

# IMPIANTO FOTOVOLTAICO EG PINETA SRL E OPERE CONNESSE

POTENZA IMPIANTO 29,65 MW - COMUNE DI VOLTA MANTOVANA (MN)

## Proponente

### EG PINETA S.R.L.

VIA DEI PELLEGRINI 22 – 20122 MILANO (MI) - P.IVA: 12084580963 – PEC: [egpineta@pec.it](mailto:egpineta@pec.it)



## Progettazione



### Ing. Alberto Rizzoli

VIA R. ZANDONAI 4 – 44124 - FERRARA (FE) - P.IVA: 00522150382 – PEC: [incico@pec.it](mailto:incico@pec.it)  
Tel.: +39 0532 202613 – email: [a.rizzoli@incico.com](mailto:a.rizzoli@incico.com)



## Collaboratori



### P.ind. Michele Lambertini

VIA R. ZANDONAI 4 – 44124 - FERRARA (FE) - P.IVA: 00522150382 – PEC: [incico@pec.it](mailto:incico@pec.it)  
Tel.: +39 0532 202613 – email: [m.lambertini@incico.com](mailto:m.lambertini@incico.com)

## Coordinamento progettuale



### SOLAR IT S.R.L.

VIA ILARIA ALPI 4 – 46100 - MANTOVA (MN) - P.IVA: 02627240209 – PEC: [solarit@lamiappec.it](mailto:solarit@lamiappec.it)  
Tel.: +390425 072 257 – email: [info@solaritglobal.com](mailto:info@solaritglobal.com)

## Titolo Elaborato

### PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

LIVELLO PROGETTAZIONE	CODICE ELABORATO	FILE NAME	DATA
DEFINITIVO	PD_REL25	IT-2022-0239_PD_REL25.00-Relazione produzione agricole.docx	30/09/2022

## Revisioni

REV.	DATA	DESCRIZIONE	ESEGUITO	VERIFICATO	APPROVATO
0	30/09/22	EMISSIONE PER PERMITTING	MCA	MLA	ARI



COMUNE DI VOLTA MANTOVANA (MN)  
REGIONE LOMBARDIA



# PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

## INDICE

1. PREMESSA .....	4
2. SCHEDE PRODOTTI .....	5
Garda Colli Mantovani DOP .....	5
Alto Mincio IGP .....	6
Provincia di Mantova IGP .....	7
Coppa Piacentina DOP .....	8
Pancetta Piacentina DOP .....	9
Parmigiano Reggiano DOP .....	10
Coppa di Parma IGP .....	11
Melone Mantovano IGP .....	12
Salame Brianza DOP .....	13
Olio del Garda DOP .....	14
Cotechino Modena IGP .....	15
Zampone Modena IGP .....	16
Salame Cremona IGP .....	17
Grana Padano DOP .....	18
Mortadella Bologna IGP .....	19
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP .....	20

## 1. PREMESSA

La ricchezza del territorio mantovano è in buona parte il frutto di una tradizione agricola consolidata e dalla sua evoluzione di questo settore.

L'espansione netta della domanda di prodotti di qualità e a forte riconoscibilità territoriale degli ultimi anni trova quindi nel sistema mantovano un bacino di offerta importante, oltre ad importanti opportunità per la crescita dell'industria agroalimentare e per le attività turistiche legate al territorio.

Il territorio mantovano è ricchissimo di prodotti agricoli pregiati di origine sia vegetale che animale attualmente tutelati e valorizzati mediante D.O.C. (denominazione di origine controllata), D.O.P. (denominazione di origine protetta) o I.G.P. (indicazione geografica protetta). Accanto a queste "eccellenze" si inserisce una serie di prodotti denominati "prodotti agroalimentari tradizionali" che rappresentano un altro significativo biglietto da visita dell'agricoltura di qualità.

Le Denominazioni – DOP, IGP hanno l'obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti. Questo enorme patrimonio informativo per il consumatore è assicurato dal rispetto di disciplinari di produzione.

### DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini.



Questo è il simbolo che contraddistingue i prodotti DOP, i cui colori predominanti sono il giallo e il rosso.

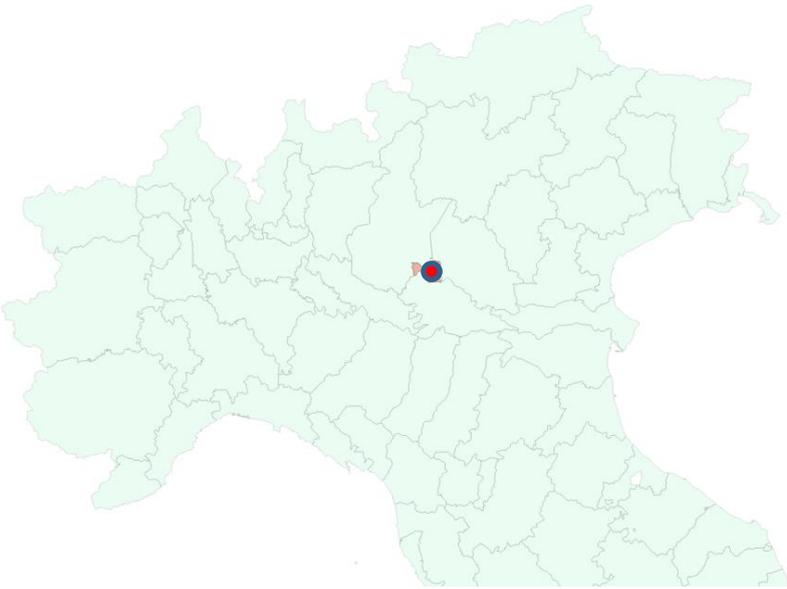
### IGP – Indicazione Geografica Protetta

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini.



Questo è il simbolo che contraddistingue i prodotti IGP, i cui colori predominanti sono il giallo e il blu.

