



I PRODOTTI TIPICI E CERTIFICATI

Sceda attività

L'Unione europea dai primi anni Novanta tutela e valorizza le produzioni agroalimentari tipiche locali, derivate da tecniche di lavorazione legate alla tradizione, alla storia e alla professionalità degli operatori.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari certificati (denominazione di origine e a indicazione geografica) riconosciuti dall'Unione Europea. Questo è senza dubbio una dimostrazione della qualità delle produzioni e del forte legame che le lega al territorio di origine.

Il sistema delle DOP e IGP, inoltre, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, salvaguarda gli ecosistemi e la biodiversità e, infine, prevede marchi uguali in tutti i Paesi membri.

Grazie alla certificazione comunitaria e al rispetto di specifici disciplinari di produzione si danno maggiori garanzie ai consumatori. La tracciabilità e la sicurezza alimentare risultano più elevate rispetto agli altri prodotti.

Nel corso degli anni, l'Italia, con lo scopo di censire e conservare il patrimonio gastronomico locale, ha recepito le diverse norme dell'Unione Europea che garantiscono le seguenti categorie:

- **DOP - Denominazione di Origine Protetta:** il marchio identifica un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione ha luogo in un'area geografica delimitata e riconosce il legame univoco e specifico tra prodotto e territorio (clima, metodo produttivo, tradizioni, ...).
- **IGP – Indicazione Geografica Protetta:** per questi prodotti è sufficiente che una sola delle fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica definita e delimitata; il legame con il territorio, in questo caso, è minore, ma pur sempre presente.
- **STG – Specialità Tradizionale Garantita:** tale denominazione non fa riferimento a un'origine geografica, ma è riservata a una "ricetta" (con materie prime, composizione e produzione tradizionali) radicata nel territorio e consolidata nel tempo
- **PAT – Prodotto Agroalimentare Tradizionale:** sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo (oltre i 25 anni) e omogenee in tutto il territorio interessato.
- **Prodotto locale:** è un'indicazione facoltativa che indica un prodotto che fa parte della cultura e della gastronomia locale, ma che non è incluso fra i PAT per l'esiguità della produzione oppure per la mancanza di disciplinari di produzione.
- **Prodotto di montagna:** è una indicazione facoltativa che può essere utilizzata per i prodotti agroalimentari (materie prime e prodotti trasformati), che provengono da zone di montagna. Gli animali devono essere allevati in zone di montagna per tutta la loro vita o per almeno gli ultimi due terzi della vita; anche la produzione /trasformazione deve avvenire in tale zona.

Ogni zona ha i propri formaggi e latticini e ogni formaggio ha le proprie caratteristiche, derivate sia dalle tecniche e dal periodo di produzione, sia dalle proprietà e dagli aromi del latte (dovuti alle particolari essenze disponibili nei pascoli. Nelle regioni Abruzzo e Marche sono presenti i seguenti prodotti certificati:

Casciotta d'Urbino DOP

- Zona di produzione: Provincia di Pesaro-Urbino e parte della Provincia di Rimini
- Descrizione: formaggio grasso a pasta molle e semicotta, è prodotto con latte ovino (70-80%) e vaccino (30-20%)
- Aspetto: forma con diametro di 12-16 cm e altezza di 5-7 cm, crosta sottile di colore giallo paglierino e pasta molle biancastra
- Sapore: dolce
- Note: estremamente duttile in cucina, può essere utilizzata tal quale (spesso accompagnata a frutta caramellata, miele o salse) o come ingrediente.

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

- Zona di produzione del latte: tutte le province della Regione Marche e province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna
- Descrizione: formaggio a pasta dura o semidura, prodotto con latte intero ovino, vaccino o con una miscela dei due (20% ovino e 80% vaccino)
- Aspetto: forma irregolare, con crosta assente o molto sottile di colore dal bianco avorio al giallo paglierino, pasta semidura e friabile
- Sapore: gradevole, aromatico e lievemente piccante, molto variabile a seconda del latte utilizzato. Odore molto forte e persistente
- Note: dopo la prestagionatura in caseificio (da 60 a 240 giorni) viene inserito in sacchi di cotone e infossato nelle caratteristiche fosse di arenaria per ulteriori 80-100 giorni. Il formaggio è chiamato anche "Ambra di Talamello".

Mozzarella STG

- Zona di produzione: tradizionale del Italia Meridionale, è prodotta in tutte le regioni italiane
- Descrizione: formaggio molle a pasta filata, prodotto con latte vaccino
- Aspetto: forma sferoidale (eventualmente con testina), ovale, o a treccia. Crosta assente, è ricoperta da una sottile pellicola liscia e lucente; pasta molle, morbida ed elastica di colore bianco
- Sapore: delicato, leggermente acidulo. Odore delicato
- Note: può essere venduta solo se preconfezionata e all'interno del liquido di governo (acqua e sale)



Questi i **PAT della Regione Marche:**

Cacio in forma di limone

Caciotta

Caciotta vaccina al caglio vegetale

Caprino

Caprino al latte di fico

Cascio pecorino lievitato

Pecorino fresco "a latte crudo"

