

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Denominazione di Origine Protetta

Promotore

Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Sede Legale: c/o CCIAA Via Ganaceto 134 - 41100 Modena

Sede Tecnica: Corso Cavour 60 - 41100 Modena

Tel: 059/236981 - 059/242565

Fax 059/242565

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Condimento. Il mosto, ottenuto da vitigni tipici della zona e cotto a fuoco diretto, acetifica naturalmente in botticelle di legni diversi. Con la particolare tecnica dei travasi, attuata in ambienti di stagionatura particolari e caratteristici chiamati acetaie, il mosto cotto matura, invecchia, si affina in un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore a 12 anni.

Il prodotto ottenuto è caratterizzato da colore bruno scuro, carico e lucente; densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità; bouquet caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità. Il sapore è dolce e agro ben equilibrato con apprezzabile acidità con lieve tangente di aromaticità ottenuta per l'influenza dei vari legni usati in acetaia.

Può essere imbottigliato unicamente in contenitori particolari in vetro, di forma artistica definita, ai quali viene applicato il sigillo di garanzia a serie numerata. È vietato indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è invece consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni.

Zona geografica di produzione

Comuni della Provincia di Modena dove si coltiva la vite.

Organismo di controllo prescelto

CERMET

Cermet - Certificazione e ricerca per la qualità

Via Aldo Moro, 22

40068 San Lazzaro di Savena (BO)

Tel. 051/6250211

(Foto Arch. Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)



Prodotti
con richieste
di Dop
in corso d'esame

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA

Denominazione di Origine Protetta

Richiedente

Consorzio fra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
c/o Camera di Commercio I.A.A.
Piazza Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/796294
Fax 0522/433750

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Condimento ottenuto dalla fermentazione del mosto cotto proveniente dalle uve della zona, con affinamento in barili di legno ed invecchiamento che si protrae per un numero adeguato di anni (minimo 12). Il prodotto finale si presenta con una densità apprezzabile, di colore scuro, limpido, lucente; profumo fragrante, penetrante, persistente; il sapore è agro e dolce ben equilibrato.

Sinteticamente il procedimento si può riassumere nelle seguenti fasi: cottura (in vasi aperti) dei mosti; fermentazione zuccherina ed acetica in apposite botti di legno (generalmente di castagno, rovere, gelso, ginepro, ciliegio, frassino, robinia), custodite in locali idonei detti "acetaie"; durante il periodo di invecchiamento nelle acetaie, vi sono una serie di altre operazioni che vengono tutte eseguite nel più completo rispetto delle tradizioni.

Il prodotto finale viene commercializzato in confezioni da 100 e 250 ml di vetro, a forma di tulipano rovesciato. Il contenitore all'atto del confezionamento dovrà essere contrassegnato da sigillo e bollino a serie numerata.

È vietato indicare ogni riferimento all'annata di produzione; è consentita la citazione "extra vecchio" per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a 25 anni.

Zona geografica di produzione

Reggio Emilia e provincia.

Organismo di controllo prescelto



Product Authentication Inspectorate Limited (P.A.I. Italia)
Borgo G. Tommasini, 9
43100 Parma
Tel. 0521/235699



(Foto Arch. Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia)

Prodotti
con richieste
di Dop
in corso d'esame

A CETO BALSAMICO DI MODENA

Indicazione Geografica Protetta

Promotore

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.
Sede Legale c/o CCIAA
Via Ganaceto, 6 - 41100 Modena

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Condimento alimentare, ottenuto da aceto di vino, mosto cotto e caramello. L'elaborazione del prodotto deve avvenire o mediante il sistema tradizionale detto "fermentazione lenta a truciolo in superficie" (tecnologia nota ed applicata fin dal 1720), o con la tecnologia di acetificazione lenta in superficie in recipienti di legno. In entrambi i casi i recipienti devono essere aperti al fine di esporre il prodotto agli effetti caratteristici del clima dell'area di produzione per una corretta trasformazione.