## 2. SCHEDE PRODOTTI

<p><b>Garda Colli Mantovani DOP</b></p>	
<p>I vini della Denominazione di Origine Protetta "Garda Colli Mantovani" sono bianco, rosso e rosato, oltre a quelli con indicazione di vitigno: Merlot, Cabernet, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon.</p> <p><b>Uvaggio</b></p> <p>Il Garda Colli Mantovani bianco è frutto di una vinificazione che utilizza un 35% (massimo) di uve da vitigno Garganega, unite a Trebbiano toscano (massimo 35%) e Chardonnay (massimo 35%). Possono poi concorrere, fino ad un tetto del 15%, anche Sauvignon, Riesling renano e Riesling italoico. Nelle tipologie rosse l'uvaggio comprende Merlot (massimo 45%), Rondinella (massimo 40%) e Cabernet (massimo 20%), oltre a Sangiovese, Molinara e Negrara trentina, che possono concorrere fino al 15%. I vini prodotti con indicazione di vitigno, invece, devono essere realizzati con almeno l'85% di uve corrispondenti, oltre a quelle di altri vitigni a bacca analoga, idonei alla coltivazione in Lombardia.</p> <p><b>Zona di produzione delle uve</b></p> <p>La zona di produzione coincide con l'area collinare dell'Anfiteatro Morenico del Garda. E proprio la vicinanza del lago contribuisce a rendere il clima mite e ventilato.</p>	
	

<p><b>Alto Mincio IGP</b></p>	
<p>L'indicazione geografica protetta "Alto Mincio" comprende tre tipologie di vini: bianco (anche frizzante e passito), rosso (con variante frizzante, passito e novello) e rosato (anche nella tipologia frizzante).</p> <p><b>Uvaggio</b></p> <p>Tutti vini devono essere ottenuti con uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione in Lombardia. La specificazione di un vitigno particolare (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Rondinella, Molinara, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Riesling b., Garganega, Pinot nero anche vinificato in bianco, e Riesling italico) è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti per almeno l'85% proprio da quel vitigno. Possono concorrere alla produzione le uve dei vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Lombardia, fino a un massimo del 15%.</p> <p><b>Zona di produzione delle uve</b></p> <p>La zona di produzione coincide con l'area collinare dell'Anfiteatro Morenico del Garda. E proprio la vicinanza del lago contribuisce a rendere il clima mite e ventilato.</p>	
	

**Provincia di Mantova IGP**



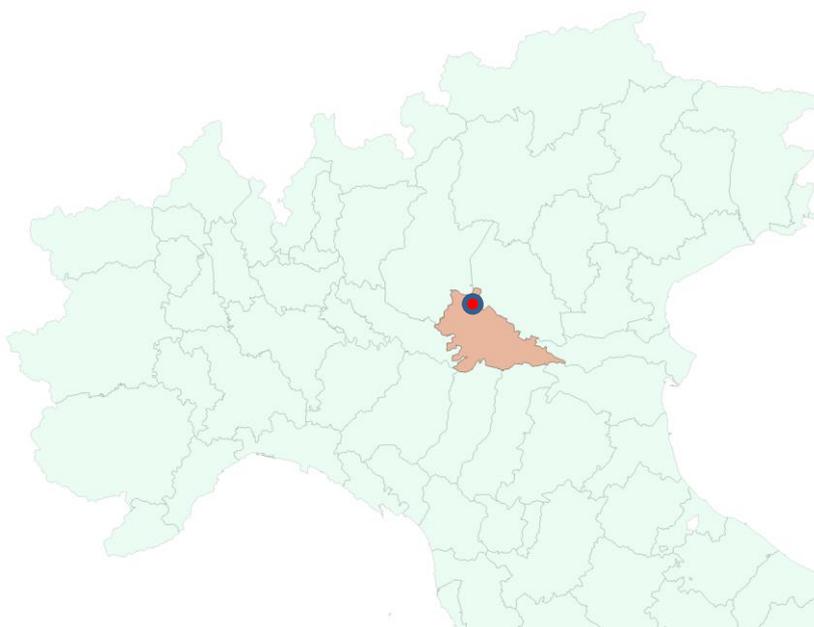
L'Indicazione Geografica Protetta "Provincia di Mantova" identifica tre tipologie di vini: Bianco (anche frizzante e passito), Rosso (anche frizzante, dolce, amabile, novello e passito) e Rosato (anche frizzante). Sono previste poi delle produzioni con indicazione di vitigno: Ancellotta, Barbera, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Chardonnay, Cortese, Corvina, Fortana, Garganega, Gropello gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot, Molinara, Negrara, Pinot Bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Rondinella, Sangiovese, Sauvignon.

**Uvaggio**

I vini ad IGP "Provincia di Mantova" devono essere ottenuti da vitigni idonei alla coltivazione in Lombardia. Per la realizzazione dei vini con specificazione di vitigno deve essere utilizzato almeno l'85% delle uve corrispondenti, mentre il restante 15% può provenire da qualsiasi vitigno, a bacca dello stesso colore, idoneo alla Regione Lombardia. In caso di specificazione dei vitigni Cabernet, Lambrusco, Trebbiano e Riesling sono previsti ulteriori vincoli di percentuale per la produzione, puntualmente indicati nel disciplinare.

**Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione comprende quattro tipologie di territorio: colline moreniche, alta pianura, media pianura, bassa pianura.



## Coppa Piacentina DOP



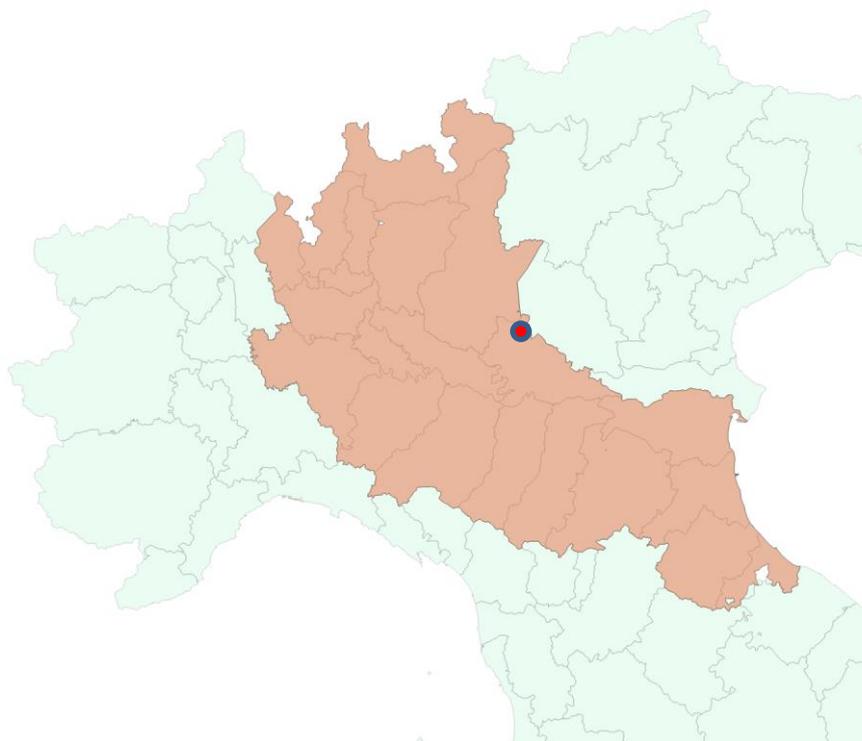
La Coppa Piacentina è una DOP che si ricava dalla lavorazione delle carni di suini allevati in Emilia Romagna e Lombardia, ed idonei alla produzione del Prosciutto di Parma. Per la macellazione, il suino deve avere un peso massimo di 176 kg e non inferiore a 9 mesi di vita. Tutto il processo di lavorazione della Coppa deve avvenire necessariamente nella zona della provincia piacentina.