Casecc

Formaggio in fossa

Formaggio stagionato in fossa

Pecorino

Pecorino in botte

Raviggiolo

Slattato

Ricotta

Ricotta Salata

Anche nella **Regione Abruzzo** sono presenti tanti PAT derivati dal latte:

Cacio di vacca bianca

Caciotta di vacca

Caciocavallo abruzzese

Caciofiore aquilano

Caciotta vaccina frentana

Formaggio di vacca

Casce d'vacc

Caprino abruzzese

Formaggi caprini abruzzesi

Formaggi e Ricotta di stazzo

Giuncata vaccina abruzzese

Sprisciocca

Giuncatella abruzzese

Incanestrato di Castel del Monte

Pecorino d'Abruzzo

Pecorino di Atri

Pecorino di Farindola

Pecorino marcetto, Cacio marcetto

Scamorza abruzzese

Lattacciolo

Latteruolo,

Latteruola

Ricotta ovina di Arischia

Ricotta co le ficore

Ricotta stagionata di pecora

Ricotta salata abruzzese

Pecorino dei Sibillini, Canestrato di Castel del Monte e Pecorino di Farindola sono **presìdi Slow Food**. I presìdi sono nati per sostenere le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzare i territori, recuperare antichi mestieri e tecniche di lavorazione.

Fonti bibliografiche di riferimento

Latte e derivati, produzione, commercializzazione, ricette: www.lattetrevalli.it

Qualità, tracciabilità, informazione sui prodotti di qualità: www.gm.marche.it

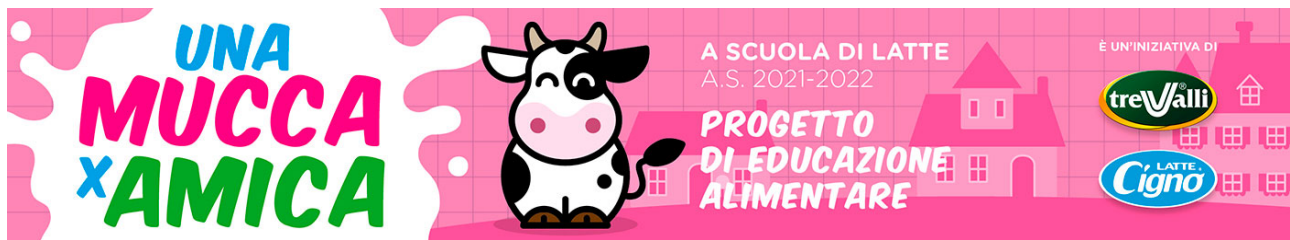
Latte e derivati, salute e benessere: www.assolatte.it

Approfondimenti

Normativa, legislazione italiana, etichettatura, prodotti tipici e certificati: www.politicheagricole.it

Informazioni sulla Casciotta d'Urbino (storia, territorio, ...): www.casciottadiurbino.it

Prodotti tipici della Regione Marche: www.apcassam.it



Attività:

I formaggi hanno sapore, odore, aspetto molto diversi.

I bambini vanno invitati a raccontare quali prodotti mangiano abitualmente a casa e a farli riflettere se conoscono o meno qualcuno dei prodotti certificati elencati in precedenza. Possono essere invitati a rispondere alle seguenti domande:

- *Quanti e quali prodotti locali conosci?*
- *Quali di questi preferisci?*
- *Dove li acquistano i tuoi genitori?*

Successivamente a un'attenta analisi sensoriale gli alunni si possono accorgere che sapore, odore, colore, consistenza variano notevolmente da un prodotto all'altro.

Acquista due o tre tipologie diverse e, una volta in classe, prepara dei piccoli bocconcini con i diversi formaggi o latticini, distribuisce a ciascun alunno un piattino di plastica.

Distribuisce il primo campione, invitali a osservare, annusare e poi assaggiare con attenzione e a compilare la scheda sottostante. Fai ripetere le osservazioni con gli altri due campioni.

A fine degustazione puoi invitare gli alunni a riflettere sulle differenze principali dei tre campioni.

A cura di Alimos Soc. Coop. – www.alimos.it



Per info:

Segreteria organizzativa - Alimos Soc. Coop.
Tel. 0547 317091 – email segreteria@scuolasilatte.it



Scheda "Degustazione del latte"

Una mucca per amica – a scuola di latte
Assaggio i derivati del latte

	Che consistenza ha?	Che odore ha?	Che sapore ha?	Note particolari
Campione 1				
Campione 2				
Campione 3				

Quale ti piace di più? campione 1 campione 2 campione 3

Per quale motivo? _____

A casa hai mangiato prodotti simili? SI NO

Quale assomiglia maggiormente a formaggi che mangi normalmente a casa?

campione 1 campione 2 campione 3

Per quale motivo? _____

Nome: _____ Nome plesso: _____
 Indirizzo: _____
 Classe e sezione: _____ Località: _____ Prov. _____

A cura di Alimos Soc. Coop. – www.alimos.it



Per info: Segreteria organizzativa
 Tel. 0547 317091 – email segreteria@ascuolasilatte.it