

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE

DELLA

REGIONE LOMBARDIA

MILANO - LUNEDÌ, 20 MAGGIO 2002

SERIE EDITORIALE ORDINARIA N. 21

S O M M A R I O

ERRATA CORRIGE N. 21/OI-SE.O. 2002	[4.4.0]	
D.g.r. 27 marzo 2002 n. 7/8602 «Doc. U.P. Obiettivo 2 2000/2006. Adozione del complemento di programmazione pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia 16, III Supplemento Straordinario del 19 aprile 2002		1676
 A) ATTI DEL CONSIGLIO REGIONALE		
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/476	[5.3.4]	
Mozione concernente la richiesta di modifiche al d.m. 17 luglio 1988, n. 256 e la relativa estensione dei contributi previsti ai proprietari di auto catalizzate		1676
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/477	[1.1.3]	
Mozione concernente la detenzione in Turchia dell'onorevole Leyla Zana		1677
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/478	[3.3.0]	
Mozione concernente lo sbocco professionale dei tecnici dei servizi sociali e degli animatori sociali		1677
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/479	[5.2.1]	
Risoluzione concernente il prolungamento della linea metropolitana (MM1) sino a Sesto San Giovanni (MI)		1677
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/480	[5.2.1]	
Mozione concernente la determinazione delle tariffe per il tratto extraurbano della Metropolitana Milanese nell'area nord		1678
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/481	[5.3.5]	
Risoluzione concernente le determinazioni in merito all'esercizio delle attività della SVR s.r.l. - già Jelly Wax s.r.l. di Opera		1678
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/482	[5.3.5]	
Risoluzione concernente determinazioni in merito alla bonifica e alla messa in sicurezza del sito di interesse regionale di Novate Mezzola e Samolaco.		1679
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/483	[5.3.5]	
Piano per l'organizzazione del servizio di raccolta, trasporto, recupero e smaltimento dei rifiuti solidi urbani della provincia di Mantova		1680
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 9 APRILE 2002 – N. VII/486	[1.1.3]	
Mozione concernente la grave crisi israelo-palestinese.		1680
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 10 APRILE 2002 – N. VII/487	[1.7.0]	
Ordine del giorno concernente l'adozione di misure di vigilanza volte a prevenire eventuali conflitti di interessi tra Finlombarda s.p.a. e i suoi dirigenti e le società di gestione dei fondi mobiliari		1680
DELIBERAZIONE CONSIGLIO REGIONALE 10 APRILE 2002 – N. VII/491	[1.1.3]	
Mozione concernente la grave crisi israelo-palestinese.		1681
COMUNICATO REGIONALE 8 MAGGIO 2002 – N. 72	[1.4.3]	
Consiglio Regionale – Direzione Generale Amministrazione, Gestione e Sviluppo – Elenco dei collaboratori esterni e dei soggetti cui sono stati affidati incarichi di consulenza dal Consiglio regionale per il secondo semestre dell'anno 2001		1681

4.4.0 SVILUPPO ECONOMICO / Industria
5.3.4 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Tutela dell'inquinamento
1.1.3 ASSETTO ISTITUZIONALE / Profili generali / Affari di politica internazionale e comunitaria
3.3.0 SERVIZI SOCIALI / Formazione professionale
5.2.1 AMBIENTE E TERRITORIO / Infrastrutture di comunicazione / Trasporti
5.3.5 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Rifiuti e discariche
1.7.0 ASSETTO ISTITUZIONALE / Persone giuridiche, aziende regionali e locali
1.4.3 ASSETTO ISTITUZIONALE / Organizzazione e personale / Incarichi esterni

COMUNICATO REGIONALE 14 MAGGIO 2002 - N. 76 [1.8.0]
Consiglio regionale - Nomine e designazioni di competenza del Consiglio regionale della Lombardia di rappresentanti regionali in enti ed organismi diversi - Centro Lombardo per lo Sviluppo Tecnologico e Produttivo dell'Artigianato e delle Piccole Imprese CESTEC s.p.a. 1702

B) DECRETI E ORDINANZE DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

DECRETO PRESIDENTE REGIONE LOMBARDIA 24 APRILE 2002 - N. 7412 [2.2.1]
Approvazione dell'Accordo di Programma proposto dal comune di Mantova ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e legge regionale 15 maggio 1993 n. 14 per l'attuazione del Programma di Recupero Urbano (P.R.U.) ex art. 11 legge 4 dicembre 1993 n. 493, da attuarsi nell'ambito del Programma di edilizia residenziale pubblica promosso con d.c.r. 22 aprile 1998 n. VI/853 1703

DECRETO PRESIDENTE REGIONE LOMBARDIA 29 APRILE 2002 - N. 7490 [1.8.0]
Nomina dei cinque componenti esperti esterni e costituzione della giuria del Premio «La Lombardia per il Lavoro» per l'edizione 2002 1706

C) DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 24 APRILE 2002 - N. 7/8882 [5.3.5]
Individuazione dei criteri per la determinazione dell'importo e delle modalità di versamento degli oneri a carico dei richiedenti l'approvazione dei progetti e l'autorizzazione alla realizzazione degli impianti ed all'esercizio delle inerenti operazioni di recupero e/o smaltimento di rifiuti speciali, ai sensi degli artt. 27 e 28 del d.lgs. 5 febbraio 1997 e successive modifiche ed integrazioni, per l'istruttoria tecnica, per il controllo durante l'attività e per il collaudo finale. Art. 1 della l.r. 3 aprile 2001, n. 6 1707

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 24 APRILE 2002 - N. 7/8901 [3.1.0]
Approvazione dei criteri per l'attuazione degli interventi a sostegno delle Cooperative Sociali, di cui all'art. 11 della legge regionale 1 giugno 1993, n. 16. Esercizio finanziario 2002 1709

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8944 [2.2.1]
Promozione di un Accordo di Programma per la ristrutturazione ed il recupero conservativo dell'ex Monastero di S. Eufemia a Brescia da destinare a sede del Museo Mille Miglia. 1710

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8945 [2.2.1]
Promozione di un Accordo di Programma per la valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei comuni di Revere e Ostiglia 1711

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8946 [2.2.1]
Promozione di un Accordo di Programma per la realizzazione del parco archeologico industriale nell'area ex Breda a Sesto S. Giovanni 1711

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8950 [4.3.0]
Prima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia approvato con d.g.r. n. 6/49424 del 7 aprile 2000 1712

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8956 [3.1.0]
Accreditamento del Centro Socio Educativo «Sergio Lana» con sede in Ghedi (BS). Finanziamento a carico del Fondo Sanitario 2002 1748

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 30 APRILE 2002 - N. 7/8968 [5.1.2]
L.r. 6/2001 - Approvazione e aggiornamento dei piani di vendita presentati ai sensi della legge 560/1993. Obiettivi gestionali 2002 11.1.1.7. 1749

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 7 MAGGIO 2002 - N. 7/8976 [2.2.1]
Promozione di un Accordo di Programma per il recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e della realizzazione di spazi museali 1749

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 7 MAGGIO 2002 - N. 7/8978 [3.1.0]
Estinzione dell'IPAB Asilo Infantile «Don Simone Frosio», con sede in Olmo al Brembo (BG), ed adempimenti conseguenti 1750

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 7 MAGGIO 2002 - N. 7/8993 [4.6.1]
Individuazione degli ambiti a rilievo artistico ex articolo 12, comma 3 del d.lgs. 114/98 proposti dalle Province ai fini della libera determinazione degli orari di vendita da parte degli esercizi commerciali (Ob. Gest. 3.10.1.1 «Indirizzi generali per lo sviluppo della rete distributiva A) Commercio») 1750

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 7 MAGGIO 2002 - N. 7/9000 [4.6.4]
Attuazione della d.c.r. n. VI/1223 del 30 marzo 1999. Sponsorizzazione di «Oktagon - K-1». Obiettivo Gestionale 3.10.2.8 «Azioni promozionali dirette a sostenere il marchio Lombardia e i prodotti turistici regionali e i flussi turistici dall'Italia e dall'estero» 1754

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 7 MAGGIO 2002 - N. 7/9001 [5.2.3]
Approvazione degli elenchi delle domande di contributo, suddivise per tipologia, ammessi o non ammessi al finanziamento previsto dall'art. 1, comma 5, della legge regionale 12 aprile 1999, n. 10 finalizzati alla realizzazione di opere di riqualificazione (ambiente, urbanistica ed edilizia) ed all'incentivazione dei programmi e progetti indicati nel Piano Territoriale d'area Malpensa. PRS - obiettivo gestionale 10.2.2.4 . . 1755

DELIBERAZIONE GIUNTA REGIONALE 10 MAGGIO 2002 - N. 7/9013 [2.1.0]
Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2002, disposte ai sensi dell'art. 49, comma 7, della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e sue successive modificazioni ed integrazioni relativo alla Direzione Generale Cultura Identità e autonomie della Lombardia (l.r. 9/93) - 37° provvedimento. 1757

1.8.0 ASSETTO ISTITUZIONALE / Nomine
 2.2.1 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Programmazione / Accordi di programma
 5.3.5 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Rifiuti e discariche
 3.1.0 SERVIZI SOCIALI / Assistenza
 4.3.0 SVILUPPO ECONOMICO / Agricoltura
 5.1.2 AMBIENTE E TERRITORIO / Territorio / Edilizia economica, popolare e scolastica
 4.6.1 SVILUPPO ECONOMICO / Attività terziarie / Commercio
 4.6.4 SVILUPPO ECONOMICO / Attività terziarie / Turismo
 5.2.3 AMBIENTE E TERRITORIO / Infrastrutture di comunicazione / Aeroporti ed eliporti
 2.1.0 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Bilancio e contabilità

D) CIRCOLARI E COMUNICATI

CIRCOLARE REGIONALE 29 APRILE 2002 – N. 22 [3.2.0]
Direzione Generale Sanità – Ulteriori determinazioni in materia di livelli essenziali di assistenza 1758

CIRCOLARE REGIONALE 3 MAGGIO 2002 – N. 23 [3.1.0]
**Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale – Debito informativo dei consultori familiari accreditati
 – Chiarimenti e disposizioni ad integrazione della circolare 13/FAM del 30 luglio 2001 e successive 1759**

CIRCOLARE REGIONALE 3 MAGGIO 2002 – N. 24 [3.2.0]
**Direzione Generale Sanità – D.g.r. n. 7/4775: assegnazione dei finanziamenti per l'adeguamento e sviluppo
 dei sistemi informativi delle aziende sanitarie pubbliche 1761**

CIRCOLARE REGIONALE 13 MAGGIO 2002 – N. 25 [5.1.1]
**Direzione Generale Territorio e Urbanistica – Integrazione della circolare n. 37 del 10 luglio 1997 «Attuazio-
 ne della l.r. 23 giugno 1997, n. 23» 1763**

E) DECRETI DEI DIRETTORI GENERALI

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 24 APRILE 2002 – N. 7388 [3.1.0]
**Direzione Generale Formazione, Istruzione e Lavoro – Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. Asilo Infantile «Co-
 niugi Vanoletti Gariboldi» con sede in Cazzago Brabbia (VA), in applicazione delle ll.rr. 21 e 22/1990 e succ.
 modd., e contestuale riconoscimento all'Ente della personalità giuridica di diritto privato 1764**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 24 APRILE 2002 – N. 7389 [3.1.0]
**Direzione Generale Formazione, Istruzione e Lavoro – Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. Asilo Infantile «Re-
 gina Margherita» con sede in Saronno, fraz. Cassina Ferrara via P. Busnelli 2/4, in applicazione delle ll.rr.
 21 e 22/1990 e succ. modd., e contestuale riconoscimento all'Ente della personalità giuridica di diritto
 privato 1764**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 7 MARZO 2002 – N. 7674 [4.3.0]
**Direzione Generale Agricoltura – Rettifica parziale del decreto del Direttore dell'Organismo pagatore regio-
 nale n. 4575 del 13 marzo 2002 relativo alla sezione prima del Manuale delle procedure dell'Organismo
 pagatore regionale 1765**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 19 MARZO 2002 – N. 5077 [4.3.0]
**Direzione Generale Agricoltura – Riconoscimento del Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia
 s.r.l., con sede legale in Milano, via Tommaso Salvini, 1, quale soggetto idoneo a svolgere l'attività di CAA
 nel territorio della Regione Lombardia, ai sensi dell'Allegato 1 alla d.g.r. 12 ottobre 2001, n. 6402 1765**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 22 APRILE 2002 – N. 7353 [3.2.0]
**Direzione Generale Sanità – Determinazione del costo medio ponderato di alcune endoprotesi per l'anno
 2001 1766**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 13 MAGGIO 2002 – N. 8060 [4.3.0]
**Direzione Generale Agricoltura – Riconoscimento dei Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. (SISA),
 con sede legale in Bergamo, via XX Settembre 16, quale soggetto idoneo a svolgere l'attività di CAA nel
 territorio della Regione Lombardia, ai sensi dell'allegato 1 alla d.g.r. 12 ottobre 2001, n. 6402 1767**

DECRETO DIRETTORE GENERALE GIUNTA REGIONALE 16 MAGGIO 2002 – N. 8428 [4.3.0]
**Direzione Generale Agricoltura – Determinazione delle modalità di valutazione dei progetti ai sensi della
 legge regionale del 7 febbraio 2000, n. 7, art. 8 in attuazione della deliberazione Giunta Regionale n. 7/8726
 del 12 aprile 2004 1768**

F) DECRETI DEI DIRIGENTI DI STRUTTURA E DI UNITÀ ORGANIZZATIVA

DECRETO DIRIGENTE UNITÀ ORGANIZZATIVA 3 APRILE 2002 – N. 6089 [3.1.0]
**Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale – Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. denominata «Villaggio
 del Ragazzo dell'Argine Vaini», con sede legale in comune di Viadana (MN) in applicazione delle ll.rr.
 27 marzo 1990, nn. 21 e 22. Conseguente riconoscimento alla stessa della personalità giuridica di diritto
 privato 1771**

DECRETO DIRIGENTE UNITÀ ORGANIZZATIVA 6 MAGGIO 2002 – N. 7592 [5.3.5]
**Direzione Generale Risorse Idriche e Servizi di Pubblica Utilità – Approvazione del piano di caratterizzazio-
 ne dell'area industriale delle Società Snia s.p.a., Caffaro F.P. s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a.,
 ubicata nei comuni di Ceriano Laghetto e Solaro, in provincia di Milano, ai sensi e per gli effetti dell'art.
 17 del d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e dell'art. 10 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471 1771**

DECRETO DIRIGENTE UNITÀ ORGANIZZATIVA 8 MAGGIO 2002 – N. 7732 [2.1.0]
**Direzione Generale Risorse Finanziarie e Bilancio – Prelevamenti dal fondo di riserva del bilancio di cassa
 ai sensi dell'art. 41, comma 2-bis della l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni 1772**

DECRETO DIRIGENTE UNITÀ ORGANIZZATIVA 13 MAGGIO 2002 – N. 8031 [4.3.0]
**Direzione Generale Agricoltura – Approvazione calendario di raccolta dei tartufi 2002-2003 ai sensi dell'art.
 5 della legge regionale 8 luglio 1989, n. 24 «Norme in materia di raccolta dei tartufi» 1775**

DECRETO DIRIGENTE STRUTTURA 30 APRILE 2002 – N. 7496 [5.3.2]
**Direzione Generale Qualità dell'Ambiente – Intestazione della concessione mineraria per mica, feldspato
 ed associati denominata «Val Regone», in territorio del comune di Valgoglio (BG), alla Impresa Negroni
 s.r.l. 1775**

3.2.0 SERVIZI SOCIALI / Sanità
 3.1.0 SERVIZI SOCIALI / Assistenza
 5.1.1 AMBIENTE E TERRITORIO / Territorio / Urbanistica ed edilizia privata
 4.3.0 SVILUPPO ECONOMICO / Agricoltura
 5.3.5 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Rifiuti e discariche
 2.1.0 ORDINAMENTO FINANZIARIO / Bilancio e contabilità
 5.3.2 AMBIENTE E TERRITORIO / Ambiente / Cave e torbiere

[BUR2002011]

[4.4.0]

ERR.CORR. N. 21/OI-SE.O. 2002

D.g.r. 27 marzo 2002 n. 7/8602 «Doc. U.P. Obiettivo 2 2000/2006. Adozione del complemento di programmazione pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia 16, III Supplemento Straordinario del 19 aprile 2002

Nell'allegato alla d.g.r. di cui all'oggetto alla Misura 1.10, sezione II - Procedure per l'attuazione della misura, al punto II.3 Autorità responsabile dell'attuazione, in luogo di «Direzione Generale Presidenza» leggasi «Direzione Generale Industria, Piccola e Media Impresa e Cooperazione e Turismo»; di seguito, alla Sottomisura A in luogo di «U/O Programma e relazioni esterne» leggasi «U/O Politiche Industriali» e alla Sottomisura B in luogo di «U/O Programma e relazioni esterne» leggasi «U/O Politiche Industriali».

A) ATTI DEL CONSIGLIO REGIONALE

[BUR2002012]

[5.3.4]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/476

Mozione concernente la richiesta di modifiche al d.m. 17 luglio 1988, n. 256 e la relativa estensione dei contributi previsti ai proprietari di auto catalizzate

Presidenza del Presidente Fontana

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 203 presentata in data 20 novembre 2001;

a norma degli artt. 97 e 98 del Regolamento interno, con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

di approvare la mozione n. 203 concernente la richiesta di modifiche al d.m. 17 luglio 1988, n. 256 e la relativa estensione dei contributi previsti ai proprietari di auto catalizzate, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia premesso che:

- la legge n. 388 del 23 dicembre 2000 autorizza la spesa di 15 mld per ciascuno degli anni 2001, 2002, 2003 al fine di incentivare la trasformazione o l'acquisto di autoveicoli alimentati a metano o a gas di petrolio liquefatto, nonché elettrici;

- la suddetta legge è richiamata dal d.m. 5 aprile 2001 del Ministero dell'Ambiente che definisce i limiti di spesa per gli incentivi in L. 5 miliardi per l'acquisto di autoveicoli elettrici e in L. 10 miliardi per l'acquisto e la trasformazione di autoveicoli a metano o gas di petrolio liquefatto, secondo le modalità di cui al decreto del Ministero dell'Industria del commercio e dell'artigianato 17 luglio 1998 n. 256;

- l'art. 1 punto b) del d.m. 17 luglio 1998, n. 256 definisce come soggetti beneficiari del contributo previsto i proprietari delle auto immatricolate a partire dal 1 agosto 1997, entro l'anno successivo alla data di prima immatricolazione;

Considerato che:

- l'incentivazione all'utilizzo del GPL, oltre che per motivi di benessere ambientale al fine del miglioramento della qualità dell'aria (Accordo di Kyoto), è motivata anche dall'accresciuto grado di sicurezza raggiungibile dai veicoli alimentati a GPL in seguito all'adeguamento alle prescrizioni del regolamento ECE/ONU R67/01, reso obbligatorio il 14 novembre 2000, che, oltre a introdurre norme sulla costruzione ed omologazione dei componenti dell'impianto GPL, definisce i requisiti per l'installazione sulle auto di questi dispositivi da parte dell'industria automobilistica (un'elettrovalvola, una valvola di sicurezza alla sovrappressione, un termofusibile);

- i termini dell'applicazione del suddetto regolamento, prorogati con la Circolare n. 63/2000 emessa dalla Motorizzazione in data 11 ottobre 2000, stabiliscono che a far data dal 1 gennaio 2001 l'installazione di impianti a GPL è possibile solo se i componenti correlati alla sicurezza dell'impianto sono conformi alle prescrizioni del regolamento ECE/ONU 67/01 e a partire dal 14 maggio 2001 tali prescrizioni si applicano anche ai restanti componenti dell'impianto;

- anche il Ministero dell'Interno sta apportando le modifiche al d.m. 1 febbraio 1986 necessarie per eliminare i divieti di parcheggio nelle autorimesse interrare dei veicoli alimentati a GPL;

- si intende estendere la possibilità di fruire del contributo, previsto dall'art. 145, comma 6, della legge 23 dicembre 2000, n. 388, ai proprietari di tutte le auto catalizzate, di codifica da Euro 1 in poi, attualmente limitata ai proprietari delle auto immatricolate a partire dal 1 agosto 1997, entro l'anno successivo alla data di prima immatricolazione;

Impegna il Presidente della Giunta regionale:

- ad intervenire presso il Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato per ottenere la modifica dell'art. 1 punto b) del d.m. 17 luglio 1998, n. 256, in modo da estendere la possibilità di fruire del contributo ai proprietari di tutte le auto catalizzate, di codifica da Euro 1 in poi, attualmente limitata ai proprietari delle auto immatricolate a partire dal 1 agosto 1997, entro l'anno successivo alla data di prima immatricolazione.»

Il presidente: Attilio Fontana

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002013]

[1.1.3]

D.C.R. 9 APRILE 2002 – N. VII/477**Mozione concernente la detenzione in Turchia dell'onorevole Leyla Zana**

Presidenza del Presidente Fontana

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 231 presentata in data 29 gennaio 2002; a norma degli artt. 97 e 98 del Regolamento interno, con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

di approvare la mozione n. 231 concernente la detenzione in Turchia dell'onorevole Leyla Zana, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia premesso che:

– sono sette anni ormai che l'onorevole Leyla Zana, prima – e ultima – donna curda eletta al Parlamento turco nel 1991, è in carcere per reati di opinione;

– tali reati consistono nell'aver pronunciato, sia in turco che in curdo, lingua allora proibita dalla Costituzione della Turchia, insieme con alcuni colleghi del suo stesso partito, all'atto del giuramento di fedeltà alla Repubblica Turca, obbligatorio per i parlamentari di questo Paese all'inizio del loro mandato, le seguenti parole: «Sono stata obbligata ad adempiere alla formalità richiesta; io lotto per la fraterna convivenza del popolo curdo e del popolo turco in un quadro democratico»;

– tali reati consistono inoltre nell'aver successivamente denunciato, durante un viaggio con altri membri del Parlamento della Turchia in Europa e negli Stati Uniti d'America, la violazione dei diritti umani in Turchia a danno del popolo curdo;

– per questi fatti Leyla Zana e i suoi colleghi furono accusati di alto tradimento, separatismo e terrorismo;

– quest'ultima accusa è stata formulata solo durante l'udienza finale del processo ed è stata rifiutata la comparizione dei testi di accusa, precludendo in tal modo ogni possibilità di difesa;

– la condanna fu a quindici anni di carcere;

Constatato che:

– il Parlamento Europeo ha insignito Leyla Zana nel dicembre del 1996 del Premio Zakharov per la sua lotta a difesa dei diritti umani;

– a luglio del 2001 a Strasburgo la Corte di Giustizia per i Diritti Umani, espressione del Consiglio d'Europa, del quale la Turchia fa parte, ha condannato la Turchia per quel processo, considerando illegittime le accuse, la composizione del tribunale, le condizioni nelle quali operare la difesa, la condanna;

– il 13 dicembre 2001 il Parlamento Europeo ha approvato all'unanimità una risoluzione che chiede alla Turchia l'immediata liberazione di Leyla Zana, nonché di procedere alla riforma radicale della legislazione e del codice penale turco in conformità con la Convenzione europea per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali;

Impegna la Giunta Regionale:

– ad invitare il Governo e il Parlamento italiani a farsi promotori di interventi presso la Presidenza della Repubblica, il Governo e il Parlamento della Turchia finalizzati all'ottenimento da parte della Turchia del rispetto della sentenza della Corte di Strasburgo e delle richieste del Parlamento Europeo;

– a trasmettere questa mozione alla Presidenza della Repubblica, al Governo e al Parlamento della Turchia;

– a mettere in atto qualsiasi altra iniziativa ritenuta idonea a contribuire alla soluzione positiva di questo caso.»

Il presidente: Attilio Fontana

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza – Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002014]

[3.3.0]

D.C.R. 9 APRILE 2002 – N. VII/478**Mozione concernente lo sbocco professionale dei tecnici dei servizi sociali e degli animatori sociali**

Presidenza del Presidente Fontana

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 262 presentata in data 9 aprile 2002; a norma degli artt. 97 e 98 del Regolamento interno, con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

– di approvare la mozione n. 262 concernente lo sbocco professionale dei tecnici sociali e degli animatori sociali, nel testo che così recita:

Il Consiglio regionale della Lombardia preso atto che:

– gli Istituti Professionali di Stato hanno diplomato (e stanno tuttora diplomando) più di 5000 tecnici dei Servizi Sociali che ad oggi non hanno trovato sbocchi professionali nel Sistema Socio Sanitario, se non in collocazioni marginali, temporanee e riduttive;

– le scuole regionali per Operatori Sociali hanno ad oggi qualificato con corsi triennali post-secondarie, più di 700 Animatori Sociali che in base agli standard vigenti prestano servizio nella rete dei Servizi Socio Sanitario e Sociale e che corrono seri rischi occupazionali derivanti dalla presenza di educatori professionali con Laurea triennale; impegna la Giunta regionale

– ad assumere tutte le iniziative volte a risolvere, anche di concerto con il Governo Nazionale, la difficile situazione dello sbocco professionale dei tecnici dei Servizi Sociali e degli Animatori Sociali in servizio.»

Il presidente: Attilio Fontana

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza – Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002015]

[5.2.1]

D.C.R. 9 APRILE 2002 – N. VII/479**Risoluzione concernente il prolungamento della linea metropolitana (MM1) sino a Sesto San Giovanni (MI)**

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la INP n. 21 «Petizione per il prolungamento della linea metropolitana (MM1) sino a Sesto San Giovanni» presentata da un comitato di cittadini ed assegnata per l'esame alla V Commissione in data 18 aprile 2001;

Udita la relazione e viste le determinazioni in proposito della V Commissione consiliare «Territorio» nella seduta del 7 marzo 2002, nel corso della quale è stata ascoltata una delegazione del comitato promotore:

Considerato che il progetto di prolungamento della linea metropolitana 1 da Sesto San Giovanni a Monza Bettola costituisce una priorità nel quadro della programmazione regionale, in quanto configura, insieme con il Servizio Ferroviario Regionale, un indispensabile collegamento dell'area di Monza e della Brianza con Milano e garantisce la possibilità di un interscambio pubblico – privato in corrispondenza di importanti e primari assi viari tangenziali (Autostrada A4 e Superstrada Rho – Monza);

Rilevato che l'intervento è inserito nel protocollo d'intesa «per la definizione degli interventi a completamento e adeguamento del sistema dei trasporti su ferro per l'area della Brianza», sottoscritto il 13 febbraio 2001;

Preso atto che, a seguito dell'iniziativa regionale (d.g.r. n. 7/7374 dell'11 dicembre 2001), il prolungamento della M1 a Monza Bettola e il relativo parcheggio d'interscambio sono stati inseriti dalla delibera CIPE del dicembre 2001 tra le infrastrutture di interesse prioritario da attuarsi ai sensi della legge Obiettivo;

Delibera

di impegnare la Giunta regionale:

– a sviluppare la programmazione di un sistema integrato di trasporto pubblico che preveda un insieme coordinato di interventi di potenziamento infrastrutturale sulla direttrice Milano Monza, in particolare auspicando la previsione dell'integrazione e del coordinamento sull'intero sistema delle metropolitane regionali:

– ad intraprendere le azioni necessarie per pervenire all'effettiva realizzazione del prolungamento della linea metropolitana M1 a Monza Bettola e del relativo parcheggio d'interscambio.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza – Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002016]

[5.2.1]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/480**Mozione concernente la determinazione delle tariffe per il tratto extraurbano della Metropolitana Milanese nell'area nord**

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 256 presentata in data 20 marzo 2002; a norma degli artt. 97 e 98 del Regolamento interno, con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

di approvare la mozione n. 256 concernente la determinazione delle tariffe per il tratto extraurbano della metropolitana milanese nell'area nord, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia

Vista la INP n. 21 presentata da un comitato di cittadini ed assegnata per l'esame alla V Commissione in data 18 aprile 2001;

Udita la relazione e viste le determinazioni in proposito della V Commissione consiliare «Territorio» nella seduta del 7 marzo 2002, nel corso della quale è stata ascoltata una delegazione del comitato promotore;

Rilevato che l'attuale politica tariffaria discrimina e penalizza economicamente l'area del Nord Milano e l'utenza pendolare, in particolare gli utenti delle stazioni della Metropolitana Milanese di Sesto San Giovanni;

Verificato inoltre che nelle città sopra menzionate è rilevante il traffico automobilistico di attraversamento che ha come destinazione le stazioni in cui è applicata la tariffa urbana e che, invece, potrebbe limitarsi e sarebbe opportuno si attestasse nelle stazioni oggi rientranti nella tariffa extraurbana;

Considerato che l'attuale politica tariffaria è la causa principale di questo traffico aggiuntivo e della situazione di congestionamento delle aree limitrofe alle stazioni metropolitane in cui è applicata la tariffa urbana;

Impegna la Giunta regionale ad intraprendere le azioni necessarie affinché venga applicata in tutte le stazioni della linea metropolitana in oggetto la medesima tariffa urbana.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002017]

[5.3.5]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/481**Risoluzione concernente le determinazioni in merito all'esercizio delle attività della SVR s.r.l. - già Jelly Wax s.r.l. di Opera**

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la d.g.r. n. 6/37481 del 17 luglio 1998, con la quale la SVR s.r.l. ha ottenuto il rinnovo, per cinque anni, dell'autorizzazione all'attività di stoccaggio e trattamento di rifiuti speciali e/o tossico nocivi;

Tenuto conto che tale atto segue una serie di precedenti deliberazioni, con cui la Giunta regionale ha concesso successive autorizzazioni, a partire dal 1984, per l'esercizio di tale attività alla SVR, già Jelly Wax s.r.l.;

Dato atto che già nella primavera scorsa la VI Commissione consiliare è stata sollecitata ad occuparsi dell'impatto ambientale determinato dall'attività dell'impianto della SVR, anche in considerazione della sua vicinanza a centri abitati;

Considerato che, su richiesta della IV Commissione consiliare della Provincia di Milano, in data 21 novembre 2001 si è tenuta una audizione congiunta tra le due Commissioni per un aggiornamento ed approfondimento delle problematiche inerenti l'attività dell'impianto;

Tenuto conto che, a seguito di tale incontro, si è convenuto circa l'opportunità di procedere ad un approfondimento delle considerazioni espresse, anche in relazione a successive ipotesi di rilocalizzazione dell'impianto, ricorrendo pertanto ad un'indagine conoscitiva, ai sensi dell'art. 40 del Regolamento interno;

Dato atto che il Gruppo di lavoro all'uopo istituito, formato da rappresentanti della VI Commissione regionale, della IV Commissione provinciale e degli enti locali interessati, ha tenuto alcuni incontri, provvedendo, tra l'altro, ad acquisire le

necessarie informazioni tecniche da parte dei competenti uffici regionali e provinciali;

Preso atto che sono in corso le procedure di valutazione di impatto ambientale circa un'ipotesi di ricollocazione dell'impianto dalla sede attuale in un sito ubicato in via Adda, nel comune di Opera e che tale soluzione non incontra il favore degli enti locali interessati;

Considerato che il Gruppo di lavoro ha preso atto delle valutazioni espresse dalle amministrazioni comunali di Opera, Pieve Emanuele e Locate Triulzi in merito all'inidoneità dell'attuale sito per l'esercizio delle attività della SVR;

Considerato altresì che l'attuale autorizzazione consente all'azienda di stoccare 7000 mc di rifiuti e di svolgere le seguenti operazioni di trattamento: pretrattamento fisico, pretrattamento fisico-chimico, concentrazione di rifiuti liquidi (tra cui le emulsioni oleose), distillazione di solventi, disidratazione di cere, cernita di rifiuti ai fini del recupero della frazione valorizzabile, adeguamento volumetrico mediante triturazione e compattazione;

Accertato che, per motivi inerenti la congiuntura aziendale:

- lo stoccaggio complessivo di rifiuti è stato ridotto, a seguito di interventi dell'azienda e di indicazioni della Provincia, a circa 5000 tonnellate, a causa della perdita di efficienza di alcuni serbatoi;

- parte del trattamento fisico e fisico-chimico non viene da tempo effettuato;

- il trattamento di concentrazione delle emulsioni oleose non viene da tempo più eseguito a seguito dello smantellamento di parte dell'impianto;

- la distillazione dei solventi da oli, cere, resine, ecc., non è mai stata eseguita;

- la disidratazione di cere, oli, ecc., non viene più eseguita;

Preso atto che il Gruppo di lavoro, al termine della propria attività istruttoria, ha pertanto verificato che attualmente le sole operazioni sui rifiuti realmente eseguite dall'azienda riguardano le attività di stoccaggio, nella misura ridotta sopra indicata, cernita, adeguamento volumetrico con triturazione, decantazione, separazione e miscelazione;

Tenuto conto della priorità connessa alla necessità di fornire le maggiori garanzie possibili in termini di tutela della salute dei cittadini interessati e dell'ambiente, salvaguardando altresì un'attività imprenditoriale necessaria nell'ambito del ciclo dello smaltimento dei rifiuti;

Udita la relazione della VI Commissione «Ambiente e protezione civile»;

Delibera

Di impegnare la «giunta regionale fermo restando il diritto acquisito dall'azienda di esercitare l'attività fino alla scadenza dell'autorizzazione prevista per il mese di luglio 2003 ai sensi della d.g.r. 37481 del 17 luglio 1998;

A valutare

- l'opportunità, se del caso d'intesa con la stessa azienda, di una riduzione dei quantitativi a suo tempo autorizzati in relazione a quelli effettivamente lavorati e stoccati dall'azienda medesima secondo le condizioni di sicurezza stabilite dalla vigente legislazione;

- la qualità dei prodotti effettivamente lavorati, con particolare riferimento all'esigenza di eliminare quelli maggiormente pericolosi e nei fatti non più oggetto di lavorazione;

- la non congruità del trasferimento dell'attuale impianto nell'area di via Adda, in previsione della scadenza dell'autorizzazione;

Ad attivare, ogni utile iniziativa istituzionalmente prevista ai fini della ricollocazione dell'impianto in località idonea;

A valutare con i Comuni interessati, nel rispetto delle reciproche competenze, il riutilizzo delle aree della società SVR con destinazione compatibile con la situazione esistente nelle aree circostanti.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002018]

[5.3.5]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/482**Risoluzione concernente determinazioni in merito alla bonifica e alla messa in sicurezza del sito di interesse regionale di Novate Mezzola e Samolaco**

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la INP. n. 24 del 30 luglio 2001 «Petizione popolare in ordine alla bonifica della discarica ex-Falck sita in località Giumello nel comune di Samolaco, e il riutilizzo dell'area ex-industriale sita nel comune di Novate Mezzola;

Considerato che la VI Commissione, per approfondire le tematiche esposte nel documento di cui sopra, e tenuto conto delle sollecitazioni pervenute dal territorio, ha ritenuto di costituire un gruppo di lavoro al proprio interno;

Dato atto che il Gruppo di lavoro ha effettuato alcune riunioni, ascoltando i rappresentanti del competente assessorato, che hanno fornito le necessarie delucidazioni tecnico-amministrative, effettuando altresì audizioni in loco con i Comuni interessati di Novate Mezzola e Samolaco, la Provincia di Sondrio, la Comunità Montana Valchiavenna, il Comitato promotore della petizione, nonché i rappresentanti della Novamet s.p.a. ed un sopralluogo alla discarica ed all'ex stabilimento Falck;

Visto il decreto regionale n. 19168 dell'8 agosto 2001, che approva il progetto di bonifica e messa in sicurezza delle aree interessate;

Considerato che dalla attività istruttoria del Gruppo di lavoro sono emersi i seguenti elementi conoscitivi:

- la formazione della discarica ex Falck, ora di proprietà della Novamet s.p.a., ha avuto inizio a partire dal 1964, anno d'avvio delle attività siderurgiche nell'area, periodo nel quale i rifiuti dello stabilimento sono stati allocati nell'area di Samolaco probabilmente in zone prive di alcuna misura di protezione ambientale;

- una prima azione di contenimento degli effetti dei rifiuti sull'ambiente ha luogo a partire dalla legge regionale n. 94/1980, a seguito della quale con Ordinanza del Presidente della Giunta regionale n. 10 del 29 ottobre 1986 viene autorizzata una discarica controllata di seconda categoria, tipo 2B, per uno stoccaggio temporaneo di mc 15000 di rifiuti;

- una successiva decisione ministeriale, conseguente ad un accordo con gli enti locali, ha portato alla realizzazione di una discarica controllata di seconda categoria, tipo 2B, per ulteriori mc 40000;