### Caratteristiche qualitative

Il tratto peculiare della Coppa piacentina è il suo sapore delicato dovuto alla limitata salatura e al contenuto uso di spezie. Il processo per l'elaborazione del prodotto comprende varie fasi: salatura, legatura, asciugatura e stagionatura. La fase di stagionatura ha una durata complessiva di 6 mesi ed è proprio da questa fase che si determina la buona qualità del prodotto. La Coppa ha una consistenza compatta, poco elastica e un colore rosso acceso con qualche intramezzo di grasso.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La qualità della Coppa Piacentina è fortemente caratterizzata dal luogo di provenienza. Come noto, in Emilia Romagna l'allevamento e la lavorazione del maiale affondano le proprie radici già a partire dall'epoca romana e con il Medioevo si sono radicate nelle abitudini alimentari della popolazione. A favorire la florida produzione di insaccati della zona è anche il clima, prevalentemente umido, caldo d'estate e freddo di inverno, che permette la stagionatura in maniera lenta e costante.



## Pancetta Piacentina DOP



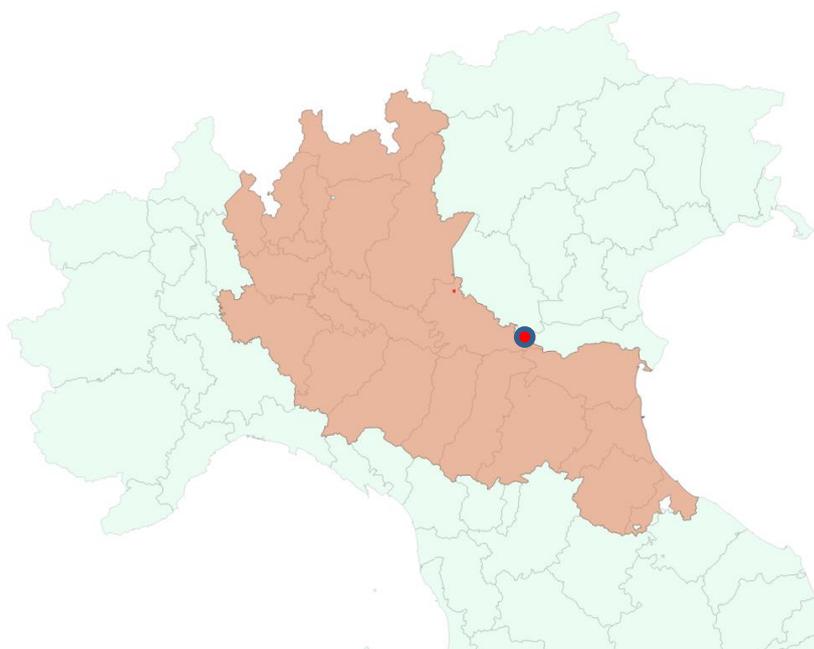
La Pancetta Piacentina DOP è un prodotto ottenuto dalla lavorazione di carni suine di animali nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e in Lombardia. La tipologia di allevamento utilizzata è analoga a quella prevista per le altre DOP e IGP ed è articolata in specifiche fasi. Gli animali vengono alimentati in base alle fasi di magronaggio e ingrasso con foraggi e cereali di cui è ricca la zona. Il peso massimo di macellazione è di 176 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

### Caratteristiche qualitative

La Pancetta è uno dei tessuti adiposi del suino e per ottenerla è necessario sezionare il cosiddetto pancettone che comprende varie parti. Per dare alla pancetta il suo sapore così intenso e aromatico vengono aggiunti pepe e chiodi di garofano, insieme al sale. La stagionatura dura almeno 4 mesi. Le pancette salate sono poste in celle frigorifere con temperatura di 3-5°C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg. La Pancetta Piacentina è di colore rosso vivo con alcuni inframezzi di grasso. Il suo sapore è sapido con un aroma speziato.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Molti sono gli elementi che legano la produzione della Pancetta Piacentina al territorio di origine. La presenza di boschi, correnti d'acqua naturali e campi di cereali hanno contribuito ad incrementare la presenza di allevamenti di suini e, di conseguenza, anche i salumifici. Tutte le aree di produzione si trovano ad almeno 900 metri di altezza dove c'è un microclima ideale per tutte le fasi di lavorazione della Pancetta. Ogni anno, nel mese di maggio, nella zona si tiene la fiera della Pancetta.



