitura (x3 volte)- versatura liquido su frutta (x 3 volte) - bollitura liquido+frutta - raffreddamento - pesatura - aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) - a riposo - confezionamento in vasi.

Denominazione	PATATA BIANCA DI ORENO
Territorio	Comuni di Vimercate, Concorezzo, Arcore, Villasanta
Definizione	Patata a pasta bianca a maturazione medio tardiva
Materie Prime	Tuberi seme certificati, principalmente della varietà Kennebec
Caratteristiche fisiche	Tuberi di forma allungata, anche se tondeggianti, di pezzatura medio grossa e di peso compreso tra 100-600g. Buccia liscia di colore gialla, polpa bianca.

Descrizione sensoriale Caratteristiche sensoriali, da determinare previa cottura, sono: struttura (da soda a farinosa) e sapore (aroma di terra, cotto, erba, fruttato, castagna).

Tecnica produzione Individuazione del terreno (valutando rotazione e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta varietà e tipo di impianti - Taglio dei tuberi - Semina - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

Denominazione PATATE DI CAMPODOLCINO

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

Definizione Patate tardive, di montagna

Materie Prime Patate

Caratteristiche fisiche Patate di pezzatura medio-piccola

Descrizione sensoriale Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra

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

Denominazione PESCHE ALLO SCIROPPO DEL LAGO DI MONATE

Territorio Comuni di Travedona Monate, Comabbio, Osmate e Cadrezzate

Definizione Pesche sciroppate

Materie Prime Pesche, acqua e zucchero

Caratteristiche fisiche Le pesche si presentano pelate, denocciolate e tagliate in due parti non uguali.

Descrizione sensoriale Sapore dolce, acidità scarsa e buon aroma

Tecnica produzione Le pesche raccolte sono lavate, tagliate in due parti una più grande e una più piccola e denocciolate. Dopo la pelatura a mano, le mezze pesche vengono collocate nei barattoli di latta con aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero. Si chiude ermeticamente il barattolo e si procede alla cottura e sterilizzazione per un periodo di ebollizione variabile tra 10 e 15 minuti.

Denominazione PISELLO DI MIRADOLO TERME

Territorio Comune di Miradolo Terme

Definizione Frutto della pianta leguminosa, sferico e di colore verde, ricco di sali minerali

Materie Prime Sementi denominate generoso, rondo e telefono

Caratteristiche fisiche Struttura esterna del baccello fibrosa, elastica e schioccante. Seme di forma sferica liscio e lucido

Descrizione sensoriale Seme dal sapore dolce e consistenza tenera, ma sufficientemente consistenti. Non farinosi.

Tecnica produzione Coltivazione a pieno campo. La semina tra febbraio e marzo avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i paletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura, si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo.

Denominazione RADICI DI SONCINO

Territorio Soncino

Definizione Insalata

Materie Prime seme di soncino

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

Descrizione sensoriale Leggermente amarognola, inodore

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

Denominazione ROSMARINO DI MONTEVECCHIA

Territorio Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevercchia, in provincia di Lecco

Definizione Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae Lindl.

Materie Prime Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.

Caratteristiche fisiche E' un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.

Descrizione sensoriale Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 c, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.

Tecnica produzione Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta

Denominazione SALVIA DI MONTEVECCHIA

Territorio Comuni compresi nel Parco Regionale di Montevercchia, in provincia di Lecco.

Definizione Piccola pianta sempreverde arbustiva (*Salvia officinalis*), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa

Materie Prime Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie

Caratteristiche fisiche Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate

Descrizione sensoriale Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare

Tecnica produzione Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione (1-2 giorni al massimo) - Vendita diretta

Denominazione SUGOLO

Territorio Territorio della Provincia di Mantova

Definizione Conserva di mosto d'uva

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

Caratteristiche fisiche Variabili; consistenza del budino.

Descrizione sensoriale Sapore amaro e di uva

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

Denominazione TARTUFO

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Fungo ipogeo

Materie Prime tartufo bianco, tartufo nero

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

Descrizione sensoriale Sapore caratteristico del tartufo.
Consistenza tenera e compatta

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

Denominazione TARTUFO NERO

Territorio Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

Definizione Fungo ipogeo

Materie Prime Tartufo

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

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

Tecnica produzione Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o melanosporum. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocciolo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e metereologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura.

La coltivazione del tartufo avviene mediante inseminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di melanosporum; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufaia (da Maggio fino a Marzo) che in natura (da Agosto fino a Febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da "trifole" (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

Denominazione ZUCCA MANTOVANA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Ortaggio

Materie Prime Zucca (Cucurbita maxima - varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese - Cucurbita moschata - Delica)

Caratteristiche fisiche Due forme: 1) forma globosa schiacciata ai poli, a cappello di prete, di colore verde-grigio; 2) forma allungata di colore marrone. Peso da 1 a 8 kg.

Descrizione sensoriale Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

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

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione CAPUNSEI

Territorio Colline moreniche del Garda

Definizione gnocchetto di pane grattugiato a forma ovoidale

Materie Prime pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio grana, uova, spezie, erbe aromatiche.

