



MAPPATURA DELLE PRINCIPALI RISORSE CULTURALI COLLEGATE ALLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

Manuale d'uso del Database

Dicembre 2018

Documento realizzato nell'ambito del
Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020

Piano di azione biennale 2017-2018

Scheda progetto 5.2 "ISMEA"

Autorità di gestione: Ministero delle politiche
agricole alimentari forestali e del turismo

Ufficio DISR2 - Dirigente: Paolo Ammassari

Responsabile scientifico: Fabio Del Bravo

Coordinamento operativo e revisioni:
Antonella Giuliano e Riccardo Meo

Autore: Giovanni Gennai

Impaginazione e grafica:
Roberta Ruberto e Mario Cariello

INDICE

1. Attività preliminari	4
1.1. Definizione dei parametri di mappatura e dei criteri di selezione delle risorse culturali associate alle produzioni a IG	4
1.2. Definizione della metodologia di monitoraggio e selezione delle fonti.....	4
1.3. Il format per la mappatura delle risorse culturali e la struttura della banca dati	5
2. Risultati della mappatura e descrizione della fase di setting-up.....	12
3. Costruzione di un Database delle risorse culturali mappate collegate alle relative produzioni a IG e ai territori di riferimento.....	14
4. Obiettivi raggiunti	19

MONITORAGGIO E ANALISI DELLE RISORSE CULTURALI E IG

Il documento descrive le attività e la metodologia utilizzata per la realizzazione della banca dati sulle risorse culturali afferenti ai prodotti IG.

1. Attività preliminari

1.1. Definizione dei parametri di mappatura e dei criteri di selezione delle risorse culturali associate alle produzioni a IG

L'individuazione dei principali beni culturali presenti nei territori delle Indicazioni Geografiche si basa su un elenco di indicatori prefissati. In particolare la mappatura tiene conto delle sole risorse culturali che contengono un valore storico, artistico, letterario, architettonico, ambientale e legato alle tradizioni locali direttamente collegabile al prodotto IG.

Le risorse culturali presenti nella mappatura rientrano in sei tipologie:

- Beni architettonici
- Beni artistici
- Documenti storici vari
- Eventi
- Luoghi / Elementi Geografici
- Opere letterarie

Ogni risorsa culturale è catalogata nella tipologia di appartenenza, associata alla produzione IG di riferimento e accompagnata da una descrizione che ne illustra il legame con il prodotto DOP IGP (e/o con il suo territorio) e descrive le caratteristiche principali che ne esprimono il valore culturale.

1.2. Definizione della metodologia di monitoraggio e selezione delle fonti

Le fonti sono state definite con una modalità di lavoro per step, prediligendo quelle con un maggior "livello di ufficialità". Le attività di monitoraggio sono condotte per singolo prodotto DOP/IGP partendo dall'analisi del Disciplinare di produzione per poi passare alla ricerca e valutazione delle informazioni fornite dai Consorzi di tutela. Successivamente è stata esaminata la documentazione fornita da altre fonti istituzionali collegate sia al settore delle produzioni a Indicazione Geografica che ad altri ambiti. Infine ulteriori informazioni e approfondimenti sono stati acquisiti da stakeholder e fonti qualificate presenti sul territorio di pertinenza delle IG.

Tabella 1 - Metodologia di monitoraggio e selezione delle fonti

	Fonte: Mipaaf, Commissione europea
1° DISCIPLINARI DI PRODUZIONE	Analisi del disciplinare di produzione ufficiale che, oltre alle informazioni relative all'area geografica di origine delle materie prime e del processo di trasformazione, riporta la descrizione degli elementi comprovanti il legame con la zona geografica di origine (anche di carattere storico, culturale, ambientale, ecc).
	Fonte: Consorzi di tutela (Sito Web, Contatto diretto)
2° CONSORZI DI TUTELA	I Consorzi di tutela, in molti casi, per supportare l'azione di promozione delle DOP e IGP riportano informazioni relative al loro legame con il territorio, con le sue tradizioni e le sue risorse per evidenziare la tipicità e il valore culturale delle produzioni a Indicazione Geografica.
	Fonte: Regioni, Province, Enti Locali, Musei, Catalogo OPAC, ecc.
3° FONTI ISTITUZIONALI	Sono state monitorate le Fonti istituzionali collegate al settore delle produzioni a Indicazione Geografica (Regioni, Enti Locali, ecc) o relative ad altri ambiti (Musei, Biblioteche, ecc) per valutare la presenza di approfondimenti e/o ulteriori informazioni di interesse per gli obiettivi della ricerca.
	Fonte: Pubblicazioni di settore, Periodici, Associazioni culturali, ecc.
4° FONTI QUALIFICATE	Sono state monitorate e analizzate una serie di "Fonti qualificate" (con una reputazione riscontrata, contributi documentati, referenti autorevoli), orientate in particolare verso i settori cibo, enologia, cucina, storia, antropologia alimentare, tradizioni agricole che fornissero informazioni aggiuntive o approfondimenti di interesse per gli obiettivi della ricerca.
	Fonte: Esperti, Operatori, Produttori storici, Media, ecc
5° ALTRI RIFERIMENTI	Nella classe "Altri riferimenti" sono incluse tutte quelle fonti utili come supporto all'attività di monitoraggio. Gli Altri riferimenti non sempre hanno una "autonomia informativa" e non sempre è stato possibile riscontrare la fonte originale del contenuto. Tuttavia sono presenti nella mappatura finale in quanto rappresentano un'informazione utile: in certi casi come ulteriore elemento descrittivo della risorsa effettivamente mappata (e presente nel Database), in altri come informazione aggiuntiva o spunto per possibili ulteriori approfondimenti.

1.3. Il format per la mappatura delle risorse culturali e la struttura della banca dati

La mappatura delle risorse è stata effettuata attraverso la compilazione di schede di rilevazione elaborate e caricate in un file excel per la costruzione della banca dati. Oltre all' ID progressivo la griglia si struttura in quattro gruppi:

- Prodotti DOP IGP STG
- Risorse
- Fonti e contenuti
- Info aggiuntive

La tabella seguente descrive brevemente i campi considerati nella mappatura e l'immagine successiva riporta un esempio delle schede compilate.

Tabella 2 - Scheda di rilevazione risorse culturali collegate alle IG

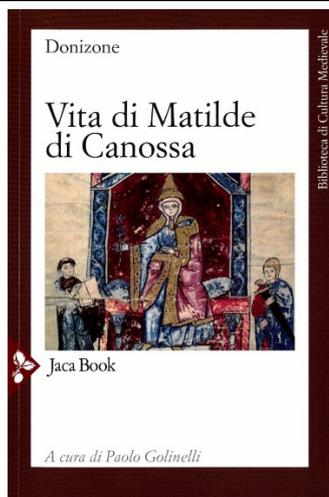
	ID	Numero progressivo della risorsa mappata
PRODOTTI DOP IGP STG	DENOMINAZIONE	Nome prodotto DOP IGP STG
	CATEGORIA	Categoria prodotto (1.1. Carni fresche, 1.2. Prod. a base di carne, 1.3. Formaggi, 1.4. Altri prod. di origine animale, 1.5. Oli e grassi, ecc)
	REGIONE/I	Regione/i in cui ricade l'areale di produzione
	RISORSA CULTURALE	Nome breve risorsa culturale mappata
RISORSE	TIPOLOGIA	Tipologia fonte mappata (Beni architettonici, Beni artistici, Documenti storici vari, Eventi, Luoghi / Elementi Geografici, Opere letterarie)
	PERIODO	Periodo storico di riferimento
	ANNO	Anno di riferimento
	DESCRIZIONE	Breve descrizione della risorsa mappata, che ne illustra il legame con il prodotto DOP IGP (e/o con il suo territorio) e descrive le caratteristiche principali che ne esprimono il valore culturale
	RIF. BIBLIOGRAFICO	Riferimento diretto a una fonte bibliografica digitale
FONTI E CONTENUTI	IMMAGINE	Riferimento diretto a un'immagine della risorsa
	COORDINATE GEO	Coordinate della risorsa (formato 41.920758,12.4952693)
	ALTRE INFO	Altri riferimenti a fonti, link diretti con approfondimenti e informazioni sulla risorsa
	COMPLETEZZA FONTI	Valutazione da *** (completa) a * (parziale) sulle fonti e sui contenuti che sono stati individuati nell'attività di mappatura.
INFO AGGIUNTIVE	REFERENZE/CONTATTI	Contatti di referenti diretti che gestiscono/amministrano la risorsa

Prodotti DOP IGP STG - Oltre alla Denominazione è stata inserita anche la Categoria di appartenenza del prodotto e la Regione/i in cui ricade l'areale di produzione, per consentire più "modalità di lettura" delle informazioni raccolte tramite la mappatura (per singolo prodotto IG, per categoria merceologica, per territorio, per tipologia di risorsa, ecc.).

Risorse - Le risorse riportano un Nome (quello ufficiale della risorsa o, se non presente, una formulazione descrittiva breve), cui segue una Descrizione più completa sulle caratteristiche che ne esprimono il valore culturale e il legame con la filiera IG e il suo territorio. Oltre alla Tipologia di risorsa, per ogni risorsa è stato indicato il Periodo di riferimento e (se possibile) l'Anno preciso per collocare storicamente la risorsa mappata.

Fonti e contenuti - Come già detto per la consultazione delle fonti si è seguita la metodologia di monitoraggio a step per "livelli di ufficialità", mentre per la mappatura si sono riportate le informazioni per tipo di contenuto distinguendo fra "Riferimento bibliografico" (nel caso delle Opere letterarie), "Immagini" (per i Beni artistici o per i Documenti archivistici, ove possibile) e "Coordinate geografiche" (per Beni architettonici, Eventi fissi e Luoghi / Elementi geografici, come parchi naturali, strutture pubbliche e private ove si trova ubicata la risorsa culturale, ad esempio biblioteche, archivi di Stato, musei, chiese, ecc.). Tutto le altre informazioni (a prescindere dalla tipologia di fonte) sono state riportate nel campo "Altre info".

