

**ELENCO DELLE TIPOLOGIE DEGLI ALIMENTI DA ABBINARE  
ALLA DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI  
Articolo 6 comma 3 legge regionale 28/2021**

L'articolo 6 comma 2 della LR 28/2021 stabilisce che, nell'attività enoturistica di degustazione, l'abbinamento di alimenti ai prodotti vitivinicoli aziendali deve avvenire con prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, e legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale, anche provenienti da una rete di aziende, il cui elenco, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo 6 è approvato dalla Giunta Regionale.

I prodotti che vengono successivamente elencati, usati tal quali o come ingredienti per altre preparazioni, devono essere serviti esclusivamente freddi.

**PRODOTTI DOP:**

- Casciotta d'Urbino
- Olio extravergine di Cartoceto
- Oliva ascolana del Piceno (in salamoia o ripiena)
- Prosciutto Carpegna
- Salamini italiani alla cacciatora
- Formaggio Fossa Sogliano dop.

**PRODOTTI IGP:**

- Olio Marche IGP.
- Ciauscolo IGP
- Mortadella Bologna IGP

**PRODOTTI STG:**

- Mozzarella STG

**PRODOTTI DI MONTAGNA:**

- Formaggi
- Olio extra vergine
- Miele

**PRODOTTI QM:**

- Pane
- Prodotti da forno
- Cereali, malto e legumi
- Sottoli – sottaceti - salamoia
- Ortofrutta Valle del Foglia – pesca di Montelabbate
- Tartufi – prodotti a base di tartufo
- Prodotti di pasticceria
- Formaggi

PRODOTTI TRADIZIONALI:

<p>Bevande alcoliche, distillati e liquori:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ liquore al cumino</li> <li>▪ moretta</li> <li>▪ prunus di valle rea/lacrima di spino nero</li> <li>▪ sapa</li> <li>▪ vino cotto</li> <li>▪ vino di visciole</li> <li>▪ visner</li> </ul>
<p>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ coppa di testa - tortella</li> <li>▪ lardo del montefeltro</li> <li>▪ lonza/capocollo</li> <li>▪ lonzino</li> <li>▪ mazzafegato/salsiccia matta</li> <li>▪ pancetta arrotolata</li> <li>▪ porchetta</li> <li>▪ prosciutto aromatizzato del Montefeltro</li> <li>▪ prosciutto delle Marche</li> <li>▪ salame di Fabriano</li> <li>▪ salame di frattula</li> <li>▪ salame di pecora</li> <li>▪ salame di soprassato o soppressato</li> <li>▪ salame lardellato</li> <li>▪ salsiccia</li> <li>▪ salsiccia di fegato</li> <li>▪ spalletta</li> </ul>
<p>Condimenti:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ conserva di pomodori</li> <li>▪ pasta di tartufo bianco</li> <li>▪ salamora di belvedere</li> <li>▪ salsa di olive</li> </ul>
<p>Formaggi:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cacio in forma di limone</li> <li>▪ caciotta</li> <li>▪ caciotta vaccina al caglio vegetale</li> <li>▪ caprino</li> <li>▪ caprino al latte di fico</li> <li>▪ cacio pecorino lievito/pecorino fresco al latte crudo</li> <li>▪ casecc</li> <li>▪ formaggio in fossa/formaggio stagionato in fossa</li> <li>▪ pecorino</li> <li>▪ pecorino in botte</li> <li>▪ ravaggiolo</li> <li>▪ slattato</li> </ul>
<p>Grassi (burro, margarina, oli):</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale coroncina</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale mignola</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale piantone di Falerone</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale piantone di Mogliano</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale raggia</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale raggiola</li> <li>▪ olio extravergine di oliva monovarietale sargano di Fermo</li> </ul>
<p>Paste fresche e prodotti della</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ anicetti</li> <li>▪ biscotti di mosto</li> </ul>