## Parmigiano Reggiano DOP



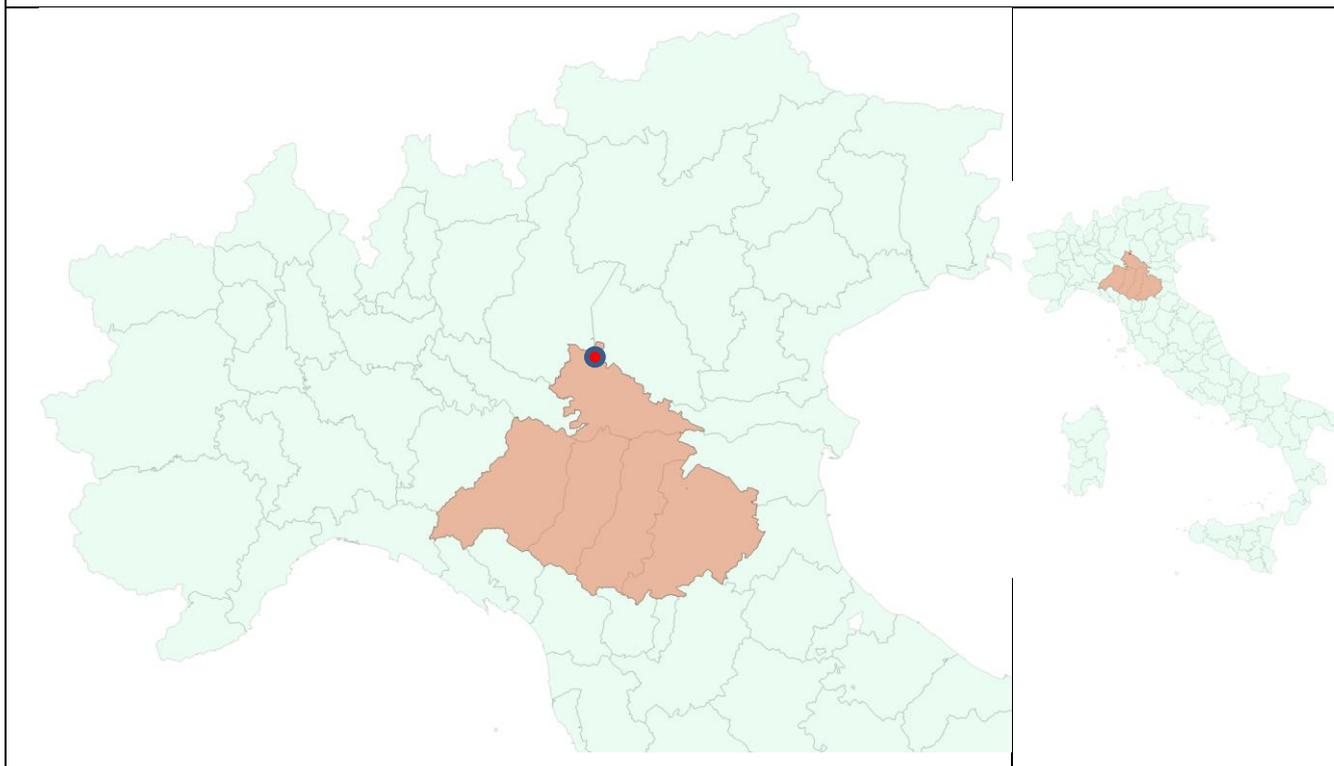
La DOP Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura che si ottiene a seguito di una lenta maturazione. La trasformazione si ottiene con latte di bovine la cui alimentazione si basa sull'impiego di foraggi ottenuti nella zona di origine.

### Caratteristiche qualitative

Il Parmigiano Reggiano ha un aroma fragrante e delicato. La struttura della pasta, minutamente granulosa, frattura a scaglia. Il peso di ogni forma è minimo di 30 kg. Il diametro è pari a 35-45 cm e 20-26 cm l'altezza dello scalzo. La lavorazione termina con la stagionatura che deve durare minimo 12 mesi. Per essere immessa al consumo, ogni forma di Parmigiano deve avere il contrassegno secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Le caratteristiche specifiche del formaggio Parmigiano Reggiano sono: la struttura della pasta, l'aroma ed il sapore, l'elevata solubilità e l'alta digeribilità.



## Coppa di Parma IGP



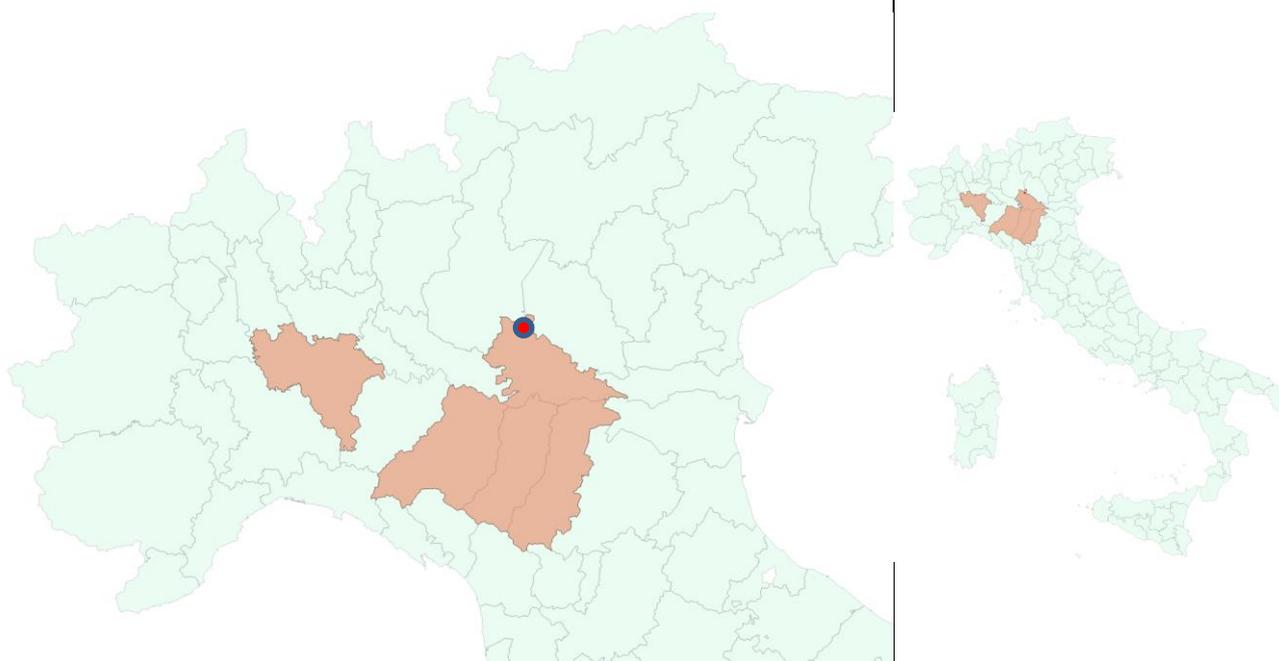
La Coppa di Parma è un insaccato, il cui nome è registrato come IGP e si ottiene con la lavorazione di carni suine provenienti da maiali idonei alla produzione delle DOP "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto di San Daniele".

