

**ELENCO DELLE TIPOLOGIE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE PER LE
INIZIATIVE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE**

VINO

Vini a Denominazione di origine controllata e garantita D.O.C.G.

1. Conero
2. Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
3. Offida
4. Verdicchio di Matelica Riserva
5. Vernaccia di Serrapetrona

Vini a Denominazione di origine controllata D.O.C.

1. Bianchetto del Metauro
2. Colli Maceratesi
3. Colli Pesaresi
4. Esino
5. Falerio
6. I Terreni di Sanseverino
7. Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba
8. Pergola
9. Rosso Conero
10. Rosso Piceno
11. San Ginesio
12. Serrapetrona
13. Terre di Offida
14. Verdicchio dei Castelli di Jesi
15. Verdicchio di Matelica

Vini ad Indicazione Geografica Tipica I.G.T.

1. Marche

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1. Cartoceto (D.O.P.)
2. Olio Extravergine di Oliva Marche (I.G.P.)

CARNI

1. Ciauscolo (I.G.P.)
2. Mortadella Bologna (I.G.P.)
3. Prosciutto di Carpegna (D.O.P.)
4. Salamini Italiani alla Cacciatora (D.O.P.)
5. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (I.G.P.)
6. Agnello del Centro Italia (I.G.P.)

FORMAGGI

1. Formaggio di Fossa di Sogliano (D.O.P.)
2. Casciotta d'Urbino (D.O.P.)
3. Mozzarella dei Monti Sibillini - formaggio fresco a pasta filata - Specialità Tradizionale Garantita (STG) (regolamento CE n. 509/2006)

OLIVE

1. OLIVA ASCOLANA DEL PICENO (D.O.P.)

PATATA

1. Patata Rossa di Colfiorito (I.G.P.)

LEGUMI

1. Lenticchia di Castelluccio di Norcia (I.G.P.)

PASTA

1. Maccheroncini di Campofilone (I.G.P.)

PRESIDI SLOW FOOD

1. Mosciolo di Portonovo
2. Mela Rosa dei Sibillini
3. Salame di Fabriano
4. Pecorino dei Sibillini
5. Cicerchia
6. Salame di fico
7. Carciofo di Montelupone

PRODOTTI QM – “Qualità Garantita Marche”

- Granella di grano duro, grano tenero e orzo, granella di frumento duro, granella di frumento tenero, semola di grano duro, pasta con o senza uovo (fresca e stabilizzata), pasta di semola
- Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta Qualità
- Olio Extravergine di Oliva Monovarietale
- Prodotti Ortofrutticoli
- Miele
- Carni Bovine

PRODOTTI BIOLOGICI – Tutti i prodotti che sono certificati tali in base alla normativa in essere.

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▪ mazzafegato/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

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	<ul style="list-style-type: none"> ▪ anicetti ▪ biscotti di mosto ▪ biscottini sciropati – biscutin’ ▪ bostrengo ▪ calcione di Treia ▪ calcioni di fave fritti ▪ castagnole, castagnoli ▪ castagnolo al farro ▪ cavallucci ▪ chichiripieno o chichi ▪ ciambella frastagliata – ciammella strozzosa ▪ ciambelle all’anice o anicini ▪ ciambellone ▪ cicerchiata ▪ crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi ▪ crescia d’la stacciola o crescia sa i’ ngranagg ▪ crescia sfogliata – crescia fojata – lu rocciu ▪ crescia 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 crescia di Pasqua ▪ pizza o crescia 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bacche di biancospino in sciroppo

<p>o trasformati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ carciofo monteluponese 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 ▪ 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 Acqusanta 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 (Tuber magnatum Pico) - solo come salsa ▪ tartufo nero estivo (Tuber aestivum Vitt.) o scorzone - solo come salsa ▪ tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.) - solo come salsa ▪ visciolata ▪ visciole e amarene di Cantiano ▪ visciole essiccate ▪ visciole sciolte al sole – visciuli a lu sole
<p>ALTRI PRODOTTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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