Zona geografica di produzione

Province di Modena e Reggio Emilia.

Organismo di controllo prescelto



Cermet - Certificazione e ricerca per la qualità
Via Aldo Moro, 22 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051/6250211

(Foto Arch. Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena)



Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

I FOSSA DI SOGLIANO AL RUBICONE

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio del Formaggio "Il Fossa di Sogliano al Rubicone"
Piazza Matteotti, 28 - 47030 Sogliano al Rubicone (FO)

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Formaggio stagionato, di forma irregolare e colore che può variare dal bianco al bianco giallastro, fino al giallo carico per formaggi molto maturi. Il formaggio, maturato per un periodo minimo di 30 giorni, viene infossato in particolari cavità tufacee (fosse), dove rimane per almeno 90 giorni. Le fosse, sterilizzate bruciando al loro interno piccole quantità di paglia, vengono ricoperte alle pareti con canne e paglia, e sul fondo con tavole di legno, su cui viene posto il formaggio chiuso in appositi sacchi di tela bianca. Le fosse piene di formaggio rimangono ermeticamente chiuse per almeno tre mesi.

Zona geografica di produzione

Province di Forlì-Cesena, Rimini e Pesaro; la stagionatura viene, invece, effettuata per tutta la produzione nelle "fosse" ubicate nel centro storico di Sogliano.

(Foto desunta dal volume
"Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



S

SUINO PESANTE PADANO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio del Suino Pesante Padano
Corso Garibaldi, 42
42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/436903
Fax 0522/453116



Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Suini vivi e tagli freschi da essi derivati. Il suino pesante padano è ottenuto incrociando suini di razza Large White, Landrace e Duroc utilizzata al 50% nel prodotto finale, ed è alimentato con un preciso disciplinare alimentare, viene macellato a pesi elevati (160-170 kg. di peso vivo) ad una età minima di dieci mesi di vita. Tale metodo di ottenimento è volto ad ottenere la qualità delle carni il più possibile idonea alla trasformazione.

È stato realizzato un logo, riservato esclusivamente alle mezzene e ai singoli tagli derivati da suini aventi i requisiti previsti. L'applicazione del logo, che rappresenta il profilo stilizzato di un suino a forma di "Q", avviene dopo le verifiche di un esperto incaricato dall'Organismo di Controllo.

Zona geografica di produzione

Il suino pesante padano deve essere nato, allevato e prodotto nel territorio geografico compreso nelle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Friuli -Venezia Giulia e Piemonte.

Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

S

SALAME FELINO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Associazione fra Produttori per la Tutela
del "Salame Felino"
Via al Ponte Caprazucca, 6/A - 43100 Parma
Tel. 0521/2266
Fax 0521/226700

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto di salumeria: salame di forma cilindrica con una estremità più grossa dell'altra e una superficie esterna di colore bianco-grigiastro.

Si tratta di salame stagionato risultante dall'impiego di carne non congelata di maiali pesanti, ottenuto mediante l'impasto di frazioni muscolari ed adipose selezionate con l'aggiunta di sale, pepe, vino ed eventuali altri ingredienti tipizzati. Il tempo di stagionatura (periodo comprendente anche l'asciugamento) è di non meno di quattro settimane.

Zona geografica di produzione

Provincia di Parma.

(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



C

OPPA DI PARMA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Associazione fra Produttori per la Tutela della "Coppa di Parma"
Via Al Ponte Caprazucca, 6/A - 43100 Parma
Tel. 0521/2266
Fax 0521/226700

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto di salumeria. È costituito da un pezzo intero stagionato a forma cilindrica leggermente più sottile alle estremità. Il procedimento produttivo è costituito dalle seguenti fasi: salagione, riposo, riperatura, rivestiture con budelli naturali o sintetici, legatura con spago o rete, stufatura, asciugamento, stagionatura. Quest'ultima deve protrarsi per almeno 60 giorni per le pezzature piccole e 90 giorni, per le pezzature più grosse.