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

Descrizione sensoriale gnocchetto morbido (duttile) umido e ruvido

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

Denominazione CASONCELLI DELLA BERGAMASCA

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Pasta fresca ripiena

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

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

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

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

Denominazione GNOCCHI DI ZUCCA

Territorio Provincia di Mantova

Definizione pasta fresca a base di zucca mantovana

Materie Prime Zucca cotta, farina bianca, sale

Caratteristiche fisiche Forma rotondeggiante tipica dello gnocco

Descrizione sensoriale Sapore di zucca

Tecnica produzione Cottura zucca - raffreddamento - setacciatura - aggiunta farina - rovesciamento su un tagliere - raffreddamento - formatura gnocchi

Denominazione MARUBINI

Territorio Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco

Definizione Pasta ripiena

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

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

Descrizione Colore: giallo paglierino brillante; Odore: dipende dal

sensoriale brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata.

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

Denominazione PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Territorio Valtellina, Valchiavenna

Definizione Tagliatella di varia dimensione, a nido o matassa.

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

Caratteristiche fisiche Tagliatella di colore scuro

Descrizione sensoriale Aroma tipico del grano saraceno

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

Denominazione SCARPINOCC

Territorio Comune di Parre

Definizione Pasta fresca ripiena

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

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

Descrizione sensoriale Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.

Tecnica produzione La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' di acqua tiepida e sale.
Il ripieno si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie.
Una volta stesa la pasta in strisce, vi si pongono le palline di ripieno distanziate di circa 5 cm l'una dall'altra. Si taglia la pasta, si chiude attorno al ripieno formando dei fagottini e si schiaccia a dare la conformazione tipica.
La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 min.
Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

Denominazione TORTELLI CREMASCHI

Territorio Crema e zone limitrofe

Definizione Pasta fresca ripiena

Materie Prime Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale
Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto speziato), mentina (caramella di menta), brodo di carne, pera sciropata.

Caratteristiche fisiche Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.

Descrizione sensoriale Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto.

Tecnica produzione Si stende la pasta fresca e la si taglia con l'aiuto di un bicchiere formando dischetti che accoglieranno l'impasto. L'impasto si prepara macinando finemente tutti gli ingredienti ad eccezione dell'uva passa e del cedro candito. Si miscela bene il tutto e, aggiungendo il

brodo, si da compattezza all'impasto. Si formano le palline di impasto che saranno poste al centro del disco di pasta. Si chiude il disco in modo da formare un semicerchio e si schiacciano i due lembi di pasta per chiudere il "fagottino". Mentre si chiudono i lembi di pasta si agisce pizzicandoli in modo da formare le caratteristiche cappette dei tortelli cremaschi.

Denominazione TORTELLI DI ZUCCA

Territorio Mantova e mantovano

Definizione Pasta fresca ripiena

Materie Prime Pasta: farina 00, uova; ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, grana padano.

Caratteristiche fisiche Forme diverse a seconda della chiusura a mano. La forma classica è quella a cappellaccio.

Descrizione sensoriale Sapore dolciastro di zucca e amaretto.

Tecnica produzione Preparazione sfoglia di pasta - ritaglio in quadrotti - riempimento con ripieno - chiusura tortello.
Per il ripieno: cottura zucca, (aggiunta mostarda); tritare tutto con gli amaretti, aggiungere la scorza di limone, noce moscata, pane grattato, grana.

Denominazione TORTELLO AMARO DI CASTEL GOFFREDO

Territorio Provincia di Mantova

Definizione Tortello amaro perché preparato con erba amara (balsamita)

Materie Prime per il ripieno: erbe, formaggio, pane grattugiato, uova, noce moscata, salvia, cipolle, aglio, erba amara, sale
Pasta: farina, uova

Caratteristiche fisiche Forma triangolare derivata dal ripiegamento di un quadrato di pasta all'uovo farcita col ripieno, schiacciato in modo caratteristico.

Descrizione sensoriale tipiche della pasta fresca all'uovo ripiena, con particolari note di sapore e retrogusto caratteristiche della balsamita

Tecnica produzione Preparazione della pasta fresca tradizionale (10 uova pre 1kg di farina) che viene farcita col ripieno, ripiegata e rifinita manualmente.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione AMARETTI DI GALLARATE

Territorio Comune di Gallarate

Definizione Biscotto a base di mandorle e armelline

Materie Prime Mandorle pelate, zucchero semolato, bianco d'uovo, armelline, farina 00

Caratteristiche fisiche Biscotto dalla forma irregolare, di colore bruno-dorato, con crosta croccante e interno morbido

Descrizione sensoriale Croccante/morbido con equilibrio dolce/amaro

Tecnica produzione Miscelati gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza adeguata, si scalda a fuoco lento per 30 minuti circa. Si distribuisce il prodotto sulle teglie da forno, si lascia riposare per 12 ore a temperatura ed umidità controllate. Quindi si lavora manualmente ogni singolo pezzo conferendo la caratteristica forma al prodotto (a montagnetta) e si cuoce in forno a 220°C per 8 minuti.