Tabella 3 - Riferimenti bibliografici (esempi)



Donizone di Canossa

Vita Mathildis

Opere letterarie - XI secolo (1046)

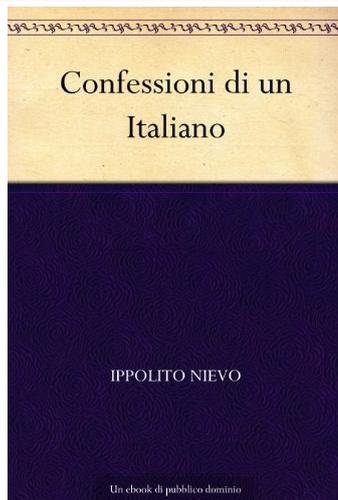
Nel 1046 Enrico III, duca di Franconia, in viaggio verso Roma per essere incoronato Imperatore, chiese a Bonifacio III di Canossa di "quell'aceto tanto lodato (... che...) aveva udito farsi colà perfettissimo". Sebbene la parola "balsamico" non venga menzionata, l'importanza del prodotto è confermata dal fatto che Bonifacio gliene fece dono entro una botticella d'argento, e che Alberto, il visconte di Mantova, per rispondere in modo adeguato abbia inviato all'Imperatore numerosi cavalli, astori ed altri rapaci

<http://panizzi.comune.re.it/Sezione.jsp?idSezione=2572>

https://books.google.it/books?id=XZ22sKOYmKc&printsec=frontcover&dq=Vita+Mathildis+donizone&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwiX78jzpbacAhVJ_aQKHcpRA_EQ6AEILjAB#v=onepage&q=aceto%20rocca&f=false

Aceto Balsamico di Modena IGP

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



Ippolito Nievo

Confessioni di un italiano

Opere letterarie - XIX secolo (1867)

Ippolito Nievo (1831 – 1861) nelle "Confessioni di un italiano, 1867" presenta il personaggio di Spaccafumo, mentre gusta accanto al fuoco la "Brovada": "Fin da fanciullo egli avea tenuto usanza di buon vicino ... tanto ch  il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di brovada la era diventata per tutti un'abitudine"; [la "Brovada"] era: "una minestra di rape grattugiate e messe a bollire con pesto di prosciutto"

<https://books.google.it/books?id=BHrT1ZMxk2UC&pg=PA156&dq=scodella+brovada&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwi5hj-7tKDbAhWMPFAKHe-2AZIQ6AEILjAB#v=onepage&q=scodella%20di%20brovada%20era%20diventata%20per%20tutti%20un%E2%80%99abitudine&f=false>

Brovada DOP



Francesco De Bourcard

Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti

Opere letterarie - XIX secolo (1853)

Nell'opera di Francesco de Bourcard "Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti" viene pi  volte citata la localit  di Gragnano, collegandola alla produzione di pasta, che viene lodata come "celeberrima".

https://books.google.it/books?id=SuMnAAAAYAAJ&printsec=frontcover&hl=it&source=gb_s_summary_r&cad=0#v=onepage&q=gragnano&f=false

Pasta di Gragnano IGP

Tabella 4 - Immagini (esempi)



Cinta Senese DOP

Breviarium Fratrum Minorum (iconografia)

Beni artistici - XV secolo (1460)

La cinta senese è stata raffigurata nel "Breviarium Fratrum Minorum" miniato da Sano di Pietro per il convento di santa Chiara di Siena: nell'ultima miniatura del calendario che illustra il mese di dicembre è raffigurato un villico che spinge al macello il tipico maiale di razza 'cinta' senese, per la fascia di colore chiaro che attraversa la parte centrale del corpo. L'animale poi è riprodotto sulla estrema destra appeso con il ventre aperto pronto per essere trasformato in saporiti salumi. Beni artistici - XV secolo (1480)

<http://rp.gruppo.mps.it/Public/AAA005SLS/Archivio/chrome/images/capitolo1/016capitolo1.png>

43.3205603, 11.3283175



Melannurca Campana IGP

Affreschi Casa dei Cervi

Beni artistici - Epoca romana

La sua raffigurazione nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano e in particolare nella Casa dei Cervi, testimonia l'antichissima legame dell'Annurca con il mondo romano e la Campania felix in particolare.

<http://www.de-gustare.it/wp-content/uploads/2016/11/Affresco-a-Pompei.jpg>

40.8055448, 14.344786



Vallée d'Aoste Fromadzo DOP

Affresco nel castello di Issogne

Beni artistici - XV secolo (1480)

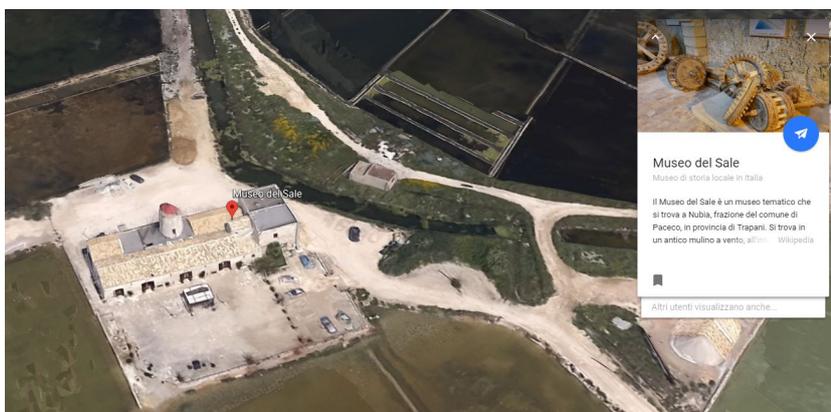
In un affresco del Castello di Issogne che rappresenta una bottega di vendita di formaggi valdostani del 1480 è raffigurata una forma dalle caratteristiche fisiche molto simili a quelle del Fromadzo, anche se non se ne può essere del tutto certi, in quanto la produzione di latticini è stata fin dall'antichità alla base dell'alimentazione e del commercio delle popolazioni della Valle d'Aosta.

<http://footage.framepool.com/shotimg/qf/520326070-issogne-castle-farmacy-fresco-renaissance.jpg>

<https://i0.wp.com/www.chronicalibri.it/wp-content/uploads/2012/08/Affresco-castello-Issogne.jpg?fit=520%2C520>

45.65438, 7.685446

Tabella 5 - Coordinate geografiche (esempi)



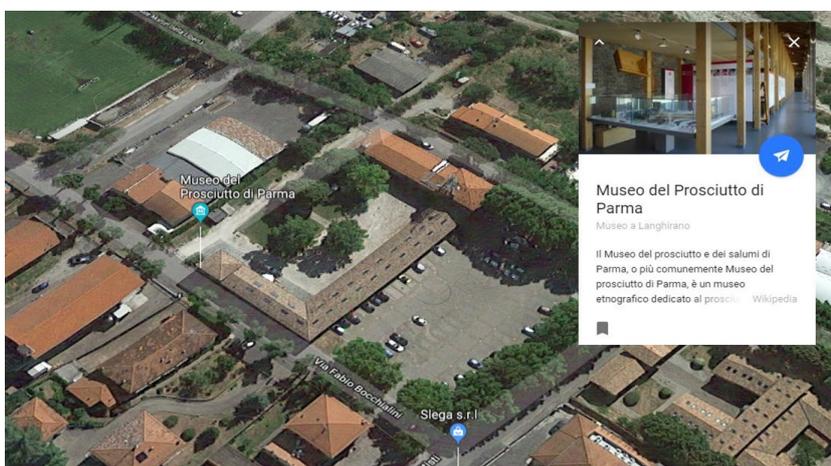
Sale marino di Trapani IGP

Museo del Sale

Beni architettonici - XX secolo (1979)

Uno dei mulini a vento, quello in contrada Nubia (Paceco, TP), è sede del Museo del Sale, un luogo dove vengono conservati gli attrezzi da lavoro dei salinai e nel quale si ritrovano i segni di una cultura materiale il cui patrimonio etno-antropologico è di inestimabile valore

37.982993, 12.4978723



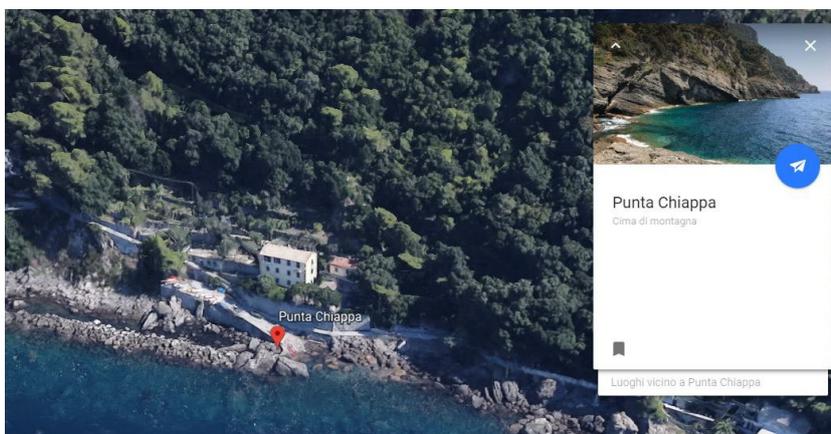
Prosciutto di Parma DOP

Museo del Prosciutto di Parma

Luoghi / Elementi Geografici - XX secolo

Il Museo del prosciutto e dei salumi di Parma è un museo etnografico dedicato al prosciutto e agli altri salumi di Parma, fondato nel 2004 dal "Comitato promotore dei Musei del cibo"

44.6122693, 10.2640942



Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

Località Punta Chiappa

Luoghi / Elementi Geografici - XVI secolo

A partire dal XVI secolo, la Repubblica di Genova introdusse per la vendita del pesce l'imposta chiamata "la gabella piscium" e istituendo regole severe che dovevano osservare i pescatori iscritti all'arte dei "Chiapparoli", chiamati così in quanto vendevano il loro prodotto in un posto ben preciso della città di Genova, denominato "chiappa"

44.326617, 9.1504982

Tabella 6 - Altre info (esempi)

Atti di compravendita

Documenti storici vari - IX secolo (861-875)

Vi sono negozianti che hanno incarichi ufficiali dai vari ordini conventuali, come nel caso di tale "Christianus negotians in Mediolano", che è testimone in tutti i documenti redatti tra il 861 e l'875 e che si trovano nel Monastero di S.Ambrogio a Milano; molti di questi riguardano proprio la compravendita di prodotti caseari tra cui il taleggio.

