

Allegato A al Decreto del Dirigente di UO "Diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia", di cui è parte integrante.

**SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI RELATIVI ALL' ANNO 2021**

**Categoria** Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

**Denominazione** **ARANCIA AMARA DEL GARDA**

**Territorio** Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.

**Definizione** Agrume della famiglia delle Rutacee (*Citrus aurantium*).

**Caratteristiche morfologiche**

Il frutto è leggermente più piccolo di quello della classica arancia dolce, con una buccia spessa e molto ruvida. L'interno del frutto possiede parecchi semi e ha una polpa poco sugosa.

**Caratteristiche organolettiche**

Di gusto più aspro ed amaro dell'arancia dolce. La sua buccia risulta molto profumata e ricca di olio essenziale.

**Cenni storici e tecnica di produzione**

Come gli altri agrumi, anche l'arancio amaro viene coltivato lungo la fascia costiera dell'alto Garda bresciano sfruttando le antiche limonaie, ma è non è insolito trovare questa pianta anche al di fuori del perimetro di queste strutture grazie alla sua maggiore resistenza alle temperature invernali. Inoltre, per la sua maggiore resistenza ai parassiti viene utilizzata dalla fine del XIX secolo, oltre che per la produzione dei frutti, anche come portainnesto. Numerose sono le piante di arancio amaro piantate nel corso del XX secolo nelle limonaie non più coperte e chiuse durante i mesi invernali.

In alcuni Comuni alto Gardesani gli aranci amari sono anche usati come arredo urbano, come alberature lungo strade urbane o lungolaghi, dato l'elevato valore decorativo. Inoltre, la maggior resistenza al freddo e alle malattie rende più semplici le operazioni di gestione e manutenzione.

Le arance amare dell'alto Garda sono utilizzate storicamente e ancora oggi sia come condimento, sia come ingrediente (in marmellate, confetture, mostarde, succhi, liquori, sali aromatizzati, dolci, formaggi, gelati...), sia tali e quali come frutti.

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>CAPPERO DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Piccolo arbusto ramificato della famiglia <i>Capparaceae</i> .

#### **Caratteristiche morfologiche**

*Capparis spinosa* e *Capparis rupestris* sono le specie di capperi spontaneamente più diffuse; nello specifico *Capparis spinosa* viene considerata di migliore qualità perché i capperi sono più sodi e saporiti.

#### **Caratteristiche organolettiche**

I boccioli e i frutti sono saporiti e si consumano tradizionalmente per condire e insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Oggi vengono proposti anche in nuovi abbinamenti e nella preparazione di dolci e gelati.

#### **Cenni storici e tecnica di produzione**

Oltre all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche la presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Gli arbusti nascono in modo spontaneo sui muri in pietra caratteristici nei borghi del Lago di Garda, sulle strutture portanti in muratura che delimitano le limonaie e sui relativi terrazzamenti. Il microclima tipico della fascia mediterranea favorisce questa rigogliosa vegetazione su tutto il territorio. La pianta fiorisce dalla tarda primavera e la raccolta si ha per tutta l'estate. Le fasi della produzione sono la raccolta, la salatura, l'asciugatura e l'invasettamento. I piccoli boccioli ancora chiusi vengono raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale grosso (10-20% rispetto al peso dei capperi), fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sott'olio di oliva o sotto sale. Si colgono anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *sochéte*) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultano ottimi per arricchire insalate e primi piatti. Indubbiamente la fase della raccolta risulta la fase più difficile: i capperi vanno raccolti quasi quotidianamente durante la stagione estiva, su muri assolati e con alte scale. Proprio la problematicità della raccolta rende questi prodotti particolarmente ricercati e assai costosi. Le piante di capperi, essendo spontanee sono piante molto rustiche e non necessitano di alcuna manutenzione e cura: ben sopportano anche lunghi periodi di siccità dato che le radici si sviluppano nel terreno retrostante i muri in pietra e non sono soggetti a malattie. L'unica accortezza per incrementare la produzione è quella di tagliare alla fine dell'inverno la quasi totalità dei rami, in modo che la pianta possa svilupparsi e produrre sulla nuova vegetazione.

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>CEDRO DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus medica</i> ) in varietà.

#### **Caratteristiche morfologiche**

Dimensioni medie di circa 20-30 cm, forma ovato-ellittica, scorza spessa e rugosa, mammellone apicale che occupa circa un terzo del frutto.

#### **Caratteristiche organolettiche**

La buccia ha un aroma delicato, la polpa è asciutta e leggermente acida.

#### **Cenni storici e tecnica di produzione**

Per la coltivazione degli agrumi dell'Alto Garda Bresciano si sfruttano spesso ancora le antiche limonaie che caratterizzano la fascia costiera del territorio e sono documentate fin dal XV secolo. Esse sono costituite da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi. Nei mesi invernali - da fine novembre a fine marzo - queste strutture venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi anch'esse di legno, ugualmente smontabili. Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo.