Denominazione ANELLO DI MONACO

Territorio provincia di Mantova

Definizione dolce da forno

Materie Prime pasta: farina, lievito di birra, uova, burro, zucchero, sale, scorza di limone, vaniglia
ripieno: mandorle, nocciole, zucchero, marsala

Caratteristiche fisiche si presenta con forma di fungo con un foro centrale farcito, di consistenza soffice, sommità ricoperta da una glassa bianca

Descrizione sensoriale odore gradevole di nocciole e burro
sapore di burro, mandorle, nocciole

Tecnica produzione Procedimento di preparazione complesso poiché prevede 4 fasi di impasto dei diversi ingredienti, alternati a 4 fasi di lievitazione che fa aumentare il volume dell'impasto
La lavorazione procede con la farcitura e la formatura ad anello
Viene cotto al forno e consumato tiepido

Denominazione BACI DEL SIGNORE

Territorio Pavia

Definizione Piccoli dolci farciti di marmellata di arance

Materie Prime Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso

Caratteristiche fisiche Forma di bottoni
Peso circa 20g.

Descrizione sensoriale Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance

Tecnica produzione Impasto ingredienti - formatura 2 dischetti - cottura - aggiunta di marmellata per unire i due dischetti

Denominazione BACI DI CREMONA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Biscottino accoppiato

Materie Prime Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno:marmellata o cioccolato

Caratteristiche fisiche Semisfere accoppiate, Peso 15-25g, consistenza friabile

Descrizione sensoriale colore:nocciola chiaro
sapore: dolce
odore: nocciole tostate

Tecnica produzione Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline(con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C x 15 min, accoppiamento con ripieno

Denominazione BISCIOIA

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

Materie Prime Farina di grano tenero tipo 00, noci, fichi, uva sultanina, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (madre), bucce d'arancia e cedro candite, miele, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, eventuali emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi), sale, oli essenziali di agrumi,

Caratteristiche fisiche Prodotto a lievitazione naturale, forma schiacciata. Peso circa 600 g.

Descrizione sensoriale Meno morbido del panettone e più consistente; gusto in funzione dell'ingredientistica.

Tecnica produzione Lievitazione naturale - rinfresco per tre volte. Al primo impasto aggiungo una percentuale del burro e il tuorlo - sosta di 10-12 h - aggiunta della frutta, zucchero e tuorlo - spezzatura - sosta per 6-7 h - cottura - raffreddamento naturale. Confezionamento manuale.

Denominazione BISCOTIN DE PROST

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Biscotto di pasta frolla

Materie Prime Farina tipo 00, burro, zucchero

Caratteristiche fisiche Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e uno di altezza. Peso di circa 15 g.

Descrizione sensoriale Biscotto friabile con colore dorato (caramellizzato).

Tecnica produzione Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, in impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro, con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. Biscotti presi a mano e disposti su teglia. Cottura per 50 minuti a 180 gradi. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionato a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g.

Denominazione BRASADELLA (DOLCE)

Territorio Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

Definizione Ciambella dolce

Materie Prime Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.

Caratteristiche fisiche Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 cm circa. Peso circa 300 g.

Descrizione sensoriale Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno, con pasta di colore più chiaro.

Tecnica produzione Impastamento, formatura, seconda lievitazione. Cottura a minor temperatura e per meno tempo del pan di segale. Uovo e zucchero prima dell'infornata.

Denominazione BRASCHIN

Territorio Valle Albano (CO)

Definizione Focaccia dolce, guarnita di frutta

Materie Prime Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette

Caratteristiche fisiche Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 g.

Descrizione sensoriale Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.

Tecnica produzione Si amalgama impasto (un tempo con lardo al posto del burro e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, puntare (prima lievitazione), si schiaccia, burro a riccioli, lievitazione; in forno a 230 °C per 15 minuti.

Denominazione BRUTTI E BUONI

Territorio Gavirate e Gallarate

Definizione prodotti da forno

Materie Prime Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.

Caratteristiche fisiche Forma rotonda
Peso 8-10 g

Descrizione sensoriale Croccanti, sapore di mandorla e nocciole

Tecnica produzione Montatura albume a neve, aggiunta nocciole e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

Denominazione BUNBUNENN

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Frollini-biscotti secchi

Materie Prime Farina di tipo O, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina.

Caratteristiche fisiche Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile

Descrizione sensoriale sapore: dolce
colore: nocciola chiaro
odore: di pasta frolla+aroma usato

Tecnica produzione Impasto tipo pasta frolla, riposo, tiratura 3-4 mm, formatura con stampini, cottura a circa 180°C x 10-12 min

Denominazione BUSCEL DI FICH

Territorio Valtellina di Tirano

Definizione Filoncino con fichi

Materie Prime Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra

Caratteristiche fisiche Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 di diametro, peso 300 g circa.

Descrizione sensoriale Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passar del tempo.

Tecnica produzione I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230 °C per 20÷25 minuti.