### Caratteristiche qualitative

La Coppa di Parma è il risultato della lavorazione di alcune parti specifiche del suino come la porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche. Il processo di lavorazione inizia con una rifilatura e trattamenti necessari a dare al prodotto le caratteristiche organolettiche. Quando è immesso al consumo, la Coppa di Parma deve essere senza macchie, di un colore rosso uniforme, con forma cilindrica e le dimensioni variano da 25 a 40 cm circa di lunghezza, e il peso non deve essere inferiore a 1.3 Kg.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Le caratteristiche della Coppa di Parma sono dovute agli elementi ambientali del territorio e alla capacità dell'uomo. Il clima umido freddo d'inverno e caldo d'estate permettono agli insaccati prodotti in zona di maturare in maniera lenta e costante senza l'aggiunta di additivi.



## Melone Mantovano IGP



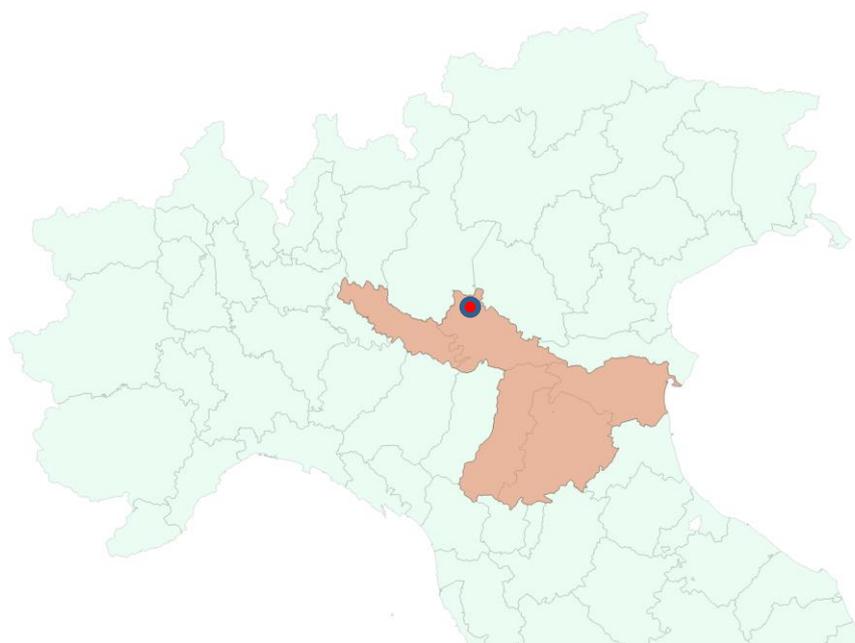
Il Melone Mantovano IGP comprende i meloni delle seguenti varietà botaniche di "Cucumis melo L.": "Cantalupensis" (melone cantalupo) e "Reticulatus" (melone retato). Il "Melone Mantovano" è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto: liscio o retato (con o senza incisura della fetta). Le cultivar più utilizzate sono la "Honey Moon" (tipologia liscia), la "Harper" (tipologia retata senza incisura della fetta) e la "Supermarket" (tipologia retata con incisura della fetta). Quando è immesso al consumo, il melone della tipologia liscia ha forma sferica o sub sferica e il colore della buccia color crema e una polpa arancione. La retata ha forma ovale, la buccia color crema tendente al verde e la polpa a arancione.

### Metodo di coltivazione

Il Melone Mantovano è coltivato in campo aperto o in serra. La semina inizia ad aprile e il trapianto delle piantine, invece, a partire da febbraio fino a luglio. Per ottenere le caratteristiche organolettiche per cui è famoso, il melone matura in maniera naturale senza concimazioni chimiche o forzature.

### Legame tra il prodotto e il territorio

Le caratteristiche organolettiche del Melone, come l'alto contenuto di zuccheri e di sali minerali, sono favorite dai seguenti elementi: i terreni di coltivazione sono ricchi di sostanze nutritive e il clima si presenta mite con scarsa piovosità del territorio.



## Salame Brianza DOP



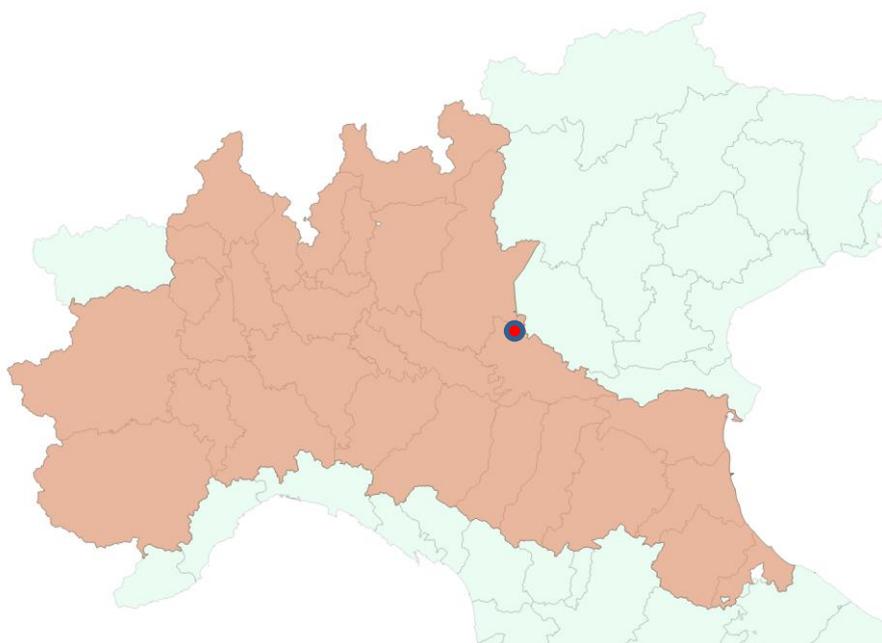
Il salame della Brianza è una DOP che si ottiene dalla macellazione dei suini allevati in Emilia Romagna, Lombardia e Piemonte con le medesime caratteristiche con cui sono allevati i suini destinati alla produzione del Prosciutto di Parma DOP. L'alimentazione degli animali segue regole precise: l'animale deve pesare massimo 176 kg e le spalle non mondate sono di 5 kg.