Zona geografica di produzione

Provincia di Parma.



(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")

Prodotti
con richieste
di Dop e Igp
in corso d'esame

S

ALAME DI CANOSSA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Artigianali (CON.V.A.)
P.zza Matteotti, 4
42035 Castelnuovo ne' Monti (RE)
Tel. 0522/810435

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto di salumeria, di preparazione tradizionale. Le carni impiegate provengono da suini allevati con alimenti naturali; le razze sono altamente selezionate e tipicizzate attraverso decenni di prove sperimentali volte alla creazione di un ecotipo locale, indirizzato all'industria agro-alimentare. I tagli scelti di suino sono tritati finemente, sono inoltre preparati i cubetti di grasso da aggiungere all'impasto. Le due componenti sono quindi mescolate ed il composto così ottenuto è insaccato in budella naturali.

Zona geografica di produzione

Appennino reggiano.



(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")

P

PANCETTA CANUSINA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti
Agricoli e Artigianali (CON.V.A.)
Pzza Matteotti, 4
42035 Castelnovo ne' Monti (RE)
Tel. 0522/810435

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Salume tipico dell'Appennino reggiano, ottenuto da pancia fresca di suino macellata con aggiunta di spezie ed aromi naturali. La pancetta viene arrotolata o stecata a seconda della presentazione finale sul mercato.

Zona geografica di produzione

Appennino reggiano.



(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")

Prodotti
con richieste
di Dop e Igp
in corso d'esame

Z

ZUCCOTTO DI BISMANTOVA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e
Artigianali (CON.V.A.)
Pzza Matteotti, 4
42035 Castelnovo ne' Monti (RE)
Tel. 0522/810435

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto di salumeria. Si tratta di salume di preparazione tradizionale, composto di carne suina (muscolo, gola e una parte grassa prelevata dalla cotenna) precedentemente messa in concia. La concia è costituita da: foglie di alloro essiccate al sole, pepe nero, bacche di ginepro, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, aglio. La carne ed il grasso di maiale sono macinati finemente fino ad ottenere un impasto al quale sono aggiunti sale pepe ed aromi naturali precedentemente macinati. Il prodotto così ottenuto è insaccato ed a esso viene data una forma cilindrica dall'estremità di forma allungata.

Lo Zuccotto di Canossa, alla fine del processo produttivo, ha la tipica forma di bottiglia uniforme, priva di collo, e legata alle estremità con spago comune. Viene consumato cotto.

Zona geografica di produzione

Appennino reggiano.



Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio della Ciliegia, della Susina e della frutta tipica di Vignola
Via Barozzi, 2 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059/773645

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto ortofrutticolo fresco. La denominazione designa il frutto delle seguenti *cultivar* di ciliegio: Mora o Morretta, Durone nero I, Durone dell'Anella, Durone nero II, Durone della Marca, Anellone, Bigarreau.

Zona geografica di produzione

Si estende in territori della provincia di Bologna e Modena e, più precisamente, in quelli dei comuni di seguito indicati:

- in provincia di Modena: Castelfranco Emilia (territori a sud della via Emilia), Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Lama Mocogno (loc. Pian della Valle-Vaglio), Marano Sul Panaro, Modena (Loc. S. Damaso e S. Donnino), Montese, Pavullo nel Frignano, S. Cesario Sul Panaro (territori a sud della via Emilia), Savignano Sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca;
- in provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno (territori ad Ovest del fiume Reno), Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano (territori ad Ovest del fiume Reno), Marzabotto (territori ad Ovest del fiume Reno), Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi (territori ad Ovest del fiume Reno), Savigno, Vergato (territori ad Ovest del fiume Reno), Zola Predosa.

Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

(Foto Dell'Aquila)



A SPARAGO VERDE DI ALTEDO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Associazione Comitato Promotore la Sagra dell'Asparago Verde di Altedo
Via Gramsci, 1 - 40051 Altedo (BO)
Tel. 051/871116
Fax 051/871205

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Turione di asparago verde, di lunghezza da 19 a 27 cm. circa, del diametro da 10 a 20 mm., con il gambo completamente bianco per circa 4 cm. di altezza, delle varietà seguenti: Precoce di Argentuil, Eros, Boomlin, Diego (prettamente per uso industriale). Messa a dimora delle madri o zampe, in file precedentemente scavate ad una profondità tra i 40 e 60 cm. con falda acquifera ad oltre 1 metro di profondità. Si procede per un paio d'anni alle concimazioni ed ai trattamenti della parte aerea ed al rinalzo delle suddette file. Dopo 2 anni si può dare inizio al taglio dei turioni come prima descritti.

Zona geografica di produzione

È quella compresa tra la via Emilia in provincia di Bologna, la costa adriatica ed il Po in provincia di Ferrara.

(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

CIPOLLA DI MEDICINA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Comitato di Gemellaggio
Via Libertà, 103 - 40059 Medicina (BO)
Tel. 051/6979111
Fax 051/6979222

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Ortaggio. Rientrano nella denominazione le varietà di cipolla (*Allium cepa L.*) coltivate nell'area geografica tipica. La quota più consistente della produzione è rappresentata dalle cultivar tardive, a lunga conservabilità (ca. 80% della produzione complessiva). La serbevolezza della cipolla è influenzata oltre che dalle specifiche condizioni pedoclimatiche anche dalle pratiche colturali e dalle tecniche adottate dopo l'estirpazione.

Zona geografica di produzione

Comprende l'intero territorio del comune di Medicina e Castel Guelfo e parte dei comuni di Ozzano Emilia, Castel San Pietro Terme, Dozza e Imola; in particolare, l'area è delimitata ad est dal confine del comune di Imola fino alla via Selice e quindi dalla stessa via Selice fino a Imola; a sud dalla via Emilia; a ovest dal confine del Comune di Ozzano; a nord dal confine del Comune di Medicina.



(foto Trentini)

C

OPPIA FERRARESE

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Associazione per la Valorizzazione del Pane Tipico Ferrarese
Via Darsena, 178 - 44100 Ferrara
Tel. 0532/778411
Fax 0532/778510

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Il pane ferrarese in formato di coppia è un prodotto di panetteria ottenuto con farina di grano tenero tipo "0" (di ottima qualità e proveniente da grano coltivato prevalentemente nel territorio della provincia di Ferrara), strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale marino, acqua e malto, senza aggiunta di prodotti chimici.

È ottenuto dall'impasto degli ingredienti sopra indicati. Le modalità di produzione seguono, secondo la tradizione, una sequenza particolare riassumibile in quattro fasi ben distinte: impastamento, formazione, lievitazione, cottura.

La coppia ferrarese, all'atto dell'immissione al consumo, ha un aspetto caratterizzato da un corpo centrale leggermente tozzo da cui dipartono quattro corna ritorte ed affusolate. La pezzatura varia tra i 120 ed i 250 grammi.

Zona geografica di produzione

L'intera area della provincia di Ferrara.

(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

E

PIZZAZIONE DI REGGIO EMILIA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Comitato "Il Re a Tavola"
C.C.I.A.A. Reggio Emilia
P.zza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/451866

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto della panetteria a base di pasta sfoglia e ripieno di verdure e formaggio parmigiano-reggiano.

Il prodotto è cotto al forno. Viene prodotto in grandi teglie e venduto tagliato a tranci.

Si tratta in sostanza di una torta salata tipica della cultura contadina reggiana, farcita di spinaci, cipolla, aglio, pangrattato ed una consistente dose di parmigiano-reggiano.

Zona geografica di produzione

Intera provincia di Reggio Emilia.