Denominazione BUSSOLANO

Territorio Mantovano

Definizione Prodotto da forno a forma di ciambella o ad "esse"

Materie Prime Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci

Caratteristiche fisiche Forma di ciambella o ad "esse".
Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm

Descrizione sensoriale Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia

Tecnica produzione Impasto ingredienti - formatura - spennellata di albume d'uovo - glassatura - aggiunta granella di zucchero - cottura a 250°C per 20' - raffreddamento.

Denominazione BUSSOLANO DI SORESINA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Dolce da forno

Materie Prime Farina bianca O, burro, uova, latte, lievito, zucchero

Caratteristiche fisiche Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta

Descrizione sensoriale Colore: interno giallo- esterno marroncino chiaro
Sapore e odore:burro

Tecnica produzione Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

Denominazione CARCENT

Territorio Comune di Livigno

Definizione Pane tipico di Livigno

Materie Prime Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.

Caratteristiche Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate.

fisiche Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm. Peso 200-300 g.

Descrizione sensoriale Gusto amaragnolo delle rape, colore nocciola.

Tecnica produzione Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate; miscelate con impasto del pane; cottura con tempi della panificazione.

Denominazione CASTAGNACCIO

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Prodotto dolce di consistenza morbida-compatta, confezionato in vassoi

Materie Prime Farina di castagne - acqua - zucchero

Caratteristiche fisiche Forma parallelepipedica, alto 2-3 cm. Consistenza compatta

Descrizione sensoriale Sapore moderatamente dolce, aroma tipico della farina di castagne. Presenta una superficie con pellicola nera chiamata "vescica"

Tecnica produzione Dosaggio ingredienti - Miscelazione - Riempimento teglie - Cottura in forno - Raffreddamento - Confezionamento

Denominazione CAVIADINI

Territorio Valsassina

Definizione Biscotti ricoperti di granella di zucchero

Materie Prime Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina

Caratteristiche fisiche A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8x6 cm. Peso circa 5 g.

Descrizione sensoriale Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.

Tecnica produzione Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180 °C.

Denominazione CROCCANTE

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato

Materie Prime Zucchero, mandorle o nocchie leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone

Caratteristiche fisiche Forma rettangolare, peso variabile (80-100 g) in funzione delle porzioni, consistenza dura-croccante

Descrizione sensoriale colore: bruno chiaro
odore: tipico del caramello e del frutto usato
sapore: dolce, un po' amaragnolo

Tecnica produzione Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocchie, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento, porzionamento

Denominazione CUPETA

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Cialde farcite con miele e noci.

Materie Prime Miele vergine, noci, ostie

Caratteristiche fisiche Altezza 10÷15 mm, rettangoli di 5x6 cm.

Descrizione sensoriale Dolce con note del miele e delle noci.

Tecnica produzione Impasto di miele e noci - steso fra due ostie - tagliato

Denominazione FOCACCIA DI GORDONA

Territorio Comune di Gordona

Definizione Focaccia salata.

Materie Prime Farina bianca, farina gialla, acqua, sale fino, latte, burro, lievito di birra.

Caratteristiche fisiche Focaccia di forma ovale o rettangolare, schiacciata, di grandezza e spessore variabili. Colore brunito

Descrizione sensoriale Focaccia morbida, salata consumata calda o fredda.

Tecnica produzione Si impastano manualmente gli ingredienti, l'impasto morbido viene steso col mattarello sulla "piota" (pietra), precedentemente scaldata; la pasta viene forata con una forchetta e fatta cuocere sulla pietra collocata in posizione verticale davanti al fuoco, e girata più volte, per ottenere una cottura uniforme.

Denominazione FRITTELLA

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe

Materie Prime Farina, zucchero, lievito, scorza di limone

Caratteristiche fisiche Forma irregolare, sferica

Descrizione sensoriale Sapore dolce di fritto

Tecnica produzione Preparazione pasta - frittura in olio per 6-7 minuti - eventuale farcitura con crema pasticcera.

Denominazione GRAFFIONI

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore

Materie Prime Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente

Caratteristiche fisiche Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro

Descrizione sensoriale sapore: maraschino
colore: scuro
odore: tipico della marasca

Tecnica produzione Asciugare le ciliegie, passarle in zucchero fondente, raffreddare, coprire con cioccolato, passare su griglia, porre in pirottini, riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero

Denominazione GRISSINI DOLCI

Territorio Broni

Definizione Grissini dal sapore dolce

Materie Prime Farina, zucchero, lievito, burro, sale

Caratteristiche fisiche Lunghezza 30-40 cm

Descrizione sensoriale Croccante, dolce

Tecnica produzione Impasto ingredienti - riposo per 20 min - passaggio su una macchina a rulli - formatura - tiratura a mano - cottura in forno per 20 min.

Denominazione MASIGOTT

Territorio Erba

Definizione Dolce con farcitura

Materie Prime Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)

Caratteristiche fisiche Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnotella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.

Descrizione sensoriale Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio

Tecnica produzione Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolato. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.

Denominazione MEASCIA DOLCE O SALATA

Territorio Alto Lario occidentale (CO)

Definizione Torta casalinga alla frutta

Materie Prime Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro

Caratteristiche fisiche Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.

