
Prodotti agroalimentari tradizionali, in Lombardia sono 264

Categorie: Agricoltura, In Evidenza

Ne sono stati riconosciuti altri 13, assessore: un patrimonio indescrivibile

“Possibile etichetta, presto accordi con Gdo per corner dedicati”

Manzo all'olio di Rovato, Salame cotto di Quinzano d'Oglio, Casoncello di Barbariga, Tinca al forno di Clusane. Ma anche Aranciata, Aranciata amara, Bibita al chinotto, Ginger, Bitter e Limonata. Sono alcuni dei 13 nuovi 'Prodotti agroalimentari tradizionali' (Pat) riconosciuti con decreto dalla [Regione Lombardia](#).

Tra i nuovi entrati nell'elenco figurano anche la Pomella genovese della Valle Staffora, i Canünsei de Sant'Antone e i Fasulin de l'öc cun le cudeghe.

La lista aggiornata dei Pat lombardi comprende 264 prodotti, raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Valorizzazione concreta

“La Lombardia ha un [patrimonio agroalimentare](#) indescrivibile. Vogliamo valorizzare davvero questi prodotti, spesso di nicchia ma che sono di alta qualità, rappresentano un territorio e contribuiscono al mantenimento della nostra tradizione contadina e alimentare – commenta [Fabio Rolfi](#), assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia – Dal panettone di Milano, il 're del Natale' conosciuto da tutto il mondo, ai formaggi realizzati in frazioni montane da poche decine di persone: ogni prodotto è la sintesi della storia e della cultura di realtà locali e contribuisce a stimolare l'aggregazione e il senso di appartenenza a un luogo”.

Affermazione identità rurali e difesa processi produttivi

Il riconoscimento dei prodotti agroalimentari tradizionali ha un ruolo fondamentale nell'affermazione delle identità delle comunità rurali. L'inserimento nell'elenco permette di salvaguardare la tradizione dei processi produttivi, di preservare una sapienza spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendo il legame con il territorio e con le comunità locali che, nei secoli, le hanno generate.

Etichette identificative e corner nella Gdo

“Comuni e operatori ci hanno chiesto di valorizzare questi prodotti – prosegue Rolfi -. Per questo abbiamo introdotto per i produttori la facoltà di specificare, nell'etichettatura del prodotto, l'appartenenza all'elenco dei prodotti tradizionali riconosciuti dalla Regione Lombardia. Siamo già in contatto con alcune catene della Grande distribuzione. Nei prossimi mesi faremo accordi per realizzare nei supermercati lombardi corner dedicati ai nostri prodotti tipici”.

I riferimenti territoriali

Dei 264 Pat lombardi, 13 riguardano tutta la regione, 27 sono comuni a diverse province, 11 sono di Varese, 42 di Sondrio, 39 di Pavia, 28 di Mantova, 3 di Milano, 1 di Lodi, 8 di Lecco, 19 di Cremona, 12 di Como, 26 di Brescia e 26 di Bergamo.

L'elenco

Di seguito l'elenco dei 'Prodotti agroalimentari tradizionali' (Pat) lombardi, riconosciuti dalla Regione Lombardia. Con gli ultimi 13 nuovi l'elenco è salito a 264: 21 riguardano tutta la regione, 26 sono comuni a diverse province, 11 sono di Varese, 42 di Sondrio, 39 di Pavia, 28 di Mantova, 3 di Milano, 2 di Monza e Brianza, 1 di Lodi, 8 di Lecco, 19 di Cremona, 12 di Como, 26 di Brescia e 26 di Bergamo.

11 categorie

I prodotti sono raggruppati in 11 diverse categorie, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo da almeno 25 anni e sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Prodotti agroalimentari lombardi suddivisi per appartenenza territoriale

Di seguito l'elenco completo dei 264 'Prodotti agroalimentari tradizionali', suddivisi per territorio di riferimento.

Tutto il territorio regionale

Luganega

Mortadella di fegato al vin brulé

Prosciutto cotto

Salame di filzetta

Salame milano

Salamina mista

Verzini

Caprino a coagulazione lattica

Caprino a coagulazione presamica

Caprino vaccino

Fontal

Formaggio d'alpe grasso

Formaggio d'alpe misto

Formaggio d'alpe semigrasso

Italico

Nostrano grasso

Nostrano semigrasso

Burro

Burro di montagna

Miele

Ricotta artigianale

Bergamo

Analcolico al gusto ginger

Aranciata

Aranciata amara

Bibita analcolica con estratto di chinotto

Bitter analcolico

Limonata

Cotechino della bergamasca

Pancetta della bergamasca

Prosciutto crudo bergamasco "il botto"

Salame della bergamasca

Agri di Valtorta

Bernardo

Branzi

Formaggella della Val Brembana

Formaggella della Val di Scalve

Formaggella della Val Seriana

Formaggio Val Seriana

Latteria

Stracchino bronzone

Stracchino orobico

Torta orobica

Farina per polenta della bergamasca (con province LC e CR)

Tartufo nero (con altre province)

Bertu'

Casoncelli della bergamasca

Polenta e uccelli dolce

Scarpinocc

Torta del Donizetti

Brescia**Cuz**

Manzo all'olio di Rovato

Salame cotto di Quinzano d'Oglio

Salame di Montisola

Salsiccia di castrato ovino

Soppressata bresciana

Violino

Bagoss

Cadolet di capra

Casatta di Corteno Golgi

Casolet (con territorio provincia BG)