- a seguito del fatto che attualmente la discarica approvata dal Ministero dell'ambiente presenta una capacità residua di scorie pari al 50% (mc 20000) del volume autorizzato, il progetto approvato dalla Giunta regionale con decreto n. 19168 dell'8 agosto 2001 prevede l'utilizzo parziale di tale volume residuo per lo stoccaggio delle scorie provenienti dagli interventi di bonifica e messa in sicurezza dello stabilimento ex-Falck;

- la Giunta regionale, a seguito del riconoscimento dell'area quale sito contaminato di interesse sovracomunale, ha proceduto, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22, all'istruttoria ed alla successiva approvazione del progetto che prevede lo stoccaggio nell'area della discarica delle scorie provenienti dalle operazioni di bonifica dell'ex area industriale ed il successivo ripristino ambientale dei tre settori della discarica: tali interventi riducono i rischi derivanti dal trasporto dei rifiuti sul territorio regionale e favoriscono il confinamento delle scorie nella discarica anche per la sistemazione definitiva dell'area stessa;

- il decreto regionale citato ha posto particolare attenzione alla tutela delle acque sotterranee intorno all'area della discarica, in relazione anche alla possibilità che la società Novamet debba realizzare ulteriori operazioni a seguito dei risultati delle azioni di monitoraggio sulla qualità delle acque e sul comportamento idraulico della falda;

- le attività di monitoraggio di cui al punto precedente, attualmente condotte dall'ARPA, hanno evidenziato che la contaminazione da cromo è circoscritta al corpo discarica;

- con decreto regionale n. 24279 dell'11 ottobre 2001 è stato costituito un gruppo di lavoro con lo scopo di approfondire gli studi sulla idrogeologia dell'area e sull'attività di monitoraggio della falda e che ha già portato alla realizzazione di nuovi piezometri lungo il perimetro della discarica;

Tenuto conto che dalle audizioni tenutesi l'11 febbraio

2002 è emersa l'esigenza di svolgere tutti gli approfondimenti opportuni al fine di accertare nel più breve tempo possibile le modalità di intervento idonee alla messa in sicurezza complessiva della discarica, impedendo possibili contaminazioni, anche con l'eventuale modifica e/o integrazione del decreto regionale n. 19168 dell'8 agosto 2001;

Accertato, a seguito del sopralluogo effettuato nella medesima data da parte del Gruppo di lavoro della VI Commissione sull'area della discarica e dell'ex impianto industriale, che l'attuale pericolo di dispersione delle polveri di cromo è legato alla mancanza di un'idonea copertura del corpo discarica ed allo stato fatiscente dei fabbricati, a suo tempo utilizzati nel ciclo industriale della Falck;

Preso atto che, a fronte della criticità ambientale di cui al punto precedente, il progetto approvato dalla Giunta regionale prevede il rimodellamento morfologico della discarica (tutti e tre i settori) con idonea copertura, allo scopo di eliminare le condizioni di ristagno delle acque piovane sul corpo rifiuti nonché la dispersione nell'atmosfera delle polveri, avviando pertanto il recupero ambientale dell'area;

Considerato che si è preso atto delle problematiche connesse all'eventuale asportazione delle scorie stoccate in discarica, in quanto tale intervento comporterebbe un elevatissimo rischio ambientale dovuto alla movimentazione ed al trasporto sul territorio regionale e nazionale di decine di migliaia di metri cubi di scorie;

Tenuto conto che nel corso della citata audizione dell'11 febbraio è stata richiesta dagli intervenuti la possibilità di procedere alla realizzazione di una diaframmatatura perimetrale e/o l'isolamento del corpo discarica con un sistema di perforazione (verticale o inclinata) e l'iniezione nel sottosuolo di materiale impermeabile;

Preso atto che i tecnici del competente settore della Giunta regionale ritengono che, allo stato delle conoscenze, un intervento quale quello descritto al punto precedente non viene ritenuto idoneo a garantire il raggiungimento dell'obiettivo di isolare completamente la discarica per le variabili concatenate alla qualità ed alla tipologia delle matrici ambientali interessate (suolo e falda), ma sono comunque impegnati nella ricerca delle soluzioni più idonee;

Preso atto altresì, per quanto riguarda gli aspetti sanitari, degli studi epidemiologici effettuati negli ultimi anni sulla popolazione locale, con particolare riferimento ai dati relativi alle affezioni tumorali;

Rilevato che nel corso della più volte citata audizione con i soggetti interessati, tutti gli enti locali hanno espresso un giudizio favorevole sull'attività condotta dalla Regione Lombardia, evidenziando l'obiettivo comune di tutela della salute pubblica e dell'ambiente e rilevando solo la mancanza di certezze sulle operazioni che dovranno essere eseguite a seguito delle attività del Gruppo di lavoro istituito dalla Giunta regionale con decreto n. 24279 dell'11 ottobre 2001;

Udita la relazione della VI Commissione «Ambiente e protezione civile»;

Delibera**Di impegnare la Giunta regionale**

1. ad individuare tempi certi per l'attività del Gruppo di lavoro di cui al decreto regionale n. 24279 dell'11 ottobre 2001, allo scopo di determinare con chiarezza i necessari ulteriori interventi per la messa in sicurezza del corpo della discarica nel sito complesso e per i tempi e i modi del suo riutilizzo e ripristino ambientale, anche attraverso l'eventuale modifica e/o integrazione del decreto regionale n. 19168 dell'8 agosto 2001;

2. a favorire, da parte dell'ARPA e dell'ASL, per quanto di rispettiva competenza, la prosecuzione e l'intensificazione delle attività di monitoraggio della falda, al fine di accertare l'eventuale rilascio di sostanze inquinanti, e delle analisi tendenti ad accertare l'eventuale esistenza di condizioni patologiche significativamente difformi dal dato storico territoriale sulla popolazione delle aree interessate.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR2002019]

[5.3.5]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/483

Piano per l'organizzazione del servizio di raccolta, trasporto, recupero e smaltimento dei rifiuti solidi urbani della provincia di Mantova

Presidenza del vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la legge regionale 1 luglio 1993, n. 21 (Smaltimento di rifiuti urbani e di quelli assimilabili a norma del d.P.R. 915/82. Funzioni della regione e delle province), ed in particolare gli articoli 19 e 20;

Visto il d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 (Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggi) e successive modificazioni;

Tenuto conto che con deliberazione n. 59 del 28 giugno 1995 il Consiglio provinciale di Mantova approvava il proprio Piano provinciale rifiuti, ai sensi della citata l.r. 21/1993 e che la Giunta regionale, a seguito della propria istruttoria, lo trasmetteva al Consiglio regionale con d.g.r. n. 14776 del 19 giugno 1996 per l'approvazione definitiva;

Richiamata la propria deliberazione n. 577 del 13 maggio 1997, con cui il Consiglio regionale, formulate osservazioni in merito alla conformità del Piano alle disposizioni di legge in materia, ne disponeva il rinvio alla Giunta regionale per l'attivazione delle procedure per la sua modifica secondo quanto rilevato dal Consiglio stesso;

Preso atto che con d.g.r. n. 32587 del 21 novembre 1997 la Giunta regionale trasmetteva pertanto il Piano alla Provincia di Mantova affinché ne rivedesse i contenuti alla luce delle osservazioni contenute nella citata d.c.r. n. 577 e vertenti essenzialmente sulla verifica della effettiva necessità dell'impianto di termodistruzione previsto e sulla constatazione di un sovradimensionamento del Piano;

Vista la deliberazione del Consiglio provinciale di Mantova n. 31 del 29 luglio 1999, con cui viene approvato il riesame del Piano provinciale rifiuti solidi urbani, con le risposte alle osservazioni formulate dalla Regione;

Vista la d.g.r. n. 6286 dell'1 ottobre 2001, con cui la Giunta regionale dichiara la conformità della proposta di Piano per l'organizzazione del servizio di raccolta, trasporto, recupero e smaltimento dei rifiuti urbani a seguito del riesame effettuato dalla Provincia di Mantova e ne dispone la trasmissione al Consiglio regionale per la definitiva approvazione ai sensi dell'art. 20, comma 5 della l.r. 21/1993, dando atto altresì che:

1. il Piano prevede un aumento medio dei rifiuti urbani del 3% ed un incremento della raccolta differenziata con l'obiettivo di raggiungere il 35% del totale entro il 2003 ed il 50% entro il 2010;

2. con riguardo alla dotazione impiantistica il Piano prevede la riconversione degli impianti di Ceresara e Pieve di Coriano con ampliamento delle rispettive potenzialità, nonché ampliamento della discarica controllata di Mariana Mantovana;

3. il Comitato tecnico regionale, ex art. 17 della l.r. 94/1980, nella seduta del 14 dicembre 1999, pur ritenendo le proposte del Piano provinciale sufficientemente coerenti con quanto disposto dalla normativa nazionale e regionale in materia, ha ritenuto necessaria, ai fini della valutazione positiva del Piano, un'integrazione tecnica in merito alla previsione di un impianto di termocombustione, fornita dalla Provincia di Mantova in data 20 dicembre 1999 e ritenuta esauriente dal Comitato medesimo;

Udita la relazione della VI Commissione «Ambiente e Protezione civile»;

Con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

1. di approvare il Piano per l'organizzazione del servizio di raccolta, trasporto, recupero e smaltimento dei rifiuti solidi urbani della Provincia di Mantova, come risulta dall'allegato A, che forma parte integrante della presente deliberazione (*omissis*) (1).

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

(1) Gli originali degli atti che risultano dichiarati allegati alla presente deliberazione e non vengono riprodotti nel presente bollettino, possono essere consultati presso la sede del Consiglio regionale.

[BUR20020110]

[1.1.3]

D.C.R. 9 APRILE 2002 - N. VII/486

Mozione concernente la grave crisi israelo-palestinese

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 263 presentata in data 9 aprile 2002; a norma degli artt. 97 e 98 del Regolamento interno, con votazione palese, per alzata di mano

Delibera

di approvare la mozione n. 263 concernente la grave crisi israelo-palestinese, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia a conoscenza della tragica situazione che investe oggi il Medio Oriente, nel conflitto israelo palestinese;

Rilevato come in tale situazione in particolare siano coinvolti molti minori e, specificatamente, come da Betlemme, oggi assediata, arrivino quotidianamente invocazioni di aiuto per bambini, spesso orfani, ospitati negli asili;

Avendo ricevuto segnalazioni che negli ultimi giorni sono stati fermati ai posti di blocco tutte le vetture che trasportavano viveri (come l'automobile del consolato di Gerusalemme con gli aiuti provenienti da Monza, diretta verso «l'asilo della pace» che ospita 70 orfani di varie etnie e religioni), e che neppure i convogli della CRI hanno la mobilità minima necessaria a portare soccorso;

Impegna il Presidente e la Giunta regionale:

- a farsi interprete presso il Governo perché ottenga l'accessibilità dei territori per i mezzi di soccorso;

- a prevedere iniziative dirette per portare, almeno negli asili e negli orfanotrofi, il latte e gli aiuti di prima necessità, visto che anche per i bambini sta finendo l'acqua e lo zucchero, unico sostentamento finora usato come surrogato.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza - Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR20020111]

[1.7.0]

D.C.R. 10 APRILE 2002 - N. VII/487

Ordine del giorno concernente l'adozione di misure di vigilanza volte a prevenire eventuali conflitti di interessi tra Finlombarda s.p.a. e i suoi dirigenti e le società di gestione dei fondi mobiliari

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Visto l'Ordine del giorno n. 474 presentato in data 10 aprile 2002, collegato alla PDA/0194 concernente l'approvazione degli indirizzi programmatici, priorità settoriali e modalità per la partecipazione di Finlombarda s.p.a. ai fondi mobiliari previsti dall'art. 8-bis della l.r. 35/96;

a norma dell'art. 74 del Regolamento interno, con votazione palese per alzata di mano;

Delibera

di approvare l'Ordine del giorno n. 474 concernente l'adozione di misure di vigilanza volte a prevenire eventuali conflitti di interessi tra Finlombarda s.p.a. e i suoi dirigenti e le società di gestione dei fondi mobiliari, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia

Richiamata la proposta di atto amministrativo n. 194 «Approvazione degli indirizzi programmatici, priorità settoriali e modalità per la partecipazione di Finlombarda s.p.a. ai fondi mobiliari previsti dall'art. 8-bis della l.r. 35/96»;

Considerato che nell'allegato «A» si afferma che «... Lo strumento per realizzare tale strategia... risiede nella possibilità, per il tramite di Finlombarda s.p.a., di sottoscrivere e gestire fondi mobiliari, quali ad esempio Fondi Comuni di investimento» e più avanti «... Finlombarda dovrà avvalersi di opportune Società di Gestione del Risparmio (SGR) sia preesistenti che costituite ex novo, nelle quali dovrà avere un ruolo di rilievo, oltre che nell'assetto proprietario, anche nella definizione delle politiche e strategie di investimento nell'ambito dei singoli Consigli di amministrazione e Comitati di investimento»;

Tenuto presente che la Consob pone l'urgenza di norme volte a prevenire conflitto di interessi, con riferimento alle

«parti correlate» ossia di «coloro che si trovano in rapporto di particolare controllo o di collegamento con l'emittente, le società sottoposte a comune controllo e che hanno in comune con l'emittente la maggioranza degli amministratori, i soggetti che svolgono funzione di amministrazione, direzione e controllo presso l'emittente, presso le società che si trovano in rapporto di controllo con esso e presso società sottoposte a comune controllo, il coniuge, i parenti e gli affini entro il quarto grado di tali soggetti nonché le società controllate dalle indicate persone fisiche» e che quindi diventa indispensabile per la Regione introdurre norme che evitino conflitti d'interesse tra controllante e controllato;

Impegna il Presidente e la Giunta Regionale a vigilare su eventuali conflitti di interesse tra Finlombarda e i suoi dirigenti e gli stessi enti che potrebbero partecipare alla gestione dei fondi mobiliari.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini
I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza – Giuseppe Adamoli
Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR20020112]

[1.1.3]

D.C.R. 10 APRILE 2002 – N. VII/491

Mozione concernente la grave crisi israelo-palestinese

Presidenza del Vice Presidente Prosperini

IL CONSIGLIO REGIONALE DELLA LOMBARDIA

Vista la mozione n. 266 presentata in data 10 aprile 2002; con votazione per appello nominale, a norma dell'art. 68 del Regolamento interno, che dà il seguente risultato:

Consiglieri presenti: n. 47

Consiglieri votanti: n. 47

Voti favorevoli: n. 47

Voti contrari: n. 0

Delibera

di approvare la mozione n. 266 concernente la grave crisi israelo-palestinese, nel testo che così recita:

«Il Consiglio regionale della Lombardia

Considerate con crescente sgomento e preoccupazione le drammatiche notizie che provengono ogni giorno dal Medio Oriente;

Considerato che una soluzione equa e giusta del conflitto israelo-palestinese è la condizione necessaria per la «pacificazione» di tutta l'area mediorientale.

Sottolineando

– l'iniziativa militare cui è sottoposta la popolazione dei Territori, la drammatica situazione di isolamento e di carenza di generi di prima necessità in cui versa, il grave isolamento fisico e politico cui è costretta l'Autorità Nazionale Palestinese, le ripetute azioni terroristiche cui è sottoposta la popolazione israeliana;

– come sia emblematico della tragedia in corso il fatto che i combattimenti arrivano a investire i luoghi più sacri alle tre grandi religioni monoteiste, luoghi che sono simbolo stesso delle speranze di pace;

– la tremenda difficoltà che l'accumulo di paure, diffidenza, odio, delusioni oppone all'affermarsi della prospettiva di una pacifica convivenza tra israeliani e palestinesi;

– che i palestinesi vedono di fatto negate le proprie aspirazioni nazionali e che gli eventi di questi giorni aggravano drammaticamente questo stato di cose;

– che, per contro, la democrazia israeliana vede messa in forse la propria stessa esistenza anche per la richiesta del rientro di milioni di profughi;

Convinto

– che come sancito dalle risoluzioni dell'ONU è prioritario arrestare subito la catena senza fine di attentati terroristici e di risposte militari e la necessità di dare applicazione al principio «due popoli due stati» entro confini certi e riconosciuti;

– che tanto maggiori saranno le speranze di pace solida, quanto più essa sarà accompagnata da una crescita di democrazia politica e di rispetto dei diritti umani, civili e politici in tutti i paesi dell'area;

– che a partire da qui è vitale per il popolo palestinese e per quello israeliano riconquistare una prospettiva di pace tra gli Stati arabi, lo Stato di Israele e l'autorità Nazionale Palestinese, prospettiva che coinvolge interessi vitali anche europei, e italiani del mondo intero;

Esprime la propria solidarietà e il proprio cordoglio ai parenti di tutte le vittime degli scontri in Medio Oriente e condanna ogni forma di violenza e terrorismo contro la popolazione inerme;

Auspica che sia accolto da tutte le parti l'appello del Papa ad interrompere la spirale dell'odio e delle ostilità ormai intollerabile;

Considerato

– che il nostro Paese ha una lunga tradizione di relazioni diplomatiche, scambi culturali e commerciali con i paesi arabi e con Israele tanto da essere un vero e proprio ponte tra Europa e Medio Oriente;

– che l'Italia è stato tra i primi paesi occidentali a riconoscere il ruolo dell'ANP come interlocutore necessario per il processo di pace;

Invita il Presidente della Regione

1. a farsi promotore di tutte le iniziative che consentano di portare soccorso, anche a livello sanitario, alle popolazioni così fortemente ed innocentemente colpite dai tragici fatti sopramenzionati;

2. ad attivarsi presso il Governo nazionale e la Comunità Europea perché si facciano promotori di un' incisiva opera di mediazione che porti: a) a un immediato cessate il fuoco e a mettere in atto tutte le iniziative necessarie per la ripresa dei negoziati; b) all'applicazione delle risoluzioni ONU e dei trattati di pace già sottoscritti dalle parti in conflitto;

Lo invita altresì a sollecitare il Governo

3. ad adoperarsi direttamente nell'opera di ricostruzione e di sostegno alla popolazione dei territori;

4. ad operare perché l'Unione Europea, rispondendo anche a quello che è un suo proprio interesse, assuma finalmente un ruolo di primo piano nell'azione per conquistare le condizioni di un processo di pace incentrato sui principi di democrazia e di diritto;

5. a sollecitare la Comunità Europea a fare opera di corretta informazione sulle ragioni dei popoli coinvolti nel conflitto;

6. a favorire la designazione di Milano per l'organizzazione di un convegno sul ruolo dell'Europa nel processo di pace e sugli scenari di un possibile ingresso di Israele nell'Unione Europea;

Impegna inoltre i Presidenti di Giunta e Consiglio a verificare e realizzare le condizioni per l'invio di una delegazione della Regione per manifestare la volontà di pace della comunità lombarda e per portare alle popolazioni interessate gli aiuti umanitari della Regione.»

Il vice presidente: Pier Gianni Prosperini

I consiglieri segretari:

Luciano Valaguzza – Giuseppe Adamoli

Il segretario del consiglio: Maria Emilia Paltrinieri

[BUR20020113]

[1.4.3]

COM.R. 8 MAGGIO 2002 – N. 72

Consiglio Regionale – Direzione Generale Amministrazione, Gestione e Sviluppo – Elenco dei collaboratori esterni e dei soggetti cui sono stati affidati incarichi di consulenza dal Consiglio regionale per il secondo semestre dell'anno 2001

Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale	Nome	Data inizio incarico	Data fine incarico	Tipo di contratto	Importo	Importo liquidato nel II semestre
A.S.V.A.P.P.		anno 2001		Partecipazione di una dipendente al corso «Quanti e quali effetti ha ottenuto un intervento?»	L. 802.500	L. 802.500

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
A.S.V.A.P.P.		anno 2001		Partecipazione di una dipendente al corso: «Come si giudica il successo di un'organizzazione che eroga servizi»	L. 802.500	L. 802.500
AB WESTMINSTER LANGUAGES AND SERVICES		anno 2001		Affidamento dell'organizzazione e dello svolgimento dei corsi di lingua straniera per i consiglieri regionali	L. 74.046.000	L. 36.104.600
AB WESTMINSTER LANGUAGES AND SERVICES		anno 2001		Affidamento incarico di svolgere un corso individuale di lingua inglese di 30 ore per il Direttore Generale Area Programmazione e Relazioni Esterne	L. 1.722.000	L. 0
AB WESTMINSTER LANGUAGES AND SERVICES		anno 2001		Affidamento dello svolgimento di n. 80 ore di corso di lingua francese per due dipendenti del Consiglio regionale	L. 4.592.000	L. 0
AB WESTMINSTER LANGUAGES AND SERVICES		anno 2001		Affidamento dello svolgimento di n. 80 ore di corso di lingua francese per dipendenti del Consiglio regionale	L. 4.592.000	L. 0
ACHILLE	BARBARA	01/10/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
AGOSTINELLI	AGOSTINO	01/09/00	01/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 52.728.000	L. 39.546.000
AGOSTINELLI	AGOSTINO	01/09/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 34.704.000	L. 11.568.000
AICCRE Federazione Regionale Lombardia		anno 2000		Affidamento incarico per la realizzazione delle ricerche: - la situazione in Lombardia dei gemellaggi tra Enti locali; - indagine conoscitiva e di fattibilità preliminare per la realizzazione di un progetto di stages di giovani europei in Lombardia, finalizzato ad uno scambio di esperienze sui temi dell'ambiente, della cultura e dell'arte.	L. 50.000.000	L. 18.000.000
AILI	MICHELE	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.100.000	L. 8.100.000
AILI	MICHELE	01/09/00	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.600.000	L. 10.800.000
AIROLDI	CAROLA	anno 2001		Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 2.280.000	L. 0
AIROLDI	CAROLA	19/02/01	19/09/01	Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 1.800.000	L. 1.800.000
ALEMANNI	FRANCA	anno 1999		Affidamento progettazione e svolgimento di tre mezze giornate di formazione sui temi del cerimoniale	L. 1.500.000	L. 1.500.000
ALLONI	ELEONORA	01/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.500.000	L. 0
ALTITONANTE	FABIO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 14.500.000	L. 14.500.000
ANGELOTTI	CARLO	25/11/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
ANSALONI	ANDREA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 54.350.000	L. 54.350.000
ANTONINI	EZIO	anno 2001		Affidamento della rappresentanza e difesa in giudizio del Consiglio regionale	L. 19.117.533	L. 19.117.533
ANTONINI	EZIO	anno 2001		Affidamento della rappresentanza e difesa in giudizio del Consiglio regionale	L. 2.154.240	L. 2.154.240
ARRIGONI	MARIAGRAZIA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico cat. D1.C	L. 2.200.000	L. 0
ARTIOLI	ALESSANDRO	01/11/01	31/01/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.900.000	L. 6.600.000
ATES s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e svolgimento di un corso di «introduzione alle reti di telecomunicazioni»	L. 5.400.000	L. 0

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
AURORA	FULVIO	01/08/01	31/07/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 54.000.000	L. 22.500.000
Azienda Ospedaliera «Ospedale Civile» di Vimercate				Incarico di assistenza medica ai consiglieri e dipendenti	L. 16.500.000	L. 8.252.500
BACCALINI	FRANCESCO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico cat. D1.D	L. 2.000.000	L. 0
BALBONI	ENZO	anno 2001		Componente Collegio di esperti a supporto dei lavori della Commissione speciale per lo Statuto della Regione Lombardia	L. 50.000.000	L. 0
BALDACCI	BICE	15/09/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
BALDINI	EMILIA	01/08/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.800.000	L. 10.800.000
BANDINELLI	GIANCARLO	01/09/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 4.800.000
BANFI	CLAUDIO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 14.400.000
BANFI	CLAUDIO	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
BARBESINO	CLAUDIA	15/09/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
BARIGELETTI	MARCO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.157.000	L. 8.157.000
BARIGELETTI	MARCO	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.221.000	L. 30.221.000
BARLOCCO	GIAN PIETRO	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
BARLOCCO	GIAN PIETRO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 28.000.000	L. 28.000.000
BARTOLI	CLAUDIO	03/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.000.000	L. 0
BARTOLOMEI	LAURA	15/03/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.000.000	L. 13.000.000
BARTOLOMEI	LAURA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.000.000	L. 21.000.000
BASONI	MARCO	29/03/01		Incarico di correzione di bozze relai al codice delle leggi regionali anno 2000	L. 20.329.840	L. 20.329.840
BATUELLO	MARIA CECILIA	15/03/01	09/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.520.000	L. 5.520.000
BAZZONI	ADRIANO	anno 2001		Componente Collegio di esperti a supporto dei lavori della Commissione speciale per lo Statuto della Regione Lombardia	L. 50.000.000	L. 0
BELLAZIA	CRISTINA	13/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 4.832.000	L. 4.832.000
BELLIZZI	FRANCESCA	01/07/01	30/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.800.000	L. 4.800.000
BELLIZZI	FRANCESCA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.800.000	L. 4.800.000
BELLONI	DAVIDE	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 1.500.000	L. 1.500.000
BELLOTTI	GABRIELE	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.200.000	L. 30.200.000
BELTRAMI	LUIGINO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 2.600.000	L. 2.600.000
BENDOTTI	GIANLUIGI	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 6.682.800	L. 6.682.800
BENEDIZIONE	NICOLA	anno 2001		Affidamento incarico per lo svolgimento di 2 giornate di corso su «il cerimoniale nell'organizzazione degli eventi»	L. 3.000.000	L. 0
BENELLI	CARLA	25/11/01	10/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.200.000	L. 4.200.000
BERETTA	ROBERTO	01/02/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.600.000	L. 15.600.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
BERETTA	SIMONE	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.900.000	L. 12.900.000
BERETTA	SIMONE	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 51.000.000	L. 51.000.000
BERTACCO	MARIO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 18.060.000	L. 18.060.000
BERTÈ	LUCIO	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 127.200.000	L. 127.200.000
BERTOLDO	ALBANO	15/03/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
BERTOLDO	ALBANO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 20.000.000
BERTOLDO	IOLANDA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
BERTOLINO	SIMONE	01/09/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.600.000	L. 15.600.000
BERTORELLI	PAOLO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 9.784.800	L. 9.784.800
BERTULETTI	ALESSANDRA	01/06/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 39.500.000	L. 39.500.000
BETALLI	MARIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 850.000	L. 0
BIANCHI	LAURA	12/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 27.400.000	L. 0
BOFFA	MARA MARIA	01/09/00	31/08/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.919.552	L. 22.919.552
BOFFELLI	SIMONA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.800.000	L. 22.800.000
BOLDRINI	GIACINTO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 18.000.000
BOLDRINI	GIACINTO	01/10/00	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.900.000	L. 7.950.000
BONAFÈ	PIERGIORGIO	13/11/01	30/11/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 9.664.000	L. 9.664.000
BONALUMI	FIorentina	01/10/00	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 19.800.000	L. 9.900.000
BONELLI	GIUSEPPE	15/09/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
BONETTI	GIACOMO	01/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
BONFANTI	IVAN	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 34.000.000	L. 34.000.000
BONZI	ENRICO	15/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 18.000.000
BORANDINI Paola Dipartimento di Scienze politiche dell'Università di Firenze	PAOLA	anno 2001		Affidamento incarico di progettazione e docenza per lo svolgimento del secondo modulo del corso di formazione «La valutazione in ambito pubblico»	L. 17.500.000	L. 0
BORELLI	MAURO	15/08/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.750.000	L. 27.750.000
BORSONI	RENATO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 146.000.000	L. 0
BOSATRA	MAURIZIO	15/10/00	15/01/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 1.894.923	L. 1.894.923
BOSATRA	MAURIZIO	16/01/01	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.372.900	L. 4.372.900
BOSATRA	MAURIZIO	01/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.910.000	L. 21.910.000
BOVA	FRANCESCO	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 0
BOVARINI	NICOLETTA	15/12/01	31/12/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 36.449.992	L. 1.518.749
BRAMBILLA	CLAUDIO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.785.000	L. 22.785.000
BRAMBILLA	CLAUDIO	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 35.285.000	L. 35.285.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
BRAMBILLA	GIORGIO	01/10/00	30/09/01	Affidamento incarico di «medico competente» del Consiglio regionale		L. 25.000.000
BRAMBILLA	GIORGIO	01/10/01	30/09/01	Affidamento incarico di «medico competente» del Consiglio regionale	L. 37.500.000	L. 0
BRIANZA	FRANCESCA	01/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 28.625.000	L. 28.625.000
BUCELLO	MARIO	anno 2001		Affidamento incarico di collaborazione con la Commissione di inchiesta (gestione ordinaria di appalti di opere pubbliche, gestione degli appalti in situazione di emergenza, ecc.)	L. 18.000.000	L. 0
BUSCEMI	DANIELE	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 7.980.000	L. 7.980.000
BUSCEMI	DANIELE	01/12/00	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.710.000	L. 8.925.000
BUSNELLI	FEDERICA	15/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 23.425.000	L. 23.425.000
BUSNELLI	OSCAR GIUSEPPE	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
BUZZETTI	ANNA LISA	01/12/00	28/02/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.000.000	L. 18.000.000
BUZZETTI	ANNA LISA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 18.960.000	L. 18.960.000
C.I.S.D.C.E. Centro Int. Studi e Doc. Comunità europea		anno 2000		Affidamento incarico per sviluppo di informazioni, gestione di documentazione, organizzazione di seminari e utilizzo sito web sulle tematiche europee		L. 13.800.000
C.I.S.D.C.E. Centro Int. Studi e Doc. Comunità europea		anno 2001		Incarico per lo sviluppo di informazioni, la gestione di documentazione e l'organizzazione di seminari e l'utilizzo di un sito web sulle tematiche europee.		L. 13.800.000
CABRAS	ROSANNA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 12.000.000	L. 12.000.000
CACIOPPO	EMILIANO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 0
CAD STATION di Milano		anno 2001		Affidamento dell'incarico per lo svolgimento di un corso di AutoCAD2000	L. 3.000.000	L. 0
CAIMI	BRUNO	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
CAIROLI	ERNESTO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.800.000	L. 4.800.000
CALANI	VANESSA	15/09/01	12/10/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 2.613.333	L. 2.613.333
CALVI	ALBERTO	01/11/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.799.990	L. 2.759.998
CAMELLINI	ALESSANDRA	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.200.000	L. 2.200.000
CAMMELLI	MARCO	anno 2001		Affidamento incarico per lo svolgimento del Seminario «Modifiche del titolo V della Costituzione»	L. 1.200.000	L. 0
CANALI	GIAMPIETRO	01/09/00	30/04/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 21.600.000	L. 10.800.000
CANALI	GIAMPIETRO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 9.784.800	L. 9.784.800
CANCELLI	FABIO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.R	L. 2.000.000	L. 2.000.000
CAPALBO	GENNARO	01/10/01	30/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.450.000	L. 5.450.000
CAPELLETTI	CHIARA	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
CAPELLI	SERGIO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
CAPITANIO	ALBERTO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 26.576.000	L. 26.576.000
CAPODIFERRO	LUCA	15/11/01	31/12/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 36.120.000	L. 36.120.000
CARAVITA DI TORITTO	BENIAMINO	anno 2001		Componente Collegio di esperti a supporto dei lavori della Commissione speciale per lo Statuto della Regione Lombardia	L. 50.000.000	L. 0
CARCHEDI	BRUNO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 7.000.000	L. 7.000.000
CARDILE	GIUSEPPE	01/08/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
CARELLA	CRISTIANA	15/02/01	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 17.700.000	L. 17.700.000
CARTA	RENATO	13/11/01	30/11/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 14.293.056	L. 14.293.056
CARVELLI	MASSIMO	15/06/01	15/11/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 11.748.000	L. 11.748.000
CARVELLI	MASSIMO	01/12/01	30/11/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 32.017.502	L. 2.668.125
CASIRAGHI	EMILIO FRANCESCO	01/10/01	01/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
CASSANMAGNAGO	DANIELE	01/07/01	30/06/02	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 11.600.000	L. 1.958.400
CASSANMAGNAGO	DANIELE	01/07/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 25.524.000	L. 25.524.000
CASTOLDI	VITTORIO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.216.000	L. 9.216.000
CASTRO	GIANLUCA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
CAVALLI PLATÈ	ADELE	anno 2001		Servizio assistenza infermieristica ai consiglieri e ai dipendenti del Consiglio regionale	L. 33.750.000	L. 16.875.000
CEGOS ITALIA s.p.a.		anno 2001		Affidamento incarico per la realizzazione di un seminario sulla responsabilità dei dirigenti in materia di sicurezza	L. 1.250.000	L. 1.249.998
CEIDA		anno 2001		Partecipazione di un dipendente al Seminario «Gestione di un programma comunitario: i programmi nazionali e regionali. Il regime degli aiuti di Stato»	L. 980.000	L. 0
CEIDA		anno 2001		Partecipazione dipendente Consiglio regionale a corso «Strumenti operativi del controllo sulla gestione nelle P.A.»	L. 980.000	L. 0
CELESTE	CRISTINA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 41.750.000	L. 41.750.000
CERIANI	DAVIDE	02/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.000.000	L. 9.000.000
CERINI	MARCO	15/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 29.125.000	L. 29.125.000
CHIARI	ELISABETTA	25/11/01	10/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
CHIESA	ERNESTO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.A	L. 333.333	L. 333.333
CHINDAMO	DOMENICO	01/11/00	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 31.260.000	L. 20.840.000
CIABÒ	BARBARA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
COCCHIARA	IGNAZIA MARIA	01/03/01	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
COCCHIARA	IGNAZIA MARIA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.800.000	L. 8.800.000
COCQUIO	CESARE	01/04/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.300.000	L. 9.300.000
COCQUIO	CESARE	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 19.000.000	L. 19.000.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
COCQUIO	FRANCESCO	15/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 0
CODISPOTI	VALENTINA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.300.000	L. 14.300.000
CODISPOTI	VALENTINA	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.794.000	L. 10.794.000
CODURELLI	LUCIA	01/11/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 27.450.000	L. 27.450.000
COGNO Enrico e Associati s.r.l.		anno 2001		Affidamento del corso di formazione sulla «comunicazione scritta efficace»	L. 6.000.000	L. 0
COLOMBINI	ALBERTO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
COLOMBO	LUCIA	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.030.500	L. 10.030.500
COLOMBO	EMILIO	01/01/01	31/01/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 2.600.000	L. 2.600.000
COLOMBO	CLEMENTINA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.900.000	L. 12.900.000
COLOMBO	CLEMENTINA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 51.200.000	L. 51.200.000
COLOMBO	BRUNO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 12.000.000	L. 12.000.000
COMEURO di Varese		anno 2001		Mantenimento, aggiornamento e sviluppo del sito Internet del Consiglio regionale	L. 69.600.000	L. 69.600.000
COMINELLI	GIOVANNI	01/04/01	30/06/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 51.500.000	L. 51.500.000
COMUNICO s.a.s.		anno 2001		Affidamento del corso di «comunicazione verbale efficace»		L. 5.000.000
CONSONNI	ELISABETTA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 3.000.000	L. 0
CONTI	ROBERTO	anno 2001		Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 2.028.000	L. 0
CONTI	ROBERTO	19/02/01	19/09/01	Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 2.200.000	L. 2.200.000
Cooperativa archivistica e bibliotecaria a r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di progettazione e svolgimento di un corso sulla catalogazione dei periodici e dei CD – 24 ore	L. 1.140.000	L. 0
CORNO	ROBERTO	anno 2001		Componente del nucleo di valutazione		L. 11.016.000
CORNO	ROBERTO	anno 2001		Componente comitato di valutazione per l'assegnazione di n.6 borse di studio per lo svolgimento di tirocini pratici presso il Consiglio regionale	L. 2.000.000	L. 0
CORRADI	ANTONIO	anno 2001		Consulenza alla V Commissione consiliare	L. 27.649.770	L. 0
CORVINO	UGO	anno 2000		Affidamento incarico professionale su materie di competenza della VI Commissione	L. 27.650.000	L. 0
COSTA	GUGLIELMO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.I	L. 2.000.000	L. 0
COVA	GIUSEPPE MARIA	15/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
CREMONA	MICHELE	01/07/01	14/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.400.000	L. 13.400.000
CRIVELLINI	MARCELLO	11/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 25.000.000	L. 0
CROCE	LORENZO	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
DAINOTTI	LUCA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.I	L. 2.000.000	L. 0
DAMIANI	ALESSIA	01/06/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.002.000	L. 27.002.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
DAMIANI	PIERMARIO	01/08/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 69.460.000	L. 69.460.000
D'AMICO	GRAZIELLA	15/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.951.466	L. 30.951.466
D'AMICO	MARIA ELISA	anno 2001		Componente Collegio di esperti a supporto dei lavori della Commissione speciale per lo Statuto della Regione Lombardia	L. 50.000.000	L. 0
D'ANTONIO	CECILIA	01/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 13.000.000	L. 13.000.000
D'AVANZO	RAIMONDO	01/03/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.000.000	L. 12.000.000
DE ALBERTIS	CARLA	01/07/01	30/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 39.999.000	L. 39.999.000
DE ALBERTIS	CARLA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 3.600.000	L. 3.600.000
DE ALBERTIS	CARLA	01/09/00	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 115.246.000	L. 69.147.600
DE ALBERTIS	CARLA	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.000.000	L. 30.000.000
DE ARCANGELO	ALESSANDRA	01/01/01	11/02/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 3.533.333	L. 3.533.333
DE JOANNA	PAOLO	anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione «Vincoli ed opzioni dell'assemblea regionale in materia finanziaria»	L. 1.500.000	L. 0
DE LUCA	FRANCESCO	01/07/01	31/08/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 14.448.000	L. 14.448.000
DE LUCA	FRANCESCO	15/11/01	15/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 8.428.000	L. 8.428.000
DE LUCA	FRANCESCO	01/01/01	30/06/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 45.126.432	L. 38.128.824
DE MARCO	GAETANA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 31.200.000	L. 31.200.000
DE MARINIS	ANTONELLA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 18.000.000
DE PAOLI	MASSIMO	01/11/01	31/01/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.010.000	L. 5.010.000
DE ROSA	JEANNINE	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
DE SENA	PASQUALE	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.100.000	L. 8.100.000
DE SIERVO	UGO	anno 2001		Affidamento dell'incarico di docenza per lo svolgimento del Sminario «La legge costituzionale 1/99: ricadute sulle assemblee legislative regionali	L. 1.300.000	L. 1.300.000
D'ELIA	LUIGIA	01/12/00	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.600.000	L. 5.500.000
DELL'ACQUA BELLAVITIS	ROBERTO	anno 2001		Affidamento incarico di consulenza per le esigenze della Commissione d'inchiesta sugli appalti regionali	L. 18.000.000	L. 0
DESIMONI	PIETRO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.000.000	L. 2.000.000
DI LIO	ALFONSO	01/09/01	30/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
Dipartimento di scienze e tecnologie veterinarie per la sicurezza alimentare dell'Università di Milano		anno 2001		Incarico per l'analisi degli alimenti di origine animale per l'anno 2001	L. 1.560.000	L. 1.560.000
DOSSENA	MARCO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 0
DOTTA	FRANCESCO	anno 2001		Incarico di consulenza al gruppo di lavoro costituito dalla I Commissione consiliare in materia	L. 9.000.000	L. 0
DRAGONI	STEFANIA	anno 2001		Affidamento di 2 edizioni del corso di formazione in materia di «rapporti con l'utenza»		L. 4.500.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
DRAGONI	STEFANIA	anno 2001		Affidamento della progettazione e realizzazione di un corso di formazione in materia di comunicazione e valorizzazione dello stile di collaborazione e delle competenze relazionali	L. 6.000.000	L. 6.000.000
DRAGONI	STEFANIA	anno 2001		Affidamento di 3 edizioni del modulo in materia di comunicazione relativo al corso di formazione «procedure, privacy e comunicazione: nuove tecnologie»		L. 5.000.000
DUINA	ALESSANDRO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.700.000	L. 15.700.000
DUSE	LUIGI ENZO EMILIO	01/11/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 13.600.000	L. 13.600.000
E – GRAMMA s.r.l. di Torino		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgere due moduli di formazione in ambito sistematico e di programmazione per il web		L. 7.000.000
E – GRAMMA s.r.l. di Torino		anno 2001		Incremento dell'aspea per lo svolgimento del di due moduli di formazione in ambito sistematico e di programmazione per il web	L. 500.000	L. 500.000
EF COMPUTER s.p.a. di Milano		anno 2001		Affidamento del servizio di supporto al personale tecnico informatico in tutte le attività informatiche	L. 80.640.000	L. 78.430.500
ENA	FRANCESCO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 0
FACCHI	STEFANO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.400.000	L. 4.400.000
FACCHINETTI	PAOLO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 0
FANZAGO	ANDREA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 0
FASOLI	LAURA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.900.000	L. 12.900.000
FASOLI	LAURA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 25.800.000	L. 25.800.000
FEDEGRINI	ENRICO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.250.000	L. 6.250.000
FERRARA	ANNA	01/10/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
FERRARI	SAVERIO FRANCESCO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.200.000	L. 5.200.000
FERRAÙ	FEDERICO	01/01/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.931.000	L. 9.931.000
FERRERO	ELDA	15/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.700.000	L. 9.700.000
FERRI	ALDO	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.000.000	L. 16.000.000
FERRI	PAOLO	anno 2001		Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 1.400.000	L. 0
FERRI	PAOLO	19/02/01	19/09/01	Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 2.000.000	L. 2.000.000
FIGUS	OSCAR	17/09/01	15/10/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 14.400.000
FIMIANI	MARCO MAURO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 9.664.000	L. 9.664.000
FIORI	LUCIANO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico cat. D1.C	L. 2.200.000	L. 0
FIORI	LUCIANO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.A	L. 1.000.000	L. 1.000.000
FISCHER	FEDERICO	01/10/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
FLEISCHNER	EDOARDO	anno 2001		Affidamento di un corso di formazione per la «costruzione di un giornale in Internet»		L. 3.360.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
FLEISCHNER	EDOARDO	nov.2000		Affidamento incarico di relatore nell'ambito del corso di aggiornamento sui sistemi di comunicazione		L. 500.000
FOGLI	FABIO	16/03/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.800.000	L. 6.800.000
FOGLI	FABIO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 18.320.000	L. 18.320.000
FOGNINI	ANNALISA	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
FOLCI	ENRICO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 45.904.000	L. 45.904.000
Fondazione CENSIS di Roma		anno 2000		Affidamento incarico per la realizzazione di due ricerche-dossier sul tema «Modello lombardo: interpretazioni ed aspettative» a supporto delle iniziative del Consiglio regionale per il trentennale della Regione	L. 120.000.000	L. 36.000.000
FONTANA	FRANCESCA	23/07/01	31/07/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.760.000	L. 2.760.000
FORTE	CRISTIANO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.992.800	L. 14.992.800
FORTE	CRISTIANO	01/04/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.811.867	L. 10.811.867
FORTEZZA	ELVIRA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.000.000	L. 14.000.000
FRANCICA	FRANCESCO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
FRIZZIERO	ALBERTO	01/09/01	30/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
FRUSCIO	DARIO	19/02/01	19/09/01	Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 1.000.000	L. 1.000.000
FUMANELLI	FIGLIOLA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 17.000.000	L. 17.000.000
FUMASONI	SERGIO	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.469.998	L. 2.745.000
FUMEO	LUISA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
FUSCO	ROSSELLA	01/06/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.505.000	L. 22.505.000
GAGLIARDI	ROBERTA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 33.900.000	L. 33.900.000
GAJANI	RAFFAELLA		anno 2001	Affidamento incarico per le attività di consulenza della VI commissione consiliare	L. 30.000.000	L. 0
GAJANI	RAFFAELLA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 4.866.666	L. 0
GAJANI Già PRSENTE IN FONDO	RAFFAELLA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 7.344.000	L. 7.344.000
GALLI	CINZIA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 43.900.000	L. 43.900.000
GAMBINI	ANDREA	15/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 0
GANDOSSI	ANNA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.050.000	L. 10.050.000
GANDOSSI	ANNA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 43.600.000	L. 43.600.000
GANZAROLLI	ELEONORA	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
GARANTINI	PATRIZIA	15/09/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.190.000	L. 0
GARAVAGLIA	ROSA MARIA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 33.100.080	L. 29.100.080
GARAVAGLIA	ROSA MARIA	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.620.860	L. 8.620.860
GARLATTI	ANDREA	anno 2001		Componente esterno del Comitato di controllo interno	L. 18.360.000	L. 18.360.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
GARLATTI	ANDREA	anno 2001		Affidamento incarico di consulenza finalizzata a supporto della realizzazione della riorganizzazione delle strutture del Consiglio regionale	L. 70.150.000	L. 0
GASLINI	IRENE	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.D	L. 1.000.000	L. 1.000.000
GAZZETTI	ALDO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 14.496.000	L. 14.496.000
GHENO	STEFANO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico D1.C	L. 5.140.800	L. 0
GHEZZI	DARIO SALVATORE	01/03/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 41.250.000	L. 41.250.000
GIANI	ALESSANDRA	15/09/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 30.000.000	L. 30.000.000
GIANNONI	FRANCO	anno 2001		Componente esterno del Comitato di controllo interno	L. 30.000.000	L. 15.000.000
GIARRIZZO	CORRADINA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.380.000	L. 0
GIBELLI	ANDREA ANGELO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.785.000	L. 22.785.000
GIBELLI	ANDREA ANGELO	01/04/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.190.000	L. 15.190.000
GINELLI	FRANCESCA	15/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 60.000.000	L. 60.000.000
GIONA TAVERNA	MARINA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.000.000	L. 7.000.000
GIUDICI	EGIDIO	14/11/01	30/11/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 7.248.000	L. 7.248.000
GODANO	ALBERTO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
GOGGIA	ESTER	01/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 26.738.480	L. 26.738.480
GOGGIA	ESTER	16/01/01	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.494.960	L. 10.494.960
GONZALEZ	ALESSANDRA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 0
GRASELLI	CINZIA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
GRASSO	GIUSEPPE	15/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 12.762.000	L. 12.762.000
GRAZIOLI	CARLO	01/04/01	30/09/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare		L. 28.800.000
GRAZIOLI	CARLO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 7.200.000
GRAZIOLI	CARLO	01/04/01	30/09/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 36.000.000	L. 14.400.000
GUERRA	ARIANNA	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
GUIDI	ENRICA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
HISPANIA s.n.c. di Milano		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgere un corso di lingua spagnola e catalana	L. 15.600.000	L. 7.020.000
IALONGO	ALBERTO	01/04/01	30/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 42.600.000	L. 42.600.000
IALONGO	ALBERTO	01/10/01	30/09/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 104.400.000	L. 26.100.000
IALONGO	ALBERTO	01/10/00	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 31.260.000	L. 15.630.000
IFNET s.r.l. di Firenze		anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e svolgimento di due corsi di formazione per la ricerca documentale in Internet	L. 8.800.000	L. 0
IFNET s.r.l. di Firenze		anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e svolgimento di un corso di aggiornamento per il personale bibliotecario sul tema «il reference in biblioteca»	L. 6.000.000	L. 6.000.000

Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale	Nome	Data inizio incarico	Data fine incarico	Tipo di contratto	Importo	Importo liquidato nel II semestre
IFNET s.r.l. di Firenze		anno 2001		Affidamento della progettazione e docenza del corso di formazione in materia di informatica giuridica in Internet	L. 4.400.000	L. 4.400.000
IMPARATO	VITTORIO	anno 2001		Trasmissione telematica mod. 730 - 770 e IRAP 2001 relativi all'anno 2000	L. 8.078.400	L. 8.078.400
IN COMPANY TRAINING s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di svolgere un corso individuale di lingua inglese di 30 ore	L. 1.950.000	L. 0
IN COMPANY TRAINING s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di svolgere un corso individuale di lingua inglese di 30 ore	L. 1.950.000	L. 0
IN COMPANY TRAINING s.r.l. di Milano		anno 2001		Incarico di svolgere un corso di lingua inglese - III edizione per i dipendenti consiliari	L. 22.100.000	L. 14.332.500
INLINGUA Milano s.r.l.		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgere un corso individuale di lingua inglese di 30 ore	L. 2.355.000	L. 0
INNOCENTI	ROBERTO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.800.000	L. 8.800.000
INVERNIZZI	BENIAMINO	01/07/01	30/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 3.500.000	L. 3.500.000
INVERNIZZI	CARMEN ANGELA	15/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
IPSOA		anno 2001		Partecipazione di due dipendenti al convegno «espropriazione per pubblica utilità: il nuovo Testo Unico	L. 1.500.000	L. 1.500.000
IREF		anno 2001		Affidamento incarico per lo svolgimento dei sottoelencati seminari di formazione: «drafting legislativo, sistemi elettorali regionali, principi statutari e forme di governo regionali, evoluzione dell'ordinamento regionale.»	L. 40.000.000	L. 0
IREF		anno 2001		Affidamento della progettazione e svolgimento di quattro corsi di formazione con percorsi formativi distinti a seconda della categoria destinati ai dipendenti neo-assunti di cat. C e D	L. 90.000.000	L. 0
IReR		anno 1999		Affidamento incarico di assistenza tecnica al Servizio Commissioni per sviluppare il progetto «Analisi di fattibilità»		L. 100.800.000
IReR		anno 2000		Affidamento incarico per la realizzazione di una collana editoriale	L. 160.000.000	L. 158.800.002
IReR		anno 2000		Affidamento incarico di studio, ricerche e consulenze professionali a supporto dell'attività legislativa di programmazione e di controllo delle Commissioni consiliari	L. 350.000.000	L. 0
IReR		anno 2000		Affidamento incarico di assistenza tecnica al Servizio Commissioni per l'ulteriore sviluppo del progetto «Analisi di fattibilità ex ante ed ex post»	L. 190.000.000	L. 57.000.000
IReR		anno 2000		Realizzazione della ricerca Monitor Lombardia per l'anno 2001	L. 400.000.000	L. 80.000.000
IReR		anno 2000		Realizzazione della ricerca «I recenti sviluppi della società dell'informazione in lombardia e i processi di alfabetizzazione e formazione»	L. 95.000.000	L. 57.000.000
IReR		anno 2000		Affidamento incarico per la realizzazione della ricerca sul «Fenomeno della prostituzione nell'ambito della regione Lombardia»	L. 58.000.000	L. 34.800.000
IReR		anno 2001		Affidamento incarico di assistenza tecnica al Servizio Commissioni per il consolidamento del progetto «Analisi di fattibilità ex ante ed ex post»	L. 170.000.000	L. 0

Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale	Nome	Data inizio incarico	Data fine incarico	Tipo di contratto	Importo	Importo liquidato nel II semestre
IReR		anno 2001		Affidamento della realizzazione della ricerca «Infrastrutture per la competitività: uno studio comparativo tra le quattro regioni "motori d'Europa"»	L. 140.000.000	L. 0
IReR		anno 2001		Affidamento per la realizzazione della ricerca «Umanizzazione dell'ospeda: studi di caso degli effetti della clownterapia sull'utenza e sugli operatori dei reparti pediatrici»	L. 145.500.000	L. 43.650.000
IReR		anno 2001		Affidamento incarico per la realizzazione della ricerca «gliatteggiamenti dei cittadini lombardi nei confronti degli immigrati»	L. 52.500.000	L. 21.000.000
IReR		anno 2001		Affidamento incarico per la realizzazione della ricerca «Donne e politica: il ruolo della donna nell'odierno sistema istituzionale lombardo»	L. 150.000.000	L. 0
IReR		anno 2001		Affidamento incarico per la realizzazione della ricerca su «Il principio di sussidiarietà. Posizioni teoriche e realizzazioni in Europa e nel panorama regionale italiano»	L. 64.000.000	L. 0
Istituto Ispezioni alimenti origine animale		anno 2000		Incarico per l'analisi degli alimenti di origine animale per l'anno 2000	L. 1.584.000	L. 0
Istituto Professionale Pavoniano Artigianelli di Milano		anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione distinto in due moduli: «apprendimento del software grafico FREEHAND e aggiornamento sull'utilizzo dei software grafici Proto Shop e Quark Express e lettore ottico»		L. 14.400.000
ISVOR KNOWLEDGE SYSTEM s.p.a. di Torino		anno 2001		Affidamento della progettazione e realizzazione del corso di formazione a carattere residenziale «Riconoscere e valorizzare le competenze e le attitudini dei collaboratori		L. 15.200.000
ITA srl		anno 2001		Partecipazione dipendente Consiglio regionale a corso «Enti pubblici: rilevazione delle presenze, orario di lavoro e disciplina assenze»	L. 2.880.000	L. 2.880.000
ITA srl		anno 2001		Partecipazione di un dipendente del Consiglio regionale al corso «Il nuovo trattamento di fine rapporto dei dipendenti pubblici»	L. 2.340.000	L. 2.340.000
ITA srl		anno 2001		Partecipazione dipendente Consiglio regionale a corso «Contabilità dei costi e controllo di gestione per i processi decisionali»	L. 2.500.000	L. 0
ITA srl		anno 2001		Partecipazione di una dipendente Consiglio regionale a corso «Contabilità dei costi e controllo di gestione per i processi decisionali»	L. 2.500.000	L. 0
ITA srl		anno 2001		Partecipazione di due dipendenti al corso «Il rapporto di lavoro pubblico dopo il nuovo testo unico»	L. 4.680.000	L. 4.680.000
ITA srl		anno 2001		Partecipazione di un dipendente Consiglio regionale a corso «Contabilità dei costi e controllo di gestione per i processi decisionali»	L. 2.500.000	L. 0
JERÀ INFORMATICA s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico per lo svolgimento di un coorso di formazione sull'utilizzo del programma «ACCESS avanzato» di n.4 mezzeggiornate	L. 2.400.000	L. 2.400.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
JERÀ INFORMATICA s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgimento di un corso di formazione inerente i programmi informatici Microsoft Excel e Microsoft Access	L. 2.400.000	L. 0
JERÀ INFORMATICA s.r.l. di Milano		anno 2001		Affidamento dell'organizzazione e dello svolgimento dei corsi di formazione informatica per i dirigenti e i centralinisti	L. 13.000.000	L. 6.240.000
JONTOF	PAOLO HUTTER	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
KAISSERLIAN	ALESSANDRO MARIA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 3.000.000	L. 3.000.000
KATZE	KENDALL	01/11/01	30/11/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 3.624.000	L. 3.624.000
LAISO	FEDERICA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.250.000	L. 8.250.000
LAVATELLI	MARIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 12.040.000	L. 0
LENZI	MARCELLO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.D	L. 1.000.000	L. 1.000.000
LENZI	MARCELLO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.R	L. 2.000.000	L. 2.000.000
LEONE	VINCENZO	08/03/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 23.733.000	L. 23.733.000
LIA	LUIGI	01/02/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 27.421.000	L. 27.421.000
LIPPI Andrea Dipartimento di Scienze politiche dell'Università di Firenze		anno 2001		Affidamento incarico di progettazione e docenza per lo svolgimento del secondo modulo del corso di formazione «La valutazione in ambito pubblico»	L. 42.500.000	L. 0
LODI RIZZINI	CRISTINA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 33.700.000	L. 33.700.000
LOZZA	PAOLO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.050.000	L. 15.050.000
LURAGHI	ELIO GIUSEPPE	15/11/01	30/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 24.600.000	L. 24.600.000
LUSSANA	CAROLINA	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.806.749	L. 8.806.749
LUSSANA	CAROLINA	01/04/01	15/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 1.467.792	L. 1.467.792
MACRÌ	GABRIELLA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.400.000	L. 8.400.000
MAFFEI	CLAUDIO	anno 2001		Componente comitato di valutazione per l'assegnazione di n. 6 borse di studio per lo svolgimento di tirocini pratici presso il Consiglio regionale	L. 2.000.000	L. 0
MAFFI	SARA	25/11/01	10/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.000.000	L. 7.000.000
MAGGIORE	CARLO ALBERTO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 13.244.000	L. 13.244.000
MAGNI	ALESSANDRO	15/06/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 20.910.000	L. 20.910.000
MAGNONE	AUGUSTO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 37.500.000	L. 0
MAGURNO	RAFFAELE MARIO BENITO	15/05/01	31/08/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
MAINO	PIERINA	15/01/01	28/02/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.700.000	L. 6.700.000
MAISTRI	DARIA ALICE	anno 2001		Affidamento incarico per lo svolgimento di docenze del corso di formazione in materia di certificazione ed autenticazioni destinato ai dipendenti di cat. B e C	L. 1.500.000	L. 1.500.000
MAJORINO	PIERFRANCESCO	15/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 30.000.000	L. 0

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
MALNATI	WILLIAM	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.312.500	L. 13.312.500
MALNATI	MICHELE	anno 2001		Incarico per l'analisi degli alimenti e per la garanzia del rispetto igienico-sanitario dei locali e delle attrezzature della caffetteria e del bar del Consiglio regionale		L. 1.101.600
MANARA	VALENTINA	15/06/01	15/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
MANETTI	EVA	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 38.499.996	L. 38.499.996
MANGIA – Studio legale	ROCCO	anno 2001		Affidamento della rappresentanza e difesa in giudizio del Consiglio regionale	L. 9.197.870	L. 9.197.870
MARAGNO	SANDRA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico cat. D1.D	L. 2.000.000	L. 0
MARAGNO	SANDRA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.D	L. 1.000.000	L. 1.000.000
MARAGNO	SANDRA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.R	L. 2.000.000	L. 2.000.000
MARCHI	VIVIANA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.900.000	L. 12.900.000
MARCHI	VIVIANA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 46.800.000	L. 46.800.000
MARIOTTI	GIOVANNI	anno 2001		Affidamento incarico di consulenza per le esigenze della Commissione d'inchiesta sugli appalti regionali	L. 18.000.000	L. 0
MARRAPODI	PIETRO ANTONIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.600.000	L. 4.600.000
MARSICO	MARCO	01/07/00	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 41.400.000	L. 20.700.000
MARSICO	MARCO	01/07/01	30/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 20.700.000	L. 20.700.000
MARSICO	MARCO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 11.850.000	L. 11.850.000
MARTINA	MAURIZIO	15/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.000.000	L. 0
MASCHERONI	SILVIA	01/07/01	30/06/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.000.000	L. 13.500.000
Master Education Group s.r.l.		anno 2001		Affidamento di un corso di lingua tedesca	L. 3.375.000	L. 3.375.000
MAZARA	FERDINANDO	01/04/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 3.900.000	L. 3.900.000
MAZARA	FERDINANDO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.200.000	L. 5.200.000
MAZZEO	CONCETTA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
MAZZUCCO	MARCO	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 82.000.000	L. 82.000.000
MELE	GIOVANNI	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 0
MELONI	MARCO	26/11/01	30/12/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 26.640.000	L. 26.640.000
MEMEO	FRANCESCO	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.000.000	L. 2.000.000
MENTO	GIOVANNI	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 37.750.000	L. 37.750.000
MEZZA	MICHELE	anno 2001		Affidamento di un corso di formazione per la «costruzione di un giornale in Internet»		L. 5.300.000
MICHELINI	FULVIO	15/11/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.000.000	L. 7.000.000
MILANESE	LUIGINA MARIA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.250.000	L. 6.250.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
MINERVA	ELISABETTA	01/04/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 3.900.000	L. 3.900.000
MINERVA	ELISABETTA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.200.000	L. 5.200.000
MIRABELLI	FABRIZIO	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.469.998	L. 2.745.000
MOLINARI	ANTONIO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
MOLINARO	GRAZIA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.000.000	L. 9.000.000
MONTALBETTI	MAURO	01/08/00	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.600.000	L. 16.100.000
MONTALBETTI	MAURO	01/08/01	31/07/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.600.000	L. 11.500.000
MONTELEONE	ANTONIO	anno 2001		Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 1.800.000	L. 0
MONTELEONE	ANTONIO	19/02/01	19/09/01	Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 2.200.000	L. 2.200.000
MORANDI	CLAUDIO	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
MORANDI	CLAUDIO	01/07/00	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 55.200.000	L. 27.600.000
MORANDI	CLAUDIO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 29.100.000	L. 29.100.000
MOTTINELLI	PIER LUIGI	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.200.000	L. 16.200.000
NEGRI	GRAZIA NADIA	01/08/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 50.000.000	L. 50.000.000
NEGRO	ANTONIO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
NOLA	ROSALBA	01/10/00	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.600.000	L. 4.800.000
ORIZIO	LEONE	12/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 27.400.000	L. 0
ORLANDO	MICHELE	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 0
ORSI	ALESSANDRO	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
ORTOLINA	VINCENZO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 0
PAGANI	CARLO ALBERTO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
PAGANONI	SIMONE	13/11/01	30/11/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
PAGLIA	CARLA	01/07/01	31/10/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.400.000	L. 6.400.000
PANZERI	FABIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.500.000	L. 0
PAPA	FABIO	01/03/01	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.000.000	L. 4.000.000
PARADIGMA s.r.l.		anno 2001		Partecipazione di un dipendente al Forum di lavoro P.A.	L. 4.100.000	L. 4.100.000
PARAVISI	GIUSEPPINA	01/08/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.600.000	L. 21.600.000
PARNISARI	MARIA GRAZIA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
PARODI	GIANPAOLO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 42.000.000	L. 42.000.000
PARRAVICINI	LAURA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.300.000	L. 12.300.000
PARRAVICINI	LAURA	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.200.000	L. 8.200.000
PASCARELLA	ROSA RITA	01/04/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.900.000	L. 9.900.000
PASCARELLA	ROSA RITA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
PATELLI	ALESSANDRO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.600.000	L. 21.600.000

Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale	Nome	Data inizio incarico	Data fine incarico	Tipo di contratto	Importo	Importo liquidato nel II semestre
PELLEGRINI	MARCO	15/04/01	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.325.000	L. 6.325.000
PEREGO	VANNA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 37.500.000	L. 0
PERRUCCI	DAVIDE	01/09/01	30/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.712.500	L. 2.712.000
PESCETTO	CATERINA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. D3.I	L. 2.000.000	L. 0
PESCETTO	CATERINA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.A	L. 1.000.000	L. 1.000.000
PEZZOTTI	GIOVANNI	01/08/00	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 10.000.000
PEZZOTTI	GIOVANNI	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
PHOEBUS s.p.a. di Sesto San Giovanni (MI)		nov./dic. 2000		Affidamento incarico per la realizzazione del corso di aggiornamento sulle tecnologie multimediali finalizzate alla gestione delle sale assembleari nella pubblica amministrazione		L. 12.000.000
PIAIA	MARISA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 5.640.000	L. 5.640.000
PIGNATELLI	ROSALIA	01/09/00	31/08/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 12.000.000
PIGNATELLI	ROSALIA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
PIGNATELLI	ANGELA	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 1.800.000	L. 1.800.000
PILOTTO	PAOLO	01/08/01	30/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
PIROLA	RENATO	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso pubblico cat. D1.D	L. 2.000.000	L. 0
PIRONI	GIANFRANCO	anno 2001		Affidamento incarico di consulenza in occasione della riunione del Meeting annuale del National Conference of State Legislatures	L. 16.000.000	L. 15.912.832
PIZZETTI	LUIGI	10/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
PIZZI	ANDREA	01/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.200.000	L. 6.200.000
POLDRUGO	ISABELLA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
POLLINI	MASSIMO	anno 2001		Incarico di consulenza al gruppo di lavoro costituito dalla I Commissione consiliare	L. 9.000.000	L. 0
PONTIERI	ENRICHETTA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.000.000	L. 12.000.000
PRADELLA	GIAN PAOLO	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.861.500	L. 30.861.500
PRADELLA	GIAN PAOLO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.370.500	L. 9.370.500
PREVEDONI	ELIANORA	15/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 47.400.000	L. 47.400.000
PREVITALI	FRANCESCA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
PROVERBIO	EMANUELA	anno 2001		Componente comitato di valutazione per l'assegnazione di n. 6 borse di studio per lo svolgimento di tirocini pratici presso il Consiglio regionale	L. 2.000.000	L. 0
QUADRIO	SIMONA	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.050.000	L. 10.050.000
QUADRIO	SIMONA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 17.400.000	L. 17.400.000
QUIRI	ELENA	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.300.000	L. 9.300.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
RANZENIGO	FRANCO NICO	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 33.000.000	L. 33.000.000
RASPAGLIESI	GIULIO	15/07/01	15/09/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 6.000.000	L. 6.000.000
REGONINI	GLORIA	anno 2001		Affidamento dell'incarico di docenza al seminario sulla valutazione delle politiche pubbliche		L. 3.000.000
REPANATI	PIERANGELO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 15.704.000	L. 15.704.000
RIBONI	LUCA	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.806.749	L. 8.806.749
RIBONI	LUCA	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 32.407.747	L. 32.407.747
RICCI	TIZIANA ELENA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 63.280.000	L. 63.280.000
RICCI	TIZIANA ELENA	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 51.852.000	L. 51.852.000
RICCI	MARCO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 7.500.000	L. 7.500.000
RIENTE	CRISTINA	09/07/01	20/07/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.160.000	L. 2.160.000
RIVELLA	CRISTINA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
RIZZI	STEFANIA	01/09/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.400.000	L. 2.800.000
RIZZI	ALBERTO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 3.000.000	L. 0
RIZZI	CLAUDIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 3.020.000	L. 3.020.000
ROCCATANO	ALBERTO	15/02/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 30.000.000	L. 30.000.000
ROLANDO	STEFANO	anno 2001		Incarico di collaborazione professionale per ricerca, relazioni esterne, programmazione di grandi eventi del consiglio regionale	L. 41.666.664	L. 41.666.664
ROMANO	ARISTIDE	01/11/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.500.000	L. 3.300.000
ROSSI	MARCO	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.778.500	L. 9.778.500
ROSSI	MARCO	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 36.693.833	L. 36.693.833
ROSSI	LUDOVICA	01/07/01	30/09/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.900.000	L. 12.900.000
ROSSI	LUDOVICA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 17.550.000	L. 17.550.000
ROSSI	LUDOVICA	01/07/00	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 55.290.000	L. 27.645.000
ROSSI	LORENZA	15/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 20.000.000
ROSSI	ALBERTO	13/11/01	30/11/01	Consulenza presso gruppo consiliare	L. 5.915.252	L. 5.915.252
ROTA	ROBERTO	15/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.100.000	L. 27.100.000
RUFFINI	RENATO	anno 2001		Incarico di docenza per lo svolgimento del Seminario interregionale sull'attuazione del CCNL biennio economico 2000-2001	L. 1.000.000	L. 1.000.000
RUSSO	MICHELE	01/08/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
RUSSO	EMILIO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 43.750.000	L. 0
SALA	ALESSANDRO	25/11/01	10/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.200.000	L. 4.200.000
SALA	RUGGERO	01/09/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
SALERNO	PASQUALE	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.360.000	L. 12.360.000
SALERNO	PASQUALE	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.968.000	L. 22.968.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
SALVATI	MICHELE	anno 2001		Componente Collegio di esperti a supporto dei lavori della Commissione speciale per lo Statuto della Regione Lombardia	L. 50.000.000	L. 0
SALVETTI	PIETRO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 10.872.000	L. 10.872.000
SAMPIETRO	ADRIANO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 14.496.000	L. 14.496.000
SARINA	PIERMARIO	16/01/01	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.372.900	L. 4.372.900
SARINA	PIERMARIO	01/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.745.200	L. 12.745.200
SAURGNANI	PAOLO	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 18.000.000	L. 18.000.000
SAVAZZI	ADRIANO	01/10/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 1.500.000	L. 1.500.000
SBORLINO	VALERIA	anno 2000		Conferimento incarico di Componente del nucleo di valutazione delle prestazioni dei dirigenti	L. 16.000.000	L. 0
SBORLINO	VALERIA	anno 2001		Componente del nucleo di valutazione	L. 18.000.000	L. 0
SCALZOTTO	MARISA	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.799.990	L. 2.299.998
SCAPATICCI	FEDERICA	01/08/01	31/10/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 12.000.000	L. 12.000.000
SCARAFONI	ALDA	01/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
SCARPINI	VERDIANA	15/01/01	15/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 7.400.000	L. 7.400.000
SCHWAMENTHAL	FILIPPO	01/11/01	15/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.200.000	L. 5.200.000
Scuola di Pubblica Amministrazione di Lucca		anno 2001		Partecipazione di due dipendenti al corso «Il regime di protocollo, dell'archivio e dell'accesso e il nuovo testo unico in materia di documentazione amministrativa»	L. 2.990.000	L. 0
SDA Università Bocconi di Milano		anno 2001		Partecipazione di una dipendente al corso «Il controllo di gestione negli Enti Locali»	L. 1.799.995	L. 1.799.995
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di svolgimento di un corso di Follow Up 2000	L. 2.250.000	L. 0
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di svolgimento di un corso di Internet/Outlook 2000	L. 2.250.000	L. 2.250.000
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2000		Affidamento incarico di svolgimento di un corso di Internet/Intranet	L. 720.000	L. 0
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2000		Svolgimento percorso formativo di approfondimento per dipendenti ufficio informatica	L. 25.220.000	L. 3.395.000
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2001		Affidamento incarico di svolgimento di un corso di formazione sull'utilizzo del programma «Project 2000»	L. 4.500.000	L. 4.500.000
SELFIN s.p.a. di Milano		anno 2000		Affidamento dell'organizzazione e dello svolgimento di corsi di formazione informatica	L. 30.800.000	L. 25.931.000
SFOREL		anno 2001		Affidamento della progettazione e realizzazione di un corso di formazione in materie di paghe negli enti pubblici	L. 7.900.000	L. 0
SQUAZZI	VALENTINA	01/03/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
SIGNINI	CLAUDIO	anno 2001		Affidamento della rappresentanza e difesa in giudizio del Consiglio regionale	L. 8.568.000	L. 8.568.000
SILLA	CLAUDIO	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.469.998	L. 2.745.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
SIOLI	MASSIMO	01/02/01	28/02/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.600.000	L. 4.600.000
SIRNI	GIUSEPPE	15/02/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 38.000.000	L. 38.000.000
SISTEMI INFORMATIVI – SISIN – Società Cooperativa a r.l. di Milano		anno 2001		Attività di consulenza per la formazione del questionario, per la raccolta, selezione ed elaborazione dati ed informazioni sul sistema sanitario regionale e sulla gestione delle Aziende sanitarie	L. 30.000.000	L. 9.000.000
SOLDATI	MAURO	01/11/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 4.500.000	L. 4.500.000
SORRENTINO	MADDALENA	anno 2001		Componente comitato di valutazione per l'assegnazione di n.6 borse di studio per lo svolgimento di tirocini pratici presso il Consiglio regionale	L. 2.000.000	L. 0
SPIROLAZZI	ELISABETTA	15/09/01	15/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 2.700.000	L. 2.000.000
SPONZILLI	OTTAVIO FRANCESCO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 8.000.000	L. 8.000.000
STARA	LIALA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
STEFANINI	MAURIZIA	01/09/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.400.000	L. 8.400.000
STOPPINI	MARIO	01/08/00	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 52.728.000	L. 30.758.000
STOPPINI	MARIO	01/08/01	31/07/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 34.704.000	L. 14.460.000
STORTI	RAFFAELLA	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 13.500.000	L. 13.500.000
SVEZIA	GIORGIO	15/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
TABACCO	ALESSANDRA	01/12/01	31/12/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 40.600.000	L. 3.123.077
TADIOLI	GIUSEPPE	01/08/00	31/07/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 52.728.000	L. 30.758.000
TADIOLI	GIUSEPPE	01/08/01	31/07/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 34.704.000	L. 14.460.000
TASCHI	ANNALISA	01/11/01	31/10/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 16.470.000	L. 2.745.000
TC Sistema s.p.a.		anno 2001		Affidamento della realizzazione di due edizioni del corso avanzato di Word per Windows		L. 2.800.000
TC Sistema s.p.a.		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgere un corso di formazione FRONTPAGE 2000	L. 3.200.000	L. 0
TC Sistema s.p.a.		anno 2001		Affidamento dell'incarico di svolgere un corso di formazione FRONTPAGE 2000	L. 4.000.000	L. 3.999.985
TECHLAB CONSULTING di Brescia		anno 2001		Affidamento incarico di consulenza informatica finalizzata al supporto della realizzazione per la riorganizzazione delle strutture del Consiglio regionale	L. 30.000.000	L. 0
TERRENI	RAOUL	01/08/01	31/08/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 36.400.000	L. 15.166.667
TIBERI	GIULIA	anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione in materia di semplificazione normativa	L. 2.500.000	L. 0
TORTORICI	GIOVANNA	01/09/00	30/04/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 7.200.000
TORTORICI	GIOVANNA	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 5.400.000	L. 5.400.000
TRAVAINI	WALTER	12/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.160.000	L. 0
TREMOLADA	FLAVIO	01/01/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 56.200.000	L. 56.200.000

<i>Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale</i>	<i>Nome</i>	<i>Data inizio incarico</i>	<i>Data fine incarico</i>	<i>Tipo di contratto</i>	<i>Importo</i>	<i>Importo liquidato nel II semestre</i>
TRESOLDI	VALERIO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 20.000.000	L. 20.000.000
TRIVELLA	VINCENZO	01/03/01	31/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.800.000	L. 10.800.000
TRIVELLA	VINCENZO	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 21.000.000	L. 21.000.000
Università Bocconi di Milano		anno 2001		Organizzazione corso di formazione «Management in comunicazione e marketing per l'URP»	L. 8.400.000	L. 0
VAGLIA	NICOLA	15/02/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
VAGLIA	NICOLA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
VAILATI	GIUSEPPINA	01/10/01	30/11/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
VALENTINO	GIUSEPPE	01/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.700.000	L. 8.700.000
VALENTINO	GIUSEPPE	01/01/01	30/06/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 9.126.000	L. 9.126.000
VARESI	PIETRO ANTONIO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 0
VERTEMATI	FERNANDO	01/11/01	30/09/02	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 22.200.005	L. 4.036.365
VIDALE	GIORDANO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 0
VILARDO	AMEDEO	anno 2001		Componente Comitato Tecnico di Valutazione	L. 1.400.000	L. 0
VISCONTI	ANGELA	01/07/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 14.400.000	L. 14.400.000
VISCUSI	ANGELO MARIO	15/11/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 9.216.000	L. 9.216.000
VISMARA	ARIELA	05/12/01	31/12/01	Collaborazione occasionale presso gruppo consiliare	L. 5.000.000	L. 5.000.000
VITELLINI	SERGIO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 4.800.000	L. 4.800.000
VOLPATO	MARCELLO	01/09/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.000.000	L. 10.000.000
VOLPI	RAFFAELE	15/07/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 35.250.000	L. 35.250.000
ZAINI	GIOVANNI	01/09/00	20/05/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 10.400.000	L. 0
ZANETELLO	ERCOLE	01/04/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 29.170.247	L. 29.170.247
ZANETELLO	ERCOLE	01/01/01	31/03/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 8.806.749	L. 8.806.749
ZECCHETTO	GIANLUCA	15/11/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 15.000.000	L. 15.000.000
ZEMA	DOMENICO	01/12/01	31/12/01	Collaborazione professionale presso gruppo consiliare	L. 7.705.600	L. 7.705.600
ZIBORDI	AMELIA	anno 2001		Componente commissione esaminatrice concorso interno cat. C1.A	L. 666.667	L. 666.667
ZORZENONE	KATIA	01/05/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 27.185.500	L. 27.185.500
ZUCCA	FRANCO	01/10/01	31/12/01	Collaborazione coordinata e continuativa presso gruppo consiliare	L. 12.125.000	L. 12.125.000
ZUCCHETTI	ALBERTO	anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, diritto alla privacy e relativi procedimenti amministrativi destinato ai dipendenti di categoria B3 e C		L. 7.500.000
ZUCCHETTI	ALBERTO	anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, diritto alla privacy e relativi procedimenti amministrativi destinato agli assistenti agli organi consiliari	L. 1.875.000	L. 1.875.000

Cognome del collaboratore/consulente o Ragione sociale	Nome	Data inizio incarico	Data fine incarico	Tipo di contratto	Importo	Importo liquidato nel II semestre
ZUCCHETTI	ALBERTO	anno 2001		Affidamento dell'incarico di progettazione e docenza del corso di formazione in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, diritto alla privacy e relativi procedimenti amministrativi destinato ai dipendenti di categoria B e C		L. 2.500.000
ZUCCHINI	UBERTO	anno 2001		Incarico professionale per assistere il Consiglio regionale nella gestione delle pratiche assicurative e nella stipulazione dei relativi contratti	L. 9.600.000	L. 0

Per errore materiale le collaborazioni coordinate e continuative non erano state inserite nel I semestre 2001 pertanto i dati riportati si riferiscono a tutto l'anno 2001

[BUR20020114]

[1.8.0]

COM.R. 14 MAGGIO 2002 - N. 76

Consiglio regionale - Nomine e designazioni di competenza del Consiglio regionale della Lombardia di rappresentanti regionali in enti ed organismi diversi - Centro Lombardo per lo Sviluppo Tecnologico e Produttivo dell'Artigianato e delle Piccole Imprese CESTEC s.p.a.

zi n. 29 - 20124 Milano - tel. 02/67482.491-496-373, ove sarà altresì possibile ottenere ulteriori informazioni relative alle nomine.