Descrizione sensoriale Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.

Tecnica produzione Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210 °C per 20÷25 minuti; alta massimo 1÷1,5 cm; va consumata calda. Dolce: è più alta: 2÷3 cm, stessa procedura della salata, unguendo teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.

Denominazione MICCONE

Territorio Oltrepò pavese

Definizione Grossa forma di pane di pasta dura

Materie Prime Farina di grano, acqua, sale e lievito

Caratteristiche fisiche Lunghezza: 40-50 cm
Peso: 600-700 grammi

Descrizione sensoriale Sapore di pane naturale. Croccante.

Tecnica produzione Preparazione impasto - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione senza umidità - cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.

Denominazione NOCCIOLINI

Territorio Comune di Canzo (CO)

Definizione Biscottino friabile

Materie Prime Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco

Caratteristiche fisiche Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.

Descrizione sensoriale Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.

Tecnica produzione Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

Denominazione PAN DA COOL

Territorio Comune di Livigno

Definizione Pane bianco con aggiunta di colostro

Materie Prime Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale

Caratteristiche fisiche Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200÷250 gr.

Descrizione sensoriale Gusto dolce. Aspetto bianco - giallognolo. Aroma tipico del colostro.

Tecnica produzione I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

Denominazione PAN DI SEGALE

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.

Materie Prime Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua

Caratteristiche fisiche Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.

Descrizione sensoriale Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.

Tecnica produzione Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore compressive. Cottura in forno a legna, con 4 infornate; temperatura alla fine di circa 180 °C.

Denominazione PAN MEÌNO

Territorio Province di LC, CO, MI

Definizione Focaccia aromatizzata

Materie Prime Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.

Caratteristiche fisiche Focaccia tipica. Peso 0,500÷0,800 Kg.

Descrizione sensoriale Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.

Tecnica produzione I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

Denominazione PANE COMUNE

Territorio Pavia, Milano

Definizione Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.

Materie Prime Farina di frumento, lievito, sale e acqua

Caratteristiche fisiche Peso: 30-40 gr
Forma varia

Descrizione sensoriale Sapore di pane croccante

Tecnica produzione Impasto diretto o al mattino precedente - tranciatura - stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) - cottura.

Denominazione PANE DI PASTA DURA

Territorio Provincia di Pavia

Definizione Panini piccoli, senza olio né latte

Materie Prime Farina di frumento, acqua, sale

Caratteristiche fisiche Panini di 20-30 g

Descrizione sensoriale Sapore naturale del pane, croccante

Tecnica produzione Preparazione primo impasto (farina+acqua+pasta giorno prima) - dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) - dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale - formatura - lievitazione con umidità- cottura in forno per 30 min. Si conservano 2-3 giorni.

Denominazione PANE DI RISO

Territorio Lomellina

Definizione Pane con farina di riso

Materie Prime Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito

Caratteristiche fisiche Forma ovale con disegno di spiga sulla superficie superiore. Lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g.

Descrizione sensoriale Sapore delicato e consistenza morbida.

Tecnica produzione Impasto con farina di grano - lievitazione - aggiunta farina di riso, sale, lievito, olio - riposo 30' - formatura - riposo 1h - incisione spiga - cottura

Denominazione PANE DI SAN SIRO

Territorio Pavia

Definizione Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

Materie Prime Zucchero, uova, fecola, farina, rum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

Caratteristiche fisiche Forma rotonda
Peso da 80 gr a 1000 gr

Descrizione sensoriale Sapore di liquore e cioccolato

Tecnica produzione Pan di spagna al cacao - imbeviture di rum - farciture di crema al burro e nocciola - ricopertura di glassa lucida, con scritta San Siro

Denominazione PANE GIALLO

Territorio Provincia Pavia

Definizione Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

Materie Prime Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche Forma di pane rotonda
Peso 700 g.

Descrizione sensoriale Croccante esternamente e morbido internamente. Colore giallo internamente. Ruvido al palato.

Tecnica produzione Impasto - formatura - lievitazione 20 min - cottura a forno aperto

Denominazione PANE MISTURA

Territorio Provincia Pavia

Definizione Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco

Materie Prime Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche Forma di pane rotonda
Peso 700 gr.

Descrizione sensoriale Croccante esternamente, morbido internamente. Colore giallo chiaro internamente.

Tecnica produzione Impasto - formatura - lievitazione 30 min - cottura a forno aperto.

Denominazione PANETTONE DI MILANO

Territorio Milano e provincia

Definizione Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale

Materie Prime Farina 00, zucchero, burro, burro di cacao (non meno del 10%), tuorli, acqua, uva sultanina (non meno del 20%), arancia candita, cedro candito, lievito naturale. (Facoltativi: miele, sale, malto, vaniglia e aromi)

Caratteristiche fisiche Forma cilindrica con il taglio a croce. Peso da 0,500 a 2 Kg.

Descrizione sensoriale Dolce soffice dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia)

Tecnica produzione Preparazione con lievito naturale - 3 impasti - aggiunta ingredienti - formatura - spezzatura - deposizione nei pirottini - lievitazione finale - cottura - raffreddamento - confezionamento.