<https://www.taleggio.it/origini-del-formaggio-taleggio/fame-in-seminario/>

45.4702097, 9.1647313

Taleggio DOP

Iscrizione funeraria

Documenti storici vari - I secolo d.C.

Si ritiene che questa pianta fosse già abbastanza conosciuta nel Campidano ai tempi dei Romani. Ciò che resta è un'iscrizione funeraria del I sec. d.C. a Cagliari, nella Grotta della Vipera, che recita: "Dalle tue ceneri, o Pontilla, germoglio viole e gigli, e possa tu, così rivivere nelle foglie delle rose, dello zafferano profumato, dell'amaranto che non muore".

<https://www.taccuinistorici.it/ita/news/medioevale/cibi-tradizionali/zafferano-di-San-Gavino-Monreale.html>

https://www.comune.cagliari.it/portale/cultura/at03_monumenti_dett?content_id=SCL236

39.2278731, 9.0976798

Zafferano di Sardegna DOP



La Grande Salumeria Italiana

A CURA DI
COSTANTINO COPPOLA



Salumi di Calabria DOP

Statistica Murattiana

Documenti storici vari - XIX secolo (1811)

Nella terza sezione della "statistica Murattiana", dedicata a "sussistenza e conservazione delle popolazioni", si indica che "La carne porcina è la sola che si sala in ciascheduno circondario. Generalmente viene riposta con sale in vasi di creta, o vasche di legname, ed indi si estrae per lasciarsi asciugare in luoghi ventilati". Poi conclude occupandosi di salumi: "Non si può terminare questo articolo, senza accennare alla preferenza delle carni porcine salate, che si lavorano in entrambe le Calabrie"

<https://books.google.it/books?id=3Jk4DwAAQBAJ&pg=PA543&dq=statistica+murattiana+La+carne+porcina+%C3%A8+la+sola+che+si+sala+in+ciascheduno+circondario.&hl=it&sa=X&ved=0ahUKewi64uf54nbAhUKsKQKHVeJAQIQ6AEIKDAA#v=onepage&q=statistica%20murattiana%20La%20carne%20porcina%20%C3%A8%20la%20sola%20che%20si%20sala%20in%20ciascheduno%20circondario.&f=false>

Info aggiuntive - Durante l'attività di mappatura si è riscontrato un diverso grado di approfondimento e attendibilità delle fonti e dei contenuti riportati per le varie risorse culturali. Si è deciso pertanto di segnalare, per ogni risorsa, un grado di "esaustività/completezza" delle informazioni e dei riferimenti riportati con l'apposito campo denominato "Completezza fonti". Questa indicazione non ha valore di giudizio sulla risorsa in sé, ma ha solo l'obiettivo di rendere più leggibile il DB evidenziandone i livelli di "profondità" informativa. In particolare si sono utilizzati i seguenti criteri:

***: se nel DB si riportano uno o più riferimenti diretti alla risorsa (ad es. fonte bibliografica digitale in caso di documenti e opere letterarie, geolocalizzazione e sito web in caso di beni architettonici, artistici e luoghi/elementi geografici, ecc.)

** : se nel DB non si riporta il riferimento diretto alla risorsa, ma l'indicazione a un documento/pubblicazione che la descrive (ad es. riferimenti catalogo OPAC che indicano tutte le biblioteche/archivi in cui si trova la fonte fisica relativa alla risorsa oppure riferimento diretto al documento digitalizzato per il quale non è stata rilevata però la specifica citazione relativa alla risorsa)

*: se nel DB si riportano solo fonti e contenuti da Consorzi di tutela, Fonti Istituzionali, Fonti Autorevoli, Altri riferimenti che descrivono la risorsa o fanno riferimento ad altre fonti che non sono però direttamente consultabili o verificabili.

Inoltre si è ritenuto opportuno inserire informazioni relative ai referenti diretti che gestiscono/amministrano la risorsa nel campo Referenze/contatti. Questo per dare la possibilità di effettuare possibili approfondimenti o aggiornamenti presso gli amministratori delle risorse mappate e di coinvolgere i soggetti interessati in future attività informative o di ingaggio. Con questo campo, perciò, si forniscono le prime informazioni che possono costituire la base per la costruzione di una community di soggetti collegati alle risorse culturali delle Indicazioni Geografiche italiane.

2. Risultati della mappatura e descrizione della fase di setting-up

La mappatura delle risorse culturali è stata condotta nei mesi di giugno e luglio 2018, e ha considerato tutte le DOP IGP STG agroalimentari italiane (296 in tutto considerando anche la Pitina IGP registrata in data 02.07.2018) alle quali sono state associate le (eventuali) risorse culturali con un legame inerente la produzione e il territorio delle IG.

Di seguito si riportano schematicamente i risultati della mappatura:

- **296** prodotti DOP IGP STG considerati
- **600** risorse culturali mappate (riferite a 250 prodotti DOP IGP STG)

Tabella 7 - Risorse culturali mappate per tipologia

Tipologia	Num. Risorse
Beni architettonici	25
Beni artistici	42
Documenti storici	213
Eventi	86
Luoghi / Elementi geografici	29
Opere letterarie	205
TOTALE	600

Tabella 8 - Risorse culturali mappate per categoria

Categoria	Num. Risorse
1.1. Carni fresche	14
1.2. Prodotti a base di carne	106
1.3. Formaggi	124
1.4. Altri prodotti di origine animale	15
1.5. Oli e grassi	70
1.6. Ortofrutticoli e cereali	189
1.7. Pesci, molluschi, crostacei	9
1.8. Altri prodotti -Allegato I (spezie)	19
2.4. Prodotti di panetteria	29
2.5. 2.7. Pasta alimentare	21
3.2. Oli essenziali	4
TOTALE	600

Tabella 9 - Risorse culturali mappate per completezza fonti

Completezza	Num. Risorse
***	313
**	60
*	227
TOTALE	600

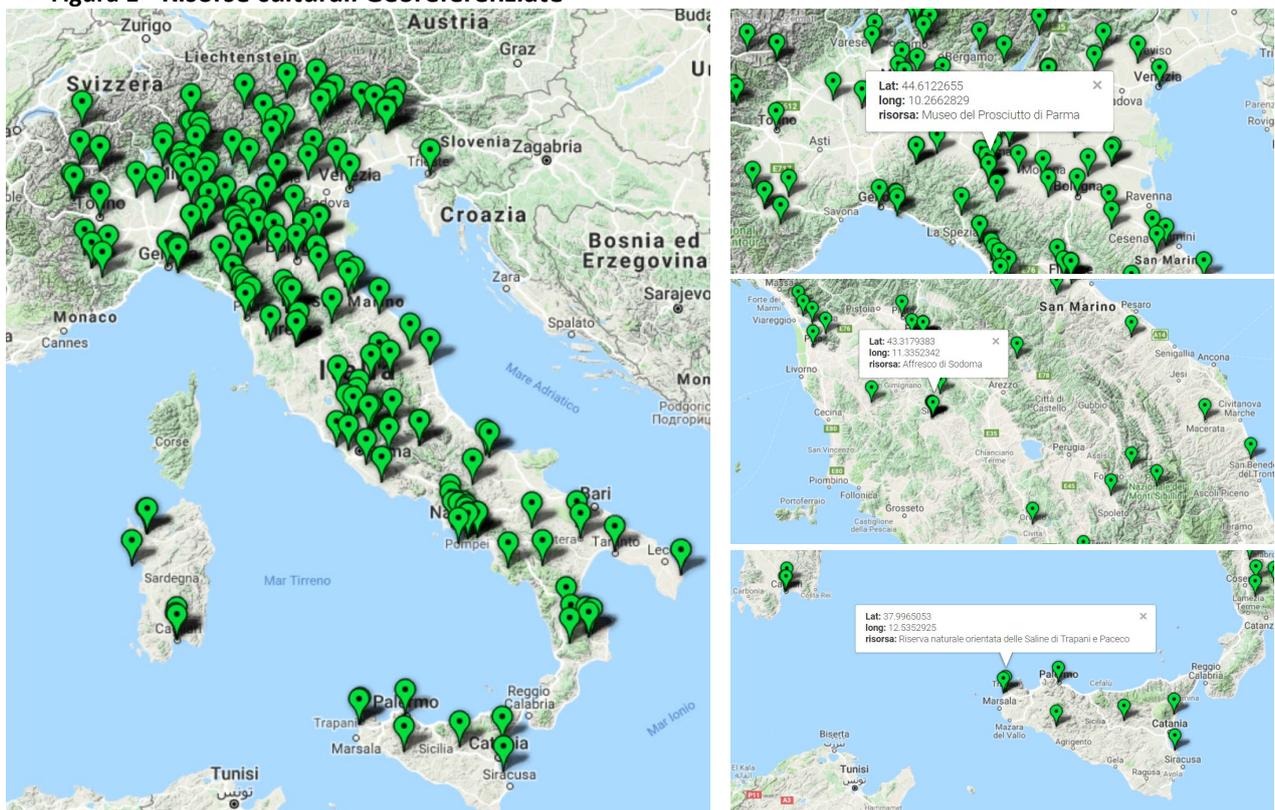
Tabella 10 - Risorse culturali mappate per regione¹

