

**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:

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

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

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

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