Denominazione PANUN

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Pane dolce e farcito

Materie Prime Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).

Caratteristiche fisiche Ciambella o pagnotta o filoncino; peso da 0,3 a 1 kg.

Descrizione sensoriale Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.

Tecnica produzione Impasto del pan de segal - si amalgama la frutta - formatura - cottura con tempo maggiore di 30 min verso fine infornata.

Denominazione PAZIENTINI

Territorio Pavia e provincia

Definizione Piccoli biscotti a forma di bastoncini

Materie Prime Farina, zucchero a velo, albume

Caratteristiche fisiche Lunghezza 2-4 cm

Descrizione sensoriale Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto

Tecnica produzione Miscelazione zucchero a velo, albume, farina - formatura di bastoncini con siringa - cottura a 230° per 15 min - raffreddamento.

Denominazione PESCE D'APRILE

Territorio Pavia

Definizione Dolce farcito e decorato, a forma di pesce

Materie Prime Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rum, pasta di mandorle.

Caratteristiche fisiche Forma di pesce lungo 1 m; Peso: 15 Kg, venduto normalmente a tranci

Descrizione sensoriale Gusto molto ricco di liquore e di marmellata

Tecnica produzione Taglio pan di spagna in 3 strati - imbevuto di rum e farcito con marmellata di albicocche in ogni strato - formatura - ricopertura di pasta di mandorle -

realizzazione decori (pinne e squame, con cedro, e denti, con mandorle pelate).

Denominazione POLENTA E UCCELLI DOLCE

Territorio Bergamo e provincia

Definizione Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano

Materie Prime Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, lievito. Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool. Passata di albicocche, curacao.

Caratteristiche fisiche Forma a semicerchio; peso variabile, anche monoporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.

Tecnica produzione Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200°C per circa 25 min, si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricompono la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa

Denominazione RESTA

Territorio Como

Definizione Dolce superlievitato simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro

Materie Prime Farina, zucchero, uova, lievito naturale, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma. All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido tannico)

Caratteristiche fisiche Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg

Descrizione sensoriale Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

Tecnica produzione Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12h - Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita - dopo altre 6h secondo impasto - spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna - in teglia per 4h di lievitazione - taglio longitudinale e trasversale con lama - lucidatura con tuorlo - in forno a 160÷180 °C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 90 kg di prodotto finito).

Denominazione RICCIOLINO

Territorio Mantova e provincia

Definizione Biscotto

Materie Prime Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.

Caratteristiche Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5

fisiche	cm.
Descrizione sensoriale	Sapore dolce e di burro
Tecnica produzione	Miscela e impasto ingredienti - formatura - cottura - raffreddamento.
Denominazione	SBRISOLONA
Territorio	Territorio della Provincia di Mantova
Definizione	Dolce da forno
Materie Prime	Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.
Caratteristiche fisiche	Rotonda di dimensioni varie Peso 500 g.
Descrizione sensoriale	Sapore di mandorle e di burro. Friabile.
Tecnica produzione	Tritatura mandorle - miscelazione di tutti gli ingredienti- impasto - formatura in stampi senza schiacciare - aggiunta zucchero - cottura per 20 min a 250°C - raffreddamento.
Denominazione	SCHIACCIATINA
Territorio	Basso mantovano
Definizione	Prodotto da forno
Materie Prime	Acqua, farina, sale, strutto
Caratteristiche fisiche	Forma rettangolare, venduta a pezzi
Descrizione sensoriale	Sapore di strutto e di crosta di pane, consistenza croccante.
Tecnica produzione	Impasto con acqua, sale, farina 0 e strutto - tiratura impasto sottile sulla teglia - cottura.
Denominazione	SPONGARDA DI CREMA
Territorio	Crema e cremasco
Definizione	Dolce a base di miele e frutta secca
Materie Prime	Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.
Caratteristiche fisiche	Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di 2 cm circa.
Descrizione sensoriale	Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.
Tecnica produzione	Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.
Denominazione	TIROT
Territorio	Basso mantovano (Felonica e Sermide)
Definizione	Schiacciata con cipolle
Materie Prime	Farina bianca tipo "0", cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.
Caratteristiche fisiche	Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.
Descrizione sensoriale	Gusto di pane e di cipolle cotte Colore dorato e paglierino Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.
Tecnica produzione	Impasto di acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio - aggiunta cipolle crude tagliate a fette - tiratura impasto sottile sulla teglia - lievitazione - cottura.