Regione	Num. Risorse
Abruzzo	27
Basilicata	20
Calabria	44

¹ Per la suddivisione regionale si considerano le risorse che afferiscono a prodotti il cui areale ricade nella regione

Campania	61
Emilia Romagna	123
Friuli Venezia Giulia	35
Lazio	64
Liguria	16
Lombardia	99
Marche	40
Molise	30
Piemonte	57
Puglia	31
Sardegna	33
Sicilia	56
Toscana	73
Trentino Alto Adige	43
Umbria	26
Valle d'Aosta	20
Veneto	90
TOTALE	600

Figura 1 - Risorse culturali Georeferenziate²



² Per Luoghi / Elementi Geografici, Beni architettonici, Beni artistici (e, quando possibile, anche per Documenti storici, Eventi e Opere letterarie) è stata riportata l'indicazione delle coordinate geografiche del luogo in cui si trova fisicamente la risorsa

3. Costruzione di un Database delle risorse culturali mappate collegate alle relative produzioni a IG e ai territori di riferimento

Le informazioni relative alle 600 risorse culturali raccolte con l'attività di mappatura sono state organizzate in un Database con un tracciato record analogo a quello delle schede di compilazione.

Figura 2 – Database delle risorse culturali associate alle IG

ID	PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE		
	DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO.	ALTRE INFO	COMPLETEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
2	Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Sagra dell'abbacchio romano	Eventi	XX secolo	dal 1952	Dal 1952 si svolge nel comune di Rolata (Roma) la «Sagra dell'Abbacchio Romano».			41.8719766,13.0614032	http://comune.rolata.rm.it/spot/mostra_sagra_abbacchio_roma	***	COMUNE DI ROLATA (ROMA) Via della Chiesa, 7 - 00052 Rolata (Roma).
3	Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Mostra rassegna ovina	Eventi	XX secolo	dal 1978	A fine luglio si svolge nel comune di Fiamignano (Rieti) la tradizionale «Mostra Rassegna Ovina» alla quale partecipano i maggiori allevatori ovini della zona.			42.2652366,13.1199273	http://www.comune.fiamignano.ri.it/spot/mostra_rassegna_ovina	***	Comune di Fiamignano Piazza Garibaldi D'Annunzio 2 02023 Fiamignano (RI) Ore riferimenti bibliografici, uno in latino cioè l'opera «De ovibus».
4	Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Sottire di Giovenale	Opere letterarie	I sec. d.C.		L'Abbacchio Romano viene lodato da Giovenale con la frase «... il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno di sangue...»	https://books.google.it/books?id=UuM0MwE2Qp4Fk&pg=PA40&pg-views=fromleft				***	Comune di Fiamignano (RI) Ore riferimenti bibliografici, uno in latino cioè l'opera «De ovibus».
5	Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Temuta di Castel di Guido	Beni architettonici	XX secolo	1958, 1960, 1961	Dalla contabilità di masseria siglate dal Vergaro e dal direttore nel 1958, nel 1960, nel 1965 e nel 1967 si riscontra la produzione e la vendita di abbacchi nella tenuta di Castel di Guido.			41.9054277,13.2005545	http://www.abbcchio.com/spot/temuta-di-castel-di-guido	***	CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE Tel.: 06.5091.7817 Fax: 0772.270.6016
6	Agnello di Sardegna IGP	1.1. Carni fresche	Sardegna	Offerta delle pelli (statuina)	Beni artistici	1800 a.C.		La statuina rinvenuta a Santini di un orante che offre agli dei delle pelli di agnello testimonia l'esistenza di riti religiosi sacrificali legati a questo animale nel territorio sardo sin da tempi remoti.	http://books.google.it/books?id=UuM0MwE2Qp4Fk&pg=PA40&pg-views=fromleft		39.229339,9.1166409	http://www.abbcchio.com/spot/offerta-delle-pelli	***	Museo Archeologico Nazionale di Cagliari Piazza Arsenale 1, 09124 Cagliari (CA)
7	Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Breviarium Fratrum Minorum (iconografia)	Beni artistici	XV secolo	1460	La cinta senese è stata raffigurata anche nel «Breviarium Fratrum Minorum» minuziano di San Pietro per il convento di Santa Chiara di Siena nell'ultima miniatura del calendario che illustra il mese di dicembre e raffigura un villico che appesa al macello il spago malato di Sant'Antonio da Frangiana a Casanova d'Arna, nel ciclo di affreschi datato 1596, vi è raffigurato un masale di Cinta Senese ai piedi di Sant'Antonio Abate, probabilmente da attribuirsi all'artista minore Donato di Donopio.	http://www.gruppo.museoarcheologico.com/		43.3206403,11.3203175	http://www.abbcchio.com/spot/breviarium-fratrum-minorum	***	Biblioteca Comunale degli Intronati Via della Spinzana 3 - 53100 Siena
8	Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Ciclo di affreschi	Beni artistici	XVII secolo	1596	La cinta era raffigurata soprattutto come elemento per contraddistinguere S. Antonio Abate, protettore degli animali, anche dipinto da Giovanni Antonio Bazzi detto il Sodoma (Chiesa di S. Spirito a Siena).	http://www.abbcchio.com/spot/ciclo-di-affreschi		43.448764, 11.390983	http://www.abbcchio.com/spot/ciclo-di-affreschi	***	Fondazione Musei Senesi Sede legale: Piazza Duomo, 9 50100 Siena Sede Operativa: Via Arcidocessa di Siena Colle di Val d'Elsa Montalcino Piazza Duomo, 6 53100 Siena
9	Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Affresco di Sodoma	Beni artistici	XVII secolo	1530	La cinta era raffigurata soprattutto come elemento per contraddistinguere S. Antonio Abate, protettore degli animali, anche dipinto da Giovanni Antonio Bazzi detto il Sodoma (Chiesa di S. Spirito a Siena).	http://www.abbcchio.com/spot/affresco-di-sodoma		43.179383,11.3352342	http://www.abbcchio.com/spot/affresco-di-sodoma	***	Museo Civico di Siena Piazza del Campo, 1 - 53100 Siena
10	Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Allegoria del Buono e Cattivo Governo e i loro Effetti in Città e in Campagna, Ambrogio Lorenzetti	Beni artistici	XIV secolo	1338-1339	Ambrogio Lorenzetti ritrasse la specie Cinta senese in un proprio affresco del 1338, conservato nella Sala del Nove del Palazzo Comunale di Siena, nel riquadro «La campagna ben governata».	http://www.abbcchio.com/spot/allegoria-del-buono-e-cattivo-governo		43.3179909,11.3350257	http://www.abbcchio.com/spot/allegoria-del-buono-e-cattivo-governo	***	Museo Civico di Siena Piazza del Campo, 1 - 53100 Siena Tel.0577/292226/29242
11	Vittellone bianco dell'Appennino Centrale IGP	1.1. Carni fresche	Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Emilia Romagna, Campania, Lazio, Umbria, Marche	Calcio Storico Fiorentino	Eventi	dal XV secolo	Ogni anno 24 giugno	Ogni 24 giugno, il primo in palio per il vincitore del Calcio Storico fiorentino è una vitella bianca di questa specie.	http://www.abbcchio.com/spot/calcio-storico-fiorentino		43.7799368,11.1709279	http://www.abbcchio.com/spot/calcio-storico-fiorentino	***	
12	Vittellone bianco dell'Appennino Centrale IGP	1.1. Carni fresche	Abruzzo, Molise, Emilia Romagna, Campania, Lazio, Umbria, Marche	Scoppio del Carro	Eventi	dal XII secolo	Ogni anno a Pasqua	A Firenze, nel giorno di Pasqua, due buoi di Chianina trainano il «Biondellone» per il tradizionale «Scoppio del Carro».	https://www.abbcchio.com/spot/scoppio-del-carro		43.7799368,11.1709279	https://www.abbcchio.com/spot/scoppio-del-carro	***	

Le informazioni del Database si possono esplorare attraverso più input di lettura. Se ne riportano alcuni esempi nelle pagine seguenti.