Fatuli

Fiurì o fiurit (con territorio provincia BG)

Formaggella della Val Sabbia

Formaggella della Val Trompia

Formaggella della Valcamonica

Formaggella Tremosine

Garda Tremosine

Lattecrudo di Tremosine

Moteli

Robiola bresciana (con provincia BG)

Rosa camuna

Sta'el

Strachet

Tombea

Canünsei de Sant'Antone

Casoncello di Barbariga

Alborelle essiccate in salamoia

Tinca al forno di Clusane

Como

Salame di testa (con territorio provincia LC)

Salamini di capra (con territorio provinciale VA)

Casoretta

Magro

Semuda

Zincarlin

Cipolla di Brunate

Patata comasca bianca

Braschin
Masigott
Meascia dolce o salata
Nocciolini
Resta
Coregone
Missoltino (con altre province)
Pigo (con altre province)

Cremona

Cotechino cremonese vaniglia
Conserva senapata
Cotognata
Mostarda di Cremona
Radici di Soncino
Baci di Cremona
Bunbunenn
Bussolano di Soresina
Castagnaccio
Croccante
Graffioni
Marubini
Spongarda di Crema
Torrone di Cremona
Torta bertolina
Torta di mandorle
Torta sbrisolona (con altre province)
Tortelli cremaschi
Treccia d'oro di crema
Ufela
Fasulin de l'oc cun le cudeghe

Lecco

Agnello di razza brianzola (con territori province MB e CO)
Prosciutto crudo marco d'Oggiono
Fiorone della Valsassina
Mascherpa d'alpe (con provincia SO)
Robiola della Valsassina
Stracchino della Valsassina
Stracchino tipico
Rosmarino di Montevicchia
Salvia di Montevicchia
Caviadini

Lodi

Crescenza (con provincia PV)
Granone lodigiano (con provincia CR)
Panerone (con provincia CR)
Tortionata
Mascarpone artigianale (con altre province)

Mantova

Ciccioli mantovani
Greppole

Pancetta con filetto
Pisto
Prosciutto mantovano
Salam casalin
Salame con lingua
Salame mantovano
Salame pancettato
Salamelle di Mantova
Cipolla di Sermide
Mostarda di Mantova
Sugolo
Zucca mantovana
Anello di monaco
Bussolano
Capunsei
Gnocchi di zucca
Ricciolino
Sbrisolona
Schiacciatina
Tirot
Torta del paradiso (con altre province)
Torta di S. Biagio
Torta di tagliatelle
Torta mantovana
Tortelli di zucca
Tortello amaro di Castel Goffredo
Turtel sguasarot
Luccio in bianco alla rivaltese
Luccio in salsa alla rivaltese

Milano

Pan meino (con altre province)
Pane comune (con altre province)
Panettone di Milano

Monza e Brianza

Asparago di Mezzago
Patata bianca di Oreno
Pollo brianzolo (con territori provinciali MI, CO, LC)
Torta di latte (con altre province)

Pavia

Cacciatori d'oca
Ciccioli
Ciccioli d'oca
Cotechino pavese
Durelli d'oca
Fegato d'oca grasso
Grasso d'oca
Pancetta pavese
Patè di fegato d'oca
Petto d'oca stagionato
Prosciuttino d'oca stagionato
Quartini d'oca sotto grasso
Salame crudo del basso pavese

Salame da cuocere
Salame d'oca crudo
Salame d'oca ecumenico
Salame nostrano di stradella
Salame sotto grasso
Sanguinaccio o marzapane
Formagella di Menconico
Nisso
Asparago di Cilavegna
Cipolla dorata di Voghera
Cipolla rossa
Fagiolo borlotto di Gambolò
Pisello di Miradolo terme
Pomella genovese della Valle Staffora
Riso (con altre province)
Tartufo
Baci del signore
Frittella
Grissini dolci
Miccone
Pane di pasta dura
Pane di riso
Pane di san siro
Pane giallo
Pane mistura
Pazientini
Pesce d'aprile
Zuppa alla pavese

Sondrio

Bastardei
Borzat
Bresaola affumicata
Bresaola di cavallo
Carne secca
Cotechino bianco
Luganega di cavallo
Lughenia da passola
Prosciuttini della Valtellina
Prosciuttini della Valtellina al pepe
Salamini di cavallo
Salamini di cervo
Salamini magri o maritati
Slinzega bovina
Slinzega di cavallo
Violino di capra
Formai de Livign
Magnoca
Magro di latteria
Magro di piatta
Matusc
Semuda
Valtellina scimudin
Amarene d'uschione
Castagne secche
Farina di grano saraceno
Marroni di santa croce
Patate di Campodolcino

Bisciola
Biscotin de prost
Buscel di fich
Brasadella (dolce)
Carcent
Cupeta
Fidelin
Focaccia di Gordona
Pan da cool
Pan di segale
Panun
Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
Torta di fioretto
Torta di grano saraceno
Taroz
Mascarpin de la calza

Varese

Grappa riserva personale
Birra della Valganna
Capretto da latte pesante
Violino di capra
Frumagit di Curiglia
Furmag de segia
Zincarin de Vares
Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
Amaretti di Gallarate
Brutti e buoni
Dolce Varese

mam