Denominazione	TORRONE DI CREMONA
Territorio	In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.
Definizione	Dolce di mandorle e miele
Materie Prime	Miele, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, mandorle o nocciole, albume d'uovo, aromi naturali, ostie, sciroppo di glucosio, amido. Cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.
Caratteristiche fisiche	Stecche e tavolette a sezione rettangolare, pezzatura da 8-9g a 400g.
Descrizione sensoriale	Gusto dolce, con sapore di mandorla. Consistenza: duro e friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero.
Tecnica produzione	Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale viene aggiunto zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.
Denominazione	TORTA BERTOLINA
Territorio	Crema e cremasco
Definizione	Dolce lievitato con uva fragola
Materie Prime	Farina 0, Farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).
Caratteristiche fisiche	Cilindrica, peso circa 1,5 Kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco, ma si vede una crosta bucherellata e non uniforme e liscia perché l'uva fragola in cottura scoppia e forma dei piccoli crateri.
Descrizione sensoriale	Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.
Tecnica produzione	Viene prodotta con un normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra, che sembra essere il più indicato per la produzione, anche se in alcuni casi, per motivi di velocità di produzione si usa il lievito chimico. Si inforna in forno già caldo e si cuoce fino ad ottenere lo scoppio degli acini dell'uva ed il bel colore marroncino-dorato.
Denominazione	TORTA DEL DONIZZETTI
Territorio	Bergamo e provincia
Definizione	Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco
Materie Prime	Farina, burro, zucchero, zucchero a velo, uova (tuorli e albumi), albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.
Caratteristiche fisiche	Forma di ciambella, color dorato, con zucchero al velo in superficie. Peso di circa 1 Kg. Pasta interna giallo dorato.
Descrizione sensoriale	Delicata, molto gradevole.
Tecnica produzione	Si prepara come una normale ciambella, lavorando il burro con zucchero (circa l'85% del totale), a questo si aggiungono i tuorli piano piano, e si amalgama bene il tutto. Da un'altra parte si montano a neve gli albumi e vi si aggiunge un po' di zucchero (il 15% del totale) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto con quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. A ciò che avremo ottenuto va aggiunta la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere infornato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180 °C per circa 40 min. Una volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e

spolverata con zucchero al velo.

Denominazione TORTA DEL PARADISO

Territorio Provincia di Pavia e di Mantova

Definizione Torta tipica della tradizione di Pavia e di Mantova

Materie Prime Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.

Caratteristiche fisiche Tonda di diverse dimensioni da 10 a 38 cm di diametro. Peso da 50 g (snack) sino a 2Kg.

Descrizione sensoriale Intenso sapore di burro.

Tecnica produzione Dosatura e miscelazione di burro, zucchero ed uova - aggiunta farina e fecola setacciata - impasto soffice ma sostenuto - cottura - asciugatura una giornata - confezionamento in carta alluminio. Si guarnisce con zucchero a velo.

Denominazione TORTA DI FIORETTO

Territorio Valchiavenna (SO)

Definizione Focaccia dolce

Materie Prime Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico)

Caratteristiche fisiche Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura

Descrizione sensoriale Crosta di colore dorato scura, esterno guarnito con zucchero, burro e semi di fioretto; pasta bianca; sapore caratteristico delle tre componenti principali (fioretto, burro, dolce).

Tecnica produzione Impastamento a mano: pasta da pane sul tavolo, al centro metto burro, zucchero, uova e impasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25°C per 40 min oppure a 28°C per 20 min. Sforellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi) - Seconda lievitazione - In forno a 240°C per circa 15 min. Sfonata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

Denominazione TORTA DI GRANO SARACENO

Territorio Valtellina (SO)

Definizione Torta casalinga

Materie Prime Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata

Caratteristiche fisiche Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o rettangolare; peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale Sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura, colore scuro.

Tecnica produzione Miscelazione ingredienti e impastamento, cottura in stampo a 180°C per 40 minuti. Farcitura con confettura (albicocche, sambuco)

Denominazione TORTA DI LATTE

Territorio Brianza (MI,LC)

Definizione Torta ad impasto molle a base di pane

Materie Prime Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero

Caratteristiche fisiche Forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma "a campana")

Descrizione sensoriale Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro

Tecnica produzione Pane e latte in ammollo per 2-3h - mescolatura ingredienti - aggiunta pinoli, uvetta e cacao - cottura.

Denominazione TORTA DI MANDORLE

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata

Materie Prime Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara

Caratteristiche fisiche Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, Diametro 25-30 cm, peso 1kg circa

Descrizione sensoriale colore: nocciola con bianco sopra
sapore: mandorle leggermente sull'amaro
odore: mandorla

Tecnica produzione Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170°C x 40 min

Denominazione TORTA DI S.BIAGIO

Territorio Provincia di Mantova - Cavriana

Definizione Dolce

Materie Prime pasta: farina bianca, burro, zucchero, vanillina, scorza di limone;
ripieno: mandorle sbucciate, zucchero, uova, cioccolato fondente.

Caratteristiche fisiche forma circolare, non lievitata, consistenza friabile, sulla superficie presenta il ripieno di mandorle e cioccolato fra strisce di pasta che disegnano dei rombi

Descrizione sensoriale Sapore e odore di mandorle e cioccolato

Tecnica produzione Preparare il fondo della tortiera con 2/3 della pasta, farcire col ripieno preparato con le mandole tritate e gli altri ingredienti amalgamati fra loro, coprire col resto della pasta tagliata a strisciole. Cottura in forno.