### Caratteristiche qualitative

Il Salame Brianza è di colore rosso rubino, ha uno spessore consistente e un gusto delicato che non risulta mai acido. Per ottenere il Salame di Brianza è necessario compiere un processo di mondatura, impastatura, seccatura e stagionatura, il cui periodo varia a seconda del diametro del Salame. Nei punti di commercializzazione è possibile trovare il prodotto sfuso o confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La Brianza è uno dei luoghi d'Italia dove meglio si tramanda l'antica tradizione di lavorazione di salumi. La bontà del Salame Brianza è favorita anche dal clima del territorio, con inverni rigidi ed estati fresche, che permette la stagionatura del prodotto in ambienti salubri e senza alterarne le qualità.



## Olio del Garda DOP



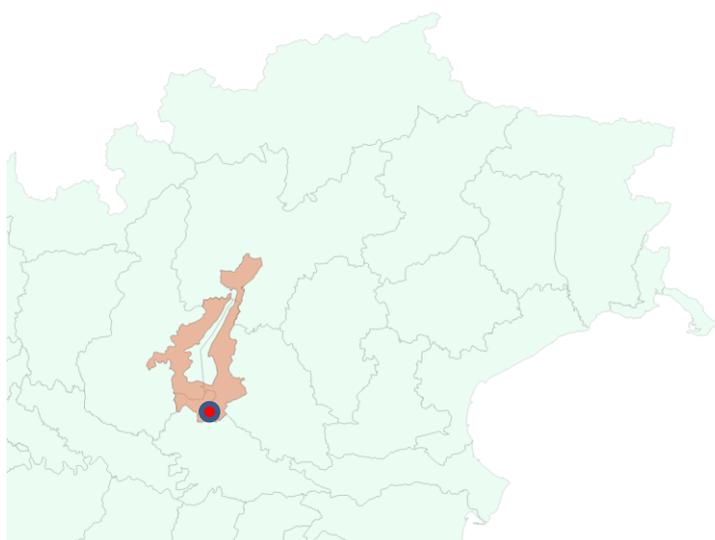
La Denominazione di Origine Protetta Garda può essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: “Bresciano”, “Orientale”, “Trentino”. È riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

### Metodo di produzione e caratteristiche al consumo

Quando è immesso al consumo, l'olio extravergine Garda presenta un sapore fruttato con eventuale sensazione di piccante, amaro e dolce equilibrati ed un retrogusto tipico di mandorle. L'acidità dell'olio non è superiore a 0,5 grammi per 100 grammi di olio. Per ottenere questo risultato, le olive sono lavorate massimo 5 giorni dopo la raccolta, secondo le modalità stabilite nel disciplinare di produzione.

### Tipologia di Confezionamento

Nei punti di commercializzazione è possibile trovare l'olio extravergine con lo specifico contrassegno dettato dal disciplinare di produzione. Sull'etichetta è possibile trovare il luogo e l'annata di produzione delle olive.



## Cotechino Modena IGP



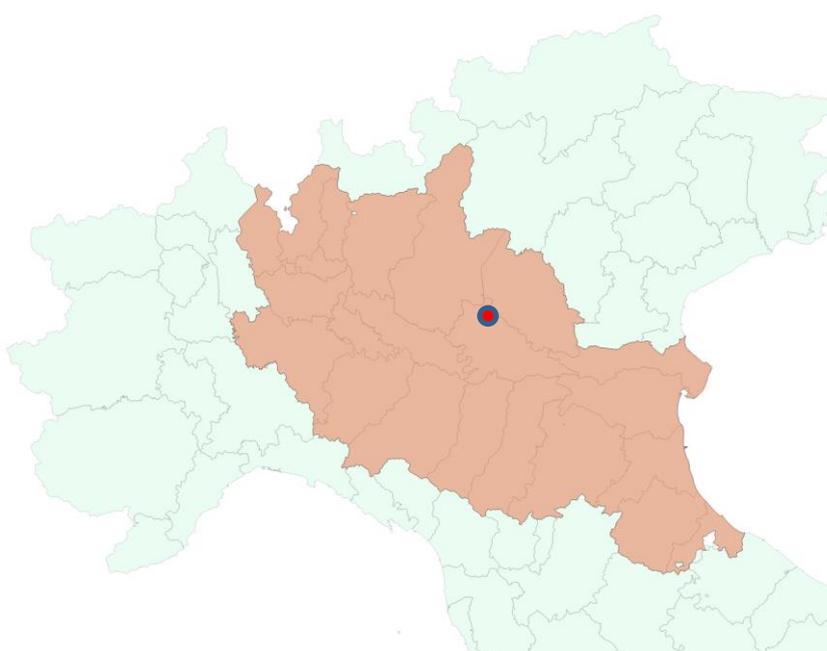
Il Cotechino di Modena è una IGP ed è il risultato di una miscela di carni suine. Viene prodotto nelle città di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio-Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

### Caratteristiche qualitative

Quando è immesso al consumo, il prodotto ha una consistenza granulosa ma uniforme e il colore delle fette è roseo unito a un forte odore di spezie. Per ottenere questo risultato, le carni macellate sono impastate con la cotenna, sale e pepe. Dopo l'impasto il cotechino viene insaccato in involucri naturali o artificiali e prima di essere confezionato può essere sottoposto a precottura.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

È il padre dello Zampone e di tutti gli insaccati contenenti cotenna che, originari di Modena, vennero in seguito fabbricati anche nelle altre regioni dell'Italia centro settentrionale, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di fabbricare tali insaccati di puro suino. Fin dai tempi del Ducato di Milano il «codeghin» è famoso in tutta la Padania. L'industriosità e le capacità tecniche tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori costituiscono un elemento essenziale di tale prodotto le cui caratteristiche risentono, ancora oggi, dell'importanza dei fattori ambientali ed umani.