<p>panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria: della della e della</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ biscottini sciroppati – biscutin’</li> <li>▪ bostrengo</li> <li>▪ calcione di Treia</li> <li>▪ calcioni di fave fritti</li> <li>▪ castagnole, castagnoli</li> <li>▪ castagnolo al farro</li> <li>▪ cavallucci</li> <li>▪ chichiripieno o chichì</li> <li>▪ ciambella frastagliata – ciammella strozzosa</li> <li>▪ ciambelle all’anice o anicini</li> <li>▪ ciambellone</li> <li>▪ cicerchiata</li> <li>▪ crescita – crescita brusca – spianata – cacciannanzi</li> <li>▪ crescita d’la stacciola o crescita sa i’ngranagg</li> <li>▪ crescita sfogliata – crescita fojata – lu rocciu</li> <li>▪ crescita sotto la cenere – torta coi ovi</li> <li>▪ cresciolina</li> <li>▪ crostata al torrone</li> <li>▪ crostoli del Montefeltro</li> <li>▪ fave dei morti</li> <li>▪ fristingo – fristingu – frestringhe</li> <li>▪ frittelle di polenta</li> <li>▪ frustenga</li> <li>▪ funghetto di Offida</li> <li>▪ lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico</li> <li>▪ pan nociato</li> <li>▪ pane a lievitazione naturale</li> <li>▪ pane di Chiaserna</li> <li>▪ pani di Pasqua di Borgo Pace</li> <li>▪ pizza con le noci</li> <li>▪ pizza di Pasqua o crescita di Pasqua</li> <li>▪ pizza o crescita di Pasqua al formaggio</li> <li>▪ rocciata – erbata</li> <li>▪ scroccafusi</li> <li>▪ serpe</li> <li>▪ sfrappe – fiocchetti</li> <li>▪ sughetti – sughitti – sciughetti – sapetti</li> <li>▪ torrone di fichi – panetto di fichi</li> <li>▪ torta di granoturco in graticola</li> <li>▪ ungaracci – ungarucci</li> </ul>
<p>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro):</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ miele del Montefeltro</li> <li>▪ miele delle Marche</li> <li>▪ ricotta</li> <li>▪ ricotta salata</li> </ul>
<p>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bacche di biancospino in sciroppo</li> <li>▪ carciofo monteluponese o scarciofeno - solo come sottolio o sottaceto</li> <li>▪ carciofo violetto precoce di Jesi - solo come sottolio o sottaceto</li> <li>▪ cavolfiore “precoce di Jesi” - solo come sottolio o sottaceto</li> <li>▪ cavolfiore “tardivo di Fano” - solo come sottolio o sottaceto</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ composta di castagne</li> <li>▪ cotognata</li> <li>▪ germogli di pungitopo sott'olio</li> <li>▪ germogli di tamaro sott'olio</li> <li>▪ germogli di vitalba sott'olio</li> <li>▪ granita con pesche di Montelabbate</li> <li>▪ lamponi sciropati</li> <li>▪ marmellata di bacche di rosa canina</li> <li>▪ marmellata di cotogne e radici di cicoria</li> <li>▪ marmellata di fichi della signora</li> <li>▪ marmellata di more</li> <li>▪ marmellata di mosto e mele – mostarda</li> <li>▪ marmellata di pomodori verdi</li> <li>▪ marrone del Montefeltro</li> <li>▪ marrone di Acqusanta Terme</li> <li>▪ marrone di Roccafluvione</li> <li>▪ mela rosa – pianella – rosetta – durella – appietta</li> <li>▪ mela rozza</li> <li>▪ olive nere marinate – olive nere strinate</li> <li>▪ paccucce di Colmurano</li> <li>▪ pera angelica</li> <li>▪ tartufo bianco (<i>Tuber magnatum</i> Pico) - solo come salsa</li> <li>▪ tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) o scorzone - solo come salsa</li> <li>▪ tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum</i> Vitt.) - solo come salsa</li> <li>▪ visciolata</li> <li>▪ visciole e amarene di Cantiano</li> <li>▪ visciole essiccate</li> <li>▪ visciole sciolte al sole – visciuli a lu sole.</li> </ul>
--	---

#### ALTRI PRODOTTI:

- pane (anche grigliato)
- prodotti da forno freddi (grissini, crackers, crostini)
- olio extra vergine di oliva
- salumi
- carne cruda sotto forma di carpaccio o battuto
- pesce fresco dell'Adriatico
- formaggi
- marmellate
- miele
- paté di prodotti ortofrutticoli
- paté di prodotti animali
- pasticceria fredda
- frutta

Si riporta di seguito inoltre l'elenco dei vini a DO e IG delle Marche consentiti nell'ambito dell'esercizio dell'attività enoturistica

DOCG	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Castelli di Jesi Verdicchio Riserva</li><li>▪ Cònero</li><li>▪ Offida</li><li>▪ Verdicchio di Matelica Riserva</li><li>▪ Vernaccia di Serrapetrona</li></ul>
DOC	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bianchello del Metauro</li><li>▪ Colli Maceratesi</li><li>▪ Colli Pesaresi</li><li>▪ Esino</li><li>▪ Falerio</li><li>▪ I Terreni di Sanseverino</li><li>▪ Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba</li><li>▪ Pergola</li><li>▪ Rosso Cònero</li><li>▪ Rosso Piceno o Piceno</li><li>▪ San Ginesio</li><li>▪ Serrapetrona</li><li>▪ Terre di Offida</li><li>▪ Verdicchio dei Castelli di Jesi</li><li>▪ Verdicchio di Matelica</li></ul>
IGT	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Marche</li></ul>

\*\*\*\*\*