I cedri sono documentati nelle limonaie gardesane fin dal XVI secolo: infatti Agostino Gallo nel suo Trattato dedicato all'agricoltura pubblicato nel 1567 cita espressamente l'importanza di tali preziosi frutti che essendo molto più delicati dei limoni dovevano essere maggiormente protetti e coltivati in terrazze (localmente dette *cole*), strutturate con conche nei muri di terrazzamento o con alti muri verso lago.

Una delle cultivar più antiche è il *Cedro di Salò*, varietà gardesana documentata dal Cinquecento. Dai cedri, a partire dagli inizi del XIX secolo, si ricavano pregiati liquori (quali la famosa Acqua di Cedro) prodotti in diverse distillerie locali, ma nel passato i cedri gardesani erano soprattutto venduti alla numerosa comunità ebraica insediata fin dal XVI secolo nel mantovano che necessitava di cedri freschi per la cerimonia religiosa dei Tabernacoli. Anche in questa circostanza l'alto Garda disponeva di un prezioso prodotto, altrimenti recuperabile molto più lontano e quindi - per quell'epoca - con assai maggiori difficoltà. Nel corso del XIX secolo le piante di cedro produttive si possono calcolare in circa 3500/4000 piante: valutando una produzione di 10 kg/pianta possiamo stimare una produzione storica di circa 35/40 tonnellate/anno.

<b>Categoria</b>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<b>Denominazione</b>	<b>LIMONE DEL GARDA</b>
<b>Territorio</b>	Alto Garda Bresciano, nello specifico la fascia costiera dei Comuni di Salò, Gardone Riviera, Toscolano Maderno, Gargnano, Tignale, Tremosine sul Garda, Limone sul Garda.
<b>Definizione</b>	Agrume della famiglia delle Rutacee ( <i>Citrus limon</i> ) in varietà.

#### **Caratteristiche morfologiche**

Il frutto è leggermente tondo, con buccia fine. La pianta è caratterizzata da 4 fioriture, i petali e i germogli sono leggermente violacei alla base.

#### **Caratteristiche organolettiche**

La buccia è molto profumata, il succo piacevolmente aspro. Inoltre, i limoni del Garda presentano elevate concentrazioni di sostanze aromatiche (*terpeni*).

#### **Cenni storici e tecnica di produzione**

La coltivazione avviene ancora prevalentemente nelle storiche limonaie diffuse lungo la fascia costiera dell'alto Garda fin dal XV secolo. Anche se il microclima lacustre favorisce la coltivazione degli agrumi grazie alla mitigazione della temperatura dell'ambiente circostante, per rendere possibile l'agrumicoltura a questa latitudine (la più a nord del mondo), furono infatti costruite monumentali strutture in pietra, le limonaie (costituite da terrazzamenti delimitati da alti muraglioni perimetrali su tre lati e da alti pilastri di pietra realizzati su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi) che nei mesi invernali venivano chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate e coperte da tetti di assi pure di legno, ugualmente smontabili. Questi elementi, montati e smontati con estrema cura ogni anno, venivano custoditi d'estate in alti magazzini in pietra adiacenti alle limonaie stesse. Si tratta dei *caselli*, fabbricati rustici a due o più piani che si innalzano quasi a torre, più alti dei pilastri, comunicanti, in sommità, con il tetto della limonaia per consentire le operazioni di copertura e chiusura.

Vere e proprie serre venivano quindi fabbricate periodicamente intorno agli alberi che, essendo piantati in piena terra e sostenuti da una incastellatura lignea, raggiungevano in questo modo il loro massimo sviluppo.

L'area di terreno destinata all'agrumicoltura era costituita da una o più terrazze, localmente dette *cole*, suddivise in campate (i *campi*) che corrispondono alla porzione compresa tra pilastro e pilastro (circa 20 mq). Ad ogni campata corrisponde un albero piantato, per cui in ogni limonaia tanti sono i *campi*, altrettante le piante di limone.

Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, con circa 50 ettari destinati all'agrumicoltura erano documentate circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione.

Tra le varietà locali più antiche si segnalano il *limone madernina* e il *limone lunario*. Storicamente i limoni gardesani venivano venduti come frutti, mentre oggi vengono anche impiegati per la produzione di liquori, marmellate e sciroppi.

<b>Categoria</b>	Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria
<b>Denominazione</b>	<b>CASONCELLO DI PONTOGLIO</b>
<b>Territorio</b>	Ovest Bresciano, Valle dell'Oglio.
<b>Definizione</b>	Primo piatto di pasta fresca ripiena.
<b>Materie prime</b>	Carne macinata di manzo (Reale), coppa di maiale macinata, cipolle bianche, sale iodato, olio extra vergine di oliva, pane grattugiato, Grana Padano DOP stagionato 20 mesi, vino rosso (Franciacorta), chiodi di garofano e stecca di cannella.