## Zampone Modena IGP



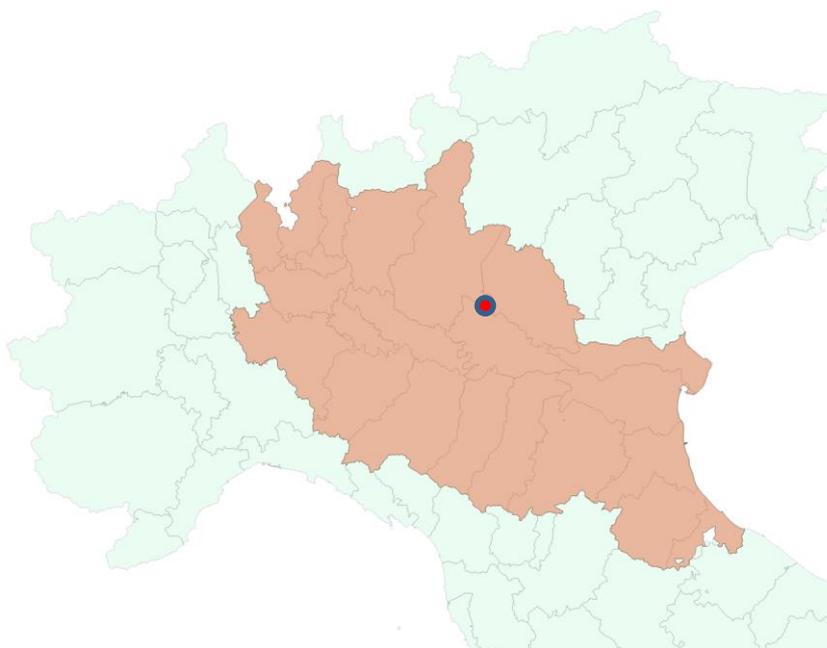
Lo "Zampone Modena" è un salume, il cui nome è registrato classificato come IGP è prodotto nelle province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo. Lo "Zampone Modena" è uno dei salumi più conosciuti in Italia, soprattutto per essere associato al piatto tipico consumato nella notte di San Silvestro.

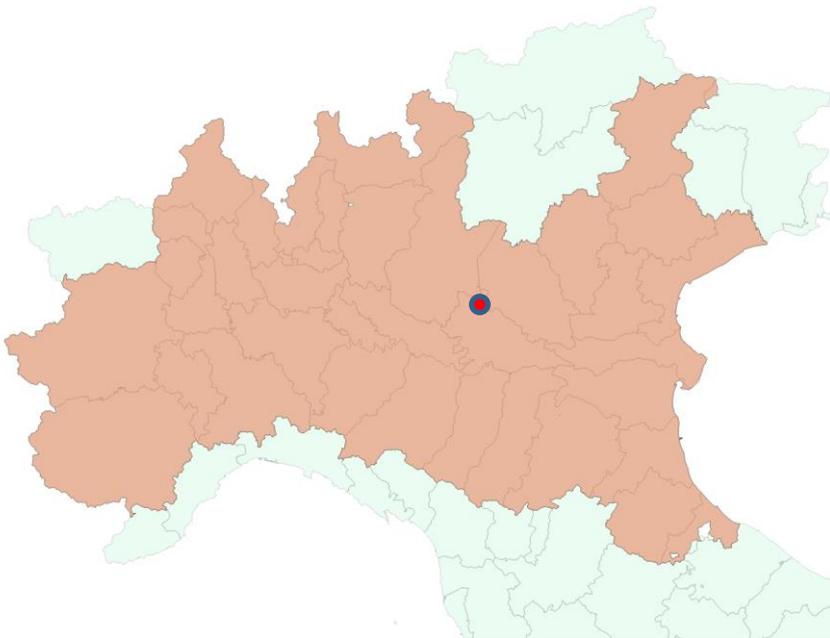
### Caratteristiche qualitative

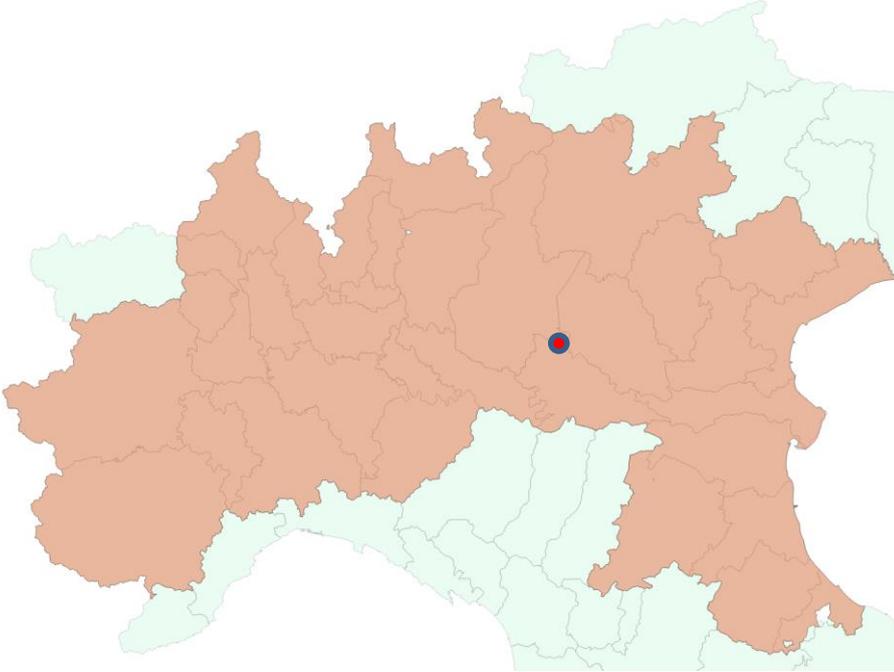
Le materie prime utilizzate per la produzione dello "Zampone Modena" sono principalmente la muscolatura, il grasso e la cotenna di maiale condita con sale e pepe. L'impasto è poi tritato, aromatizzato con vino ed erbe aromatiche e infine insaccato nella zampa anteriore del maiale. Dopo una lunga cottura, lo "Zampone Modena" è venduto in confezioni precotte. Lo "Zampone Modena" è un alimento equilibrato, ricco di proteine nobili e con il più basso contenuto di sodio rispetto ad altri salumi.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

Lo "Zampone Modena" è immesso al consumo, confezionato con il nome registrato, le diciture "Indicazione Geografica Protetta" e/o "IGP" e il simbolo europeo delle IGP. L'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare è vietata.