Figura 3 – Database delle risorse culturali per prodotto

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

RISORSE					FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE	
RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	RIF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Museo del territorio San Daniele del Friuli	Luoghi / Elementi Geografici	XX secolo	1978	Il patrimonio etnografico del Museo del Territorio comprende una varietà di oggetti del secolo scorso provenienti dai mondi artigianale e contadino. La cultura materiale locale spazia dalla confezione degli stufetti alla stagionatura dei prosciutti, dalla produzione dei vini alla			46.1560872,13.0097088	http://www.museosandaniele.it/it/museo/	...	Museo del territorio San Daniele Via Udine, 4, 33008 San Daniele del Friuli UD SOCIETA' FRIULANA DI ARCHEOLOGIA - onlus Sede Operativa: Torre di Porta Villalta, via
Indagini archeologiche	Documenti storici vari	XI-VIII secolo a.C.	-	Le indagini archeologiche condotte nella Chiesa di San Daniele in Castello ci informano dell'uso dei maiali per l'alimentazione già in epoca protostorica fra l'VI e l'VIII secolo a.C.			46.1604569,13.011758	http://www.prosciutto-sandaniele.it/territo-rio-e-storia/una-storia-secolare/	...	
Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale di Messibugio	Opere letterarie	XVI secolo	-	Nell'opera di Messibugio "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale" troviamo una descrizione dell'operazione di pressatura, che conficisce la tipica forma schiacciata "a chitarra" del prosciutto: "Li metterai in soprasso tra due asse, e quando saranno	http://www.internetlibrare.it/mmalloco/view/ewiew_images/news/ac/33a/www.internetlibrare.it/mmalloco/view/ewiew_images/news/46_0.jpg	https://d372wa2cozvt8ks.cloudfront.net/ewiew_images/news/46_0.jpg		https://www.ciboitaliano.com/dettagli-o-pasta.php?id=368	...	
Mercato a San Daniele	Eventi	XI-XIII secolo	-	Il Patriarca assegna a San Daniele il privilegio di attivare un mercato. L'attestazione più antica di mercato franco risale al 1063. Il privilegio viene confermato da Federico II nel 1232.				http://www.prosciutto-sandaniele.it/territo-rio-e-storia/una-storia-secolare/	..	
I lacunari di Pomponio Amalteo a Gemona (pittura su soffitto)	Beni artistici	XVII secolo	1533	Nel 1533 Pomponio Amalteo viene incaricato di dipingere 42 lacunari con profeti, santi e sibille per il soffitto della chiesa di San Giovanni in Broto di Gemona. In uno di questi emerge l'importanza ormai acquisita dal prosciutto, citato su una pergamena come strumento diplomatico. Le cronache del Concilio riferiscono che i prelati che si erano riuniti consumarono "trenta paia di parusiti" (dodici dei quali donati dal Patriarca di Aquileia) portati a Trento a dorso di mulo da San Daniele, come viene reso noto da un documento datato 1. luglio 1563.	https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/00/Amalteo_-_		46.276343,13.1366345	http://www.prosciutto-sandaniele.it/territo-rio-e-storia/una-storia-secolare/	...	Servizio Attività Culturali ed Attività Ricreative e Sportive Comune di Gemona
Il dono della Comunità durante il Concilio di Trento	Documenti storici vari	XVII secolo	1563	Nel volume si afferma che "varie ditte preparano il prosciutto detto di San Daniele. Questo prodotto viene venduto nel regno ed all'estero in scatole di legno o di latta di mezzo chilogramma (lire 3), di 6 di chilogramma (lire 4,50) e di un chilogramma (lire 6). La quantità che viene				http://www.prosciutto-sandaniele.it/territo-rio-e-storia/una-storia-secolare/	-	
Le condizioni industriali della Provincia di Udine	Documenti storici vari	XIX secolo	1890	"Aria di festa", la famosa festa del prosciutto che raccoglie il testimone delle tradizionali feste estive, nasce in collaborazione con la Prosciandalea, con una grande attenzione alla comunicazione in termini di interpretazione del prodotto e di consapevolezza del territorio.	http://www.ariaisandaniele.it/aria-festa-2018/		46.1569975,13.0089542	http://www.prosciutto-sandaniele.it/territo-rio-e-storia/una-storia-secolare/	...	Consorzio del Prosciutto di San Daniele Via Ippolito Nievo, 19 - San Daniele del Friuli

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

RISORSE					FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE	
RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	RIF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Lista di 49 piante di Leopardi	Documenti storici vari	XIX secolo	1836	Anche il poeta recanatese Giacomo Leopardi (1798-1837) compilò un promemoria affidato ai suoi cuochi dove elencava le 49 piante che desiderava sulla sua tavola: ben tre di esse riguardavano i Maccheroncini di Campofilone.	http://www.freganari.it/leopardi/studi/Elen-co%20di_Piastanze.pdf	http://www.ecuoladigitale.it/it/ulr/pc-content/upload/otto-leopardi.png	40.8366308,14.247628	https://www.ciboitaliano.com/dettagli-o-pasta.php?id=368	...	Biblioteca Nazionale di Napoli "Vittorio Emanuele III" Direttore: Francesco Touring Club Italiano URL: www.touringclub.it Proprietario: Touring Club Italiano
Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano	Opere letterarie	XX secolo	1931	Nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano Ed. 1931 si citano i Maccheroncini di Campofilone come prodotto tipico del borgo medioevale sito in Provincia di Fermo, documentando così l'esistenza di un legame forte tra la specialità gastronomica ed il suo	https://books.google.it/books?id=EnJ5UwYzUjC8pintac3fontcover&dq=maccheroncini			https://www.ciboitaliano.com/dettagli-o-pasta.php?id=368	...	PRO LOCO CAMPOFILONE Indirizzo: Piazza Umberto 1°, 63028 Campofilone I Fermo, Italia
Sagra Nazionale dei Maccheroncini	Eventi	XX secolo	dal 1964	A Campofilone ogni anno, fin dal 1964, viene dedicata ai suoi rinomati Maccheroncini e al suo sugo tradizionale una sagra Nazionale che si svolge nella prima decade di agosto.			43.0809664,13.811033	http://www.anticapasta.it/maccheroncini-d-campofilone	...	

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP

RISORSE					FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE	
RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	RIF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Naturalis Historia di Plinio	Opere letterarie	Epoca romana	-	Plinio danno indicazioni precise sulla diffusione del pero e sulle cultivar note, circa una quarantina, a testimonianza della grande considerazione in cui già allora era tenuto questo fruttifero.	https://books.google.it/books?id=20XvYXeeSuC8pg&pg=PA3-PA1123&dq=plinio+s			http://www.csoservizi.com/pera_igp/storia.php	...	
Madonna della Pera	Beni artistici	XIV secolo	1357	Dipinta nel 1357, comunemente chiamata "Madonna della pera", quest'opera è considerata una delle opere più significative di Paolo Veneziano e della Pittura Veneziana del XIV secolo.	https://www.tenutaal.com/it/chiesa-carpineti/madonna-della-pera/	http://www.csoservizi.com/complete_igp/madonna_della_per_e.png	44.1374348,12.2419521	http://www.csoservizi.com/pera_igp/storia.php	...	Parrocchia della Immacolata Concezione in Carpineta Via Madonna dell'IO.
Il giardino d'Agricoltura di Bussato	Opere letterarie	XVI secolo	1592	Con "Il giardino d'Agricoltura" del ravennate Marco Bussato da Massa Lombarda per la prima volta è siamo attorno al 500 un autore italiano trattò sistematicamente di frutticoltura e di innesti.	https://books.google.it/books?id=0hTisFm3eLQcmintsecc1ontcover&dq=il-gar			http://www.csoservizi.com/pera_igp/storia.php	...	
Monumenti Ravennati de' secoli di Mezzo: per la maggior parte inediti Volume I di Fantuzzi	Opere letterarie	XIX secolo	1801	È relativamente più frequente imbattersi in alberi da frutto sparsi tra le vigne, per esempio nell'opera dello scrittore ravennate Fantuzzi Monumenti Ravennati de' secoli di Mezzo: per la maggior parte inediti Volume I, ("Clausura vineata... cum pomaratis"), nei campi a cereali, ma	https://books.google.it/books?id=ArpKAAAACAAJ&pg=PA153&img=1			http://www.csoservizi.com/pera_igp/storia.php	...	
L'economia del cittadino in Villa di Tanara	Opere letterarie	XVII secolo	1644	Nel 600 venne pubblicato una specie di testo sacro di agricoltura si tratta di "L'economia del cittadino in Villa" del bolognese Vincenzo Tanara.	https://books.google.it/books?id=kSp8AAAACAAJ&pg=PA153&img=1			http://www.csoservizi.com/pera_igp/storia.php	...	