Il presidente: Attilio Fontana

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO REGIONALE
DELLA LOMBARDIA

C O M U N I C A

Il Consiglio regionale deve procedere alla seguente nomina:
Centro Lombardo per lo Sviluppo Tecnologico e Produttivo dell'Artigianato e delle Piccole Imprese CESTEC s.p.a.

Consiglio di amministrazione: **quattro membri.**

Scadenza presentazione candidature: **giovedì 13 giugno 2002.**

Le proposte di candidatura vanno presentate al Presidente della Giunta regionale della Lombardia - via Fabio Filzi n. 22 - 20124 Milano e devono pervenire entro la data di scadenza.

Le candidature possono essere proposte dalla Giunta regionale, dai Consiglieri regionali, dagli ordini e collegi professionali, da associazioni, enti pubblici o privati operanti nei settori interessati, organizzazioni sindacali, fondazioni o da almeno cento cittadini iscritti nelle liste elettorali dei Comuni della Lombardia.

Ad ogni proposta di candidatura, sottoscritta dal proponente, dovranno essere allegate le seguenti dichiarazioni sostitutive, sottoscritte dal candidato, relative a:

- a) dati anagrafici completi e residenza;
- b) titolo di studio;
- c) rapporti intercorrenti o precorsi con la Regione e gli enti da essa dipendenti;
- d) disponibilità all'accettazione dell'incarico.

Dovranno inoltre essere allegati:

- 1) il *curriculum* professionale, includente l'elenco delle cariche pubbliche e degli incarichi presso società a partecipazione pubblica e presso società private iscritte nei pubblici registri, ricoperti alla data di presentazione della candidatura e almeno nei 5 anni precedenti;
- 2) la specifica dichiarazione di non trovarsi in alcuna delle condizioni di cui all'art. 6 della l.r. n. 14/95, che costituiscono cause di esclusione;
- 3) la specifica dichiarazione di non sussistenza di cause di incompatibilità o conflitti di interesse con l'incarico in oggetto, ai sensi dell'art. 7 della l.r. n. 14/95.

Gli incarichi di cui alla l.r. 6 aprile 1995, n. 14 «Norme per le nomine e designazioni di competenza della Regione» e successive modificazioni, non sono cumulabili e l'accettazione della nuova nomina o designazione comporta la decadenza dall'incarico ricoperto.

Per quanto non espressamente indicato nel presente comunicato si fa comunque rinvio a quanto previsto dalla l.r. n. 14/95 e successive modificazioni.

Al fine di agevolare la presentazione delle proposte di candidatura potranno essere utilizzati i modelli (includenti le specifiche dichiarazioni di cui ai punti 2 e 3 soprastipificati) disponibili presso il Servizio per l'ufficio di Presidenza del Consiglio regionale - Unità Operativa Nomine - via Fabio Fil-

B) DECRETI E ORDINANZE DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

[BUR20020115]

[2.2.1]

D.P.G.R. 24 APRILE 2002 - N. 7412

Approvazione dell'Accordo di Programma proposto dal comune di Mantova ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e legge regionale 15 maggio 1993 n. 14 per l'attuazione del Programma di Recupero Urbano (P.R.U.) ex art. 11 legge 4 dicembre 1993 n. 493, da attuarsi nell'ambito del Programma di edilizia residenziale pubblica promosso con d.c.r. 22 aprile 1998 n. VI/853

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE LOMBARDIA

Omissis

Decreta

Art. 1 - Di approvare ai sensi e per gli effetti dell'art. 34 del d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e dell'art. 5 della legge regionale 15 maggio 1993 n. 14, l'accordo di programma proposto dal comune di Mantova per l'attuazione di un intervento di edilizia residenziale pubblica localizzato in «Chiesanuova» secondo il testo approvato con d.g.r. n. 7/8057 del 15 febbraio 2002 e già sottoscritto dal Sindaco del comune di Mantova;

Art. 2 - Di dichiarare ai sensi dell'art. 6 della l.r. 14/93 e successive modificazioni e integrazioni la pubblica utilità, indifferibilità e urgenza per le opere previste nel presente Accordo di Programma;

Art. 3 - Di rendere operativa, ai sensi dell'art. 6 della l.r. 14/93 e per gli effetti delle intese di cui all'art. 81 del d.P.R. 616/77, la variazione dello strumento urbanistico in relazione alla realizzazione delle opere previste nel presente Accordo di Programma dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del presente decreto;

Art. 4 - Di disporre la pubblicazione del presente decreto e dell'allegato accordo di programma sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, con carattere di massima urgenza.

p. Il presidente
l'Assessore alle Opere Pubbliche
Politiche per la Casa e Protezione Civile:
Carlo Lio

ALLEGATO

Accordo di Programma per l'attuazione di interventi di edilizia residenziale pubblica - Programmazione regionale ex d.c.r. 22 aprile 1998 n. VI/853

ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267, della legge 7 agosto 1990, n. 241 e della legge regionale 15 maggio 1993, n. 14.

TRA

Regione Lombardia (in seguito denominata Regione)

Comune di Mantova (in seguito denominato Comune)

Azienda Lombarda per l'Edilizia Residenziale di Mantova (in seguito denominata ALER)

per l'attuazione di un intervento di Edilizia Residenziale Pubblica (E.R.P.) da realizzarsi nel comune di Mantova mediante un Programma di Recupero Urbano ex art. 11 legge 4 dicembre 1993, n. 493 (di seguito P.R.U.) denominato «Chiesanuova», con i contributi di cui al «Programma di edilizia residenziale pubblica» regionale ex d.c.r. 22 aprile 1998, n. VI/853 - Deliberazione C.I.P.E. 16 marzo 1994.

Oggi 13 marzo 2002, presso la sede della Regione Lombardia - via F. Filzi n. 22 - Milano, sono presenti:

- per la Regione, l'Assessore pro-tempore Carlo Lio, il quale interviene in esecuzione del decreto presidenziale di delega n. 24386 in data 9 ottobre 2000;
- per il comune, il Sindaco pro-tempore, Gianfranco Burciellaro;
- per l'ALER, il Presidente pro-tempore, Stefania Concordati.

PREMESSO CHE

I) il Consiglio Regionale con deliberazione 22 aprile 1998, n. VI/853, ha approvato il programma di Edilizia Residenziale Pubblica (E.R.P.) con il quale, tra l'altro, si sono stabilite le tipologie d'intervento finanziabili, i requisiti per l'accesso ai finanziamenti, le modalità per la localizzazione degli interventi e le priorità per l'assegnazione dei finanziamenti, speci-

ficatamente prevedendo al punto 2.2 dell'allegato all'atto deliberativo, facente parte integrante e sostanziale dello stesso, che i P.R.U. possano essere approvati facendo ricorso alla procedura dell'accordo di programma (di seguito denominato come A. di P.) di cui alla citata l.r. 14/93;

II) la Giunta Regionale, con deliberazione 24 luglio 1998, n. 6/37692, ha indetto il bando per la presentazione delle domande di finanziamento relative ad interventi ricompresi nei suddetti P.R.U. e limitando ad essi i finanziamenti di cui al punto 5.1. dell'allegato «A» della d.c.r. 22 aprile 1998, n. VI/853;

III) la Giunta Regionale con deliberazione 30 ottobre 1998, n. 6/39295, ha disposto la proroga al 16 febbraio 1999 del termine per la presentazione delle domande di finanziamento relative al bando di cui al precedente punto II);

IV) la Giunta Regionale, con deliberazione 17 dicembre 1999, n. 6/47140, punto 3., ha disposto di ammettere il P.R.U. presentato dal comune di Mantova ed individuato all'allegato «6» della stessa come previsto al punto 2.2 dell'allegato «A» della citata d.c.r. 853/98, alla procedura di accordo di programma, individuando i caratteri del relativo finanziamento all'allegato «9», come di seguito indicato:

- tipologia finanziamento: A.5.1.1. (1.2) recupero e patrimonio e.r.p.
 - importo finanziamento richiesto: € 226.518,09 (L. 516.051.000)
 - soggetto beneficiario: ALER di Mantova
 - tipologia finanziamento: A.5.1.2. (1.1) nuova costruzione
 - importo finanziamento richiesto: € 1.146.534,31 (L. 2.220.000.000)
 - soggetto beneficiario: ALER di Mantova
 - tipologia finanziamento: A.5.1.2. (1.1) nuova costruzione
 - importo finanziamento richiesto: € 458.613,72 (L. 888.000.000) - (comparto 2)
 - soggetto beneficiario: ALER di Mantova
 - tipologia finanziamento: A.5.1.2. (1.1) nuova costruzione
 - importo finanziamento richiesto: € 458.613,72 (L. 888.000.000) - (comparto 3)
 - soggetto beneficiario: ALER di Mantova
 - tipologia finanziamento: A.5.1.2. (1.1) nuova costruzione
 - importo finanziamento richiesto: € 343.960,29 (L. 666.000.000) - (comparto 3)
 - soggetto beneficiario: ALER di Mantova
 - tipologia finanziamento: A.5.2. alloggi da concedere in locazione art. 9 l. 493/93
 - importo finanziamento richiesto: € 114.653,43 (L. 222.000.000)
 - soggetto beneficiario: Unieco Soc. Coop. a r.l.
- disponendo altresì che la promozione dello stesso accordo avvenga con proprio successivo provvedimento;

V) la Giunta Regionale, con deliberazione 29 dicembre 1999, n. 6/47584, ha disposto, secondo quanto previsto dall'art. 2, terzo comma, della l.r. 14/93, di promuovere gli A. di P. ai fini della realizzazione dei P.R.U. individuati all'allegato «6» della citata d.g.r. 47140/99;

VI) che il P.R.U. in oggetto risulta incluso nel sopraccitato allegato «6» della d.g.r. n. 47140/99;

VII) in data 31 gennaio 2000 l'Assessore pro-tempore al Territorio ed Edilizia Residenziale della Regione Lombardia, ha provveduto, in forza di delega presidenziale conferita con decreto n. 57769 in data 22 aprile 1998, a costituire, ai sensi dell'art. 3 l.r. 14/93, il Comitato per l'A. di P. per l'attuazione del P.R.U. presentato dal comune di Mantova;

VIII) in pari data il Comitato ha nominato la Segreteria Tecnica di cui all'art. 4 lett. d) della citata l.r. 14/93;

IX) la Segreteria tecnica ha provveduto all'istruttoria della relativa documentazione tecnica nel corso delle sedute del 31 luglio 2000, del 23 luglio 2001, del 27 luglio 2001, del 14 settembre 2001 e del 2 ottobre 2001 rassegnando le proprie conclusioni al Comitato per l'Accordo di Programma affinché provvedesse alle valutazioni di sua competenza, come risulta dai relativi verbali qui allegati.

La Segreteria Tecnica ha segnalato la necessità di introdurre alcune modifiche alla bozza di convenzione, allegata alla d.c.c. n. 131 del 9 ottobre 2000 tra «Comune - Aler - operatori privati», risultando pertanto il testo della bozza di convenzione così integrato:

• **art. 5**

all'ultimo capoverso vengono stralciate le parole:
«entro i termini di efficacia del P.R.U. e comunque entro 7 (sette) anni»

e vengono aggiunte:

«come previsto dal cronoprogramma allegato e comunque entro 5 (cinque) anni dalla stipula della presente convenzione»

• **art. 6**

– al primo capoverso, fra le opere che i soggetti attuatori privati si impegnano a realizzare si aggiunge:

«piazzale antistante la chiesa contigua al Comparto 1»

– al quartultimo capoverso si aggiunge:

«compresi gli oneri aggiuntivi così come dettagliatamente descritti nella Tavola 13»

– stralcio completo del penultimo capoverso

– all'ultimo capoverso vengono stralciate le parole:

«previa convenzione con A.L.E.R.»

e vengono aggiunte:

«nel rispetto della specifica convenzione allegata al presente atto»

A tal fine la Segreteria Tecnica prende atto del testo della «Convenzione per il parcheggio nel comparto E.R.P.», tav. n. 30-bis, allegato alla bozza di convenzione, di cui ne è parte integrante, così come indicato all'art. 6 della convenzione;

• **art. 7**

al primo capoverso dopo la parola «gratuitamente» viene aggiunto:

«entro 30 (trenta) giorni dalla stipula del presente atto»

• **art. 9**

– stralcio completo del secondo e terzo capoverso e aggiunta del presente testo:

«Il prezzo massimo di prima cessione degli alloggi sarà pari a €/m² 1.291,14 (L/m² 2.500.000) di SL (Superficie Lorda d'uso) come quantificato in base ai criteri di calcolo delle N.T.A. del P.R.G.C. vigente.

Il prezzo dell'alloggio, in tal modo determinato al momento della stipula della presente convenzione, sarà oggetto di revisione con frequenza biennale in base alle variazioni dell'indice ISTAT «costo della vita» intervenute fino alla data di ultimazione lavori.

Il canone annuo minimo di locazione sarà pari al 4,5% del prezzo dell'alloggio come sopra determinato; l'aggiornamento avverrà automaticamente in funzione del prezzo di cessione degli alloggi.

In sede di rilascio delle Concessioni Edilizie sarà stipulata con il comune una convenzione ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge 10/77»

• **art. 10**

nel primo capoverso l'importo di:

«€ 8.414.375,57» (L. 16.292.503.000)

viene sostituito dall'importo di:

«€ 9.134.832,95» (L. 17.687.503.000)

• **art. 11**

al secondo capoverso vengono stralciate le parole:

«7 (sette) anni»

e vengono aggiunte:

«10 (dieci) anni, fatto salvo quanto precisato nel precedente articolo 5 ultimo comma».

La Segreteria Tecnica ha altresì segnalato la necessità di apportare modifiche ai dati urbanistici della tabella «Dati Urbanistici» della Tavola n. 4 e conseguentemente alle correzioni apportate, l'aggiornamento alle tavole 4 - 5 - 6 - 9 - 10 - 11 oltre ad eventuali aggiornamenti di altre tavole o elaborati, conseguenti alle correzioni, al momento non identificabili. Il quadro complessivo delle tavole ed elaborati oggetto di aggiornamento risultano essere pertanto i seguenti:

- tavola 4
- tavola 5
- tavola 6
- tavola 9
- tavola 10
- tavola 11

- tavola 13
- tavola 19-bis
- tavola 23
- tavola 27
- tavola 29
- tavole 30 e 30.1
- tavola 30-bis

La Segreteria Tecnica ha inoltre preso atto delle 6 (sei) osservazioni presentate al comune alla proposta di P.R.U.

A tal fine è stata acquisita agli atti la proposta definitiva di controdeduzioni alle osservazioni predisposta dai competenti Uffici comunali, dopo essere stata oggetto di approfondimenti da parte della Segreteria Tecnica.

X) l'Unità Organizzativa Piani e Programmi Urbanistici della Direzione Generale Territorio ed Urbanistica della Giunta Regionale, con nota del 9 novembre 2001 Prot. n. Z1/2001/51324 ha espresso parere favorevole in ordine alla variante urbanistica che l'attuazione del Programma di Recupero Urbano comporta rispetto alle previsioni del vigente Piano Regolatore Generale del comune di Mantova;

XI) la Direzione Generale Territorio ed Urbanistica della Giunta Regionale, con nota dell'11 luglio 2001 Prot. n. 31517, ha trasmesso copia del decreto del Dirigente dell'Unità Organizzativa Sviluppo Sostenibile del Territorio n. 16508 del 6 luglio 2001 di determinazione di esclusione dalla procedura di valutazione di impatto ambientale ai sensi dell'art. 10 del d.P.R. 12 aprile 1996, relativo al progetto per la realizzazione del Programma di recupero Urbano «Borgochiesanuova - Quartiere Due Pini» in Comune di Mantova, alle condizioni indicate al punto 1) del decreto stesso;

XII) il Comitato per l'Accordo di Programma riunitosi in data 18 dicembre 2001, visto e considerato:

– che la realizzazione del P.R.U. oggetto del presente Accordo di Programma comporta variante alle previsioni del vigente Piano Regolatore Generale del comune di Mantova per effetto dell'approvazione del presente A. di P., secondo quanto previsto all'art. 6 della l.r. 14/93;

– l'avvenuto espletamento della procedura di evidenza pubblica prevista al punto 4) della deliberazione di Giunta Regionale 29 dicembre 1999, n. 6/47584, di promozione dell'A. di P.;

– il parere favorevole espresso, ai fini urbanistici, con nota del 9 novembre 2001 n. Z1.2001.51324 di Prot. dalla Giunta Regionale della Lombardia - Direzione Generale Territorio ed Urbanistica - U.O. Piani e Programmi Urbanistici;

– il decreto del Dirigente della Unità Organizzativa Sviluppo Sostenibile del Territorio - D.G. Territorio ed Urbanistica - n. 16508 del 6 luglio 2001 con cui è stata determinata l'esclusione dalla procedura di valutazione di impatto ambientale ai sensi dell'art. 10 del d.P.R. 12 aprile 1996, relativo al P.R.U. in argomento, alle condizioni indicate al punto 1) del decreto stesso;

– le integrazioni e modifiche proposte, in sede di segreteria tecnica, alla bozza di convenzione;

– il testo predisposto per la convenzione del parcheggio in comparto E.R.P. di cui alla tav. 30/bis;

– l'aggiornamento degli elaborati di cui alle tavole 4 - 5 - 6 - 9 - 10 - 11 - 13 - 19bis - 23 - 27 - 29 - 30 - 30.1 - 30bis;

– le n.6 osservazioni presentate alla proposta di P.R.U. presentate a seguito dell'adozione della stessa da parte del Consiglio Comunale di Mantova e le relative controdeduzioni comunali;

– i verbali delle sedute della Segreteria Tecnica in data 31 luglio 2000, 23 luglio 2001, 27 luglio 2001, 14 settembre 2001 e 2 ottobre 2001;

– la richiesta dell'ALER di Mantova di accorpamento dei finanziamenti già ad essa concessi per la tipologia A.5.1.2. (1.1. - nuova costruzione - rispettivamente pari a € 458.613,72 (L. 888.000.000) (comparto 2), € 458.613,72 (L. 888.000.000) (comparto 3), € 343.960,29 (L. 666.000.000) (comparto 3), in un unico finanziamento di € 1.261.187,74 (L. 2.442.000.000) per la stessa tipologia esclusivamente localizzato nel comparto 3;

ha pertanto ratificato favorevolmente:

– le conclusioni dell'istruttoria tecnico-amministrativa della Segreteria Tecnica;

– le richieste dell'ALER di Mantova di accorpamento dei

finanziamenti già concessi all'ALER per la tipologia A.5.1.2. (1.1) - nuova costruzione - rispettivamente pari a € 458.613,72 (L. 888.000.000) (comparto 2), € 458.613,72 (L. 888.000.000) (comparto 3), € 343.960,29 (L. 666.000.000) (comparto 3), in un unico finanziamento di € 1.261.187,74 (L. 2.442.000.000) per la stessa tipologia esclusivamente localizzato nel comparto 3;

- il testo dell'Accordo di Programma, come risultante dalla presente scrittura;

XIII) la Giunta Regionale, ai sensi dell'art. 5, comma 2, della l.r. 14/93, con deliberazione del 15 febbraio 2002 n. 7/8057, ha approvato la suddetta proposta di A. di P.;

XIV) l'art. 34 del d.lgs. 267/2000 prevede che l'accordo consista nell'unanime consenso del Presidente della Regione, del Sindaco e di ogni altra amministrazione interessata.

TUTTO CIÒ PREMESSO, SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

1. Premesse

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente A. di P., la cui attuazione seguirà le modalità e produrrà gli effetti di cui all'art. 34 del d.lgs. 267/2000, nonché degli artt. 5 e 6 della l.r. 14/93.

2. Oggetto dell'Accordo di Programma

2.1) Definizione dell'intervento

L'intervento oggetto dell'A. di P. è il P.R.U. denominato «Chiesanuova», localizzato in Comune di Mantova costituito ai sensi dell'art. 11 della legge n. 493/93 e della d.c.r. n. VI/853/98, punto 4.

2.2) Contenuti dell'intervento

2.2.a. Descrizione

Trattasi di intervento di realizzazione di un nuovo quartiere residenziale a integrazione e riqualificazione del Borgo Chiesanuova, prevalentemente situato a sud della strada provinciale n. 29 detta «Spolverina». Un comparto di completamento verrà insediato lungo la via Rinaldo Mantovano, mentre l'esistente quartiere «Due Pini» di edilizia residenziale pubblica di Viale Pompilio, ad est della linea ferroviaria, sarà oggetto di un recupero edilizio e di riqualificazione con verde e parcheggi. Nell'ambito del programma unitamente alle varie forme di edilizia residenziale, sovvenzionata, convenzionata e libera, sono previste attività di servizio, commerciali nonché uffici.

Sono inoltre previste una serie di opere di urbanizzazione funzionali ai nuovi insediamenti, nonché a quelli esistenti, sintetizzabili in:

- riqualificazione via R. Mantovano;
- parcheggio interrato nel q.re Due Pini;
- sistemazione strade - marciapiedi - illuminazione - verde nel Q.re Due Pini;
- sottopasso FF.SS.;
- attrezzature sportive presso IACP S. Paolo;
- opere di Urbanizzazione primarie in varie Vie di Borgochiesanuova;
- realizzazione di un Centro Civico.

I contenuti dell'intervento sono altresì descritti e sostanzianti nella documentazione assunta dal comune con i seguenti atti:

- d.c.c. n. 131 del 9 ottobre 2000
- deliberazioni Presidenziali d'urgenza dell'ALER di Mantova n. 1 e n. 2 dell'11 settembre 2001
- della documentazione trasmessa con le note indicate:
 - nota n. 24628/2001 del 10 ottobre 2001 del comune di Mantova (copia integrata degli elaborati tecnici del P.R.U.)
 - nota n. 25844/2001 del 24 ottobre 2001 del comune di Mantova (versione definitiva controdeduzioni alle osservazioni)
 - nota n. 3639 del 15 ottobre 2001 dell'ALER di Mantova

2.2.b Quadro Economico

Il costo dell'intervento a carico dei soggetti sottoscrittori del presente A. di P. risulta così ripartito:

- Regione Lombardia € 2.788.893,59 (L. 5.400.051.000);
- ALER di Mantova € 2.814.663,76 (L. 5.449.949.000);

2.2.c Iter relativo alla variazione degli strumenti urbanistici

Ai sensi dell'art. 6 l.r. 14/93 ed agli effetti del punto 4. del dispositivo della deliberazione di Giunta Regionale 29 dicem-

bre 1999, n. 6/47584 di promozione del presente A. di P., si da atto che l'attuazione del P.R.U. comporta variante alle previsioni urbanistiche del vigente Piano Regolatore Generale approvato con deliberazione della Giunta Regionale del 25 settembre 1984 n. 42788.

Resta inteso sin d'ora che la mancata realizzazione dell'intervento, così come determinato dalla d.c.c. n. 131 del 9 ottobre 2000 e relativi allegati, comporterà l'automatica inefficacia della variante urbanistica.

3. Impegni dei soggetti sottoscrittori

3.1) La Regione si impegna:

- a provvedere all'erogazione del finanziamento previsto al punto 2.2.b, nei limiti e secondo le modalità stabilite dalle norme vigenti;

3.2) Il comune si impegna:

- entro 30 giorni decorrenti dalla sottoscrizione dell'Accordo di programma, a ratificare, mediante provvedimento di Consiglio Comunale, l'accordo medesimo;

- entro 30 giorni decorrenti dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (B.U.R.L.) del decreto del Presidente della Giunta Regionale di approvazione del presente A. di P., ai sensi dell'art. 5, terzo comma, della l.r. n. 14/93, a stipulare la convenzione con ALER ed il soggetto privato regolante le modalità attuative degli interventi;

- ai sensi dell'articolo 3, comma 49, lettera b) della l.r. 1/2000 all'accertamento dei requisiti oggettivi degli interventi;

- a far sì che l'operatore si impegni al rispetto di tutte le disposizioni legislative e regolamentari, di carattere sia generale che locale, in attuazione delle obbligazioni contenute nel presente accordo.

3.3) ALER si impegna:

- entro 30 giorni decorrenti dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (B.U.R.L.) del decreto del Presidente della Giunta Regionale di approvazione del presente A. di P., ai sensi dell'art. 5, terzo comma, della l.r. n. 14/93, a stipulare la convenzione con Comune ed il soggetto privato regolante le modalità attuative dell'intervento;

- ad attuare le procedure per l'affidamento o l'esecuzione dei lavori di propria competenza finanziati con il contributo regionale di cui al punto 2.2.c secondo le modalità previste dalla legge, garantendo che gli stessi abbiano inizio, come previsto dall'art. 1, secondo comma, della legge 136/99, entro 13 mesi dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del decreto di approvazione dell'A. di P., previsto dall'art. 5, terzo comma, della l.r. 14/93, da parte del Presidente della Giunta Regionale o dell'Assessore delegato;

- a concludere i suddetti lavori entro e non oltre 36 (trentasei) mesi decorrenti dalla data di inizio dei lavori;

4. Collegio di vigilanza

Ai sensi dell'art. 34, comma 7, del d.lgs. 267/2000 nonché dell'art. 5 lett. g) della l.r. 14/93, la vigilanza ed il controllo sull'esecuzione del presente A. di P. sono esercitati da un Collegio presieduto dall'Assessore regionale delegato, competente per materia, composto, inoltre, da un rappresentante per ogni altro Ente che sottoscrive il presente accordo, da nominarsi prima che intervenga l'approvazione dell'A. di P.

Al Collegio sono attribuite le seguenti competenze:

4.1) vigilare sulla piena e corretta attuazione dell'A. di P. nel rispetto degli indirizzi enunciati;

4.2) provvedere, ove necessario o previsto, alla convocazione dei rappresentanti degli Enti sottoscrittori, anche riuniti in conferenza di servizi;

4.3) dirimere in via bonaria le controversie che dovessero insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione e attuazione del presente accordo anche avvalendosi di consulenze esterne, fatta salva l'applicazione del successivo punto 7);

4.4) disporre gli interventi necessari, anche di tipo sostitutivo, in caso di inadempimento, attuando quest'ultimi mediante Commissario *ad acta*;

4.5) applicare le sanzioni previste dal presente accordo.

In ordine all'organizzazione, le modalità, i tempi relativi al proprio funzionamento valgono per il Collegio di Vigilanza i principi generali fissati per la validità delle determinazioni degli organi collegiali ed in particolare:

Convocazione: è disposta di regola dal Presidente del Colle-

gio di Vigilanza, anche su richiesta di uno o più dei soggetti sottoscrittori;

Seduta: per la validità della seduta è richiesta la presenza di tutti indistintamente i componenti del Collegio (c.d. *quorum* integrale). Le sedute non sono pubbliche. Il Presidente garantisce l'ordine e la regolarità della discussione, apre la seduta, dirige la discussione, concede e toglie la parola, indice le votazioni e ne proclama l'esito, sospende e toglie la seduta;

Discussione: la discussione si apre sugli argomenti posti all'ordine del giorno e secondo l'ordine del medesimo, salva una inversione disposta dallo stesso organo collegiale. Dopo una breve relazione svolta dal presidente o da un componente nominato relatore, si inizia il dibattito, che è diretto dal presidente ed è regolato secondo diritto;

Votazione: la votazione può avvenire in una qualsiasi forma. Le proposte si considerano approvate se hanno riportato l'unanimità dei voti, fatta eccezione per quanto previsto al successivo punto 5.1) lett. b);

Verbalizzazione: la manifestazione di volontà del Collegio deve essere documentata mediante la redazione a cura del segretario, del processo verbale; questo deve indicare la data, il luogo ed i nominativi degli intervenuti e deve produrre, le fasi salienti della discussione ed il risultato dello scrutinio e della proclamazione. Il verbale deve essere sottoscritto dal presidente e dal segretario. Il verbale approvato da tutti i componenti, anche a mezzo fax, prova l'esistenza delle determinazioni in esso contenute.

5. Sanzioni per inadempimento

5.1) Il Collegio di Vigilanza, qualora riscontri che i soggetti attuatori dell'accordo non adempiano agli obblighi assunti, provvede a:

a) contestare l'inadempimento, a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o a mezzo di notifica per Ufficiale Giudiziario, con formale diffida ad adempiere entro un congruo termine;

b) disporre, con voto di maggioranza (nel caso di parità prevale il voto del Presidente), decorso infruttuosamente il predetto termine, gli interventi necessari, anche di carattere sostitutivo, di cui al punto 4.4.

5.2) Resta ferma la responsabilità del soggetto inadempiente per i danni arrecati con il proprio comportamento agli altri soggetti ai quali compete comunque l'immediata ripetizione degli oneri sostenuti in conseguenza diretta dell'inadempimento contestato.

5.3) Nel caso in cui l'inadempimento sia talmente grave da compromettere definitivamente l'attuazione dell'accordo, restano a carico del soggetto inadempiente tutte le spese sostenute dalle altre parti per studi, piani e progetti predisposti al fine esclusivo di mantenere gli impegni assunti con l'accordo stesso.

6. Controversie

I soggetti attuatori del presente A. di P. demandano la risoluzione di ogni controversia derivante dall'interpretazione e dall'esecuzione del presente A. di P., che non venga definita bonariamente dal Collegio di Vigilanza ai sensi del punto 4.3), alla decisione di un Collegio Arbitrale costituito da tre membri, dei quali due nominati dalle parti tra le quali sarà insorta la controversia con le modalità previste dall'art. 810 del c.p.c., il terzo dal Presidente del Tribunale di Milano.

Il Collegio avrà sede in Milano e deciderà secondo le norme di diritto.

Per quanto non disciplinato nel presente punto, si applicano le norme contenute nel titolo VIII del libro IV del codice di procedura civile.

7. Sottoscrizione ed effetti

7.1) Ai sensi dell'art. 5, terzo comma, della l.r. n. 14/93 il presente A. di P., sottoscritto dai legali rappresentanti dei soggetti interessati, è approvato con decreto del Presidente della Giunta Regionale o dall'Assessore delegato.

7.2) Tutti i termini temporali previsti nel presente A. di P., ove non diversamente stabilito, decorrono dalla data del decreto di approvazione.

7.3) È disposta la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del decreto di approvazione del presente A. di P., con gli estremi dell'avvenuta ratifica da parte del Consiglio Comunale di Mantova;

7.4) La realizzazione degli interventi edilizi previsti dal PRU è subordinata al rilascio di concessione edilizia.

7.5) Le opere previste nell'A. di P. hanno carattere di pubblica utilità, indifferibilità ed urgenza, ai sensi dell'art. 6 l.r. 14/93.

7.6) Le attività programmate nel presente A. di P. sono vincolanti per i soggetti attuatori, che si assumono l'impegno di realizzarle nei tempi indicati nella convenzione approvata con deliberazione del comune di Mantova;

7.7) Resta inteso che l'inizio dei lavori beneficianti del finanziamento di cui al punto 2.2.c dovrà avvenire entro i 13 mesi decorrenti dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del decreto di approvazione, ai sensi dell'art. 3, comma 7-bis, della legge n. 179/92, come aggiunto dall'art. 1, comma secondo, della legge n. 136/99 ed indicato ai punti 3.3) e 7.1), del presente accordo.