<p><b>Salame Cremona IGP</b></p>	
<p>Il Salame di Cremona è una IGP che si ottiene dall'allevamento e la macellazione di suini di varie razze indicate nel disciplinare di produzione, tra cui "Large White", "Landrace" e "Duroc". Gli animali seguono un regime alimentare specifico stabilito nelle tabelle del disciplinare fino al raggiungimento del peso massimo di 176 kg.</p> <p><b>Caratteristiche qualitative</b></p> <p>Il metodo di elaborazione del Salame di Cremona inizia con la macinatura, la legatura, l'impasto con sale, aromi e spezie. L'asciugatura e la stagionatura del prodotto non devono durare per un periodo inferiore a 5 settimane. La forma è cilindrica a tratti irregolare, con consistenza morbida; al taglio, la fetta si presenta compatta ed omogenea, da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto «smelmato»). Non sono presenti frazioni aponeurotiche evidenti. Il Colore è rosso intenso, con odore tipico e speziato. In commercio è possibile trovare il prodotto confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva per intero o in tranci.</p> <p><b>Specificità e note storiche/gastronomiche</b></p> <p>Secondo fonti storiche, l'allevamento e la lavorazione di carni nella pianura Padana risale già all'epoca romana. Nei secoli, la tradizione della moda del maiale si è radicata nella cultura locale fino a diventare una delle principali attività degli abitanti del territorio. Il clima della pianura Padana, umido, nebbioso e particolarmente ventilato, permette ai prodotti di stagionare acquisendo morbidezza e aromaticità.</p>	
	

<p><b>Grana Padano DOP</b></p>	
<p>Il formaggio Grana Padano è una DOP che si ottiene dal latte crudo di vacca parzialmente decremato, con affioramento naturale e a pasta cotta. Per assicurare l'alta qualità del prodotto, il disciplinare di produzione prevede che le bovine seguano un'alimentazione basata su foraggi verdi o conservati.</p> <p><b>Caratteristiche qualitative</b></p> <p>Quando è immesso al consumo, il formaggio Grana Padano ha una forma cilindrica, con uno scalzo leggermente convesso e un peso che varia dai 24 ai 40 kg. Il colore si differenzia tra la parte interna e quella esterna; inoltre, la crosta è gialla tendente al dorato e la pasta ha una struttura finemente granulosa. Il sapore del Grana Padano è inconfondibile e delicato.</p> <p><b>Specificità e note storiche/gastronomiche</b></p> <p>La specificità del Grana Padano DOP è riconducibile ai seguenti elementi: dimensione e peso della forma, peculiare caratteristica morfologica della pasta, elevata degradazione naturale delle proteine, resistenza alla maturazione prolungata (anche oltre i 20 mesi).</p>	
	

## Mortadella Bologna IGP



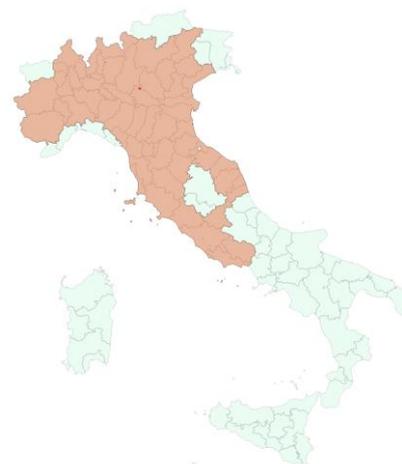
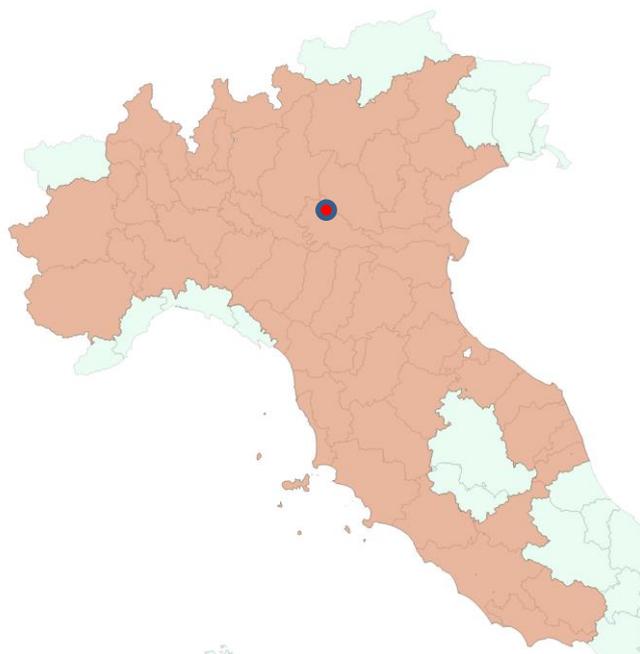
La Mortadella Bologna è un insaccato il cui nome è registrato come IGP ed è prodotta in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

### Caratteristiche qualitative

La Mortadella Bologna ha una forma ovale o cilindrica, con una consistenza compatta e non elastica, senza alcuna traccia di affumicatura e un aroma dolce dato dalla presenza di grasso. Per la sua composizione sono utilizzati solo i cosiddetti "tagli nobili del suino", come la carne e i lardelli. Il processo di elaborazione avviene mediante l'impasto tra carne e grasso in stufe ad aria secca. Dopo l'impasto e l'insacco, il prodotto viene cotto a temperature non inferiori a 70° C e fatto raffreddare.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La Mortadella Bologna ha origini antiche, secondo alcune fonti si produceva già a partire dal XVI secolo e rappresenta un patrimonio per la tradizione gastronomica dell'Emilia Romagna. Le modalità di produzione si tramandano di generazione in generazione, conservando la ricetta originaria.



## Salamini Italiani alla Cacciatora DOP



I Salamini italiani alla cacciatora è una DOP ottenuta grazie alla lavorazione di carni suine provenienti da allevamenti siti nelle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise.

### Caratteristiche qualitative

I Salamini Italiani alla cacciatora sono composti da carni magre con l'aggiunta di sale, pepe e/o aglio macinato. Il colore è rosso rubino e hanno una forma piccola unita a un aroma delicato. La consistenza è compatta, poco elastica e vi sono dei granelli di grasso. Il Salamino è elaborato con uno specifico iter che prevede le seguenti fasi: macinatura, impasto, insaccamento e infine, l'asciugatura.

### Specificità e note storiche/gastronomiche

La qualità della DOP è assicurata in tutte le fasi di produzione e sottoposta al controllo di un organismo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, come previsto dalla normativa dell'UE.