Figura 4 – Database delle risorse culturali per tipologia

BENI ARCHITETTONICI

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE		
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO.	ALTRE INFO	COMPLETTEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Tenuta di Castel di Guido	Beni architettonici	XX secolo	1956, 1960, 1965 e 1967	Della contabilità di masseria siglata dal Vercaro e dal direttore nel 1956, nel 1960, nel 1965 e nel 1967 si riscontra la produzione e la vendita di abbacchi nella tenuta di Castel di Guido.			41.905427,12.307555	http://www.abbacchio.it	...	CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE 06.9051.7817 Fax: 178.270.6015
Lardo di Colonnata IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Chiesa di S. Bartolomeo a Colonnata	Beni architettonici	-	-	La chiesa parrocchiale è dedicata proprio al patrono dei macellai, San Bartolomeo.			44.0861247,10.1530784	http://www.lardocolonnata.it	...	Provincia di Massa Carrara Via Francesco M. Zoppi, 14-41100 Massa (MS) Museo del Cibo della
Salame Felino IGP	1.2. Prod. a base di carne	Emilia Romagna	Museo del Salame di Felino	Beni architettonici	XX secolo	-				44.6845773,10.1346463	http://www.salamefelino.comuneofelino.it	...	provincia di Parma Piazzale della Pace, 1-43121 Parma
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP	1.3. Formaggi	Lombardia	Latteria sociale Valtorta	Beni architettonici	XX secolo	1954	La latteria sociale nasce il 5 dicembre 1954, grazie alla intraprendenza e allo spirito di collaborazione di un gruppo di allevatori che decidono di unirsi in cooperativa allo scopo di trasformare in formaggio il latte conferito da tutti i suoi produttori, superando in questo modo il pur il Montasio nasce verso il 1300 nelle valli delle Alpi Giulie e Carniche grazie alla costanza e intelligenza dei frati Benedettini. A Moggi Udinese (sul versante nord del Montasio) si trova il convento, oggi utilizzato dalle Luise Caricani, in cui probabilmente vennero affinate e riprese le varie Verso la fine del XVIII secolo i Borboni di un grosso allevamento di bufale con annuo anche un caseificio sperimentale per la trasformazione dello stesso latte, nel sito della Reggia di Caserta, la tenuta reale in provincia di Caserta della dinastia spagnola.			45.977119,9.535254	http://www.latteriasociale.comunevaltorta.it	...	Latteria Sociale Valtorta Soc. Coop. Via Roma, 10 24010 Valtorta, BN Dott. Carlo Moggi Presidente: Renato Valentini Piazzetta Partini, 5
Montasio DOP	1.3. Formaggi	Friuli Venezia Giulia, Veneto	Convento di Moggi Udinese	Beni architettonici	XIII secolo	-	Il Montasio nasce verso il 1300 nelle valli delle Alpi Giulie e Carniche grazie alla costanza e intelligenza dei frati Benedettini. A Moggi Udinese (sul versante nord del Montasio) si trova il convento, oggi utilizzato dalle Luise Caricani, in cui probabilmente vennero affinate e riprese le varie Verso la fine del XVIII secolo i Borboni di un grosso allevamento di bufale con annuo anche un caseificio sperimentale per la trasformazione dello stesso latte, nel sito della Reggia di Caserta, la tenuta reale in provincia di Caserta della dinastia spagnola.			46.404797,13.1857617	http://www.formagiomontasio.net/it/1099/Notizie-storiche	...	Piazzetta Partini, 5
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Allevamento di bufale e caseificio	Beni architettonici	XVIII secolo	-	Commercialmente in questo senso la migliore qualità è raggiunta nel Reggano e, più in particolare, dal formaggio del comune di Bibbiano: la Società Bibbianese per il Commercio del Formaggio lo conosceva il prodotto nella città di Bibbiano e affittava nel 1866 arava gine 14			41.051715,14.1099589	https://www.mozzarella.it/product/origine	...	Fondazione Real Sito di Casalbello 464 legale via Casalbello, 01050 - San
Parmigiano Reggano DOP	1.3. Formaggi	Emilia Romagna, Lombardia	Società Bibbianese per il Commercio del Formaggio (industria)	Beni architettonici	XIX secolo	-	Commercialmente in questo senso la migliore qualità è raggiunta nel Reggano e, più in particolare, dal formaggio del comune di Bibbiano: la Società Bibbianese per il Commercio del Formaggio lo conosceva il prodotto nella città di Bibbiano e affittava nel 1866 arava gine 14				http://www.parmigianoreggano.it/compartimentazione	...	
Alto Cratonese DOP	1.5. Oli e grassi	Calabria	Antichi frantoi	Beni architettonici	VI-X secolo	-	Ancora oggi, nei pressi di loro antichi insediamenti abitativi, vi sono pressa di olio secolari, quali Macha di Alessio e Ratto, in agro del Comune di Savelli, nel territorio dell'antica Achaea, Marone nel comune di Pallastirio.			39.325513,16.733366	http://www.diacalagro.com/olio-estrazione-ciclo-oliva-olivo	...	
Brighella DOP	1.5. Oli e grassi	Emilia Romagna	Cripta della Pieve in Ottavo	Beni architettonici	IX secolo	-	Durante recenti scavi, che hanno portato alla scoperta della cripta della Pieve in Ottavo (conosciuta come Pieve del Tro, dell'IX secolo), è stato rinvenuto un piccolo frantoio ad uso familiare di epoca romana.			44.2145074,11.7909588	https://www.veicoli storici.it/ita/news/moderna/dio-oliva/antichi-frantoi	...	Spazio Cultura e Sport Comune di Brighella 0521 - 42013
Colline di Romagna DOP	1.5. Oli e grassi	Emilia Romagna	Molini da olio e scorte	Beni architettonici	Medioevo	-	Nell'atto e nel tardo Medioevo, trova una sua eloquente testimonianza grazie alla diffusa presenza dei molini da olio e delle scorte presenti nel			44.063127,12.4136491	https://www.veicoli storici.it/ita/news/antichi-olivo/	...	Associazione Spigonome Malatesta Sanctuario di

[...]

OPERE LETTERARIE

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE			
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO.	ALTRE INFO	COMPLETTEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE	
Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Viti e costumi della campagna romana Erocole Metalli (opera)	Opere letterarie	XX secolo	1903	Erocole Metalli, nel suo libro "Viti e costumi della campagna romana", anno 1903, mette in risalto, nel descrivere la masseria, che a il Buttarò incaricato di trasportare a Roma abbacchi.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		
Abbacchio Romano IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Storie di Giovenale	Opere letterarie	I sec. d.C.	-	L'Abbacchio Romano viene lodato da Giovenale con la frase «... il più tenero del gregge, vergine d'arbo, più di latte ripieno di sangue...»	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			http://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp	...	Due riferimenti bibliografici, uno in latino cioè l'opera originale, l'altro con	
Capocollo di Calabria DOP	1.2. Prod. a base di carne	Calabria	Lo Calabria illustrata di Giovanni Fiore (opera)	Opere letterarie	XVIII secolo	1691	Nell'atto del 1691 "Della Calabria Illustrata", Padre Giovanni Fiore da Cropani ripartiva in quattro "ordini" la "gran Republica dell'Animali". Riferendosi alle carni del maiale, tra quelle salate cita anche quelle trasformate "in lardi, in salicini, in suppesate, a sopellettini".	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		
Culatello di Zibello DOP	1.2. Prod. a base di carne	Emilia Romagna	Novella di Calgari	Opere letterarie	XIX secolo	1818	Il poeta dialettale parmigiano Giuseppe Calgari in una sua novella cita due specialità parmigiane fra quelle ammantate in Paradiso: la Bomba di riso e il Culatello.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			44.612255,10.266282	https://www.prosciutto.it/it/origini	...	Museo del Cibo della provincia di Parma Piazzale della Pace, 1-43121 Parma
Finocchiona IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	O Cesare o nulla di Montalbano (romanzo)	Opere letterarie	XX secolo	-	Manuel Vázquez Montalbán nel suo romanzo storico "O Cesare o nulla" ambientato nell'Italia dei Borghia racconta quanto lo stesso Machavevelli ne fosse ghiotto.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		
Finocchiona IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Lemma nel Vocabolario della lingua portese di Riguieri e Farfani	Opere letterarie	XIX secolo	1875	La Finocchiona viene citata nel Vocabolario della lingua parlata di Riguieri e Farfani: "sui chiamarsi una specie di salicico molto ordinario, e dove è mescolato del finocchio".	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		
Mortadella di Prato IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Mendone in Guida gastronomica d'Italia	Opere letterarie	XX secolo	1921	La pecuinarità del prodotto ha fatto che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della "Guida gastronomica d'Italia" del Touring Club Italiano del 1921.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...	Touring Club Italiano L.P.L. - www.touringclub.it Piazzale Touring Club Italiano	
Pancetta di Calabria DOP	1.2. Prod. a base di carne	Calabria	Lo Calabria illustrata di Giovanni Fiore	Opere letterarie	XVIII secolo	1691	Nell'atto del 1691 "Della Calabria Illustrata", Padre Giovanni Fiore da Cropani ripartiva in quattro "ordini" la "gran Republica dell'Animali". Riferendosi alle carni del maiale, tra quelle salate cita anche quelle trasformate "in lardi, in salicini, in suppesate, a sopellettini".	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		
Pitina IGP	1.2. Prod. a base di carne	Friuli Venezia Giulia	La Pitina, prodotto culturale - Ricerche 1 e 2	Opere letterarie	XXI secolo	2013-2015	I ricercatori, pubblicati dall'Associazione Lis Agnès - Ecomuseo regionale delle Dolomiti Friulane, propongono le origini e gusto di un prodotto tradizionale antico reinterpretato dai ristoratori del territorio.	http://www.pitina.it/				...	Associazione Lis Agnès - Ecomuseo delle Dolomiti Friulane Sede sociale e operativa Via Roma, 4 - 33060 En/Spazio788aso1_cicu E-mail: pitina@pitina.it www.pitina.it	
Porchetta di Ariccia IGP	1.2. Prod. a base di carne	Lazio	Quer pasticciaccio brutto de via Merulana di Gadda (romanzo)	Opere letterarie	XX secolo	1957	Lo scrittore Carlo Emilio Gadda, nel suo romanzo "Quer pasticciaccio brutto de via Merulana", riporta una puntuale descrizione di come veniva preparata la porchetta in Ariccia e Roma e illustra chiaramente la già nota reputazione del prodotto.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp				...		

[...]