#### **Caratteristiche morfologiche**

Il casoncello presenta una forma a mezzaluna chiuso con i rebbi della forchetta. La pasta è di colore giallo intenso, il ripieno è color nocciola. La pasta ha un'ottima consistenza e in cottura non presenta rotture. Il Casoncello ha un diametro di 6,5 cm ed è costituito da 5 o 6 grammi di pasta e 5 o 6 grammi di ripieno circa. La principale caratteristica del Casoncello di Pontoglio è la loro fattura, sono completamente fatti a mano uno ad uno e fanno riscoprire la manualità di un tempo, rivisitando il prodotto con gusti attuali.

#### **Caratteristiche organolettiche**

I casoncelli di Pontoglio hanno un profumo di carni miste (manzo e maiale), uniti all'aroma del vino rosso della Franciacorta, il tutto insaporito con Grana Padano DOP stagionato 20 mesi e un pizzico di spezie a completare il palato. Nel piatto vengono posizionati al centro e conditi con burro fuso e salvia, a gradimento si può aggiungere Grana Padano DOP grattugiato, di oltre 12 mesi.

#### **Tecnica di produzione**

Tritare finemente le cipolle bianche e fatele imbiandire nell'olio extravergine d'oliva. Ancora morbide, aggiungere il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; mescolare bene, lasciarlo cuocere a fuoco moderato per 8/10 minuti. Nel frattempo, preparare le spezie (chiodi di garofano e cannella) in garze sterili per alimenti legate con lo spago, aggiungerle insieme al sale iodato ad insaporire il tutto. Aggiungere il vino e coprire con il coperchio la pentola. Cuocere a fuoco basso per circa due ore, senza aggiungere altro. Dopo la cottura lasciarlo raffreddare fino ad ottenere un composto tiepido e aggiungere quindi il pane grattugiato e il formaggio. Lavorare il composto con le mani fino a renderlo omogeneo e senza grumi. Riempire i dischetti di pasta precedentemente tagliati con il coppapasta, ripiegare a metà il disco, componendo una mezzaluna, chiuderli, sigillando il tutto con i rebbi della forchetta.

Per la pasta: in una terrina setacciare le farine e creare una fontana al centro dove posizionare 6 tuorli e 6 uova intere, aggiungere 10 g di sale e 50 g di olio extravergine di oliva., amalgamare il tutto fino a renderlo un composto omogeneo, impastarlo energicamente per almeno 20 minuti; una volta impastato lasciare riposare in frigorifero almeno 30 minuti. Quindi stendere la sfoglia con uno spessore di 1 mm e formare i dischetti di 6,5 cm di diametro.

La produzione avviene da dicembre a marzo, ma soprattutto a gennaio durante la famosa sagra di S. Antonio.

<b>Categoria</b>	Prodotti della gastronomia
<b>Denominazione</b>	<b>TOC</b>
<b>Territorio</b>	Comune di Bellagio (CO)
<b>Definizione</b>	Polenta preparata con burro genuino e formaggio d'Alpe
<b>Materie Prime</b>	Farina di mais, burro e formaggio semigrasso
<b>Caratteristiche morfologiche</b>	Impasto solido, cremoso, omogeneo
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il Toc deve risultare bene amalgamato, senza grumi. Il colore è giallo paglierino. La presenza del formaggio e del burro arricchiscono questa pietanza e le conferiscono il profumo delicato e il gusto caratteristico.
<b>Tecnica di produzione</b>	In un paiolo, versare a pioggia la farina gialla nell'acqua salata in ebollizione e amalgamare bene. Girare la polenta con il " <i>Rodech</i> " (tradizionale bastone di legno di nocciolo). Dopo circa 45 minuti, quando la polenta è cotta, incorporare poco alla volta il formaggio tagliato a pezzetti, sempre mescolando con il bastone, alternando con pezzi di burro. E' importante dosare la temperatura in modo che la polenta non si attacchi al paiolo e rimestare il tutto continuamente e con forza affinché il burro venga assorbito bene. Cuocere per altre due ore, mantenendo sempre un amalgama omogeneo, e poi portare in tavola.
<b>Presentazione</b>	Il Toc viene servito in un paiolo di rame da cui viene prelevato con un cucchiaio di legno. La particolarità del mangiare il Toc sta nel rito del consumarlo tutti insieme, seduti in cerchio intorno al paiolo situato al centro del locale. Muniti di un lungo cucchiaio di legno, se ne prende una piccola quantità da tenere in mano, appallottolarla e mangiarla così, con le dita, senza tanti complimenti. Poi, se ne prenderà un altro po', mentre l'impasto continuerà a rimanere caldo nel paiolo.