Milano, 13 marzo 2002

L'Assessore della Regione Lombardia:

Carlo Lio

Il Sindaco del comune di Mantova:

Gianfranco Burchiellaro

Il Presidente dell'Azienda Regionale per l'Edilizia Residenziale di Mantova

Stefania Concordati

[BUR20020116]

[1.8.0]

D.P.G.R. 29 APRILE 2002 - N. 7490

Nomina dei cinque componenti esperti esterni e costituzione della giuria del Premio «La Lombardia per il Lavoro» per l'edizione 2002

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE LOMBARDIA

Richiamata la deliberazione n. 21085 del 2 dicembre 1996 «Istituzione del premio "La Lombardia per il Lavoro"», con la quale tra l'altro, è stato approvato il regolamento per l'assegnazione del premio;

Richiamate, altresì, le deliberazioni:

- n. 33073 del 12 dicembre 1997 «Nuovo regolamento del premio "La Lombardia per il Lavoro"»;

- n. 40539 del 23 dicembre 1998, «Premio "La Lombardia per il lavoro" edizione 1999». Contestuale modificazione del relativo regolamento approvato con d.g.r. n. 33073, del 12 dicembre 1997;

- n. 49230 del 24 marzo 2000, «Premio "La Lombardia per il lavoro" edizione 2000» e n. 2914 del 29 dicembre 2000, «Premio "La Lombardia per il lavoro" edizione 2001»;

- n. 7978 dell'8 febbraio 2002, «Premio "La Lombardia per il Lavoro" - Anno 2002»;

Visto il comunicato del 25 febbraio 2002 del Presidente della Giunta regionale, relativo alla presentazione delle proposte di candidatura al premio «La Lombardia per il Lavoro» per l'anno 2002;

Dato atto che l'art. 8 del regolamento dispone che le proposte di candidatura devono essere valutate da un'apposita giuria, presieduta dal Presidente della Giunta della Regione Lombardia e dallo stesso costituita con apposito decreto;

Dato atto, altresì, che la giuria oltre ai componenti interni, è composta da cinque esperti esterni all'amministrazione regionale, scelti tra esperti delle associazioni ed ordini professionali;

Ritenuto di procedere alla nomina dei cinque esperti esterni e, quindi, alla costituzione della giuria per la valutazione delle candidature al premio «La Lombardia per il Lavoro» per l'anno 2002;

DECRETA

1. di nominare quali componenti della Giuria del premio «La Lombardia per il Lavoro» edizione 2002, i seguenti cinque esperti esterni all'amministrazione regionale:

- Manlio ARMELLINI - Componente Consiglio Generale Fondazione Fiera di Milano e Presidente Comitato Tecnico Consulativo Fondazione Fiera di Milano;

- Daniele CARBONI - Vice Presidente dell'Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Milano;

- Mario BETTINI - Presidente Confederazione Autonoma Sindacati Artigiani, Federazione Regionale dell'Artigianato della Lombardia;

- Giovanni MACHEDA - Caposervizio del quotidiano giuridico-economico-finanziario «Italia Oggi» - Responsabile del Servizio «Enti locali» e vice responsabile della sezione «Diritto e Fisco»;

• Alberto PEREGO – Vice Presidente Nazionale Consulenti Tributarî ANCIT.

2. la giuria del premio è presieduta dal Presidente della Regione Lombardia ed è costituita da:

- Attilio FONTANA
Presidente del Consiglio della Regione Lombardia
- Domenico PISANI
Assessore ai Giovani e Sport e pari opportunità
- Alberto GUGLIELMO
Assessore alla Formazione, istruzione, lavoro
- Viviana BECCALOSI
Assessore all'Agricoltura e Vicepresidente
- Giorgio POZZI
Assessore all'Artigianato, nuova economia, ricerca e innovazione tecnologica
- Massimo ZANELLO
Assessore all'Industria, piccola e media impresa e cooperazione
- Manlio ARMELLINI esperto esterno
- Daniele CARBONI esperto esterno
- Mario BETTINI esperto esterno
- Giovanni MACHEDA esperto esterno
- Alberto PEREGO esperto esterno;

3. di notificare il presente atto ai componenti della giuria;
4. di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Roberto Formigoni

C) DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

[BUR20020117]

[5.3.5]

D.G.R. 24 APRILE 2002 – N. 7/8882

Individuazione dei criteri per la determinazione dell'importo e delle modalità di versamento degli oneri a carico dei richiedenti l'approvazione dei progetti e l'autorizzazione alla realizzazione degli impianti ed all'esercizio delle inerenti operazioni di recupero e/o smaltimento di rifiuti speciali, ai sensi degli artt. 27 e 28 del d.lgs. 5 febbraio 1997 e successive modifiche ed integrazioni, per l'istruttoria tecnica, per il controllo durante l'attività e per il collaudo finale. Art. 1 della l.r. 3 aprile 2001, n. 6

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di individuare i criteri per la determinazione dell'importo degli oneri a carico dei richiedenti l'approvazione dei progetti e l'autorizzazione alla realizzazione degli impianti ed all'esercizio delle inerenti operazioni di recupero e/o smaltimento di rifiuti speciali per l'istruttoria tecnica, per il controllo durante l'attività e per il collaudo finale così come riportati nell'allegato A, che costituisce parte integrante del presente provvedimento;

2. di demandare alle singole provincie l'individuazione delle modalità di versamento degli oneri a carico dei richiedenti nonché dei capitoli di bilancio di introito e di spesa degli oneri stessi;

3. di rinviare ad ulteriore provvedimento l'individuazione delle modalità di versamento degli oneri a carico dei richiedenti per quanto attiene le istruttorie tecniche relative ad impianti la cui autorizzazione permane in capo alla Regione Lombardia, successivamente alla istituzione di appositi capitoli di bilancio regionale di introito e di spesa degli oneri stessi;

4. di disporre che gli oneri a carico dei richiedenti per l'istruttoria tecnica, per il controllo durante l'attività e per il collaudo finale sono dovuti per tutte le istruttorie relative alle istanze di autorizzazione che verranno presentate successivamente alla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del presente provvedimento;

5. di disporre che il presente atto venga pubblicato integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario Sala

Contro il presente provvedimento può essere presentato ricorso giurisdizionale al T.A.R. entro 60 giorni dalla data della sua prima comunicazione ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla stessa data.

ALLEGATO A

Individuazione dei criteri in base ai quali gli enti competenti al rilascio dell'autorizzazione determinano l'importo e le modalità di versamento degli oneri a carico dei richiedenti per l'istruttoria tecnica, per il controllo durante l'attività e per il collaudo finale

1. Individuazione delle fasi che determinano i costi istruttori

- 1.1 Esame documentazione amministrativa;
- 1.2 Esame e valutazione progetto definitivo;
- 1.3 Sopralluogo preliminare;
- 1.4 Sopralluoghi di controllo;
- 1.5 Predisposizione atti;
- 1.6 Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato.

2. Individuazione delle fasi per tipologia istruttoria

- 2.1 Approvazione del progetto ed autorizzazione alla realizzazione ed all'esercizio delle operazioni di smaltimento e/o recupero di rifiuti (artt. 27 e 28 d.lgs. 22/97) sia per nuovo impianto che per varianti sostanziali ad impianto esistente: Fasi 1.1 – 1.2 – 1.3 – 1.5 – 1.6.
- 2.2 Rinnovo dell'autorizzazione all'esercizio delle operazioni di smaltimento e/o recupero rifiuti (art. 28 d.lgs. 22/97): Fasi 1.1 – 1.4 (per 5 minimi) – 1.5.
- 2.3 Approvazione del progetto ed autorizzazione alla realizzazione ed all'esercizio di varianti non sostanziali ad impianto esistente: Fasi 1.1 – 1.2 – 1.5.

2.4 Predisposizione di provvedimenti amministrativi (vol-turazione, variazione sede legale o ragione sociale, ecc.): Fasi 1.1 - 1.5.

3. Quantificazione oraria delle istruttorie per singola tipologia di impianto

3.1 Operazioni di messa in riserva (R13), deposito preliminare (D15) e deposito temporaneo:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	3
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.2 Operazioni di messa in sicurezza, demolizione, recupero dei materiali e rottamazione dei veicoli a motore e rimorchi (art. 46 d.lgs. 22/97):

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	2
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.3 Operazioni di recupero (R3, R4, R5) e smaltimento (D13, D14) limitatamente alla cernita di rifiuti:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	3
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.4 Operazioni di recupero (R4, R5) diverse dalla cernita di rifiuti:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	3
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.5 Operazioni di recupero (R3) compreso il compostaggio:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	4
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.6 Operazioni di recupero fanghi in agricoltura (R10) ex d.lgs. 99/92:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1

Fase	N. ore
Esame e valutazione progetto definitivo	2
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	6
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.7 Operazioni di recupero (R2, R6, R7, R8, R9, R11, R12):

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	4
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	3
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.8 Operazioni di messa in discarica di rifiuti limitatamente ai rifiuti inerti derubricati inerti (D1, D5):

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	4
Sopralluogo preliminare	4
Sopralluoghi di controllo	5
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	6

3.9 Operazioni di messa in discarica di rifiuti (D1, D5):

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	8
Sopralluogo preliminare	4
Sopralluoghi di controllo	8
Predisposizione atti	4
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	16

3.10 Operazioni di smaltimento (D8, D9) mediante depurazione:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	4
Sopralluogo preliminare	2/4*
Sopralluoghi di controllo	4
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	6/4*

* per impianto esistente

3.11 Operazioni di smaltimento (D9) mediante consolidamento e/o stabilizzazione e/o inertizzazione:

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	5
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	6
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	4

3.12 Operazioni di smaltimento mediante incenerimento (D10) e recupero energetico (R1):

Fase	N. ore
Esame documentazione amministrativa	1
Esame e valutazione progetto definitivo	8
Sopralluogo preliminare	2
Sopralluoghi di controllo	6
Predisposizione atti	2
Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato	16

Qualora l'istruttoria sia relativa a più operazioni, per quanto attiene alle fasi «Esame e valutazione progetto definitivo» e «Collaudo finale inteso quale verifica di rispondenza dell'impianto al progetto autorizzato» dovrà essere considerata la sommatoria del numero delle ore relative a ciascuna delle singole operazioni.

4. Cessazione attività

Il caso di cessazione dell'attività deve essere considerato analogamente al punto 2.4. L'istruttoria per lo svincolo periodico delle fidejussioni nella gestione post-mortem della discarica deve essere valutata sulla base del numero dei sopralluoghi effettuati.

5. Tariffa oraria

In fase di prima attuazione e salvo successivi aggiornamenti, si ritiene di dover individuare quale costo orario indicativo il valore di 50,00 €.

Tale costo viene desunto tenendo conto delle diverse figure professionali coinvolte nei procedimenti istruttori nonché da tariffari applicati da altri Enti pubblici.

[BUR20020118]

[3.1.0]

D.G.R. 24 APRILE 2002 - N. 7/8901

Approvazione dei criteri per l'attuazione degli interventi a sostegno delle Cooperative Sociali, di cui all'art. 11 della legge regionale 1 giugno 1993, n. 16. Esercizio finanziario 2002

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la l.r. 1° giugno 1993, n. 16 «Attuazione dell'art. 9 della legge 8 novembre 1991, n. 381 - Disciplina delle Cooperative Sociali -» che prevede all'art. 11, la realizzazione di interventi finanziari a sostegno della Cooperazione Sociale;

Considerato che la Regione, ai sensi dell'art. 11 comma 1, lett. a) della l.r. n. 16/1993, interviene con contributi per le Cooperative di nuova costituzione per la copertura totale delle spese di costituzione e di primo impianto, riconoscendo il canone di locazione di immobili destinati alle attività di impresa nei limiti del 50% della spesa prevista e che tali contributi sono da corrispondere fino ad un limite di € 10.329,14, rivalutati annualmente avendo a riferimento l'indice ISTAT;

Preso atto che con d.g.r. 12 luglio 1996, n. 15714 la Giunta Regionale ha provveduto a rivalutare l'entità del contributo concesso alle Cooperative di nuova costituzione, determinandolo in € 11.326,05;

Visto che l'art. 11 della citata legge n. 16/1993 prevede una rivalutazione del contributo da corrispondere alle Cooperative di nuova costituzione prendendo a riferimento l'indice ISTAT;

Considerato, inoltre, che la Regione Lombardia, ai sensi dell'art. 11, comma 1, lett. b) della sopraccitata l.r. n. 16/1993, interviene con la costituzione di un fondo di rotazione per finanziamenti a tasso agevolato per importi non superiori a € 180.759,92, per una durata massima di dieci anni;

Evidenziato che gli interventi finanziari, di cui all'art. 11, comma 2, della predetta l.r. n. 16/1993, possono riguardare:

- a) oneri derivanti dalle attività di formazione;
- b) oneri relativi ad investimenti per beni, impianti, macchinari, attrezzature, automezzi, arredi, brevetti, software, studi e ricerche per nuovi prodotti, acquisizione di altri immobili materiali;
- c) oneri relativi alla formazione di scorte nei limiti del trenta per cento dell'investimento;

Rilevato, altresì, che per quanto riguarda i Consorzi istituiti ai sensi dell'art. 8 della legge n. 381/1991, la l.r. n. 16/1993, all'art. 11, comma 4, prevede finanziamenti, in base a progetti per attività consortili relativi a:

- a) prestazioni di servizi alle Cooperative Sociali associate;
- b) qualificazione e formazione professionale dei soci e/o dipendenti delle Cooperative associate;

c) assistenza, promozione di iniziative particolarmente innovative e sperimentali specificandone annualmente i criteri con apposita deliberazione della Giunta regionale;

Ritenuto di adottare per l'anno 2002 i criteri di dettaglio per l'attuazione degli interventi di cui all'art. 11, commi 1, 2, 4 della l.r. n. 16/1993, come specificato nell'allegato 1 alla presente deliberazione e definiti in coerenza con quanto previsto dalla citata l.r. n. 16/1993;

Acquisito altresì il parere favorevole in ordine a detti criteri, espresso in data 26 marzo 2002 dal Comitato Tecnico Consulativo, di cui all'art. 13 della l.r. n. 16/1993;

Vista la d.g.r. 27 marzo 2002 n. 8603 che ha modificato la Convenzione tra la Regione Lombardia e Finlombarda S.p.A. approvata con d.g.r. n. 58129/1994 e riguardante l'attuazione degli interventi di cui all'art. 11 della l.r. n. 16/1993;

Precisato che l'erogazione del finanziamento è condizionata al rispetto della soglia degli aiuti «de minimis» come previsto dalla comunicazione della Commissione Europea n. 96/C 68/06;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

Delibera

1. di approvare per l'anno 2002 i criteri di dettaglio, le modalità di presentazione delle domande e di erogazione dei benefici relativi agli interventi di cui all'art. 11, comma 1, lett. a) e b), della l.r. n. 16/1993 e riguardanti le tipologie previste al medesimo art. 11 ai commi 2 e 4, così come descritti nell'Allegato 1, che costituisce parte integrante della presente deliberazione;

2. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul relativo sito Internet.

Il segretario: Sala

ALLEGATO I

Criteri per l'attuazione degli interventi previsti all'art. 11, l.r. n. 16/1993 - Esercizio 2002

Di seguito si illustra la tipologia degli interventi che si ritiene di dover finanziare e si indicano i criteri per individuare i beneficiari, le priorità e le modalità di erogazione dei finanziamenti.

1) Tipologia degli interventi

a) Interventi per le Cooperative di nuova costituzione riguardanti:

a1) spese di costituzione e di primo impianto quali spese notarili, amministrative, studi di fattibilità e consulenza per la costituzione della Cooperativa;

a2) allacciamento utenze diverse con esclusione dei consumi (gas, acqua, elettricità, telefono);

a3) canone di locazione di immobili destinati all'attività di impresa nel primo anno di attività nel limite del 50% della spesa prevista;

a4) spese relative all'acquisto di attrezzature informatiche, software, fax, fotocopiatrice, macchinari funzionali avvio della attività.

Il contributo alle Cooperative di nuova costituzione è concesso entro il limite massimo di € 12.911,42.

Si intendono di nuova costituzione le Cooperative Sociali costituite a partire dall'1 gennaio 2000 che non hanno ricevuto in passato contributi per lo stesso titolo.

b) Interventi previsti per le Cooperative Sociali e i loro Consorzi, istituiti ai sensi dell'art. 8 della legge n. 381/1991 riguardanti:

b1) oneri derivanti dalle attività di formazione;

b2) oneri relativi ad investimenti riguardanti beni immobili, impianti, macchinari, attrezzature, automezzi, arredi, brevetti, studi e ricerche per nuovi prodotti;

b3) oneri relativi ad investimenti per software, hardware e per la realizzazione di siti Web;

b4) oneri relativi alla formazione di scorte nei limiti del 30% delle spese ammissibili.

c) Interventi previsti soltanto per i Consorzi di Cooperative Sociali, istituiti ai sensi dell'art. 8 della legge n. 381/91 riguardanti:

c1) oneri derivanti dalla prestazione di servizi alle Cooperative Sociali;

c2) oneri relativi all'assistenza ed alla formazione professionale qualificata degli operatori delle Cooperative associate rivolte a:

- creare nuove figure manageriali;
- aumentare le capacità progettuali per accedere ai Fondi Europei;

c3) oneri relativi all'assistenza e promozione di iniziative sperimentali quali:

- studi di fattibilità;
- sviluppo e diffusione sistemi informatici;
- collegamenti telematici all'interno del sistema cooperativistico volti a sviluppare la cultura di «rete» negli scambi di esperienze e circolazione delle informazioni;
- sistemi di valutazione qualità;
- reti commerciali consortili;
- ricerche di mercato.

Il finanziamento regionale è concesso entro il limite massimo dell'80% dell'investimento previsto e comunque per un importo non inferiore a € 15.493,70 e non superiore a € 180.759,92.

La durata massima del finanziamento è fissata in 10 anni.

Rispetto al finanziamento ammesso sono escluse le spese relative al personale e al pagamento dell'IVA.

2) Beneficiari

2.1. Possono beneficiare dei contributi di cui all'art. 11 della l.r. n. 16/1993 le Cooperative Sociali e loro Consorzi di nuova costituzione che risultino iscritte in una delle sezioni in cui si articola l'Albo Regionale delle Cooperative Sociali alla data del 31 maggio 2002, oltre alle Cooperative costituite dopo il 1° Gennaio 2000 che, pur avendo presentato domanda entro il 31 maggio 2002, non sono ancora iscritte all'Albo a causa dei ritardi dovuti alla mancata iscrizione nella sezione VIII del registro prefettizio, non imputabili dalla Cooperativa stessa.

Al fine di poter usufruire delle agevolazioni previste per le cooperative di nuova costituzione la data di iscrizione all'Albo delle Cooperative Sociali deve essere antecedente alla data di adozione della deliberazione di Giunta di assegnazione di dette agevolazioni.

2.2. Possono beneficiare dei finanziamenti a tasso agevolato le Cooperative Sociali e loro Consorzi iscritte all'Albo Regionale che hanno presentato la domanda nel 2002 e che:

- a) la richiesta di finanziamento presentata sia di importo pari o superiore a € 15.493,70;
- b) non abbiano ottenuto finanziamenti nei due anni precedenti ai sensi della l.r. n. 16/1993, per importi uguali o superiori a € 180.759,92;
- c) abbiano presentato la documentazione relativa al progetto completa ed esauriente.

Inoltre, le Cooperative che hanno presentato domanda di contributo per il 2002 ai sensi della l.r. n. 32/1986, dovranno dichiarare se trattasi dello stesso progetto per il quale chiedono il finanziamento, ovvero di progetto diverso.

2.3. Saranno escluse dalle agevolazioni le Cooperative Sociali e i Consorzi che non hanno provveduto a trasmettere alla Regione la documentazione di cui all'art. 5 della l.r. n. 16/1993.

La presentazione dell'istanza con relativo progetto non costituisce, per la Cooperativa, titolo ad ottenere il finanziamento regionale.

Le Cooperative Sociali possono presentare una sola domanda di finanziamento nell'arco di 12 mesi. Nel caso in cui la domanda non fosse ammessa la cooperativa può presentare una nuova domanda di finanziamento senza i vincoli temporali sopra indicati.

3) Modalità di presentazione e di valutazione delle domande

3.1. La domanda di contributo a firma del legale rappresentante della Cooperativa dovrà essere indirizzata **entro il 31 maggio 2002** alla *Direzione Generale Industria, Piccola e Media Impresa, Cooperazione e Turismo - Unità Organizzativa Cooperazione e Servizi alle Imprese - Struttura Sviluppo della Cooperazione - via Sasseti 32/2 - 20124 Milano*;

La domanda potrà inoltre:

- essere presentata presso il protocollo generale della Regione in via Pirelli, 12 Milano, **entro il 31 maggio 2002**;

- essere presentata presso le sedi decentrate della Regione Lombardia Spazio Regione S.T. sempre **entro il 31 maggio 2002**;

- essere inviata per posta, in tal caso fa fede la data in partenza del timbro postale.

La domanda sarà esaminata con la procedura valutativa a graduatoria ai sensi dell'art. 5, comma 2, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123.

3.2. La domanda di finanziamento, in duplice copia, a firma del legale rappresentante della Cooperativa dovrà essere indirizzata alla *Direzione Generale Industria, Piccola e Media Impresa, Cooperazione e Turismo - Unità Organizzativa Cooperazione e Servizi alle Imprese - Struttura Sviluppo della Cooperazione - via Sasseti 32/2 - 20124 Milano*;

La domanda potrà inoltre:

- essere presentata presso il protocollo generale della Regione in via Pirelli, 12 Milano;

- essere presentata presso le sedi decentrate della Regione Lombardia Spazio Regione S.T.;

- essere inviata per posta, in tal caso fa fede la data in partenza del timbro postale.

La domanda potrà essere inviata a decorrere dalla data di approvazione della deliberazione della Giunta Regionale che fissa i criteri per l'anno in corso e verrà esaminata con la procedura valutativa a sportello prevista dall'art. 5, comma 3, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 123.

Il finanziamento è concesso nel rispetto dei criteri di ammissibilità, secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande fino all'esaurimento delle risorse disponibili.

4) Erogozione dei benefici

Il finanziamento è deliberato dalla Giunta Regionale sentito il Comitato Tecnico Consultivo per la Cooperazione Sociale. L'erogazione avverrà tramite Finlombarda S.p.A. secondo le modalità indicate dalla d.g.r. 27 marzo 2002 n. 8603 e nel rispetto della soglia degli aiuti «de minimis» come previsto dalla comunicazione della Commissione della Comunità Europea n. 96/C 68/06.

Le Cooperative Sociali beneficiarie del finanziamento devono documentare l'inizio dell'attività per la realizzazione del progetto finanziato entro 6 (sei) mesi dalla data di adozione della delibera che approva definitivamente il finanziamento.

Il finanziamento può, pertanto, essere concesso anche su presentazione di preventivi di spesa.

5) Controlli

Oltre a quanto previsto all'art. 15 della l.r. n. 16/1993, la Struttura Sviluppo della Cooperazione effettuerà, ove lo ritenga necessario, appropriati controlli e sopra luoghi anche a campione, per la verifica dello stato di avanzamento e realizzazione del progetto finanziato con l'intervento regionale.

[BUR20020119]

[2.2.1]

D.G.R. 30 APRILE 2002 - N. 7/8944

Promozione di un Accordo di Programma per la ristrutturazione ed il recupero conservativo dell'ex Monastero di S. Eufemia a Brescia da destinare a sede del Museo Mille Miglia

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ed in particolare, l'art. 34 della legge medesima, riguardante la disciplina generale in materia di accordi di programma;

Vista la legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni che disciplina le procedure per gli accordi di programma di prevalente competenza regionale;

Visto l'Accordo di Programma Quadro in materia di beni culturali tra la Regione Lombardia e il Ministero per i Beni e le Attività culturali, sottoscritto il 26 maggio 1999;

Considerata l'opportunità di avviare un progetto di valorizzazione, in particolare attraverso la realizzazione del:

- Museo delle Mille Miglia, presso l'ex Monastero di S. Eufemia a Brescia, di cui è già stato avviato il restauro, da parte dell'Associazione «Museo delle Mille Miglia» che ha predisposto anche il progetto museale;

Preso atto che, nella seduta del 22 aprile 2002 della Conferenza preliminare, indetta dall'Assessore alle Culture, Identità e Autonomie della Lombardia, le amministrazioni interessa-

te, ossia la Provincia di Brescia, il comune di Brescia e la Regione Lombardia, nonché alla presenza dell'Associazione «Museo delle Mille Miglia», hanno manifestato l'intenzione di promuovere un Accordo di Programma per il recupero e la valorizzazione dell'ex Monastero di S. Eufemia, da destinare a sede del Museo delle Mille Miglia;

Visto il Programma Regionale di Sviluppo ed il Documento di Programmazione Economico e Finanziaria della VII legislatura, approvati rispettivamente con d.c.r. 10 ottobre 2000, n. 39 e con d.c.r. 16 ottobre 2001, n. VII/312;

Rilevato che, nell'ambito dei documenti di programmazione sopra citati, la Direzione Generale Culture, Identità e Autonomie della Lombardia ha previsto i seguenti obiettivi gestionali:

– definizione di interventi infrastrutturali e di restauro, recupero e valorizzazione di edifici e complessi di interesse artistico e storico (obiettivo gestionale 4.1.2.4) correlato all'obiettivo specifico 4.1.2 «Conservazione programmata del patrimonio architettonico e storico e sviluppo di interventi infrastrutturali per dotare il territorio di spazi e strutture per i beni e le attività culturali»;

Ritenuto che il perfezionamento dell'Accordo di Programma avvenga entro il termine di 120 giorni, a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

A votazione unanime espressa nelle forme di legge

Delibera

A) di promuovere un Accordo di Programma finalizzato al recupero e valorizzazione dell'ex Monastero di S. Eufemia a Brescia;

B) di individuare quali soggetti interessati all'Accordo:

1. la Regione Lombardia;
2. la Provincia di Brescia;
3. il comune di Brescia;

C) di dare atto che il Comitato per l'Accordo di Programma, ai sensi dell'art. 3 della legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, è costituito dai rappresentanti dei soggetti istituzionali di cui alla precedente lettera B);

D) di dare atto, altresì, che il Presidente della Giunta regionale provvederà, con proprio successivo provvedimento, a delegare l'Assessore competente per materia a compiere gli atti successivi e conseguenti la presente deliberazione;

E) di rimettere al Comitato per l'Accordo di Programma, secondo quanto stabilito all'art. 4 della citata l.r. n. 14/93, la proposta di recupero e valorizzazione dell'ex Monastero di S. Eufemia a Brescia;

F) di stabilire che l'Accordo di Programma in argomento sia definito entro il termine di 120 giorni a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

G) di trasmettere, in data odierna, copia della presente deliberazione al Consiglio regionale, così come stabilito all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93;

H) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Regionale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93.

Il segretario: Sala

[BUR20020120]

[2.2.1]

D.G.R. 30 APRILE 2002 - N. 7/8945

Promozione di un Accordo di Programma per la valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei comuni di Revere e Ostiglia

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ed in particolare, l'art. 34 della legge medesima, riguardante la disciplina generale in materia di accordi di programma;

Vista la legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, che disciplina le procedure per gli accordi di programma di prevalente competenza regionale;

Visto l'Accordo di programma quadro in materia di beni culturali tra la Regione Lombardia e il Ministero per i Beni e le Attività culturali, sottoscritto il 26 maggio 1999;

Considerata l'opportunità di avviare un progetto di valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei comuni di Revere e Ostiglia con particolare riferimento a:

- per il comune di Ostiglia:
 - realizzazione del Museo della Farmacopea presso il pa-

lazzo municipale con acquisto da parte della Regione Lombardia della collezione dei vasi da farmacia «Losa»;

- restauro della prima tipografia Mondadori, di proprietà comunale denominata «La Sociale»;

- per il comune di Revere:

- restauro e recupero funzionale del Palazzo Ducale Gonzaghesco da adibire a nuovi spazi museali;

- ricostruzione del Mulino natante sul Po;

Preso atto che nella seduta del 22 aprile 2002 della Conferenza preliminare, indetta dall'Assessore alle Culture, Identità e Autonomie della Lombardia, le amministrazioni interessate, ossia la Provincia di Mantova, il comune di Revere e il comune di Ostiglia hanno manifestato l'intenzione di promuovere un Accordo di Programma per la valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei comuni di Revere e Ostiglia;

Visto il Programma Regionale di Sviluppo ed il Documento di Programmazione Economico e Finanziaria della VII legislatura, approvati rispettivamente con d.c.r. 10 ottobre 2000, n. 39 e con d.c.r. 16 ottobre 2001, n. VII/312;

Rilevato che, nell'ambito dei documenti di programmazione sopra citati, la Direzione Generale Culture, Identità e Autonomie della Lombardia ha previsto i seguenti obiettivi gestionali:

– definizione di interventi infrastrutturali e di restauro, recupero e valorizzazione di edifici e complessi di interesse artistico e storico (obiettivo gestionale 4.1.2.4) correlato all'obiettivo specifico 4.1.2 «Conservazione programmata del patrimonio architettonico e storico e sviluppo di interventi infrastrutturali per dotare il territorio di spazi e strutture per i beni e le attività culturali»;

Ritenuto che il perfezionamento dell'Accordo di programma avvenga entro il termine di 120 giorni, a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

A votazione unanime espressa nelle forme di legge

Delibera

A) di promuovere un Accordo di Programma finalizzato alla valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei comuni di Revere e Ostiglia;

B) di individuare quali soggetti interessati all'Accordo:

1. la Regione Lombardia;
2. la Provincia di Mantova;
3. il comune di Revere;
4. il comune di Ostiglia;

C) di dare atto che il Comitato per l'Accordo di programma, ai sensi dell'art. 3 della legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, è costituito dai rappresentanti dei soggetti istituzionali di cui alla precedente lettera B);

D) di dare atto, altresì, che il Presidente della Giunta regionale provvederà, con proprio successivo provvedimento, a delegare l'Assessore competente per materia a compiere gli atti successivi e conseguenti la presente deliberazione;

E) di rimettere al Comitato per l'Accordo di programma, secondo quanto stabilito all'art. 4 della citata l.r. n. 14/93, la proposta di promuovere un Accordo di Programma finalizzato alla valorizzazione culturale, turistica ed ambientale dell'ambito territoriale dei Comuni di Revere e Ostiglia;

F) di stabilire che l'Accordo di Programma in argomento sia definito entro il termine di 120 giorni a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

G) di trasmettere, in data odierna, copia della presente deliberazione al Consiglio regionale, così come stabilito all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93;

H) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Regionale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93.

Il segretario: Sala

[BUR20020121]

[2.2.1]

D.G.R. 30 APRILE 2002 - N. 7/8946

Promozione di un Accordo di Programma per la realizzazione del parco archeologico industriale nell'area ex Breda a Sesto S. Giovanni

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ed in particolare, l'art.

34 della legge medesima, riguardante la disciplina generale in materia di accordi di programma;

Vista la legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, che disciplina le procedure per gli accordi di programma di prevalente competenza regionale;

Visto l'Accordo di Programma Quadro in materia di beni culturali tra la Regione Lombardia e il Ministero per i Beni e le Attività culturali, sottoscritto il 26 maggio 1999;

Considerata l'opportunità di avviare un progetto di recupero e valorizzazione del territorio del comune di Sesto S. Giovanni, in particolare attraverso:

- la realizzazione del museo della Grande Industria presso il magazzino e portineria ex Breda siderurgica;
- il risanamento conservativo del Carro-Ponte presso ex Breda siderurgica;

Preso atto che nella seduta del 22 aprile 2002 della Conferenza preliminare, indetta dall'Assessore alle Culture, Identità e Autonomie della Lombardia, le amministrazioni interessate, ossia la Provincia di Milano, il comune di Sesto S. Giovanni e la Regione Lombardia hanno manifestato l'intenzione di promuovere un Accordo di Programma per il recupero e valorizzazione del territorio del comune di Sesto S. Giovanni;

Visto il Programma Regionale di Sviluppo ed il Documento di Programmazione Economico e Finanziaria della VII legislatura, approvati rispettivamente con d.c.r. 10 ottobre 2000, n. 39 e con d.c.r. 16 ottobre 2001, n. VII/312;

Rilevato che, nell'ambito dei documenti di programmazione sopra citati, la Direzione Generale Culture, Identità e Autonomie della Lombardia ha previsto i seguenti obiettivi gestionali:

- definizione di interventi infrastrutturali e di restauro, recupero e valorizzazione di edifici e complessi di interesse artistico e storico (obiettivo gestionale 4.1.2.4) correlato all'obiettivo specifico 4.1.2 «Conservazione programmata del patrimonio architettonico e storico e sviluppo di interventi infrastrutturali per dotare il territorio di spazi e strutture per i beni e le attività culturali»;

Ritenuto che il perfezionamento dell'Accordo di Programma avvenga entro il termine di 120 giorni, a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

A votazione unanime espressa nelle forme di legge

Delibera

A) di promuovere un Accordo di Programma finalizzato al recupero e valorizzazione del territorio del comune di Sesto S. Giovanni;

B) di individuare quali soggetti interessati all'Accordo:

1. la Regione Lombardia;
2. la Provincia di Milano;
3. il comune di Sesto S. Giovanni;

C) di dare atto che il Comitato per l'Accordo di Programma, ai sensi dell'art. 3 della legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, è costituito dai rappresentanti dei soggetti istituzionali di cui alla precedente lettera B);

D) di dare atto, altresì, che il Presidente della Giunta regionale provvederà, con proprio successivo provvedimento, a delegare l'Assessore competente per materia a compiere gli atti successivi e conseguenti la presente deliberazione;

E) di rimettere al Comitato per l'Accordo di Programma, secondo quanto stabilito all'art. 4 della citata l.r. n. 14/93, la proposta di recupero e valorizzazione del territorio del comune di Sesto S. Giovanni;

F) di stabilire che l'Accordo di Programma in argomento sia definito entro il termine di 120 giorni a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

G) di trasmettere, in data odierna; copia della presente deliberazione al Consiglio regionale, così come stabilito all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93;

H) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Regionale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93.

Il segretario: Sala

[BUR20020122]

[4.3.0]

D.G.R. 30 APRILE 2002 - N. 7/8950

Prima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia approvato con d.g.r. n. 6/49424 del 7 aprile 2000

LA GIUNTA REGIONALE

Visti i seguenti provvedimenti normativi:

- Decreto Legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, ed in particolare l'articolo 8, relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico, che reca disposizioni per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituendo l'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di seguito denominato «elenco dei prodotti»;

- Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350, che stabilisce le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali, definendo all'articolo 1 tali prodotti come quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni;

- Articolo 2 del sopra citato Decreto ministeriale che prevede l'invio dell'elenco dei prodotti e dei suoi successivi aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il quale provvederà al loro inserimento nell'elenco nazionale, così come previsto dall'articolo 3;

- Decreto del Ministero della Sanità del 4 novembre 1999 recante titolo «Concessione di deroghe agli stabilimenti che fabbricano taluni prodotti a base di latte aventi caratteristiche tradizionali» nonché il Decreto del Ministero della Sanità del 25 luglio 2000, con i quali si consentono deroghe finalizzate alla conservazione del patrimonio gastronomico, nel rispetto delle disposizioni sanitarie che ne disciplinano la produzione e la commercializzazione;

- Circolari del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 10 del 21 dicembre 1999 e n. 2 del 24 gennaio 2000, che stabiliscono la data del 12 aprile di ogni anno, quale scadenza per l'invio da parte delle Regioni di eventuali aggiornamenti al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e che i prodotti inseriti nell'elenco, sono quelli destinati all'alimentazione umana, elencati nell'allegato II del trattato che istituisce la Comunità economica europea e nell'allegato I del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, nonché i prodotti liquorosi, purché ovviamente abbiano i requisiti di cui al 2° comma dell'articolo 1 del d.m. 350/99, ed inoltre, che nell'Elenco non debbono essere inseriti i prodotti già registrati come DOP (Denominazione d'Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica protetta);

- D.g.r. del 7 aprile 2000, n. 6/49424 - «Approvazione dell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia»;

- D.g.r. del 7 novembre 2000, n. 7/2108 con la quale si affidava a ERSAL la revisione e l'implementazione dell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lombardia, al fine di acquisire elementi di valutazione più approfonditi su numerosi prodotti, per definirne più compiutamente le caratteristiche di tipicità;

Vista la comunicazione di ERSAL del 20 marzo 2002 con la quale è stata trasmessa alla Regione Lombardia detta revisione, peraltro già inviata per via telematica nel Gennaio 2002, a conclusione dell'indagine realizzata sul territorio lombardo attraverso verifiche conoscitive per ogni singolo prodotto;

Preso atto che il Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente riferisce che:

- l'elenco dei prodotti può essere, ai sensi del d.m. 350/99 articolo 2, comma 3, annualmente aggiornato, sulla base di segnalazioni e necessità riscontrate che possono determinare ulteriori inserimenti o cancellazioni, nonché revisione delle schede tecniche;

- sono state valutate positivamente le risultanze emerse dalla ricerca effettuata da ERSAL e che pertanto si ritiene necessaria una revisione dell'elenco dei prodotti di cui alla sopra citata d.g.r. n. 49424 del 7 aprile 2000;

a tal fine propone:

- di approvare gli allegati A e B del presente provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, così composti:

Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia - Prima Revisione» di n. 6 pagine;

Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia» di n. 26 pagine;

- di pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia delle presente deliberazione;

- di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per quanto di competenza;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni;

Ad unanimità di voti, espressi nelle forme di legge,

Delibera

Recepite le premesse,

– di approvare la prima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia approvato con d.g.r. n. 49424 del 7 aprile 2000

– di approvare l'Allegato A «Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia – Prima Revisione» di n. 6 pagine e l'Allegato B «Schede Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia» di n. 26 pagine, che formano parte integrante del presente provvedimento;

– di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

– di trasmettere il presente atto al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per quanto di competenza.