LUOGHI / ELEMENTI GEOGRAFICI

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE			
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO.	ALTRE INFO	COMPLETTEZZA FONTI	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE	
Vitelloni Piemontesi della Cuccia IGP	1.1. Carni fresche	Piemonte, Liguria	Casa della Piemontese (museo)	Luoghi / Elementi Geografici	XX secolo	-	La storia e le caratteristiche della razza piemontese sono raccontate all'interno della Casa Museo "Casa della Piemontese" che sorge a Carrù nei pressi dell'Abbadia, Associazione Nazionale Allevatori Bovini di razza Piemontese.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			44.487973,7.826662	http://www.casapiemontese.it/	...	Casa della Piemontese Strada Trinita 31/L 12051 - Carrù (CN) Tel. 0173750791
Culatello di Zibello DOP	1.2. Prod. a base di carne	Emilia Romagna	Museo del Prosciutto di Parma	Luoghi / Elementi Geografici	XX secolo	-	Il Museo del prosciutto e dei salumi di Parma, un museo etnografico dedicato al prosciutto e agli altri salumi di Parma, fondato nel 2004 dal "Comitato promotore del Museo del cibo".	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			44.612255,10.266282	https://www.prosciutto.it/it/origini	...	Museo del Cibo della provincia di Parma Piazzale della Pace, 1-43121 Parma
Pitina IGP	1.2. Prod. a base di carne	Friuli Venezia Giulia	Parco Naturale Dolomiti Friulane	Luoghi / Elementi Geografici	-	-	Parte del territorio di produzione della Pitina ricade nell'area in cui si estende il Parco Naturale delle Dolomiti Friulane.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			46.362623,12.5506315	http://www.parcodolomiti.it/	...	PARCO NATURALE DOLOMITI FRIULANE Via Roma, 4 - 33060 Cortina (PN)
Prosciutto di San Daniele DOP	1.2. Prod. a base di carne	Friuli Venezia Giulia	Museo del territorio San Daniele del Friuli	Luoghi / Elementi Geografici	XX secolo	1978	Il patrimonio etnografico del Museo del Territorio comprende una varietà di oggetti del secolo scorso provenienti dai mondi agrario e contadino. La cultura materiale locale spazia dalla confezione degli stoffa alla stanzatura dei prosciutti, dalla produzione dei vini alla Con l'unificazione d'Italia vide la luce ad Asolo, in "Triennio", un vero e proprio mercato all'ingrosso delle mozzarelle e dei derivati caseari prodotti dallo stesso latte tra cui è bene citare la ricotta, che, tradizionalmente, stabiliva le quotazioni in relazione alla produzione e	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			46.156087,13.0097088	http://www.museoetnografico.it/	...	Museo del territorio San Daniele Via Udine, 4 - 33038 San Daniele del Friuli UD
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Mercato della Tavenna	Luoghi / Elementi Geografici	XIII secolo	-	Secondo un'indagine dell'Istituto italiano, infatti, il Pecorino era l'elemento che accoglieva i viaggiatori che arrivavano a Roma attraverso la Via Francigena.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			46.970508,14.187579	http://www.mozzarella.it/product/origine	...	Fonte non affidabile
Piave Romano DOP	1.3. Formaggi	Veneto	Diffusione sulla via Francigena	Luoghi / Elementi Geografici	-	-	La latteria Museo di Canale d'Agordo è stata realizzata presso l'ex caseificio di Canale d'Agordo con lo scopo di esporre al pubblico con un approccio didattico l'importante realtà casearia che ha caratterizzato l'intera produzione di salumi e prosciutti in territorio dell'Agordino.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			46.3754946,11.8945157	http://www.museoetnografico.it/	...	Museo della latteria e Canale d'Agordo Indirizzo: Canale d'Agordo Comune di Canale
Piave DOP	1.3. Formaggi	Veneto	Museo della latteria a Canale d'Agordo	Luoghi / Elementi Geografici	-	-	A fondo di Canale (oggi Canale d'Agordo) nacque, nel 1872, la prima latteria cooperativa istituita in Italia, ad opera dell'arpiente di Canale d'Agordo don Antonio Della Lizza (1824-1906).	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			46.386446,11.9131135	http://www.museoetnografico.it/	...	Comune di Canale
Salva Cremasco DOP	1.3. Formaggi	Lombardia	Podere di Ombriano	Luoghi / Elementi Geografici	XIX secolo	-	Nel Cremonese un marchio prezioso di modernizzazione dei caseifici, tra quali il ricordarlo lo spemontaggio avvenimento di F. Landolfi nel podere di Ombriano, specialmente in riguardo alla manutenzione del caseificio. Qui veniva studiata la regolamentazione della fermentazione.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			45.276262,7.2003416	http://www.salva.comuneombriano.it/	...	Comune di Marconno, 1-23024 Agordo (BL) Via Ombriano, 21, 26013 Crema CR Tel. 0464.888
Toma Piemontese DOP	1.3. Formaggi	Piemonte	Alpe Rocca Venoni	Luoghi / Elementi Geografici	II secolo d.C.	150 c.	Nel Cremonese un marchio prezioso di modernizzazione dei caseifici, tra quali il ricordarlo lo spemontaggio avvenimento di F. Landolfi nel podere di Ombriano, specialmente in riguardo alla manutenzione del caseificio. Qui veniva studiata la regolamentazione della fermentazione.	https://books.google.it/books?id=0D9b64000000&pg=PR11&printcase=mp			45.276262,7.2003416	http://www.salva.comuneombriano.it/	...	Museo del territorio Via Udine, 4 - 33038 San Daniele del Friuli UD

[...]

Figura 5 – Database delle risorse culturali per regione

TOSCANA

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE		
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETITA' FONTE	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Breviarium Fratrum Minorum (iconografia)	Beni artistici	XV secolo	1460	La cinta senese è stata raffigurata anche nel "Breviarium Fratrum Minorum" minuziato da Sano di Piero per il convento di Santa Chiara di Siena: nell'ultima miniatura del calendario che illustra il mese di dicembre è raffigurato un villico che spinge al cancello il giorno magiale di Nell'oratorio dei Tringari e Casanova d'Arma, nel ciclo di affreschi datato 1596, vi è raffigurato un maiale di Cinta Senese ai piedi di Sant'Antonio Abate, probabilmente da attribuirsi all'artista minore Pontorno di Domenico.		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.320509, 11.3323175	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	Biblioteca Comunale degli Inseparati Via della Sapienza 3 - 53100 Siena - Fondazione Musei Senesi Sede legale: Piazza Duomo, 9 - 53100 Siena - Via Sesto Operaria - Via Arcidieci di Siena Colla di Val d'Arca Montecorno Piazza Duomo, 6 - 53100 Siena - Museo Civico di Siena Piazza del Campo, 1 - 53100 Siena - Tel.057729226/29242
Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Ciclo di affreschi	Beni artistici	XVI secolo	1596	La cinta era raffigurata soprattutto come elemento per contrastare il pigro S. Antonio Abate, protettore degli animali, anche dipinto da Giovanni Antonio Banti detto il Sodoma (Chiesa di S. Spirito a Siena).		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.448764, 11.390983	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Affresco di Sodoma	Beni artistici	XVI secolo	1530	La cinta era raffigurata soprattutto come elemento per contrastare il pigro S. Antonio Abate, protettore degli animali, anche dipinto da Giovanni Antonio Banti detto il Sodoma (Chiesa di S. Spirito a Siena).		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.317938, 11.3352342	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Cinta Senese DOP	1.1. Carni fresche	Toscana	Atteggio del Buono e Cattivo Governo e i loro (Betti in Città e in Campagna, Ambrogio Lorenzetti)	Beni artistici	XIV secolo	1338-1339	Ambrogio Lorenzetti ritrae la città Cinta Senese in un proprio affresco del 1338, conservato nella sala del Nove del Palazzo Comunale di Siena, nel riquadro "La campagna ben governata".		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.317909, 11.3320257	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP	1.1. Carni fresche	Umbria; Marche; Abruzzo; Molise; Emilia Romagna; Campania; Lazio	Calcio Storico Fiorentino	Eventi	dal XV secolo	Ogni anno 24 giugno	Ogni 24 giugno, il premio in palio per il vincitore del Calcio Storico Fiorentino è una stivetta bianca di questa specie.		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.779968, 11.1709279	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP	1.1. Carni fresche	Umbria; Marche; Abruzzo; Molise; Emilia Romagna; Campania; Lazio	Scoppio del Carro	Eventi	dal XIII secolo	Ogni anno a Pasqua	A Firenze, nel giorno di Pasqua, due buoi di Chianina trainano il "Bimbedone" per il tradizionale "Scoppio del Carro".		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.779968, 11.1709279	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP	1.1. Carni fresche	Umbria; Marche; Abruzzo; Molise; Emilia Romagna; Campania; Lazio	Palio di Siena	Eventi	dal XIII-XIII secolo	Ogni anno 2 luglio-16 agosto	A Siena, durante la Passeggiata (il corteo storico che precede la corsa del Palio), quattro buoi di razza chianina trainano il Carroccio al quale è issato il drappo che sarà dato in premio alla contrada vincitrice.	https://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	43.918405, 11.3295024	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Fincchiona IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Di Cesare o nullo di Montalbani (romanzo storico)	Opere letterarie	XX secolo	-	Manuel Vázquez Montalbán nel suo romanzo storico "Di Cesare o nullo" ambientato nell'Italia del Borgia racconta quanto lo stesso Machiavelli ne fosse affascinato.		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Fincchiona IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Lemma nel Vocabolario della lingua parlata di Rignuti e Fanfani	Opere letterarie	XIX secolo	1875	La Fincchione viene citata nel Vocabolario della lingua parlata di Rignuti e Fanfani: "sue chianine" indica una specie di salicimia molto ordinaria, e dove è mescolato del finocchio".	http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Lardo di Colonnata IGP	1.2. Prod. a base di carne	Toscana	Festa del Lardo	Eventi	-	Ogni anno ad agosto	Nel mese di agosto di ogni anno, in coincidenza con la festa di S. Bartolomeo, si svolge a Colonnata la tradizionale sagra del lardo locale.		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese	44.086134, 10.1534291	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	Pubblica Assistenza Carrara e Sezioni Sede Carrara: Via Roma 23, 54033 Carrara (MS) - Tel.

[...]