(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



B

ISCIONE REGGIANO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Comitato "Il Re a Tavola"
C.C.I.A.A. di Reggio Emilia
P.zza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/451866

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto della panetteria. È un dolce di preparazione complessa, anche se composto da ingredienti semplici (mandorle dolci italiane, zucchero, uova, canditi, ecc.), tipico del periodo natalizio. Il prodotto è cotto al forno. Viene prodotto in forma di serpente, e può essere anche molto lungo, disposto in modo arrotolato su più piani di una tortiera. L'aspetto è bruno nella parte inferiore, bianco latte nella parte della decorazione in meringa, che non dovrà mai prendere una colorazione gialla.

Zona geografica di produzione

Reggio Emilia (città e provincia).

(Foto Riccioni)



Prodotti
con richieste
di Igp
in corso d'esame

S

PONGATA REGGIANA E SPONGATA DI BRESCELLO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Comitato "Il Re a Tavola"
C.C.I.A.A. Reggio Emilia
P.zza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/451866

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto della panetteria a base di miele, mandorle, pinoli e uva sultanina o corinto. La forma di questo dolce tipico deve essere piatta e rotonda, con superficie coperta di zucchero impalpabile o a velo.

L'interno è una pasta morbida dal pronunciato sapore speziato di colore nocciola - bruno chiaro.

Il ciclo di produzione è generalmente di tre giorni, dal momento che per ottenere un prodotto rispettoso della sua tradizione, vengono ancora seguite le procedure ed utilizzati i materiali arcaici tramandati dalla coscienza popolare delle genti reggiane. Il prodotto è cotto al forno.

Viene prodotto in forme rotonde e piatte ed incartato a doppio strato.

Zona geografica di produzione

Reggio Emilia, città e provincia (in particolare il comune di Brescello).

(Foto desunta dal volume "Sapori e valori dell'Emilia-Romagna")



T

ORTELLINO DI BOLOGNA

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Consorzio "La Corte dei Sapori" soc. coop. a r.l.
Viale Cairoli, 11 - 40121 Bologna

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Prodotto a base di carne: pasta farcita con un ripieno di carne.

Dopo avere preparato la pasta sfoglia a mano, a base di farina di grano tenero e uova, si taglia la pasta in piccoli quadretti. Si prepara a parte un impasto a base di carne, formaggio e spezie; esso viene posto su ogni singolo quadratino. Il quadratino così riempito viene piegato a triangolo e poi girato intorno ad un dito per dare la caratteristica forma "ad ombelico". Il prodotto così ottenuto viene poi seccato per una migliore conservazione.

Zona geografica di produzione

Bologna (città e provincia).

(Foto Diateca "Agricoltura")



Prodotti
con richieste
di Dop e Igp
in corso d'esame

C

APPELLETTO REGGIANO

Indicazione Geografica Protetta

Richiedente

Comitato "Il Re a Tavola"
C.C.I.A.A. di Reggio Emilia
P.zza della Vittoria, 1 - 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522/451866

Tipo di prodotto e metodo di ottenimento

Pasta farcita con un ripieno di carne. La dimensione del cappelletto è di circa 4 centimetri, anche se in certe zone, in special modo in quelle montane, è di dimensioni più modeste. Il ripieno è tradizionalmente composto di solo stracotto di manzo, anche se con il passare degli anni questa farcitura è stata arricchita da altri tipi di carne: maiale, pollo, mortadella.

Dopo avere fabbricato della pasta sfoglia, a base di farina di grano tenero e uova, si taglia la pasta in piccoli quadretti. Si prepara a parte un impasto a base di carne di manzo; esso viene posto su ogni singolo quadratino. Il quadratino così riempito viene piegato a triangolo e poi girato intorno ad un dito per chiuderlo e dare la classica forma a "cappello".

Zona geografica di produzione

Reggio Emilia e provincia.

(Foto Arch. Promodis)