Denominazione TORTA DI TAGLIATELLE

Territorio Mantova

Definizione Dolce di mandorle

Materie Prime Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce; (facoltativo: farina di mandorle, farina di nocciole)

Caratteristiche fisiche Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle

Descrizione sensoriale Sapore di mandorle, di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.

Tecnica produzione Impasto farina con uova, zucchero e vaniglia - tiratura tagliatelle - infarinatura stampo - strati di tagliatelle - cottura a 160°C per 45 min - raffreddamento.

Denominazione TORTA MANTOVANA

Territorio provincia di Mantova

Definizione dolce da forno, pasticceria

Materie Prime fecola, burro, zucchero, mandorle tritate, farina, uova, succo e buccia di limone, sale, lievito

Caratteristiche fisiche Forma circolare, alta circa 2 cm

Descrizione sensoriale Sapore di burro, limone, mandorle e pinoli. Consistenza morbida e soffice, odore gradevole di limone e di burro

Tecnica produzione Lavorare il burro ammorbidito con aggiunta dei tuorli, unire zucchero, sale, limone, fecola e farina. Montare a neve gli albumi e aggiungerli incorporando all'impasto, aggiungere infine il lievito. Porre l'impasto nella tortiera, distribuirvi sopra mandorle e pinoli. Cuocere in forno.

Denominazione TORTA SBRISOLONA

Territorio Provincia di Cremona

Definizione Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli

Materie Prime Farina bianca tipo O, fumetto, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata

Caratteristiche fisiche Forma quadrata o rettangolare variabile, Spessore: 2,5 cm
Peso porzione: 80-100 g
Friabile

Descrizione sensoriale Colore: nocciola chiaro
Odore: aromatico, misto di zucchero e limone
sapore: dolce

Tecnica produzione Impasto tipo frolla, stesura in teglia, pressatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min, porzionatura finale

Denominazione TORTIONATA

Territorio Lodi

Definizione Torta di mandorle, friabile

Materie Prime Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone.

Caratteristiche fisiche forma rotonda, da 250 g a 1 kg.

Descrizione sensoriale Sapore gradevole, di mandorle e burro
consistenza friabile

Tecnica produzione Impasto mandorle, burro, farina, aggiunta limone, spezzatura battitura a mano nello stampo, riposo, cottura, raffreddamento, confezionamento.

Denominazione TRECCIA D'ORO DI CREMA

Territorio Crema

Definizione Dolce con uvetta a forma di treccia

Materie Prime Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi.
Glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.

Caratteristiche fisiche Peso variabile da 1,2 Kg a circa 2 Kg. È una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi.

Descrizione sensoriale Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche, ma più compatta.

Tecnica produzione Si amalgama la farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si dà al tutto una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30 °C), ricoprendo con un canovaccio umido per non farla seccare. Una volta lievitata la si divide in

tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma voluta. Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 min a 180 °C.

La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il dolce con una spruzzata di zucchero al velo.

Denominazione UFELA

Territorio Calvatone

Definizione Prodotto da forno dolce o salato

Materie Prime farina di frumento tenero 00, acqua, burro, sale, zucchero, (albume)

Caratteristiche fisiche forma romboidale o a bastoncino, molto leggera, gonfia e fragile, peso circa 12-18 g

Descrizione sensoriale fragranti, delicate

Tecnica produzione Lavorazione lunga, di circa 8-10 ore. Composto da due diversi impasti a freddo, poi uniti fra loro in tempi diversi, sempre a freddo. Lasciar riposare quindi si prepara l'impasto finale. Lavorare e tagliare a forma romboidale o di bastoncino e porre su una teglia per procedere alla cottura.

Categoria PRODOTTI ITTICI

Denominazione ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA

Territorio Laghi del bresciano

Definizione Pesce essiccato conservato in salamoia

Materie Prime Alborelle e sale.

Caratteristiche fisiche Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm. Colore del pesce biancastro.

Descrizione sensoriale Gusto molto intenso, salato e forte.

Tecnica produzione La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate "maturare" (circa 50 giorni dalla prima salatura). Nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.

Denominazione COREGONE

Territorio Lenno

Definizione Conserva di pesce salata e/o affumicata

Materie Prime Bondella (introdotta nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale

Caratteristiche fisiche Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

Descrizione sensoriale Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e

Tecnica produzione Ricevimento; a volte già eviscerati altrimenti eviscerati al momento; salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6÷7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8÷12 ore; cottura per 1 ora a più

di 60°C; abbattimento di temperatura;
confezionamento.

Denominazione MISSOLTINO

Territorio Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione Conserva di pesce salata ed essicata

Materie Prime Agone, sale, alloro

Caratteristiche fisiche Pesce eviscerato e aperto . Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale Prodotto salato, saporito.
Colore grigio lucente.

Tecnica produzione Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

Denominazione PIGO

Territorio Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Definizione Conserva di pesce

Materie Prime Pigo, sale

Caratteristiche fisiche Pesce deliscato (Squartone). Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale Prodotto saporito e salato.
Colore grigio lucente

Tecnica produzione Desquamazione; salamoia (% variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.