Il segretario: Sala

— • —

ALLEGATO A

**ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA
PRIMA REVISIONE**

Premessa

In attuazione all'articolo 2, del d.m. 8 settembre 1999, n. 350, la Regione Lombardia ha predisposto l'elenco dei propri prodotti agroalimentari tradizionali (di seguito denominato elenco dei prodotti).

L'elenco dei prodotti ne comprende 221, raggruppati nei seguenti otto comparti: Carne e derivati, Cereali e farine, Derivati del latte, Miele, Ortaggi e frutta freschi e conservati, Paste fresche, Prodotti da forno e da pasticceria, Prodotti ittici.

I prodotti agroalimentari compresi nell'Elenco rispondono

ai criteri di tradizionalità stabiliti dall'articolo 1 del d.m. 350/98, ed in particolare:

- le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo (minimo 25 anni);
- le metodiche sono praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali.

Il primo elenco dei prodotti è stato approvato con d.g.r. 7 aprile 2000, n. 6/49424 e pubblicato sul B.U.R.L. del 21 aprile 2000 – 5° supplemento straordinario al n. 16.

Il presente elenco dei prodotti, è il risultato della prima revisione affidata ad ERSAL che ha consentito di acquisire elementi di valutazione più approfonditi su numerosi prodotti, al fine di definirne più compiutamente le caratteristiche di tipicità. La revisione è stata realizzata sul territorio attraverso indagini conoscitive presso i produttori, consumatori, ristoratori ed esperti di settore per ogni singolo prodotto inserito nell'elenco.

Per quanto riguarda l'accesso alle deroghe, previste dall'articolo 4 del d.m. 350/98, la Regione Lombardia ha individuato, per la gran parte dei prodotti del comparto «derivati del latte», attraverso la compilazione di un allegato alla scheda identificativa del prodotto, gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente d'igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.

L'elenco dei prodotti può essere annualmente aggiornato, sulla base di segnalazioni e necessità riscontrate che possono determinare ulteriori inserimenti o cancellazioni, nonché revisione delle schede tecniche.

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>PR</i>	<i>Deroga</i>
CARNE E DERIVATI	1	BASTARDEI	Val Chiavenna (SO)	SO	
	2	BORZAT	Comune di Livigno	SO	
	3	BRESAOLA AFFUMICATA	Val Chiavenna (SO)	SO	
	4	BRESAOLA DI CAVALLO	Val Chiavenna (SO)	SO	
	5	CACCIATORI D'OCA	Lomellina	PV	
	6	CAPRETTO DA LATTE PESANTE	Valli del Luinese (VA)	VA	
	7	CARNE SECCA	Val Chiavenna, Valtellina	SO	
	8	CICCIOLI	Provincia di Pavia	PV	
	9	CICCIOLI D'OCA	Lomellina	PV	
	10	CICCIOLI MANTOVANI	Provincia di Mantova	MN	
	11	COTECHINO BIANCO	Val Chiavenna e Valtellina (SO)	SO	
	12	COTECHINO CREMONESE VANIGLIA	Provincia di Cremona	CR	
	13	COTECHINO DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG	
	14	COTECHINO MANTOVANO ALLA VANIGLIA	Basso mantovano (Villastrada)	MN	
	15	COTECHINO PAVESE	Provincia di Pavia	PV	
	16	CUZ	Corteno Golgi	BS	
	17	DURELLI D'OCA	Lomellina	PV	
	18	FEGATO D'OCA GRASSO	Lomellina	PV	
	19	GRASSO D'OCA	Lomellina	PV	
	20	GREPPOLE	Provincia di Mantova	MN	
	21	LUGANEGA	Tutto il territorio regionale	RL	
	22	LUGANEGA DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO	
	23	LUGHENIA DA PASSOLA	Comune di Livigno	SO	
	24	MORTADELLA DI FEGATO	Province di PV, MN, CO	V	
	25	MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ	Territorio della Regione Lombardia	RL	
	26	PANCETTA CON FILETTO	Provincia di Mantova	MN	
	27	PANCETTA CON PISTEUM	Provincia di Mantova	MN	
	28	PANCETTA DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG	
	29	PANCETTA PAVESE	Provincia di Pavia	PV	
	30	PATÈ DI FEGATO D'OCA	Lomellina	PV	
	31	PETTO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV	
	32	PISTO	Provincia di Mantova	MN	
	33	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA	Valtellina	SO	

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>PR</i>	<i>Deroga</i>
	34	PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE	Alta Valtellina	SO	
	35	PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO	Lomellina	PV	
	36	PROSCIUTTO COTTO	Tutto il territorio regionale	RL	
	37	PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO	Oggiono (LC)	LC	
	38	PROSCIUTTO MANTOVANO	Mantova	MN	
	39	QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO	Lomellina	PV	
	40	SALAME CON LINGUA	Provincia di Mantova	MN	
	41	SALAME CREMONESE	Basso cremonese	CR	
	42	SALAME D'OCA CRUDO	Lomellina	PV	
	43	SALAME D'OCA ECUMENICO	Lomellina	PV	
	44	SALAME DA CUOCERE	Territorio della Provincia di Pavia	PV	
	45	SALAME DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia.	BG	
	46	SALAME DI FILZETTA	Tutto il territorio regionale	RL	
	47	SALAME DI MONTISOLA	Monte Isola	BS	
	48	SALAME DI TESTA	province di Como e Lecco	V	
	49	SALAME MANTOVANO	Provincia di Mantova	MN	
	50	SALAME MILANO	Tutta la lombardia	RL	
	51	SALAME PANCETTATO	Mantova	MN	
	52	SALAME SOTTO GRASSO	Lomellina	PV	
	53	SALAMELLE DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN	
	54	SALAMINA MISTA	Regione Lombardia	RL	
	55	SALAMINI DI CAPRA	Province di Como e Varese	V	
	56	SALAMINI DI CAVALLO	Provincia di Sondrio	SO	
	57	SALAMINI DI CERVO	Territorio della Provincia di Sondrio	SO	
	58	SALAMINI MAGRI O MARITATI	Alta Valtellina (Valmalenco)	SO	
	59	SALSICCIA DI CASTRATO OVINO	Valle Camonica	BS	
	60	SANGUINACCIO O MARZAPANE	Basso pavese, Lomellina	PV	
	61	SLINZEGA BOVINA	Provincia di Sondrio	SO	
	62	SLINZEGA DI CAVALLO	Val Chiavenna (SO)	SO	
	63	SOPPRESSATA BRESCIANA	Provincia di Brescia.	BS	
	64	VERZINI	Tutto il territorio regionale	RL	
	65	VIOLINO	Valle Camonica	BS	
	66	VIOLINO DI CAPRA	Val Chiavenna	SO	
	67	VIOLINO DI CAPRA	Valli del Luinese (VA)	VA	
CEREALI E FARINE	1	FARINA DI GRANO SARACENO	Teglio (Grossotto)	SO	
	2	FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA	Province di Bergamo, Lecco, Cremona	V	
	3	RISO	Parco Ticino (MI, PV), Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.	V	
DERIVATI DEL LATTE	1	AGRÌ DI VALTORTA	Alta Valle Brembana (BG)	BG	si
	2	BAGOSS	Alpeggi e fondo valle di Bagolino	BS	si
	3	BERNARDO	Clusone, Valle Seriana (BG)	BG	si
	4	BRANZI	Alta Val Brembana	BG	si
	5	BURRO DI MONTAGNA	Province di BG, BS, VA, LC, SO	V	si
	6	CADOLET DI CAPRA	Valle Camonica (BS)	BS	si
	7	CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA	Tutta la Lombardia	RL	si
	8	CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA	Tutta la Lombardia	RL	si
	9	CAPRINO VACCINO	Tutto il territorio regionale	RL	si
	10	CASATTA DI CORTENO GOLGI	In origine Comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.	BS	
	11	CASOLET	Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana	BS, BG	si
	12	CASORETTA	Val d'Intelvi (CO)	CO	si
	13	CRESCENZA	Pianura padana (Lodi e Pavia in particolare)	V	
	14	FATULÌ	Valle Camonica (BS)	BS	si
	15	FIORONE DELLA VALSASSINA	Valsassina	LC	si
	16	FIURÌ O FIURIT	Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche	V	si
	17	FONTAL	Tutta la Lombardia	RL	si
	18	FORMAGELLA DI MENCONICO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV	si
	19	FORMAGGELLA DEL LUINESE	Valli del Luinese e alto territorio montano della provincia di Varese	VA	si

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>PR</i>	<i>Deroga</i>
	20	FORMAGGELLA DELLA VAL BREMBANA	Val Brembana	BG	si
	21	FORMAGGELLA DELLA VAL DI SCALVE	Valle di Scalve (BG).	BG	si
	22	FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA	Valle Sabbia	BS	si
	23	FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA	Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)	BG	si
	24	FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA	Valle Trompia	BS	si
	25	FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA	Valle Camonica		si
	26	FORMAGGELLA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano	BS	
	27	FORMAGGIO D'ALPE GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.	V	si
	28	FORMAGGIO D'ALPE MISTO	Alpeggi delle province lombarde: BS, BG, CO, SO, LC, PV, VA.	V	si
	29	FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO	Tutti i territori montani della regione (BS, BG, PV, SO, LC, CO, VA).	V	si
	30	FORMAGGIO VAL SERIANA	Valle Seriana	BG	si
	31	FORMAI DE LIVIGN	Comune di Livigno	SO	si
	32	GARDA TREMOSINE	Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.	BS	si
	33	GRANONE LODIGIANO	Provincia di Lodi	LO	si
	34	ITALICO	Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)	V	si
	35	LATTERIA	Valle Brembana (BG)	BG	si
	36	MAGNOCA	Valli di S. Giacomo e Val Chiavenna	SO	si
	37	MAGRO	Triangolo Lariano	CO	si
	38	MAGRO DI LATTERIA	Provincia di SO (da Morbegno in su)	SO	
	39	MAGRO DI PIATTA	Valdidentro	SO	si
	40	MASCARPIN DE LA CALZA	Val Chiavenna	SO	
	41	MASCARPONE ARTIGIANALE	Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)	V	
	42	MATUSC	Albaredo, Bassa-Media Valtellina	SO	si
	43	MOTELÌ	Valle Camonica (BS)	BS	si
	44	NISSO	Area montana dell'Oltrepò pavese	PV	si
	45	NOSTRANO GRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.	RL	si
	46	NOSTRANO SEMIGRASSO	Tutto il territorio montano della Regione. BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.	RL	si
	47	PANNERONE	Provincia di Lodi	LO	si
	48	RICOTTA ARTIGIANALE	Tutta la Lombardia	RL	si
	49	ROBIOLA BRESCIANA	Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino	BS, BG	si
	50	ROBIOLA DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC	si
	51	SALVA	Province di CR, BS, BG.	V	
	52	SCIMUDIN	Provincia di Sondrio, originario di Bormio	SO	si
	53	SEMUDA	Alto Lario Occidentale	CO	si
	54	SEMUDA	Valmalenco	SO	si
	55	SILTER	Valle Camonica	BS	si
	56	STÀEL	Valle Camonica (BS)	BS	si
	57	STRACCHINO BRONZONE	Comuni limitrofi al monte Bronzone.	BG	si
	58	STRACCHINO DELLA VALSASSINA	Valsassina (LC)	LC	si
	59	STRACCHINO OROBICO	Bergamo e provincia	BG	si
	60	STRACCHINO TIPICO	Provincia di Lecco	LC	si
	61	STRACHET	Val Camonica, Val Trompia, Savore	BS	si
	62	STRACHITUND	Valle Brembana, Val Taleggio (BG)	BG	si
	63	TOMBEA	Magasa, Valvestino	BS	si
	64	TORTA OROBICA	Provincia di Bergamo	BG	si
	65	ZINCARLIN	Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine (CO)	CO	si
MIELE	1	MIELE	Tutta la Regione.	RL	
ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI	1	AMARENE D'USCHIONE	Uschione (Frazione di Chiavenna)	SO	
	2	ASPARAGO DI CILAVEGNA	Lomellina	PV	
	3	ASPARAGO DI MEZZAGO	Brianza: Mezzago (MI)	MI	
	4	CASTAGNE SECICHE	Valtellina e Val Chiavenna	SO	
	5	CIPOLLA DI SERMIDE	Sermide e Felonica Po	MN	
	6	CIPOLLA ROSSA	Lomellina - Brema	PV	

<i>Categoria</i>		<i>Denominazione</i>	<i>Territorio</i>	<i>PR</i>	<i>Deroga</i>
	7	CONSERVA SENAPATA	Provincia di Cremona.	CR	
	8	COTOGNATA	Provincia di Cremona	CR	
	9	MARRONI DI SANTA CROCE	Val Chiavenna	SO	
	10	MELE DELLA VALTELLINA	Valtellina da Ardenno a Grosio	SO	
	11	MELONE DI CASTELDIDONE	Comuni limitrofi a Casteldidone.	CR	
	12	MELONE DI VIADANA	Basso Mantovano	MN	
	13	MOSTARDA DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR	
	14	MOSTARDA DI MANTOVA	Provincia di Mantova	MN	
	15	PATATE DI CAMPODOLCINO	Frazione Starleggia (1565m s.l.m.) Campodolcino	SO	
	16	RADICI DI SONCINO	Soncino	CR	
	17	SUGOLO	Territorio della Provincia di Mantova	MN	
	18	TARTUFO	Provincia di Pavia	PV	
	19	TARTUFO NERO	Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia	V	
	20	ZUCCA	Provincia di Mantova	MN	
PASTE FRESCHE	1	CASONCELLI DELLA BERGAMASCA	Bergamo e provincia	BG	
	2	GNOCCHI DI ZUCCA	Provincia di Mantova	MN	
	3	MARUBINI	Provincia di Cremona e limitrofi e Casalasco	CR	
	4	PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA	Valtellina, Val Chiavenna	SO	
	5	SCARPINOCC	Comune di Parre	BG	
	6	TORTELLI CREMASCHI	Crema e zone limitrofe	CR	
	7	TORTELLI DI ZUCCA	Mantova e mantovano	MN	
PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA	1	BACI DEL SIGNORE	Pavia	PV	
	2	BACI DI CREMONA	Provincia di Cremona	CR	
	3	BISCIOLA	Valtellina (SO)	SO	
	4	BISCOTIN DE PROST	Val Chiavenna (SO)	SO	
	5	BRASADELLA (DOLCE)	Valtellina di Tegli e Tirano (SO)	SO	
	6	BRASCHIN	Valle Albano (CO)	CO	
	7	BRUTTI E BUONI	Gavirate e Gallarate	VA	
	8	BUNBUNENN	Provincia di Cremona	CR	
	9	BUSCEL DI FICH	Valtellina di Tirano	SO	
	10	BUSSOLANO	Mantovano	MN	
	11	BUSSOLANO DI SORESINA	Provincia di Cremona	CR	
	12	CARCENT	Comune di Livigno	SO	
	13	CAVIADINI	Valsassina	LC	
	14	CROCCANTE	Provincia di Cremona	CR	
	15	CUPETA	Valtellina (SO)	SO	
	16	FRITTELLA	Provincia di Pavia	PV	
	17	GRAFFIONI	Provincia di Cremona	CR	
	18	GRISSINI DOLCI	Broni	PV	
	19	MASIGOTT	Erba	CO	
	20	MEASCIA DOLCE O SALATA	Alto Lario occidentale (CO)	CO	
	21	MICCONE	Oltrepò pavese	PV	
	22	NOCCIOLINI	Comune di Canzo (CO)	CO	
	23	PAN DA COOL	Comune di Livigno	SO	
	24	PAN DI SEGALE	Valtellina (SO)	SO	
	25	PAN MEÏNO	Province di LC, CO, MI	V	
	26	PANE COMUNE	Pavia, Milano	V	
	27	PANE DI PASTA DURA	Provincia di Pavia	PV	
	28	PANE DI RISO	Lomellina	PV	
	29	PANE DI SAN SIRO	Pavia	PV	
	30	PANE GIALLO	Provincia Pavia	PV	
	31	PANE MISTURA	Provincia Pavia	PV	
	32	PANETTONE DI MILANO	Milano e provincia	MI	
	33	PANUN	Valtellina (SO)	SO	
	34	PAZIENTINI	Pavia e provincia	PV	
	35	PESCE D'APRILE	Pavia	PV	
	36	POLENTA E UCCELLI DOLCE	Bergamo e provincia	BG	
	37	RESTA	Como	CO	

Categoria		Denominazione	Territorio	PR	Deroga
	38	RICCIOLINO	Mantova e provincia	MN	
	39	SBRISOLONA	Territorio della Provincia di Mantova	MN	
	40	SCHIACCIATINA	Basso mantovano	MN	
	41	SPONGARDA DI CREMA	Crema e cremasco	CR	
	42	TIROT	Basso mantovano (Felonica e Sermide)	MN	
	43	TORRONE DI CREMONA	In origine nel Cremasco, oggi un po' ovunque.	CR	
	44	TORTA BERTOLINA	Crema e cremasco	CR	
	45	TORTA DEL DONIZZETTI	Bergamo e provincia	BG	
	46	TORTA DEL PARADISO	Pavia	PV	
	47	TORTA DI FIORETTO	Val Chiavenna (SO)	SO	
	48	TORTA DI GRANO SARACENO	Valtellina (SO)	SO	
	49	TORTA DI LATTE	Brianza (MI, LC)	V	
	50	TORTA DI MANDORLE	Provincia di Cremona	CR	
	51	TORTA DI TAGLIATELLE	Mantova	MN	
	52	TORTA SBRISOLONA	Province di Cremona e Mantova	V	
	53	TORTIONATA	Lodi	LO	
	54	TRECCIA D'ORO DI CREMA	Crema	CR	
PRODOTTI ITTICI	1	ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA	Laghi del bresciano	BS	
	2	COREGONE	Lenno	CO	
	3	MISSOLTINO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V	
	4	PIGO	Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda	V	

Legenda

Deroga: prodotto per il quale sono richieste le deroghe previste dall'Art. 8, comma 2, del d.lgs. 173/98.

V: il territorio interessato è compreso in più province lombarde.

RL: il territorio interessato riguarda tutta la Regione Lombardia.

ALLEGATO B**SCHEDE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDA**

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **BASTARDEI**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Salamini di carne bovina e suina

Materie Prime: Suino, bovino, sale, salnitro, pepe, spezie.

Caratteristiche fisiche: Salamini in budello naturale, 15 cm di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 150 g.

Descrizione sensoriale: Aspetto scuro per la carne di bovino, gusto che deriva dalle due componenti carnee e dalla concia che può variare da produttore a produttore.

Tecnica di produzione: Mondatura carni (maiale e manzo) – Impastatura – Insaccatura – Asciugamento (< 24 h) – Stagionatura (20÷25 giorni)

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **BORZAT**

Territorio: Comune di Livigno

Provincia: SO

Definizione: Insaccato di carne di pecora

Materie Prime: Pelle di pecora 20%, carne di pecora 80%, aglio, pepe, sale, cannella.

Caratteristiche fisiche: Sacchetto di pelle di pecora, cucito a mano, ripieno di carne di pecora. Forma parallelepipedica. Peso 1÷3 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto tipico della carne di pecora. Colore rosso cupo, quasi marrone.

Tecnica di produzione: Carne di pecora tagliata a pezzetti, salata e speziata, in vasca. Unendo due lembi di pelle di pecora si forma il borzat, che viene poi riempito della carne, viene ripulito per la cucitura e sottoposto alla bruciatura della lana in eccesso. Si Consuma cotto dopo la bollitura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **BRESAOLA AFFUMICATA**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Pezzo anatomico bovino salato, affumicato e stagionato

Materie Prime: Spalla o coscia bovina, sale, nitrato, spezie

Caratteristiche fisiche: A seconda del taglio di carne utilizzato, peso 2÷4 kg

Descrizione sensoriale: Colore scuro della carne, all'esterno può essere coperto di muffa bianco-grigia. Carne compatta, con gusto e odore affumicato.

Tecnica di produzione: I tagli di carne vengono salati a secco (con violino per migliore disposizione dei pezzi) – 1 mossa – dopo 10 giorni affumicatura (12 h) con segatura di pino – asciugatura e stagionatura a ventilazione naturale (circa 2 mesi).

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **BRESAOLA DI CAVALLO**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Salume di equino stagionato intero

Materie Prime: Carne equina (punta d'anca, megatello, sottofesa), sale, spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro

Caratteristiche fisiche: In funzione del taglio, da 1.5 a 4 kg.

Descrizione sensoriale: Carne scura, rosso cupo dell'equino, consistente e morbida al tempo stesso, gusto dolce e speziato.

Tecnica di produzione: Refilatura dopo sezionamento taglio anatomico – Salatura a secco (2.5%) – Salamoia per 8÷10 giorni (di più per maggiori pezzature) con 2 mosse – Asciugatura – Stagionatura per almeno 2 mesi.

Categoria: CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CACCIATORI D'OCA**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Cacciatori crudi di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino, tal quali o sotto strutto suino.

Materie Prime: Carne d'oca (30%), carne suino magra, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E252).

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso 300-400 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e delicato con profumo di viola. Gusto piccante se conservato sotto grasso.

Tecnica di produzione: Carne suino+carne d'oca – macinazione – aggiunta di sale, pepe e aromi – insaccatura in budello di manzo – legatura – stagionatura 15 g (minimo).

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CAPRETTO DA LATTE PESANTE**

Territorio: Valli del Luinese (VA)

Provincia: VA

Definizione: Piccolo della capra di razza Verzasca

Materie Prime: Carne bianca di capretto

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 1 m. Peso 8-15 kg

Descrizione sensoriale: Sapore delicato, non selvatico

Tecnica di produzione: Allattamento capretto con latte vaccino – crescita fino a 40-50 giorni – macellazione (peso 8-15 kg)

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CARNE SECCA**

Territorio: Val Chiavenna, Valtellina

Provincia: SO

Definizione: Lavorazione carne equivalente al violino, su carni di bovino, cavallo, pecora, tacchino o sulla selvaggina

Sinonimo: *Brascarola (Livigno)*

Materie Prime: Carni di cavallo, pecora, tacchino o selvaggina comprese le costine salate a secco con speziatura varia.

Caratteristiche fisiche: Dipendono dal pezzo anatomico iniziale.

Descrizione sensoriale: Carne stagionata di varia origine. Colore della carne di origine imbrunita dalla stagionatura.

Tecnica di produzione: Mondatura pezzo anatomico – Salatura a secco – 1 mossa – dopo 7-10 giorni asciugatura a ventilazione naturale – Stagionatura in crotto o in cantina per almeno 60 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CICCIOLI**

Territorio: Provincia di Pavia

Provincia: PV

Definizione: Bocconcini fritti, residui di filamenti di grasso di maiale, derivati dalla lavorazione dello strutto.

Sinonimo: *Gratòn, grasin*

Materie Prime: Residui di grasso di maiale

Caratteristiche fisiche: Forma di noce, dimensioni variabili in base alla forma dei residui.

Descrizione sensoriale: Colore ambrato, sapore di grasso, consistenza morbida.

Tecnica di produzione: Liquefazione delle sugne – pescaggio dei filamenti solidi di grasso – frittura nello strutto bollente – scolatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CICCIOLI D'OCA**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Pezzetti di pelle d'oca e di frustoli di carne d'oca fritti.

Sinonimo: *Grasin d'oca*

Materie Prime: Pelle, grasso e carne d'oca, sale, pepe, alloro.

Caratteristiche fisiche: Pezzetti di forma varia

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, colore paglierino, consistenza morbida (a volte secchi).

Tecnica di produzione: Pezzetti di pelle da rifilatura e frustoli di carne d'oca – frittura nel grasso 6-8 ore – aggiunta sale a metà cottura – scolamento – vendita.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **CICCIOLI MANTOVANI**

Territorio: Provincia Di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Refilatura di parti grasse del suino cotte nello strutto

Sinonimo: *Ciccioli alla Romagna*

Materie Prime: Scarti di lavorazione del maiale, strutto, sale, aromi e conservanti

Caratteristiche fisiche: Forma parallelepipeda di varia dimensione. Peso da 1,5 Kg. in su.

Descrizione sensoriale: Consistenza morbida, aspetto gelatinoso, gusto del grasso suino

Tecnica di produzione: Taglio in cutter delle rifilature, riscaldamento con strutto fuso, pressatura aromatizzazione e salatura in stampo, raffreddamento. Si consuma entro due mesi, preferibilmente fresco.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **COTECHINO BIANCO**

Territorio: Val Chiavenna e Valtellina (SO)

Provincia: SO

Definizione: Insaccato di cotenne, macinate e speziate. Da consumarsi cotto.

Sinonimo: *Codeghin*

Materie Prime: Cotenna di maiale, sale, spezie, aglio, pepe, vino passito o bianco

Caratteristiche fisiche: Prodotto fresco insaccato in budello naturale. Peso circa 200 g, lunghezza 15 cm, 5 ÷ 6 di diametro.

Descrizione sensoriale: Tipico salume grasso, con aroma dovuto alla concia, di colore chiaro con punteggiature dovute alle spezie

Tecnica di produzione: Miscelazione ingredienti – Impastamento – Insacco in budello naturale – Refrigerazione a 0 ÷ -1°C.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **COTECHINO CREMONESE VANIGLIA**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Insaccato di carni magre, grasso duro, poca cotenna

Materie Prime: Suino (carne magra, spolpi di testa, guancia, cotenne), sale, vino, pepe, spezie

Caratteristiche fisiche: Budello naturale o vescica, peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale: Insaccato in budello naturale a grana media, gusto e consistenza morbida per la composizione dell'impasto.

Tecnica di produzione: Macinatura a grana media del grasso e del magro dopo mondatura – aggiunta della concia e miscelazione – insacco in budello naturale – breve stagionatura (15-20 giorni).

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **COTECHINO DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Bergamo e Provincia

Provincia: BG

Definizione: Insaccato fresco di carne suina con cotenna.

Sinonimo: *Codeghi della bergamasca*

Materie Prime: Carni di suino, cotenne di maiale, spezie varie, sale, vino e pochissimo aglio.

Caratteristiche fisiche: Le dimensioni sono molto variabili ma si tende a dare un diametro di circa 8 cm ed una lunghezza di circa 20 cm.

Descrizione sensoriale: Cotto: gusto caratteristico, leggermente grasso, speziato. Profumo caratteristico.

Tecnica di produzione: Si prepara con le carni meno pregiate, perché solitamente si fa dopo aver preparato il salame, utilizzando quindi la carne non usata per quest'ultimo. La carne deve essere mondata dalle parti nervose e dure e viene tritata a grana fine. Parallelamente si prepara la cotenna del maiale pulendola dalle setole, poi lavata e macinata. Si aggiungono le cotenne alla carne e all'impasto si aggiunge una miscela di sale e spezie. Si mescola l'impasto e si aggiunge il vino, fatto passare nell'aglio, senza lasciare quest'ultimo in infusione. L'insacco avviene mediante insaccatrice, facendo uso di budella naturali. La legatura si dovrebbe fare a mano.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **COTECHINO MANTOVANO ALLA VANIGLIA**

Territorio: Basso Mantovano (Villastrada)

Provincia: MN

Definizione: Cotichino aromatizzato

Materie Prime: Suino (cotenne, triti, lardo), sale, aromi (vaniglia).

Caratteristiche fisiche: Varia a seconda del budello
 Descrizione sensoriale: Caratteristico della concia
 Tecnica di produzione: Macinazione delle parti magre e grasse e impastamento con la concia, insacco i budello naturale. Asciugatura.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **COTECHINO PAVESE**

Territorio: Provincia di Pavia
 Provincia: PV
 Definizione: Insaccato da cuocere di carne di maiale, aromatizzato con vaniglia, marsala o semi d'anice
 Materie Prime: Carne di maiale (33%), cotenna (33%) e pancetta di maiale (33%).

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica ad arco. Filze da tre pezzi da 400 gr. cad.
 Descrizione sensoriale: Odore delicato con il sapore di spezie e aromi aggiunti.

Tecnica di produzione: Preparazione della carne – tritatura – impasto – aggiunta aromi e spezie – insaccatura in budello di manzo – asciugatura.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **CUZ**

Territorio: Corteno Golgi
 Provincia: BS
 Definizione: Carne di pecora cotta conservata sotto grasso
 Materie Prime: Carne di pecora (Pecora di Corteno tutelata dall'Unione Europea – tutte le parti – meglio se di più pecore di almeno tre anni d'età).

Caratteristiche fisiche: Semplici pezzettini di carne come stufato, di colore rosso scuro. Il colore del grasso è giallo
 Descrizione sensoriale: Caratteristico gusto di pecora.

Tecnica di produzione: Tagliuzzare la carne di pecora o di più pecore e mettere a cuocere a fuoco lento, solo con aggiunta di sale. Per evitare che la carne si attacchi al fondo della pentola si deve aver cura di porre, sul fondo della stessa, i pezzi di carne più grassa. La cottura dura circa 3-4 ore senza che la carne venga mescolata, si deve semplicemente muovere una volta ogni tanto la pentola per evitare che lo stesso pezzo di carne stia a lungo a contatto con le pareti. Una volta cotto si estrae il prodotto e si pone nel «cuvioi». Sopra si pone uno strato di grasso, preso dalla pentola di cottura, al fine di conservarlo a lungo.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **DURELLI D'OCA**

Territorio: Lomellina
 Provincia: PV
 Definizione: Ventrigli d'oca
 Sinonimo: *Pardé d'oca*
 Materie Prime: Stomaco e muscolo dell'oca, sale, pepe. Carpione: aromi naturali, vino, aceto bianco, cipolla, alloro, rosmarino, salvia, pepe nero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio.

Caratteristiche fisiche: Forma irregolare.
 Descrizione sensoriale: Gusto dolce per la carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi.

Tecnica di produzione: Ventrigli d'oca puliti – bollitura 2 ore – raffreddamento – asciugatura 1 giorno – riempimento vasi e aggiunta di carpione caldo – chiusura vasi.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **FEGATO D'OCA GRASSO**

Territorio: Lomellina
 Provincia: PV
 Definizione: Fegato intero d'oca ingrassata lavorato e cotto.
 Sinonimo: *Fidig gras d'oca*
 Materie Prime: Fegato, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

Caratteristiche fisiche: Forma dell'organo se confezionato in terrina, attorcigliato se confezionato in torcione. Peso: 0,5-1 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e molto delicato. Colore tipico avorio paglierino.

Tecnica di produzione: Fegato d'oca ingrassata – pulizia fegato e svenatura – insaporimento con spezie e aromi per 2-3 ore – cottura – raffreddamento – confezionamento.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **GRASSO D'OCA**

Territorio: Lomellina
 Provincia: PV
 Definizione: Grasso d'oca fuso
 Sinonimo: *Gras d'oca*
 Materie Prime: Grasso d'oca da bollitura, sale, pepe, alloro.
 Caratteristiche fisiche: Pastoso, cremoso.
 Descrizione sensoriale: Neutro
 Tecnica di produzione: Grasso intestinale – scioglimento – cottura 1 ora – riempimento dei vasi – aggiunta di alloro – chiusura dei vasi.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **GREPPOLE**

Territorio: Provincia di Mantova
 Provincia: MN
 Definizione: Grasso fuso e fritto, aromatizzato
 Sinonimo: *Ciccioi frolli, grasoi*
 Materie Prime: Lardo di scarto, rosmarino, alloro, pepe, sale, nitrati.
 Caratteristiche fisiche: Briciole o frustoli fino a qualche cm quadrato di superficie, delle forme più varie
 Descrizione sensoriale: Colorazione oro / marrone scuro, croccante.

Tecnica di produzione: Fusione in caldaia, lo strutto viene raccolto, rimangono i ciccioi che vengono aromatizzati dopo frittura

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **LUGANEGA**

Territorio: tutto il territorio regionale
 Definizione: Carne macinata di suino insaccata a filze da consumarsi fresca previa cottura.
 Sinonimo: *Salsiccia, luganica, salsisa, groppino*
 Materie Prime: Carne di suino, grasso di suino macinati, sale, pepe, spezie (aglio e vino per quella bergamasca)
 Caratteristiche fisiche: Lunghezza da 20 cm, sino anche a 18 m ripiegata su se stessa a formare un grappolo. Diametro 4-5 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di carne suina o speziato in base alla spezia utilizzata.

Tecnica di produzione: La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale e, a volte, vino passato nell'aglio. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale. La legatura avviene manualmente e si lega a catena, cioè costruendo una catena di salamelle, legate solo in testa ed in coda.

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **LUGANEGA DI CAVALLO**

Territorio: Provincia di Sondrio
 Provincia: SO
 Definizione: Insaccato di cavallo in filze, da consumarsi cotta
 Sinonimo: *Salsiccia di cavallo*
 Materie Prime: Carne equina (carniccio), pancetta o pancettone suino e non lardo (35 %), sale (2.5 %), spezie, aglio, vino bianco, noce moscata.

Caratteristiche fisiche: Filze da 6, 12 o 15 salamini; da 15 cm circa di lunghezza e 4 di diametro. Peso circa 250 g
 Descrizione sensoriale: Colore scuro, gusto dipendente dal tipo di concia.

Tecnica di produzione: Mondatura magro e grasso (tolta la sugna) – Macinatura (con aggiunta delle spezie) – riposo per 12 ore – Insacco in budello naturale – Sgrondatura

Categoria CARNE E DERIVATI
 Denominazione: **LUGHENIA DA PASSOLA**

Territorio: Comune di Livigno

Provincia: SO
 Definizione: Salame di rape e lardo suino
 Sinonimo: *Salame di rape*
 Materie Prime: Rape (passole), lardo di maiale, sale, pepe, vino, aromi naturali.

Caratteristiche fisiche: Salsiccia di forma cilindrica, legata a ferro di cavallo con lunghezza 25+30 cm e diametro 2+3 cm.
 Descrizione sensoriale: Gusto dolce, colore marrone scuro con puntinatura bianca dovuta alle rape.

Tecnica di produzione: Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate, macerate con vino e spezie; miscelate con lardo tritato, a volte con aggiunta di carne, insaccato in budello di maiale (intestino). Stagionatura 1 mese; va consumato crudo.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **MORTADELLA DI FEGATO**

Territorio: Province di PV, MN, CO

Provincia: V

Definizione: Insaccato di suino, da consumarsi crudo o bollito

Materie Prime: Suino (fegato, triti di banco, pancetta), sale, destrosio, aromi, spezie, nitrati

Caratteristiche fisiche: Insaccato in budello naturale a forma di zucca; peso circa 700 g.

Descrizione sensoriale: Colore scuro dell'impasto e caratteristico aroma del fegato.

Tecnica di produzione: Il magro e il grasso della carne di maiale vengono mondati e macinati a grana media (piastra da 7+8 mm); viene aggiunta la concia e il tutto insaccato in budello naturale, poi legato a sembianza di una zucca di piccole dimensioni. Stagionatura: 30-40 giorni

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **MORTADELLA DI FEGATO AL VIN BRULÉ**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Insaccato di fegato e carni suine da consumarsi cotto.

Sinonimo: *Mortadela de fidig o de fidich*

Materie Prime: Suino (fegato, carne e pancetta), sale, spezie, aromi (vino), nitrati.

Caratteristiche fisiche: Insaccato in budello naturale; peso 600 ÷ 700 g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e amarognolo per il fegato, speziato, colore scuro.