SICILIA

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE		
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETITA' FONTE	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Salame S. Angelo IGP	1.2. Prod. a base di carne	Sicilia	Umana dei Normanni	Eventi	XII secolo	-	Nel VI secolo, per volontà della regina Adelaide, i Normanni, a seguito del Conte Ruggero d'Aliphan, portarono nuovi usi nel territorio siciliano. Gli stessi, affiancati dall'oppressione araba, a conferma della sopraffazione islamica, portarono alla nascita di nuovi prodotti e sottoprodotti. Una delibera redatta nel 1835, con la quale il Parlamento governante del comune di S. Angelo, introduceva una tassa sulle principali produzioni di magri: innescando economicamente il territorio comunale, connotando anche il Salame denominato "Bajalillo", trasformatosi in Omari e così, in un periodo successivo, "Re Agnello" metà del latte e il depone in carni interconci". Queste le parole di Ulisse che raccontano l'olimpico nell'arte della classificazione e che riportano ai nomi magri la bacchiale salame allora era accudire l'informazione.		http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	
Salame S. Angelo IGP	1.2. Prod. a base di carne	Sicilia	Dell'era ottocentesca	Documenti storici	XIX secolo	-	Plano il Nicco (12-19 e c.) in "Naturalia Historica" classifica i formaggi nazionali ed esteri della classicità e parlando del cacio siciliano, lo definì come uno dei migliori formaggi dell'epoca.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Pecorino Siciliano DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Odisseo di Omero	Opere letterarie	II secolo a.C.	-	Plano il Nicco (12-19 e c.) in "Naturalia Historica" classifica i formaggi nazionali ed esteri della classicità e parlando del cacio siciliano, lo definì come uno dei migliori formaggi dell'epoca.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Pecorino Siciliano DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Naturalia Historica di Plinio	Opere letterarie	I secolo d.C.	-	Plano il Nicco (12-19 e c.) in "Naturalia Historica" classifica i formaggi nazionali ed esteri della classicità e parlando del cacio siciliano, lo definì come uno dei migliori formaggi dell'epoca.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Piacentini Emese DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Citazione dello storico Gallo	Opere letterarie	IV secolo d.C.	-	Lo storico Gallo racconta di un formaggio prodotto con l'aggiunta di prealimi stimmi di zafferano.	http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Ragusano DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Giornale del viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Città di Modica	Opere letterarie	XIX secolo	1808	Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineato "la bontà dei bestami di Modica" e dei "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquante per cento ai comuni, e di sentinella per essere ai migliori di Sicilia".	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Ragusano DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Ferdinando il Cattolico e Carlo V	Opere letterarie	XVI secolo	1515	Nel 1515 Carmelo Trasselli, in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V", racconta di una "resazione dai dani" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto una specie di notevole commemorazione.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Ragusano DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Dicorsi sopra l'antica e moderna Ragusa di Gianfrancesco	Opere letterarie	XIX secolo	1856	Filippo Garofano, nel 1856 nel "Dicorsi sopra l'antica e moderna Ragusa", cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del Ragusano.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Vastedda della Valle del Belice DOP	1.3. Formaggi	Sicilia	Documento d'archivio	Documenti storici	XV secolo	1497	Le prime notizie risalgono alla metà del XV secolo. La "vastedda" viene, infatti, citata in un documento d'archivio del 1497, nel quale il vicere di Sicilia la cita tra gli altri formaggi del Belice.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Monte Etna DOP	1.5. Oli e grassi	Sicilia	De Aena di Pietro Bembo	Opere letterarie	XV secolo	1496	Testimonianza dell'importanza della produzione oleicola "etnea" si racconta già nell'opera di Pietro Bembo che, nel suo "De Aena", cita la bontà ed il pregio della cultura dell'olivo coltivato intorno al vulcano.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		

[...]

PUGLIA

PRODOTTI DOP IGP STG			RISORSE				FONTI E CONTENUTI				INFO AGGIUNTIVE		
DENOMINAZIONE	CATEGORIA	REGIONE/I	RISORSA CULTURALE	TIPOLOGIA	PERIODO	ANNO	DESCRIZIONE	REF. BIBLIOGRAFICO	IMMAGINE	COORDINATE GEO	ALTRE INFO	COMPLETITA' FONTE	REFERENZE, CONTATTI E/O NOTE
Burrata di Andria IGP	1.3. Formaggi	Puglia	Leggenda di Lorenzo Bianchino	Eventi	-	-	Si tramanda oralmente che in un'antica masseria nei primi decenni del secolo scorso il Sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevica, non potendo trasferire il latte in città, dovette necessariamente trasformarlo e la burrata ha iniziato a vedere crescere la sua fama di specialità al di fuori dei confini regionali, in Italia e all'estero, già dal 1931, grazie ad una segnalazione sulla guida del Touring Club. Tra le curiosità che la riguardano c'è anche la passione che aveva per la Burrata pugliese il	http://www.gugupio.it/it/la-cinta-senese		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	Leggenda, non fatto storico	
Burrata di Andria IGP	1.3. Formaggi	Puglia	Menzione in Guida gastronomica d'Italia	Opere letterarie	XX secolo	1931	La burrata ha iniziato a vedere crescere la sua fama di specialità al di fuori dei confini regionali, in Italia e all'estero, già dal 1931, grazie ad una segnalazione sulla guida del Touring Club. Tra le curiosità che la riguardano c'è anche la passione che aveva per la Burrata pugliese il	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		43.767085, 11.1601592	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze Piazza dei Lupatelli 1 - 50122 - Firenze (FI) - Tel.
Caciocavallo Silano DOP	1.3. Formaggi	Puglia; Calabria; Basilicata; Campania; Molise	Citazione di Ippocrate	Documenti storici	VI secolo a.C.	500 a.C.	Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Caciocavallo Silano DOP	1.3. Formaggi	Puglia; Calabria; Basilicata; Campania; Molise	Naturalia Historica di Plinio	Opere letterarie	Epoca romana	-	Plinio esalta le qualità del "butirro", antenato del nostro caciocavallo, definendolo "cibo delletissimo".	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Canevato Pugliese DOP	1.3. Formaggi	Puglia	Versi scritti del politico potentino Fortunato	Opere letterarie	XIX secolo	-	Il libro Canevato pugliese, infatti, viene prodotto tra dicembre e maggio, ossia nel periodo legato alla transumanza delle greggi dell'Albruzzo alle pianure del Tavoliere delle Puglie. Così lo storico e politico potentino Gaetano Fortunato ricorda in una delle sue opere: "In tu puglia nel XII secolo, quando le burrate furono sempre più apprezzate per la produzione del loro latte, rendendo conciliata la loro presenza nelle pianure costiere della parte del Volturno e del Belice, compiono i primi documenti storici che testimoniano come i monaci del monastero di San Vito in fine del VIII secolo lavorano di grosso affilamento di burrate con sennese anche un caseificio sperimentale per la trasformazione dello stesso latte, nel sito della Freggia di Carditello, la tenuta reale in un'antica casa della famiglia sennese. Con l'unificazione d'Italia vide la luce ad Avversa, la "Favenna": un vero e proprio mercato all'ingrosso della mozzarella e dei derivati caseari prodotti dallo stesso latte tra cui si sennese cotta la ricotta, che, quotidianamente, stabilisce le quotazioni in relazione alla produzione e l'uscita e stabilisce la qualità del prodotto, nella sua incidenza sulla cultura dei contadini del Mezzogiorno. "Una portabella, Contadelli del Sud", racconta del mestiere del "burfaiolo" attraverso il personaggio di Costantino Montebucco.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania; Lazio; Puglia	Offerte dei monaci del monastero di San Lorenzo in Capua	Documenti storici	XIII secolo	-	Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		41.061719, 14.1899589	https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...	Fondazione Real Sito di Carditello Sede legale: Via Carditello, 81350 - San
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania; Lazio; Puglia	Allevamento di bufale e caseificio	Beni architettonici	XVIII secolo	-	Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania; Lazio; Puglia	Mercato della Tavenna	Lughi/Elementi Geografici	XIX secolo	-	Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Mozzarella di Bufala Campana DOP	1.3. Formaggi	Campania; Lazio; Puglia	L'Uve puttelliano, Contadelli del Sud di Costantino Montebucco	Opere letterarie	XX secolo	-	Il primo autore che descrive la tecnica usata dai greci nella preparazione del cacio è Ippocrate nel 500 a.C.	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		
Ricotta di Bufala Campana DOP	1.4. Altri prodotti di origine animale	Lazio; Campania; Puglia; Molise	Opera di Bartolomeo Scappi (libro di cucina)	Opere letterarie	XVI secolo	1570	Una delle prime citazioni della ricotta di bufala appare nel libro di cucina del 1570, "Opera di Bartolomeo Scappi" scritto da Bartolomeo Scappi, l'uomo più famoso della cucina rinascimentale, che descrive la preparazione di ogni parte d'Italia e si riferisce che cita "...cacio di latte, butiro fresco, ricotta	https://books.google.it/books?id=9H9TfEwUUCBpintsec&pg=PR107		https://www.spadema.it/la-cinta-senese	...		

[...]

4. Obiettivi raggiunti

L'attività di mappatura ha confermato che le Indicazioni Geografiche costituiscono un patrimonio dalla valenza storica e culturale per il nostro Paese. Il monitoraggio ha riscontrato un ampio e eterogeneo numero di risorse culturali associate alle produzioni a IG, distribuite lungo la penisola e radicate nel territorio di origine, come si evince dalla storicità, dal legame con l'ambiente e con usi, costumi e tradizioni locali.

I risultati suggeriscono la possibilità di intraprendere future strategie per lo sviluppo di progetti e iniziative (nazionali e/o locali) volte alla valorizzazione del binomio Indicazioni Geografiche - Beni culturali e in quest'ottica la banca dati risultante dal lavoro di mappatura rappresenta una valida base informativa di partenza.



RETE RURALE NAZIONALE

Autorità di gestione
Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
Via XX Settembre, 20 Roma

www.reterurale.it
reterurale@politicheagricole.it
@reterurale
www.facebook.com/reterurale