Tecnica di produzione: Macinatura del fegato con carne in giusta proporzione; vino in eccesso; impastamento, aggiunta solo di sale e pepe spezzato, il resto con vino a macerare. Miscelazione con impasto a caldo. Insacco in filzetta, asciugatura e stagionatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PANCETTA CON FILETTO**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Pancetta arrotolata con filetto all'interno

Materie Prime: Suino (pancetta e filetto), sale, pepe, vino bianco

Caratteristiche fisiche: Salume stagionato arrotolando la pancetta su un filetto e stagionando in budello (anche in parte)

Descrizione sensoriale: Caratteristico della pancetta, mitigato dal filetto

Tecnica di produzione: Mondatura della pancetta e del filetto. Salatura a secco della pancetta e arrotolamento su pezzo di filetto. Legatura con spago grosso ed eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Stagionatura: circa 90 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PANCETTA CON PISTEUM**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Pancetta arrotolata con impasto all'interno

Materie Prime: Suino (pancetta e piseum), sale, pepe, vino bianco

Caratteristiche fisiche: Salume stagionato arrotolando la pancetta su impasto e stagionando in budello

Descrizione sensoriale: Caratteristico della pancetta, farcito con impasto

Tecnica di produzione: Mondatura della pancetta e del magro. Salatura a secco della pancetta e arrotolamento sul magro opportunamente macinato e speziato. Legatura con spago grosso ed eventuale insacco in budello naturale per proteggerlo dalle infiltrazioni d'aria. Stagionatura: circa 90 giorni

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PANCETTA DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Bergamo e Provincia

Provincia: BG

Definizione: Insaccato di carne suina stagionato

Sinonimo: *Panseta*

Materie Prime: Pancettone refileato e scotennato, sale, spezie varie e vino.

Caratteristiche fisiche: Diametro variabile, ma attorno ai 10-12 cm, lunghezza anche variabile ma di circa 15-20 cm; colore chiaro per la presenza di grasso e venature di carne.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, poco speziato, poco salato.

Tecnica di produzione: Viene preparata con il pancettone pulito, scotennato e refileato se arrotolata, mentre non viene scotennato se si tratta di pancetta distesa. La pancetta viene, in entrambi i casi, distesa in marne e ricoperta con la miscela di spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per 4-5 g perché prenda l'aroma ed il gusto voluto, quindi si estrae, si monda della salamoia e la si arrotola disponendola in budello naturale. La legatura viene fatta tuttora a mano da quasi tutti i produttori. Stagionatura: non inferiore a 45 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PANCETTA PAVESE**

Territorio: Provincia di Pavia

Provincia: PV

Definizione: Prodotto ottenuto dalla salatura e stagionatura della parte del ventre del maiale.

Sinonimo: *Panséta*

Materie Prime: Parte ventrale del maiale, sale, spezie, aglio.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica. Peso da 1,5kg a 3,5 kg

Descrizione sensoriale: Sapore di spezie.

Tecnica di produzione: Parti ventrali del maiale – salatura a secco – salamoia con spezie e vino bianco – arrotolamento – cucitura – insaccamento – stagionatura 60gg.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PATÈ DI FEGATO D'OCA**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Crema di fegato d'oca

Sinonimo: *Pastis ad fidig d'oca*

Materie Prime: Fegato d'oca, burro, guanciaie di suino, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

Caratteristiche fisiche: Crema

Descrizione sensoriale: Dolce, cremoso, di colore scuro.

Tecnica di produzione: Cottura separatamente del Fegato d'oca (3 ore) e del guanciaie (1,5 ore); raffreddamento; aggiunta di burro e aromi; confezionamento.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PETTO D'OCA STAGIONATO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Petto d'oca intero proveniente da animali con almeno 180 g di vita.

Materie Prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252).

Caratteristiche fisiche: Forma del pezzo anatomico, lunghezza 25+30 cm. Peso 300gr.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, intenso. Colore rosso scuro.

Tecnica di produzione: Sezionatura dei petti di carne d'oca – insaporimento con sale, pepe e aromi per 15 g. – rivoltamento – asciugatura – stagionatura per 2 mesi – confezionamento sottovuoto – vendita.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PISTO**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Carne macinata e speziata

Sinonimo: *Pist*

Materie Prime: Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

Caratteristiche fisiche: Carne trita con spezie, presentata sfusa o meglio in sacchetto di plastica

Descrizione sensoriale: Pasta di salame, colore della carne imbrunita (perché senza conservanti)

Tecnica di produzione: Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie e vino; viene venduta in sacchetti di plastica alimentare.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA**

Territorio: Valtellina

Provincia: SO

Definizione: Prosciutto crudo stagionato insaccato e legato per stagionatura lenta ma omogenea

Materie Prime: Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), nitrito di sodio, nitrato di potassio

Caratteristiche fisiche: Sferoidali, ovalizzati; peso da 1 a 1.5 kg.

Descrizione sensoriale: Gusto derivante dalla concia, all'esterno insaccato e legato, carne di colore rosato.

Tecnica di produzione: Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. In pellicola naturale (ricavata dallo stomaco=sierosa=pellicine). Legato a mano con spago. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTINI DELLA VALTELLINA AL PEPE**

Territorio: Alta Valtellina

Provincia: SO

Definizione: Prosciutto di noce, ricoperti di pepe

Materie Prime: Noce prosciutto crudo, sale, cannella, garofano, pepe, aglio, vino rosso (per macerare aglio), nitrito di sodio, nitrato di potassio.

Caratteristiche fisiche: Sferoidali, ovalizzati, ricoperti di pepe. Peso 1+1.5 kg.

Descrizione sensoriale: Prevale il gusto del pepe, aspetto esterno del pepe macinato, interno colore rosato.

Tecnica di produzione: Si prepara la concia per salatura a secco di 15 giorni con mossa dopo 1 settimana. Asciugatura. Pepe macinato grosso e colla di pesce per ricoprire il pezzo. Appesi 2 mesi per stagionatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Coscia e anca d'oca intere provenienti da animali con almeno 180 g di vita.

Materie Prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

Caratteristiche fisiche: Forma del pezzo anatomico. Peso 300/400 gr.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, intenso; colore rosso scuro.

Tecnica di produzione: Sezionatura delle cosce di carne d'oca – insaporimento con sale, pepe e aromi per 15 g. – rivoltamento – asciugatura – stagionatura per 2 mesi – confezionamento sottovuoto – vendita.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTO COTTO**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Prodotto ottenuto dalla cottura della coscia del maiale

Materie Prime: Coscia di maiale, sale, aromi naturali, nitrati e nitriti.

Caratteristiche fisiche: Forma a cono tronco schiacciato. Peso 8/10 g.

Descrizione sensoriale: Sapore di carne cotta Colore rosa

Tecnica di produzione: Disossatura – rifilatura coscia – salamoia – introduzione salina nella femorale – massaggio – pressatura in stampo – cottura 12 h – raffreddamento e riposo per 48 ore – confezionamento.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTO CRUDO MARCO D'OGGIONO**

Territorio: Oggiono (LC)

Provincia: LC

Definizione: Prosciutto crudo

Materie Prime: suino, sale

Caratteristiche fisiche: Prosciutto con taglio Parma, per lo più disossato ma anche venduto con osso. Peso 7 +9 kg disossato.

Descrizione sensoriale: Prosciutto di sapore molto dolce, tipico della carne salata e opportunamente stagionata. Colore della carne rosato.

Tecnica di produzione: Coscia fresca suino italiano (in alternativa estero). Ricevimento con controllo scheda: lotto, i-spezione, pH, temperatura interna ed esterna. Sosta in cella. Salatura su carrelli, con pezzi disposti separati, aspersi con sale marino di S. Margherita di Savoia in Puglia. Dopo 1 settimana massaggio a nastro, finitura a mano. Leggera risalatura (facoltativa). Sosta di 3 settimane in cella con spazzolatura finale, quindi 2 settimane di pre-riposo con Umidità e Temperatura controllate. 4 settimane di riposo. Lavaggio, dopo 50+60 giorni complessivi, con acqua calda. 2 giorni in essiccatoio, quindi stagionatura con ventilazione non forzata. Dopo 5+6 mesi, sugnatura con polenta di farina bianca e strutto, a caldo. Stagionatura complessiva: 10+12 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **PROSCIUTTO MANTOVANO**

Territorio: Mantova

Provincia: MN

Definizione: Prosciutto salato a secco con cosce di grandi dimensioni

Sinonimo: *Prosciutto di S. Giorgio*

Materie Prime: Suino, sale

Caratteristiche fisiche: Coscia di almeno 8 kg disossata.

Descrizione sensoriale: Prosciutto crudo di sapore dolce, consistenza morbida, colore scuro.

Tecnica di produzione: Le cosce di suini pesanti vengono salate a mano e stagionate per circa 12 mesi

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Parti di oca divisa in quarti con la pelle.

Materie Prime: Pezzi d'oca, sale, pepe, aromi naturali, grasso d'oca.

Caratteristiche fisiche: Forma dei singoli quarti. Peso 100/150 gr.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, profumo di viola, colore marroncino chiaro.

Tecnica di produzione: Pezzi d'oca – salatura – cottura nel grasso sciolto – riempimento e chiusura in vaschette.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME CON LINGUA**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Salame con parte magra e lingua salmistrata

Materie Prime: Suino (triti, lardo, lingua), sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro

Caratteristiche fisiche: Cilindro di 15 cm di diametro. Peso > 4 kg.

Descrizione sensoriale: Colore roseo, gusto speziato.

Tecnica di produzione: Macinatura del magro e impastamento con la concia, insacco in budello naturale di almeno 15 cm di diametro. Viene introdotta la lingua, precedentemente salmistrata, intera. Si stagiona due mesi e si consuma tradizionalmente il giorno dell'Assunzione (15 agosto). Si consuma bollito.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME CREMONESE**

Territorio: Basso Cremonese

Provincia: CR

Definizione: Carne suina trasformata, insaccata e stagionata

Materie Prime: Parte Magra (75%): refilature prosciutti, pannara e bardella; Parte grassa (25%): guanciale (gola) e refilatura pancetta; sale pepe in grani o pezzi grossolani, spezie, aglio pestato, vino bianco o rosso e noce

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica a tratti irregolare; consistenza morbida e compatta; macinato medio fine; lunghezza: superiore a 20 cm; diametro: 7-10 cm; peso: superiore a 500 g.

Descrizione sensoriale: Colore: rosso intenso. Odore: profumo tipico e speziato. Sapore: aroma di aglio

Tecnica di produzione: Si parte da carni fresche (+3°C), sono tolti i nervi e il grasso dalle parti magre e il grasso molle e le cotenne dai pancettoni. Il grasso e il magro, così ottenuto, viene tagliato a quadretti, sottoposto a mistura e poi a macinatura. Segue l'impastatura, l'insaccatura (budello naturale di suino), la legatura, l'asciugatura (circa 3 g) e la stagionatura (T 13°-15°C) che dura dai 2 agli 8 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME D'OCA CRUDO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Salame crudo di carne di suino e d'oca misti a grasso di suino.

Sinonimo: *Salam crud d'oca*

Materie Prime: Carne d'oca (33%), carne suina magra (33%), pancetta di suino (33%), sale, pepe, aromi naturali, Nitrati (E252).

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica allungata di 30/40 cm di lunghezza e 7/8 cm di diametro. Peso 600/900 gr.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e delicato con profumo di viola, colore rosso porpora.

Tecnica di produzione: Carne suina+carne d'oca-macinazione-insaporimento con sale, pepe e aromi - insaccatura - legatura - stagionatura 3 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME D'OCA ECUMENICO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Salame crudo di carne e grasso d'oca insaccato nella pelle del collo dell'oca.

Materie Prime: Carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali, nitrati (E252)

Caratteristiche fisiche: Forma conica sottile allungata di pera rovesciata. Peso 400/880 gr.

Descrizione sensoriale: Sapore caratteristico di carne d'oca, profumo delicato di viola.

Tecnica di produzione: Carne e grasso di oca - macinazione - aromatizzazione - insaccatura manuale nella pelle del collo dell'oca - legatura - stagionatura 60 g.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME DA CUOCERE**

Territorio: Territorio Della Provincia Di Pavia

Provincia: PV

Definizione: Insaccato composto da carne di maiale da cuocere.

Sinonimo: *Salam da cos, salam cot*

Materie Prime: Carne, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica ad arco da 20 cm circa di lunghezza. Peso 3,5 - 4,5 kg

Descrizione sensoriale: Profumo delicato di aromi, gusto di spezie e aglio.

Tecnica di produzione: Macinazione delle carni - insaporimento con aromi e aglio - insaccatura in budello torto di bovino - legatura in filze - asciugatura per 2/3 g.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Bergamo e Provincia.

Provincia: BG

Definizione: Insaccato di carne suina

Materie Prime: Carne di suino di vari tagli (cosce, coppe e pancettone), sale, spezie, aglio e vino.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile da 0,5 a 1,5 Kg. Diametro di circa 7-9 cm. Lunghezza variabile 15-30 cm. Colore rosso vivo

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico, dolce, delicato, leggermente speziato. Molto profumato.

Tecnica di produzione: Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone; questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi stagionato per diversi mesi, spesso in cantine naturali.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME DI FILZETTA**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Insaccato di carne suina a stagionatura medio-lunga da consumarsi crudo

Materie Prime: Parte magra (75%): refilatura prosciutti, spalla, lombo. Parte grassa (25%): gola; sale, pepe, spezie varie, aglio, vino, salnitro

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica regolare, consistenza morbida, diametro circa 560 mm, lunghezza 45 cm, peso 0,7-1 kg, macinato medio-fine.

Descrizione sensoriale: Colore: rosa chiaro. Odore: aglio prevalentemente. Sapore: traccia di acidulità

Tecnica di produzione: Preparazione del magro e grasso, mistura, macinatura, impastatura, insaccatura, legatura, asciugatura, stagionatura (circa 90 giorni)

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME DI MONTISOLA**

Territorio: Monte Isola

Provincia: BS

Definizione: Insaccato di carne suina stagionato e affumicato

Materie Prime: Carne di suino, sale, spezie, vino e aglio. La carne proviene da fuori dell'isola perché non vi sono più allevatori a Montisola.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile ma di circa 500-800 g, diametro di 5 cm circa. Colore scuro.

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico, affumicato, dolce e speziato.

Tecnica di produzione: La carne viene tagliata a pezzetti con il coltello anziché tritarla nel tritacarne; a parte si prepara la miscela delle spezie, si schiaccia l'aglio e lo si mette a riposare nel vino. Il tutto viene poi miscelato con la carne formando un impasto ben omogeneo. Si insacca in budelli naturali. Dopo 5-6 g si affumicano i salami per una notte con fumo di legno di ginepro. Una volta affumicati vengono riposti in cantina. La stagionatura è di un mese circa. La tradizione consiglia di conservarli coperti di grasso (sugna) in luoghi asciutti e freschi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME DI TESTA**

Territorio: Province di Como e Lecco

Definizione: Insaccato delle parti della testa di suino, da consumarsi cotto

Materie Prime: Suino (spolpi e varie parti della testa), sale, aromi, spezie, nitrati e nitriti

Caratteristiche fisiche: Cilindro di 20 cm di diametro per 30 cm di lunghezza; peso circa 5 kg. In budello naturale (può essere anche più piccolo).

Descrizione sensoriale: Colore rosato con caratteristico aroma speziato.

Tecnica di produzione: La parte carnea viene passata al trita carne dove si aggiunge la concia; insacco in budello naturale o artificiale. Asciugatura. Va consumato previa cottura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME MANTOVANO**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Salame prodotto artigianalmente in azienda agricola da suino pesante del posto.

Sinonimo: *Salam mantuan casalin*

Materie Prime: Suino, sale, aromi naturali (pepe, aglio fresco, vino, chiodi di garofano), nitrato di sodio.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica con eventuale rigonfiamento finale. Peso da 500 g a 3 kg.

Descrizione sensoriale: Muffa esterna bianco-grigio tortora, carne colore rosso fragola con grassoli di forma regolare, bianchi, rosei.

Tecnica di produzione: Macellazione del suino fra novembre e febbraio; macinatura con piastre 10-14 mm. a lame ben affilate, impastamento senza stress e ben amalgamato. Insacco in budello naturale, diverso secondo le dimensioni (da 500 g a 3 kg). Spurgo e asciugatura in 7 giorni. Stagionatura seguita manualmente, dai 2 ai 6 mesi in funzione della dimensione.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME MILANO**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Salame a grana fine, di suino o di suino e bovino

Materie Prime: Carne di suino, carne di bovino (facoltativo mai >20%), sale, pepe, aromi (facoltativo), aglio e vino bianco

Caratteristiche fisiche: Lunghezza da 20 a 60 cm; larghezza da 6 a 11 cm. Peso 2-3 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato; colore rosso vivo con il caratteristico aspetto omogeneo a grana di riso. Consistenza compatta ma non elastica.

Tecnica di produzione: Preparazione carni, mondatura frazioni muscolari e adipose, sosta refrigerata parti mondate, macinatura parti grasse e magre in tritacarne con fori di 3-3,5 mm di diametro, impastatura ingredienti, insaccatura in budello naturale cucito, legatura con spago o rete, asciugamento (tra 15 e 25°C o tra 3 e 7°C), stagionatura (tra 9° e 13°C) da 3 a 9 settimane in base alle dimensioni del diametro del salame.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME PANCETTATO**

Territorio: Mantova

Provincia: MN

Definizione: Insaccato di carni magre e pancetta a grana grossa

Materie Prime: Suino (triti, lardo, pancetta), sale, spezie, nitrati

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, varie dimensioni. Peso da 1 a 3 kg circa.

Descrizione sensoriale: Salume con caratteristiche tipiche dei componenti e della affumicatura.

Tecnica di produzione: Vengono mondate e tritate separatamente le parti magre a grana grossa, il lardo in commistione e le pancette a cubetti grossolani. Si insacca in budello naturale e si asciuga. Leggermente affumicato, si stagiona di almeno 6 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAME SOTTO GRASSO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto.

Sinonimo: *Salam 'd la duja*

Materie Prime: Carne, grasso di maiale, sale, pepe, aromi.

Caratteristiche fisiche: Forma leggermente curva di lunghezza 15-20 cm. Peso 300 g.

Descrizione sensoriale: Consistenza morbida, gusto leggermente piccante dovuto allo strutto.

Tecnica di produzione: Macinazione delle carni - insaporimento con aromi - insaccatura in torta per cacciatori - asciugatura e breve stagionatura - conservazione sotto strutto.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMELLE DI MANTOVA**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Preparazione di carne macinata e insaccata, da consumarsi cotto

Materie Prime: Suino (pancetta, triti di banco, fondelli, etc.), sale, pepe, aglio, vino rosso

Caratteristiche fisiche: Insaccato fresco in filza, lunghezza 15-20 cm, diametro 4 cm, peso circa 250 g

Descrizione sensoriale: Salume fresco, con aspetto bagnato del budello; difetti non evidenti perché fresco

Tecnica di produzione: Mondatura carni e grasso, macinazione, miscelazione con spezie, insacco in torto. Breve asciugatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMINA MISTA**

Territorio: Regione Lombardia

Definizione: Insaccato di carni suine/equine/bovine da consumarsi fresco cotto oppure dopo breve stagionatura.

Materie Prime: Carni magre e grasse di suino, oppure bovino o equino, anche miste; sale, pepe, aromi naturali, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, peso circa 200 g.

Descrizione sensoriale: Consistenza morbida, colore rosso vivo se fresco, scuro se stagionato, sapore di tipico di carni insaccate e aromi.

Tecnica di produzione: Macinazione e miscela delle carni, aggiunta di sale e aromi e dell'infuso di aglio nel vino, insacco in budello naturale o sintetico, eventuale stagionatura per 3/4 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMINI DI CAPRA**

Territorio: Comasco e Varesotto

Provincia: CO, VA

Definizione: Salamini crudi di carne di capra e di suino

Materie Prime: Carne di capra (33%), carne di suino (33%), lardo o pancetta (33%), pepe e sale, spezie, aglio, vino.

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 10-12 cm (cacciatore) + 30 cm (salame). Peso 50+500 g.

Descrizione sensoriale: Gusto più saporito rispetto a quello di maiale per la presenza della carne di capra. Colore rosso scuro.

Tecnica di produzione: Pulitura della carne di capra - mondatura del grasso di capra - macinatura della carne insieme al suino, pancetta e lardo - aggiunta di sale, pepe e aglio infuso nel vino - insaccatura in torto di manzo - stagionatura 3-4 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMINI DI CAVALLO**

Territorio: Provincia di Sondrio

Provincia: SO

Definizione: Salamino stagionato di equino e grasso suino

Materie Prime: Carniccio equino, pancetta suina (35 %), sale (2,5 %), pepe nero (spezzato a 3/4), aglio, vino bianco.

Caratteristiche fisiche: Salamino di circa 15 cm di lunghezza e 4 cm di diametro. Peso circa 150 g.

Descrizione sensoriale: Gusto fresco di carne di cavallo, aroma dolce, impasto leggermente occhiato. Colore scuro.

Tecnica di produzione: Carne equina e pancetta - Impastamento - Macinatura - Insacco in budello torto - Sgrondo - Stagionatura per almeno 30 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMINI DI CERVO**

Territorio: Provincia di Sondrio

Provincia: SO

Definizione: Prodotto analogo a quello in puro suino, con pancetta per la parte grassa.

Materie Prime: Cervo, pancetta suina, spezie, sale

Caratteristiche fisiche: Salamino in budello naturale, in filze da tre. Lunghezza cad. 20 cm.

Descrizione sensoriale: Tipica della materia prima di partenza. Colore scuro; coriaceo.

Tecnica di produzione: Mondatura – Macinatura – Impastamento – Insacco in budello naturale – Asciugatura – Stagionatura (circa 1 mese).

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALAMINI MAGRI O MARITATI**

Territorio: Alta Valtellina (Valmalenco)

Provincia: SO

Definizione: Salamini SB (suino/bovino)

Materie Prime: Suino (80%) e bovino (20%), sale, garofano, pepe, cannella, vin brûlé (rosso), 100 g farina di latte per 100 kg d'impasto, nitrito di sodio e nitrato di potassio a metà dose rispetto al massimo consentito

Caratteristiche fisiche: Salamino di circa 40 cm di lunghezza, piegati ad U, peso circa 300 g.

Descrizione sensoriale: Gusto del manzo e del vin burle, colore dell'impasto scuro.

Tecnica di produzione: Macinatura a grana medio-fine. Insacco in torto da 38+40 mm di diametro; 2-3 giorni di asciugatura e 30 giorni di stagionatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SALSICCIA DI CASTRATO OVINO**

Territorio: Valle Camonica

Provincia: BS

Definizione: Insaccato fresco di carne ovina

Sinonimo: *Castrat*

Materie Prime: Carne ovina sgrassata, sale (250g per 8kg carne), pepe macinato, spezie, aglio pestato, potassio nitrato e brodo (non salato) di ossa e carne.

Caratteristiche fisiche: Diametro: 6-7 cm. Lunghezza variabile

Descrizione sensoriale: Delicata, con gusto caratteristico ed inconfondibile. Morbida, fresca, di colore rosso mattone internamente, grigiastro esternamente; molto profumata di spezie.

Tecnica di produzione: Si monda la carne dal grasso che le donerebbe un gusto troppo forte e simile alla selvaggina, si taglia a pezzi e si trita con il tritacarne. Si procede con la miscelazione delle spezie, del sale e con l'aggiunta degli altri ingredienti all'impasto. Si insacca in budella naturali (filza grossa). Si lega formando pezzi di dimensioni variabili tra i 20 e 30 cm, con un solo nodo in testa ed uno in coda.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SANGUINACCIO O MARZAPANE**

Territorio: Basso Pavese, Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Insaccato a base di carne e sangue di maiale.

Sinonimo: *Massapan, marsapan, buschin*

Materie Prime: Carne, grasso, sangue di maiale, sale, aromi, pane.

Caratteristiche fisiche: Forma arcuata, 20 cm circa di lunghezza. Peso 200+500 g.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di salame cotto, aromatizzato; consistenza morbida.

Tecnica di produzione: Macinazione carni, aggiunta pane e sangue – insaporimento con aromi – insaccatura – asciugatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SLINZEGA BOVINA**

Territorio: Provincia di Sondrio

Provincia: SO

Definizione: Stagionato intero di carne bovina

Materie Prime: Coscia manzo (fascia fesa francese o della noce; copertura punta d'anca). Pezzature più limitate della bresaola. Cannella, garofano, pepe, aglio, alloro in vino rosso a macerare.

Caratteristiche fisiche: Cilindrica come da formatura; peso 300 ÷ 800 g.

Descrizione sensoriale: Carne scura, gusto dello stagionato

Tecnica di produzione: Pulitura accurata da nervi e grasso, formata cilindricamente a 2 ÷ 4 hg di pezzatura. Salatura come bresaola, spezie triturate e non macinate fini. Stagionatura circa 30 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SLINZEGA DI CAVALLO**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Stagionato intero di equino

Materie Prime: Spalla di equino (è il taglio migliore), sale (2.5%), spezie, pepe, aglio, ginepro, alloro.

Caratteristiche fisiche: In funzione del taglio anatomico; peso 600+700 g.

Descrizione sensoriale: Carne più coriacea della bresaola, colore scuro.

Tecnica di produzione: Refilatura dopo sezionamento taglio anatomico. Salatura a secco (2.5 %), 8 ÷ 10 giorni di salamoia con 2 mosse. Asciugatura. Stagionatura per almeno 2 mesi.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **SOPPRESSATA BRESCIANA**

Territorio: Provincia di Brescia.

Provincia: BS

Definizione: Insaccato di carne suina, da consumare sia fresco che stagionato

Materie Prime: Carne suina mista (guancia e filetto tagliati a dadini), vino, aglio, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche: Peso 1+1,5 kg, relativamente morbido appena prodotto, stagionando indurisce.

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico, simile al salame, con sapore meno raffinato.

Tecnica di produzione: Il prodotto si ottiene applicando la macinatura grossa delle parti miste del maiale, mentre il guancia e il filetto vengono tagliati a cubetti con il coltello. Si uniscono i due impasti e si miscelano con le spezie, il vino, l'aglio e il sale. L'insacco avviene in budelli naturali ed il prodotto viene stagionato almeno tre mesi, se da stagionare. Nel caso sia preparato come prodotto da cuocere, gli ingredienti restano gli stessi ad eccezione del filetto, che viene sostituito con la lingua. Il gusto finale del prodotto cambia molto, ma la tradizione e la pratica insegnano che la lingua ha tempi di stagionatura diversi rispetto alle carni, quindi non si presta a stagionare negli insaccati, mentre si armonizza bene in cottura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **VERZINI**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Carne macinata di suino insaccata a salamini da consumarsi fresca previa cottura.

Sinonimo: *Verzin, salamella fresca*

Materie Prime: Carne di suino (75%), grasso di suino (25%) macinati, sale, pepe, spezie.

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 5-6 cm. A filze da tre pezzi.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce di carne speziata, consistenza morbida. Colore rosa chiaro.

Tecnica di produzione: Carni tritate – miscelazione – aggiunta sale, spezie e pepe – insaccatura.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **VIOLINO**

Territorio: Valle Camonica

Provincia: BS

Definizione: Prosciutto di capra o di pecora.

Materie Prime: Coscia di capra o di agnellone, vino, sale e spezie.

Caratteristiche fisiche: Ha la forma di un mini prosciutto, colore scuro esternamente, mentre la fetta è rosso chiaro, vivo, con venature di grasso.

Descrizione sensoriale: Gusto dolciastro, ricorda in parte il prosciutto,

ma ha il gusto di carne di capra o pecora.

Tecnica di produzione: La produzione è identica sia che si usi capra o che si usi agnello. Sostanzialmente si procede liberando la coscia intera dell'animale e rifilandola. Si lascia maturare la carne e quindi mette in salamoia con vino, sale, spezie varie (salvia, rosmarino, alloro, chiodi di garofano etc. secondo il gusto desiderato) per circa 3-4 g. Si procede quindi ad un massaggio della coscia con il sale della salamoia, e si mette il budello attorno al pezzo (oggi si usano budelli di cellulosa che aderiscono bene e facilmente alla carne). Inizia così la stagionatura che si protrae per almeno 60 g.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **VIOLINO DI CAPRA**

Territorio: Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Prodotto ottenuto dalla coscia di capra.

Materie Prime: Coscia di capra, sale, pepe, ginepro, alloro, vino bianco, salnitro.

Caratteristiche fisiche: Forma appiattita e triangolare. Peso 1+2 kg

Descrizione sensoriale: Gusto della carne con cui è stato prodotto, colore rosso intenso, aspetto del violino (viene appoggiato sulla spalla per essere tagliato con il coltello a figurare le movenze)

Tecnica di produzione: Sezione del pezzo anatomico; salatura a secco; in vasca per un giorno (1 mossa); 3 ÷ 7 giorni di asciugatura. I tagli di carne vengono marinati con le spezie e fatti stagionare in locali ventilati e freschi per circa 60 giorni.

Categoria CARNE E DERIVATI

Denominazione: **VIOLINO DI CAPRA**

Territorio: Valli del Luinese (VA)

Provincia: VA

Definizione: Prosciutto di capra a forma di violino

Materie Prime: Carne di coscia posteriore di capra, sale, spezie di montagna (timo, genziana, erbe di montagna), vino

Caratteristiche fisiche: Coscia di capra a forma di violino; peso 1-1,2 kg

Descrizione sensoriale: Sapore di carne secca di capra con aroma tipico caprino

Tecnica di produzione: Macellazione capra adulta - sezionamento - prelievo coscia - preparazione misto (vino, sale, spezie) - macerazione coscia con misto (per 20gg) - massaggio e rivoltamento ogni giorno - asciugatura (1 settimana) - stagionatura (2 mesi)

Categoria CEREALI E FARINE

Denominazione: **FARINA DI GRANO SARACENO**

Territorio: Teglio (Grossotto)

Provincia: SO

Definizione: Prodotto della macinatura a pietra del grano saraceno.

Sinonimo: *Farina nera*

Materie Prime: Grano saraceno

Caratteristiche fisiche: Polvere fine sabbiosa, priva di grumi.

Descrizione sensoriale: Farina color beige con puntatura marrone, odore e sapore molto tenui, privi di note estranee.

Tecnica di produzione: Macinazione a pietra - Pulitura a secco - macinazione e separazione granulometrica - Stoccaggio - Confezionamento.

Categoria CEREALI E FARINE

Denominazione: **FARINA PER POLENTA DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Province di Bergamo, Lecco, Cremona

Definizione: Farina ottenuta da mais vitreo

Materie Prime: mais

Caratteristiche fisiche: Farina a macinatura grossa

Descrizione sensoriale: Colore giallo oro

Tecnica di produzione: Raccolta granello - Essiccazione - Molitura.

Categoria CEREALI E FARINE

Denominazione: **RISO**

Territorio: Parco Ticino, Lomellina, Lodigiano, Basso pavese, Basso Mantovano.

Provincia: MI, PV, MN

Definizione: Cereale di colore bianco o giallo chiaro, di aspetto cristallino.

Materie Prime: Riso

Caratteristiche fisiche: Chicchi ellittici; diametro 2,2 mm; lunghezza 6 mm

Descrizione sensoriale: Chicchi traslucidi di aspetto cristallino

Tecnica di produzione: Semina - fioritura - raccolta - essiccazione - immagazzinamento risone - vendita alle riserie - ritiro - pesatura - analisi qualitativa - scarico in silos - richiamo risone - pulitura - sbucciatura - sbiancatura - vibrosetacciatura - turbospietatura - cernita ottica - confezionamento

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **AGRÌ DI VALTORTA**

Territorio: Alta Valle Brembana (BG)

Provincia: BG

Definizione: Formaggio prodotto con latte intero di vacca o di capra appena munto, a pasta cruda, fresco

Sinonimo: *Pasta di Agri*

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Diametro 3-4 cm, scalzo 4-6 cm. Peso circa 100 grammi

Descrizione sensoriale: Sapore: delicato ed aromatico. Odore: delicato. Colore: bianco

Tecnica di produzione: Viene prodotto con il latte intero, appena munto, di vacca o di capra. Al latte di vacca o capra appena munto si deve aggiungere l'1% di siero acido (di una lavorazione precedente) ed un po' di caglio, al fine di ottenere la coagulazione in circa 20-24 h mantenendo a 12-15°C. Si raccoglie quindi la cagliata in fagotti di tela di lino che vengono posti a scolare. Quando la massa è abbastanza asciutta si tolgono le tele e si aggiungono 25 g di sale per Kg di pasta, si impasta il tutto in rotoli dal diametro di circa 3 cm che vengono successivamente tagliati in cilindri lunghi circa 5 cm. La stagionatura minima di una settimana avviene in ambiente fresco, e può essere protratta in ambiente asciutto. La maturazione, deve avvenire in un tempo che varia da una a diverse settimane.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **BAGOSS**

Territorio: Alpeggi e fondo valle di Bagolino

Provincia: BS

Definizione: Formaggio prodotto in alpeggio con latte vacino, parzialmente scremato, a pasta cotta, stagionato

Sinonimo: *Bagòs*

Materie Prime: Latte, caglio, sale, zafferano

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica (diametro 40-55 cm, scalzo 10-12 cm, peso 14-22 kg), consistenza dura o molto dura, crosta oleata, pasta consistente, talvolta con piccole occhiature

Descrizione sensoriale: Sapore tipico intenso, di formaggio stagionato; odore caratteristico, penetrante, persistente; colore giallo paglierino

Tecnica di produzione: Latte della zona di produzione, proveniente generalmente da due mungiture, che viene parzialmente scremato per affioramento. Il latte viene quindi riscaldato alla temperatura di 36-40°C in 45-80 minuti, mediante

fuoco diretto con l'uso di legna o indirettamente tramite vapore, e addizionato il caglio. Dopo coagulazione la cagliata viene rotta finemente e cotta a 48-51°C. La salatura viene effettuata a secco e la stagionatura va da 12 a 24 mesi, con frequenti oliature della crosta, a temperatura di 8-18°C e umidità relative variabili (70-90%) secondo la stagione.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di produzione e stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. Possibilità di produrre il formaggio con latte che proviene da 4 mungiture e che, di conseguenza, può sostare anche per più di 36 ore. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili. La sicurezza del prodotto è garantita dalla lunga stagionatura.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19/03/99

Categoria **DERIVATI DEL LATTE**

Denominazione: **BERNARDO**

Territorio: Clusone, Valle Seriana (BG)

Provincia: BG

Definizione: Formaggio ottenuto con latte crudo intero vaccino oppure misto (10% di capra), di consistenza molle, a pasta semicotta, fresco o a breve stagionatura

Sinonimo: *Formaggella Bernarda o Bernarde*

Materie Prime: Latte (latte crudo intero vaccino oppure misto con 10% di latte caprino), caglio ed eventualmente zafferano.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica: 15 cm diam. 5 cm scalzo. Peso: 0,5-1 Kg. Colore: giallo-rossastro

Descrizione sensoriale: Sapore delicato e gradevole

Tecnica di produzione: Viene prodotto con il latte crudo ed intero di una sola mungitura. Le formaggelle Bernarde si fabbricano con latte intero lasciato riposare per 3-4 ore. Un tempo si aggiungeva, e qualcuno lo fa ancora, il 10% di latte di capra che dava alla formaggella un sapore ed un aroma caratteristico. La coagulazione si ottiene in circa 45 min. scaldando a 34-35°C. Il riscaldamento del latte si ottiene a seconda dei luoghi di produzione con fuoco a legna, con gas o anche mediante uso di caldaie a vapore. Si attende la formazione del coagulo e quindi si rivolta la cagliata con la spannarola, si lascia riposare per 5 min. poi si agisce con lo spino fino ad ottenere una rottura grossolana, a nocciola, mantenendo la temperatura costante. Terminata questa operazione si riscalda in 5-6 min. la cagliata tra i 35 ed i 40°C. si lascia quindi la cagliata in riposo per circa 10 min., poi si taglia a pezzi che vengono posti nelle apposite fascere che verranno coperte con un telo. Dopo averle rivoltate qualche volta si mettono in un locale abbastanza umido ed avente una temperatura di 10-15°C. dopo tre giorni si inizia la salatura a secco salando ogni faccia 3-4 volte a distanza di 24-48 h. La stagionatura si protrae per 15-20 g.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria **DERIVATI DEL LATTE**

Denominazione: **BRANZI**

Territorio: Alta Val Brembana

Provincia: BG

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime: Latte vaccino della Valle Brembana, Serina e Valle Imagna.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica a scalzo convesso, diametro 30-40 cm, scalzo 8-10 cm; peso 8-13 Kg. Crosta sottile.

Descrizione sensoriale: Sapore delicato, fragrante, poco salato, con aroma caratteristico.

Tecnica di produzione: Si produce con il latte intero di due

mungiture che viene conservato nel tank refrigerato. Si scalda fino a 35-37°C e vi si aggiunge il caglio ed una quantità minima di fermenti per indirizzare la maturazione. Ottenuta la coagulazione si effettua una prima rottura mentre si scalda fino a temperature di semi-cottura (45-47°C). Si lascia depositare il formaggio sul fondo della caldaia e si estrae disponendolo nelle fascere. Una volta messo in forma il formaggio viene pressato per facilitare l'espulsione del siero. La salatura può avvenire e dura 8/12gg ripetendola a giorni alterni, o come in questo caso, in salamoia per 48-62 ore. La stagionatura ha un periodo minimo di 60gg ma si può prolungare anche fino ad un anno.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria **DERIVATI DEL LATTE**

Denominazione: **BURRO DI MONTAGNA**

Territorio: Province di BG, BS, VA, LC, SO

Provincia: V

Definizione: Burro da affioramento

Materie Prime: Panna da affioramento

Caratteristiche fisiche: Forma parallelepipedica, in funzione dello stampo. Consistenza dura; struttura ferma, compatta, asciutta al taglio. Colore variabile dal bianco al paglierino intenso, a seconda dell'alimentazione degli animali e dell'acidificazione subita dalla panna.

Descrizione sensoriale: Gusto intenso rispetto al burro industriale.

Tecnica di produzione: Deriva dalla lavorazione della panna ottenuta per affioramento. Oggi si usano zangole elettriche che permettono il cambio di fase della sostanza grassa, ma un tempo si faceva con zangole manuali. Una volta ottenuta la separazione del burro dalla fase acquosa della panna, si massaggia per eliminare il più possibile il latticello e quindi si modella in stampi in legno.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto – Possibilità di produrre il burro senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria **DERIVATI DEL LATTE**

Denominazione: **CADOLET DI CAPRA**

Territorio: Valle Camonica (BS)

Provincia: BS

Definizione: Formaggio ottenuto da latte intero di capra, a pasta cruda, a breve stagionatura

Materie Prime: Latte di capra, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata, dimensioni: lato 8-9 cm, scalzo 3-5 cm. Peso: circa 300 g. Pasta morbida ed elastica

Descrizione sensoriale: Gusto gradevole, dolce, leggermente acido, odore delicato, leggermente acidulo, colore bianco.

Tecnica di produzione: Viene prodotto con solo latte di capra, di una o due mungiture; il tutto viene riscaldato fino a 34-36°C, temperatura alla quale si aggiunge il caglio. Ottenuta la cagliata si interviene rompendola a dimensione di nocciola – noce. Senza riscaldare nuovamente si lascia compattare la cagliata e si estrae disponendola negli stampi. Dopo la sgocciolatura si sala a secco una sola volta per faccia nell'arco delle 24 h. La stagionatura dura 15 g.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in rame. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CAPRINO A COAGULAZIONE LATTICA**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale (pepe, erbe aromatiche, peperoncino, facoltativi per guarnizione)

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica 5 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza peso 100-200 gr.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce, delicato un po' acidulo o, se guarnito, in base agli aromi; crosta assente, pasta color latte bianca cremosa.

Tecnica di produzione: Latte intero di capra, trattamento termico (facoltativo), aggiunta di fermenti lattici e di caglio, coagulazione lenta a 20°C per 24 ore, rottura coagulo, salatura manuale, maturazione rapida (2 giorni), stagionatura (1 settimana)

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CAPRINO A COAGULAZIONE PRESAMICA**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte di capra, di consistenza molle, fresco o a breve stagionatura

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica o a parallelepipedo. Peso 200-250 gr.

Descrizione sensoriale: Crosta grigia sottile, pasta bianca morbida, odore leggermente forte, sapore gustoso saporito

Tecnica di produzione: Latte intero di capra - trattamento termico (facoltativo) - aggiunta di fermenti lattici e di caglio - coagulazione rapida a 35°C per 30 minuti - rottura coagulo - salatura in superficie - maturazione (30 g) - rigirato 2 o 3 volte - stagionatura: fresco 3 g; stagionato 1 settimana

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto e in alcuni casi è costituito da materiale vegetale. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CAPRINO VACCINO**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco

Sinonimo: *Robiolino, formaggio, formaggella*

Materie Prime: Latte, sale, caglio, eventuali spezie

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica. Peso 80 - 160 gr. Lunghezza 10 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore fresco acidulo-aromatico. Colore bianco o delle spezie.

Tecnica di produzione: Latte intero vaccino pastorizzato -

aggiunta fermenti lattici+caglio - coagulazione - rottura cagliata con ramino - disposizione cagliata nei fagotti - legatura fagotti - sgrondatura - eventuale versatura in tramogge (aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato) - formatura - eventuale speziatura - avvolgimento in carta pergamena - confezionamento in vaschette.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CASATTA DI CORTENO GOLGI**

Territorio: in origine comune di Corteno Golgi, ora anche nel resto della Valle Camonica.

Provincia: BS

Definizione: Formaggio ottenuto da latte crudo, semiduro, stagionato

Materie Prime: Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile a seconda del quantitativo di latte, ma di circa 3-4 kg con un diametro di circa 30 cm ed uno scalzo di circa 8-10 cm. Pasta non dura, con occhiature non troppo grosse.

Descrizione sensoriale: Per la tipologia di produzione presenta una leggera acidità, caratteristica.

Tecnica di produzione: Per la produzione della Casatta si utilizza latte scremato di due-tre munte, in funzione della stagione, aggiungendo poi l'ultima mungitura intera. Il latte viene portato a 36°C e si aggiunge il caglio; il coagulo si forma in circa 25 minuti. Si rompe la cagliata fino alle dimensioni di pisello, si lascia riposare e si estrae, una volta depositata sul fondo, ponendola nelle fascere. La salatura avviene a secco dopo 24 h sulla prima faccia e dopo 48 h sulla seconda. La stagionatura è di 2-5 mesi.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CASOLET**

Territorio: Valle Camonica, Valle di Scalve, Val Brembana

Provincia: BS, BG

Definizione: Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, semiduro, a breve stagionatura

Sinonimo: *Casolett dell'Adamell, cadolet, Formaggio del Gleno*

Materie Prime: Latte, sale, caglio

Caratteristiche fisiche: Forma di trancio, a base triangolare, peso di circa 2,5 kg. Pasta compatta e bianca ma che con la stagionatura diventa paglierina; crosta giallo-biancastra.

Descrizione sensoriale: Formaggio dolce, con gusto delicato, di latte.

Tecnica di produzione: Il formaggio si ottiene dal latte crudo di due mungiture, la prima delle quali viene scremata per affioramento, mentre la seconda usata intera. Il latte viene scaldato a 35-36°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo (circa 30 min.) e quindi si inizia la rottura della cagliata. Durante questa fase si riporta la temperatura a 37-38°C, sempre mantenendo in movimento la massa e rompendola fino alla dimensione di nocciola. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 15 min. e si estrae ponendo in forme quadrate o nelle vasche di affioramento. Quando il prodotto ha una sufficiente consistenza si tagliano le forme triangolari caratteristiche. La salatura si ottiene con l'uso di sale grosso o in salamoia. La stagionatura è di 15-30 giorni, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione - Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garan-

tita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva. La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CASORETTA**

Territorio: Val d'Intelvi (CO)

Provincia: CO

Definizione: Formaggio da latte vaccino, semigrasso, semiduro, a breve stagionatura

Materie Prime: Latte parzialmente scremato, latte intero (50:50), caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma leggermente rugosa con diametro circa di 30 cm, 8 cm di scalzo che può spianciare. Peso 6 kg.

Descrizione sensoriale: Pasta colore giallo, più o meno carico a seconda della stagione, consistente.

Tecnica di produzione: Riscaldamento del latte a 38°C, aggiunta di caglio, riposo per 45 minuti, rottura cagliata (grani di riso); agitazione portando a 42°C, ancora agitazione, quindi deposito per 10÷15 minuti. Raccolta del coagulo in stampi di plastica, dove si pressa prima a mano poi con un peso. Si gira più volte per la salatura a secco che dura una settimana, stagionatura in cantina per almeno un mese.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **CRESCENZA**

Territorio: Pianura Padana (Lodi e Pavia in particolare)

Provincia: V

Definizione: Formaggio ottenuto da latte pastorizzato, consistenza molle, a pasta cruda, fresco

Sinonimo: *Stracchino*

Materie Prime: Latte pastorizzato, latte innesto naturale, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma parallelepipedo 20x20, scalzo 4,5 cm. Peso 250g±1 Kg.

Descrizione sensoriale: Latteo, leggermente acidulo-amarognolo, consistenza morbida.

Tecnica di produzione: Latte pastorizzato+lattoinnesto naturale – aggiunta caglio – coagulazione – rottura coagulo – riempimento stampi – stufatura – rivoltamenti – posizionamento in salamoia per 1h – confezionamento.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FATULÌ**

Territorio: Valle Camonica (BS)

Provincia: BS

Definizione: Formaggio prodotto con latte intero appena munto di capra Bionda dell'Adamello, a pasta semicotta, a media stagionatura

Materie Prime: Latte di capra Bionda dell'Adamello, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 20-25 cm, scalzo 3-5 cm, peso 400-500 g circa. Pasta morbida ed elastica.

Descrizione sensoriale: Sapore gradevole, leggermente acido e pungente con sapidità più marcata nelle produzioni estive.

Tecnica di produzione: Si produce con il latte intero e fresco di una sola mungitura, che solitamente non necessita di essere riscaldato poiché si aggiunge il caglio a 28-30°C. Si attende la formazione del coagulo e, una volta ottenuto, si riscalda la cagliata fino a 40°C per circa 10 min., si mantiene agitata continuando a romperla per altri 15 min. fino alle dimensioni di pisello o grano di riso. Si lascia riposare per altri 10 min., quindi si estrae e si mette nelle formine. Una volta terminato il processo di sineresi si interverrà con la salatura

che può essere fatta sia in salamoia sia a secco (quest'ultima più diffusa). Il processo di affumicatura, che avviene su apposite grate all'interno dei camini, conferirà i caratteristici solchi al formaggio oltre al colore ed al profumo che si ottengono anche per la combustione di rami di ginepro verdi. La stagionatura dura da 1 a 3 mesi, a seconda del tipo da grattugia.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FIORONE DELLA VALSASSINA**

Territorio: Valsassina

Provincia: LC

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, può essere speziato, fresco o stagionato

Materie Prime: Latte vaccino, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica: 5 cm di diametro e 7 di scalzo. Peso circa 200 g.

Descrizione sensoriale: Fresco: pasta incoerente, di colore chiaro in inverno, più giallognolo in primavera estate; acidulo, fragrante. Stagionato: più marcato, piccante, amarognolo

Tecnica di produzione: Raccolta latte; riscaldamento in caldaia fino a 30÷33°C; aggiunta di siero e / o caglio. Riposo 24 h in locale a 20°C. Estrazione con spannarola e disposizione in sacco dentro a stampi; sgrondatura per 12 + 24 h, quindi salatura. Fresco con aggiunta di un terzo del sale, in 5 + 6 giorni si stagiona. Cambio teli per il più stagionato (che ha la microflora del Taleggio). 1 mese in grotta, eventuale lavaggio con acqua e sale.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FIURÌ O FIURIT**

Territorio: Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche

Provincia: BS, BG

Definizione: Fiore di ricotta

Materie Prime: Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico.

Caratteristiche fisiche: Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo.

Descrizione sensoriale: Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco.

Tecnica di produzione: La preparazione non ha particolarità, perché è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta: è il «fiore della ricotta», da cui deriva il nome. Infatti portando il siero alla temperatura di 85-90°C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di «fioritura» cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il fiurit mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo il prodotto è pronto, si lascia raffreddare e si mantiene in frigorifero.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura cui è sottoposto il siero e dalla breve vita commerciale del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FONTAL**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Formaggio ottenuto da latte intero vaccino a media maturazione

Materie Prime: Latte, caglio, sale, batteri lattici

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda, concava di diametro 30-40 cm con scalzo 8-10 cm. Peso 8-12 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce delicato, poco pronunciato consistenza semidura, pasta elastica, con crosta colorata con cere plastiche.

Tecnica di produzione: Latte vaccino, pastorizzazione, innesto di lattococchi mesofili, coagulazione a 30-35°C per 25-35', pressatura per lo spurgo del siero, aggiunta sale, immersione in salamoia, stagionatura a 8/10°C per 40-60 g

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGELLA DI MENCONICO**

Territorio: Area montana dell'Oltrepò pavese

Provincia: PV

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, di consistenza molle, a breve stagionatura

Sinonimo: *Molana*

Materie Prime: Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Caratteristiche fisiche: Formaggetta bassa e rotonda; diametro 20 cm, peso da 600 gr a 1 kg

Descrizione sensoriale: sapore dolce e delicato a consistenza molle

Tecnica di produzione: Latte di 2 mungiture, pastorizzazione, aggiunta fermenti lattici, coagulazione a 37°C per 45', rottura media del coagulo, salatura in salamoia, stagionatura (da 15 a 40 g)

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno. L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGELLA DEL LUINESE**

Territorio: Valli del Luinese e alto territorio montano della provincia di Varese

Provincia: VA

Definizione: Formaggio ottenuto da latte di capra, a pasta molle, a breve stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica di diametro 12-14 cm e scalzo 4-7 cm. Peso: 600-800gr

Descrizione sensoriale: sapore gradevole e intenso, colore omogeneo prevalentemente bianco.

Tecnica di produzione: Latte di capra crudo, riscaldamento, aggiunta caglio a 32-36°C per 30', estrazione, immissione in stampi, riscaldamento e agitazione, sosta sotto siero o salamoia, stagionatura (20gg).

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune

tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGELLA DELLA VAL BREMBANA**

Territorio: Val Brembana

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte intero di vacca, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 18-22 cm; scalzo convesso 5-8 cm. Peso di 1.5+2 Kg. Pasta morbida, compatta, con occhiatura sottile. Crosta sottile, liscia e regolare, più scura con la stagionatura; pasta da bianca a paglierino con la stagionatura.

Descrizione sensoriale: Delicato, ma molto deciso, dovrebbe essere sempre dolce, ma a volte è leggermente acidulo per difetti di produzione.

Tecnica di produzione: La produzione avviene mediante l'uso di una o due mungiture e si impiega latte crudo, intero od eventualmente si screma manualmente il latte della prima mungitura (anche se la tradizione vuole latte di una sola mungitura intero). La massa viene scaldata fino alla temperatura di 34-36°C e quindi vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. Si attende che si formi il coagulo e quindi si rompe con la spannarola delicatamente in superficie. Si lascia riposare per altri 5 min., quindi si interviene nuovamente scaldando il tutto fino a 40-42°C mentre si rompe il coagulo fino alle dimensioni di nocciola (15-20 min.). Si lascia riposare e depositare sul fondo per circa 10 min. e si estrae disponendo la cagliata nelle formine. La salatura avviene a secco. La stagionatura va dai 25-30 giorni se consumata morbida, ma arriva anche a 60 giorni se si preferisce stagionata.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGELLA DELLA VAL DI SCALVE**

Territorio: Valle di Scalve (BG).

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte intero vaccino appena munto, a pasta semicotta, a breve-media stagionatura

Materie Prime: Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, facce piane di diametro 17-22 cm; scalzo 4-8 cm. Peso 1,5-2 kg, pasta morbida e compatta con occhiatura piccola, poco fitta. Crosta sottile, giallognola, liscia, più scura e spessa con stagionatura. Pasta da bianca a paglierina.

Descrizione sensoriale: Gusto gradevole, solitamente dolce, ma può essere leggermente acido per difetti di produzione, delicato.

Tecnica di produzione: Viene prodotta con il latte di una mungitura lavorato immediatamente ad una temperatura di 30-32°C, al quale si aggiunge il caglio liquido di vitello; in circa 20 min. si ottiene il coagulo e si interviene rompendolo prima delicatamente, poi scaldando nuovamente alla temperatura di 40-42°C e rompendo fino alla dimensione di grano di riso (operazione che dura 15-20 min.), quindi si lascia depositare e riposare per 15 min. e si estrae mettendo la cagliata nelle formine.

La salatura si fa a secco per 3-4 volte o in salamoia 8-12 ore a 12-15°C. La stagionatura è solitamente di 20-30 giorni, ma può essere stagionata anche 60 giorni se si preferisce con pasta più compatta e consistente.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGELLA DELLA VAL SABBIA**

Territorio: Valle Sabbia

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta morbida, semicotta, a breve-media stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte pastorizzato o crudo, fermenti lattici, *Penicillium candidum*, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Diametro 18 cm, scalzo 5-6 cm. Peso circa 1,7-1,8 Kg. Crosta giallo/bianco e pasta paglierina.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, pieno, profumo di latte.

Tecnica di produzione: Per la produzione si usa latte intero pastorizzato. Si porta a temperatura di 38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici, il *Penicillium* ed il caglio liquido. Si attende la formazione del coagulo e si interviene con un nuovo riscaldamento (semicottura) fino a 41°C rompendo la cagliata a dimensioni di nocciola. Raggiunti i 41°C si lascia depositare la cagliata e si estrae disponendola nelle formine. La salatura avviene in salamoia. La stagionatura dura circa 30 g, ma a volte si protrae fino a 60 g.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGELLA DELLA VAL SERIANA**

Territorio: Comuni del territorio della Valle Seriana (BG)

Provincia: BG

Definizione: Formaggio prodotto da latte vaccino, a media-lunga stagionatura, grasso, a pasta semicotta

Materie Prime: Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, scalzo convesso diametro 16-20 cm; scalzo 4,5-8 cm, 1,5-2 kg circa. Pasta morbida e compatta bianco-paglierina con occhiatura variegata. Crosta liscia e sottile, bianco-giallognola, compatta e spessa con la stagionatura.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce ed aromatico, più intenso con la stagionatura, profumo delicato, leggermente acidulo.

Tecnica di produzione: La produzione si ottiene con latte crudo e generalmente con due mungiture, la prima delle quali viene lasciata riposare e scremata per affioramento, la seconda aggiunta intera. Le due munte vengono mescolate e la massa viene portata alla temperatura di 35-38°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello. In circa 35-50 minuti si ottiene la cagliata della consistenza voluta e si interviene rompendo il coagulo delicatamente con la spannarola e quindi fornendo altro calore fino a circa 40-42°C rompendo con lo spino fino alle dimensioni di noce-nocciola; fatto questo si lascia a riposo sotto siero per 20-30 minuti, quindi si estrae e si pone nelle formine. La salatura si fa a secco per 3 giorni consecutivi a 10-15°C. La stagionatura può durare dai 15-20 giorni, fino a 2-3 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione –

Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima o dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto. La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGELLA DELLA VAL TROMPIA**

Territorio: Valle Trompia

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, peso 1.8 – 2 Kg, diametro 20-25 cm scalzo circa 4 cm. Crosta sottile, pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa.

Descrizione sensoriale: Gusto delicato, dolce, con profumo di latte.

Tecnica di produzione: Viene prodotta con latte intero vaccino, aggiunto di batteri lattici durante la lavorazione. Il latte subisce un trattamento termico di pastorizzazione – lenta termizzazione (62°C per 30 minuti). La temperatura di coagulazione è di 35°C-38°C, a questa temperatura si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con la rottura del coagulo fino a dimensioni medie (nocciola), mentre si riscalda la cagliata fino a 40-42°C. La salatura si ottiene a secco e la durata della stagionatura è di 20-25 giorni.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima. La produzione in alpeggio è caratterizzata da stagionalità e da situazioni ambientali particolarmente difficili.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGELLA DELLA VALCAMONICA**

Territorio: Valle Camonica

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a breve stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica con dimensioni variabili tra 1 Kg e 1.5 Kg. Scalzo di circa 4 cm. Colore della crosta paglierino, pasta di colore paglierino chiaro che si intensifica con la stagionatura.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, profumo di latte.

Tecnica di produzione: La produzione tradizionale dice di utilizzare il latte crudo, appena munto, al quale vi si aggiunge il caglio e si attende che si formi il coagulo (circa 30 min.). Una volta ottenuta la coagulazione si rompe la massa con la «spannarola» e quindi con lo spino, fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando contemporaneamente fino a 39°C. La salatura si attua in sole due volte a secco. La stagionatura va dai 15 g fino ai 40 g.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. L'uso dei mate-

riali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dai controlli sulla qualità igienica della materia prima, dalla stagionatura per alcune tipologie di prodotto e dall'utilizzo di innesti di flora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGELLA TREMOSINE**

Territorio: Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, di consistenza molle, a pasta semicotta, a media stagionatura

Sinonimo: *Formagela*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche: Forme da Kg 1,4-1,8 circa, diametro di 16-18 cm e scalzo di 5-7 cm. Pasta morbida, occhiata.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato, leggermente salato. Tecnica di produzione: Lavorazione di latte intero, pastorizzazione a 72°C per 30 sec. E successivo raffreddamento a 36°C. Dopo l'inoculazione con colture liofilizzate di termofili, mesofili e lattobacilli, si procede alla coagulazione mediante l'uso di caglio liquido in 25 min. circa. Si procede alla rottura della cagliata fino alla dimensione di grani di mais, mentre si scalda il tutto fino a 40°C, mantenendo in agitazione la massa. Poi si mantiene in agitazione per altri 5 min. circa e quindi si scarica la massa negli stampi cilindrici. Dopo 24h si procede alla salatura mediante salamoia per circa 24h. La stagionatura dura almeno 40 g ed avviene in locali a temperatura controllata.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGIO D'ALPE GRASSO**

Territorio: tutto il territorio montano regionale.

Provincia: BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

Definizione: Formaggio da latte intero, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

Materie Prime: Latte, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, peso tra 8 e 10 Kg (a volte si trovano anche fino a 18 Kg). Crosta paglierina o scura se passata con l'olio di lino, pasta di colore paglierino-giallognolo, che scurisce con la stagionatura.

Descrizione sensoriale: Gusto molto saporito, mai forte, spesso con profumo e gusto di erbe. Molto caratteristico e facilmente distinguibile dal nostrano di fondo valle.

Tecnica di produzione: Si ottiene da latte intero scaldato a 37-38°C, al quale vi si aggiunge il caglio. Dopo circa 40 min., ottenuto il coagulo, si interviene tagliandolo e quindi si lascia depositare. Si lascia riposare per alcuni minuti e quindi si inizia a rompere la cagliata mentre si porta la temperatura fino a 48-49°C, sempre rompendo il coagulo fino ad ottenere le dimensioni di grana di riso. Fatto questo si permette al coagulo di ricompattarsi depositandosi sul fondo. L'estrazione avviene manualmente, aiutandosi con un telo di lino e si dispone nelle fascere. La salatura si ottiene a secco con sale grosso e si inizia salando la prima faccia dopo 12 h e la seconda dopo altre 12 ore. Ultimata la salatura il formaggio viene posto a stagionare per almeno 6 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione - Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999 - d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGIO D'ALPE MISTO**

Territorio: Alpeggi delle province lombarde

Provincia: BS, BG, CO, SO, LC, PV, VA.

Definizione: Formaggio da latte vaccino e caprino, a pasta semicotta, stagionato

Materie Prime: Latte vaccino e caprino, sale e caglio

Caratteristiche fisiche: Dimensioni variabili, tra i 5 e gli 8 Kg a stagionatura. Crosta giallo paglierino, più chiara di uno stagionato di solo latte vaccino, pasta quasi bianca. Occhiatura solitamente fine e abbastanza regolare.

Descrizione sensoriale: Gusto delicato, pastoso, leggero retrogusto ircino e profumo intenso.

Tecnica di produzione: La lavorazione non si discosta da quella prevista per un normale formaggio da stagionare. Si utilizza latte intero, miscelando circa il 20% di latte caprino con l'80% di latte vaccino. Il latte di caldaia si porta a 37-39°C, vi si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 35 min.; si taglia il coagulo e si rompe a grana di riso mantenendolo in costante movimento fino al raggiungimento della temperatura di 42-44°C. Si lascia depositare e poi riposare per circa 10 minuti nel siero caldo. Si estrae e si pone in fascere. La salatura si ottiene con sale secco applicandolo su singole fasce a giorni alterni per più giorni. La stagionatura va da 30 a 90 giorni a seconda della pezzatura

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione - Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999 - d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGIO D'ALPE SEMIGRASSO**

Territorio: tutti i territori montani della regione

Provincia: BS, BG, CO, SO, LC, PV, VA.

Definizione: Formaggio da latte parzialmente scremato, a pasta cotta, prodotto in alpeggio, stagionato

Materie Prime: Latte, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Dimensioni variabili tra 8 e 12 Kg a stagionatura, a seconda della disponibilità del latte in alpeggio. Diametro tra 30 e 40 cm, scalzo tra 8 e 13 cm. Colore della crosta solitamente giallognolo, pasta con micro occhiature e colore paglierino.

Descrizione sensoriale: Formaggio duro, dolce, con una leggerissima acidità, ma molto gradevole.

Tecnica di produzione: Il latte utilizzato è solitamente derivante da due mungiture, la prima lasciata riposare per 36 h e la seconda per 24 h. al momento della trasformazione si procede alla scrematura manuale del latte che viene privato della panna. Fatto questo si scalda la massa attorno ai 36-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si attende che si formi il coagulo, quindi si interviene rompendo la cagliata fino alle dimensioni di grani di riso, scaldando fino a 40-42°C. Raggiunta la temperatura si lascia depositare la cagliata e, quindi, si estrae manualmente aiutandosi con il telo di lino, si pone la cagliata nelle fascere predisposte e si lascia spurgare. La salatura dura circa una settimana, salando a secco giorno si e giorno no. La stagionatura varia dai 40 giorni a 6-8 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione - Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999 - d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAGGIO VAL SERIANA**

Territorio: Valle Seriana

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte vaccino crudo, a pasta semicotta, stagionato

Sinonimo: *Nostrano*

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Peso di 8-10 Kg, diametro attorno ai 30 cm, scalzo di 10 cm circa; colore crosta dorato-scuro, pasta paglierina con micro occhiature.

Descrizione sensoriale: Dolce, profumato e delicato.

Tecnica di produzione: Si ottiene usando il latte di due mungiture, la prima delle quali viene sgrassata, spesso ancora a mano. Il latte si scalda alla temperatura di circa 37-39°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia coagulare per circa 35 min. e quindi si interviene tagliando e rompendo la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si fornisce nuovamente calore portando la temperatura a circa 42-44°C. Si lascia riposare la cagliata per una decina di minuti sotto siero e quindi si estrae mettendola in fascera. La salatura si ottiene a secco con sale grosso. Stagionatura da 4+6 mesi, sino ad un anno.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **FORMAI DE LIVIGN**

Territorio: Comune di Livigno

Provincia: SO

Definizione: Formaggio prodotto con latte crudo, semigrasso, a pasta semicotta, a stagionatura breve o media

Materie Prime: Latte semigrasso, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 38-40 cm, scalzo 10 cm

Descrizione sensoriale: Gusto dolce se giovane, più intenso se invecchiato. Colore giallo paglierino. Occhiatura a occhio di pernice.

Tecnica di produzione: Produzione anche in pascolo, dove si utilizza legna per il riscaldamento e lo *Stein de ram* (paio). Aggiunta del caglio al latte crudo di partenza. Lavorazione con diverse possibilità di utilizzo del latte con contenuto variabile del grasso. Cagliata tagliata e cotta, salatura a mano. In latteria latte scaldato a 35+36°C, aggiunta del caglio, rottura, agitazione e riscaldamento a 38 + 40°C. Estrazione dal siero e messo in fascera. Salato in salamoia. Stagionatura minimo 60 giorni. Individuabile per la marchiatura esterna: Livigno.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura e la presenza della microflora lattegarantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **GARDA TREMOSINE**

Territorio: Comunità Montana e Parco Alto Garda Bresciano.

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cotta, stagionato

Sinonimo: *Formaggio di monte*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche: Forme da Kg 7-8 circa, diametro 32-34 cm, scalzo 8-9 cm. La pasta è compatta e di colore paglierino.

Descrizione sensoriale: Sapore più o meno marcato a seconda della stagionatura, ma sempre dolce e gradevole.

Tecnica di produzione: Si produce con latte titolato di due mungiture. Il latte viene trattato termicamente con una pastorizzazione a 72°C per 30 sec (che tradizionalmente non si faceva), si abbassa la temperatura a circa 35°C, quindi si aggiungono al latte i fermenti lattici insieme al caglio in polvere. Si lascia formare il coagulo per circa 25 min., poi si inizia a rompere la cagliata fino alla dimensione di grani di riso, mentre si porta la temperatura a 46°C. Si lascia riposare la cagliata sotto siero per circa 40 min., quindi si estrae con teli di

lino e si dispone nelle fascere. Il formaggio viene a questo punto pressato per favorire lo spurgo del siero. La salatura avviene per immersione in salamoia per circa 4 giorni. La stagionatura dura 1 anno, con periodici rivoltamenti e oliatura delle forme.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela. La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **GRANONE LODIGIANO**

Territorio: Provincia di Lodi

Provincia: LO

Definizione: Formaggio da latte vaccino crudo, stagionato

Materie Prime: Latte vaccino, caglio, sale, zafferano (facoltativo)

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica di diametro 45-50 cm, con lo scalzo di 20 cm. Peso 45-50 kg

Descrizione sensoriale: Sapore salato, a pasta gialla, di consistenza dura

Tecnica di produzione: Latte di 2 mungiture – scrematura – aggiunta caglio animale – coagulazione a 35°C per 15 min. – rottura media del coagulo – riscaldamento cagliata a 45+50°C – salatura a secco o in salamoia – stagionatura da 2 a 4 anni.

Deroga: Possibilità di utilizzare latte crudo e attrezzature di legno, rame e tela. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **ITALICO**

Territorio: Pianura lombarda (Lodi e Pavia in particolare)

Provincia: LO, PV

Definizione: Formaggio ottenuto da latte intero vaccino, semiduro, a media stagionatura

Sinonimo: *Bel Paese, Cacio Gioconda*

Materie Prime: Latte, caglio, sale e fermenti lattici termofili

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica di diametro 15-20 cm, altezza 5 cm leggermente curvo. Peso 2Kg.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, leggermente burroso.

Tecnica di produzione: Aggiunta fermenti al latte – aggiunta caglio – coagulazione – taglio del coagulo a dimensione di noce – immissione in stampi – rivoltamento – stufatura – salatura in salamoia – stagionatura in frigorifero 20+40 giorni – confezionamento.

Deroga: Possibilità di utilizzo di attrezzature in legno e tela. La stagionatura e la presenza della microflora lattegarantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **LATTERIA**

Territorio: Valle Brembana (BG)

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte intero vaccino, a pasta semicotta, a medio-lunga stagionatura

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, con facce piane diametro 30-40 cm; scalzo 8-10 cm; 8-10 kg circa. Pasta morbida ed elastica; occhiatura piccola e diffusa. Crosta sottile, elastica, liscia e regolare, più scura nello stagionato. Pasta di colore paglierino.

Descrizione sensoriale: Dolce, delicato e caratteristico, più aromatico e piccante nello stagionato. Profumo delicato, più marcato nelle forme stagionate.

Tecnica di produzione: Viene prodotto con solo latte della zona, intero, crudo, di una mungitura. Si scalda il latte fino ad una temperatura di 34-36°C e vi si aggiunge il caglio liquido di vitello; a volte si usano dei fermenti selezionati, ma ovviamente non fa parte del metodo tradizionale. Si lascia formare il coagulo e a formazione si interviene con una rottura grossolana facendo uso della spannarola, quindi si fornisce nuovamente calore e si porta la temperatura della massa a 45-46°C, mentre si rompe con lo spino fino a dimensioni di

chicco di riso. Si lascia depositare sul fondo e riposare per circa 10 min. sotto siero, quindi si estrae, si mette in fascera e si pressa per facilitare la sineresi. La salatura si ottiene ponendo in salamoia per 10-12 giorni. La stagionatura può essere di 60 giorni, ma può durare anche 6-7 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MAGNOCA**

Territorio: Valli di S. Giacomo e Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Formaggio semigrasso, da latte vaccino proveniente dalle Valli di S. Giacomo e Val Chiavenna, a medio-lunga stagionatura

Sinonimo: *Magnuca*

Materie Prime: Latte, caglio, sale (starter)

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg

Descrizione sensoriale: Pasta semidura con occhiatura fine, molle, pastosa, saporita (salata, pungente). Crosta fine, fiorita.

Tecnica di produzione: Latte parzialmente scremato per affioramento – aggiunta del 10-25% di latte intero – aggiunta di caglio di vitello a 30-34°C – coagulazione per 30-40 min. – rottura del coagulo – semicottura a circa 40°C – maturazione veloce – stagionatura da 20-25 giorni fino a 12 mesi.

Deroga: Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzo di materiali e attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La stagionatura e la presenza della microflora latte garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MAGRO**

Territorio: Triangolo Lariano

Provincia: CO

Definizione: Formaggio da latte vaccino parzialmente scremato, a media stagionatura

Sinonimo: *Furmai magher*

Materie Prime: Latte vaccino (del Triangolo Lariano), caglio liquido, sale.

Caratteristiche fisiche: Diametro di 22 cm fino a 30 perché pasta morbida; 5÷8 cm di scalzo, più convesso se basso. 3 kg.

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle, con pasta colore giallo paglierino

Tecnica di produzione: Latte pastorizzato parzialmente scremato aggiunto di lattoinnesto – coagulo con caglio bovino a 37÷38°C in circa 30 minuti – Rottura della cagliata e messa in stampo – Salatura in salamoia e stagionatura per almeno un mese a 10÷12°C.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MAGRO DI LATTERIA**

Territorio: Provincia di Sondrio (da Morbegno in su)

Provincia: SO

Definizione: Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, consistenza semiduro, a media maturazione

Sinonimo: *Latteria*

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle, con pasta colore giallo paglierino

Tecnica di produzione: Scremutura del latte, aggiunta caglio, coagulazione, rottura cagliata, cottura 38÷40°C; estrazione cagliata, messa in fascera, pressatura, salatura, maturazione >30 giorni.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MAGRO DI PIATTA**

Territorio: Valdidentro

Provincia: SO

Definizione: Formaggio da latte vaccino scremato, a pasta semicotta, semiduro, a media maturazione

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica regolare, scalzo diritto di 8÷10 cm, diametro 30÷45 cm, peso 7÷12 kg

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle, con pasta colore giallo carico. Gusto particolare per l'utilizzo di latte dei pascoli d'alpeggio e la lavorazione e la stagionatura artigianali.

Tecnica di produzione: Scremutura del latte – aggiunta caglio – coagulazione – rottura cagliata – cottura a 38÷40°C – estrazione cagliata – messa in fascera – pressatura – salatura – stagionatura superiore a 45 giorni.

Deroga: Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzo di materiali e attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La stagionatura e la presenza della microflora latte garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MASCARPIN DE LA CALZA**

Territorio: Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Latticino tradizionale

Materie Prime: Latte vaccino e caprino, siero; allume di rocca, aceto o siero acidificato (maistra)

Caratteristiche fisiche: Forma Tronco conica, costoluto. Peso 3÷5 Kg.

Descrizione sensoriale: Crosta fiorita, pasta chiara, gusto piccante per lo stagionato, latteo per quello fresco.

Tecnica di produzione: Al siero di latte vaccino e caprino si aggiunge il 7-10% di latte di capra – portato a 60°C; quindi viene scaldato a 85°C e addizionato con allume di rocca, siero acidificato o aceto (maistra) – separazione coagulo per affioramento – posto in tela a forma di calza – asciugatura – attorcigliato in alto – riposo per 24 ore – avvolto fresco in foglia vegetale – stagionato per 2 mesi – può essere guarnito con pepe nero sulla parte inferiore, per 1/3 della lunghezza, e di peperoncino rosso sulla parte superiore.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MASCARPONE ARTIGIANALE**

Territorio: Pianura padana (in particolare provincia di Lodi)

Provincia: V

Definizione: Latticino ottenuto per termocoagulazione di panna non preconcentrata.

Sinonimo: *Mascherpa, Mascherpone*

Materie Prime: Panna e acido citrico

Caratteristiche fisiche: Consistenza cremosa

Descrizione sensoriale: Crema dolce un po' acidula. Colore bianco tendente al giallino.

Tecnica di produzione: Riscaldamento panna a bagnomaria fino a 95° – aggiunta acido citrico diluito in acqua – sosta – separazione siero – raffreddamento lento prima a T ambiente e poi a 4°C – confezionamento.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MATUSC**

Territorio: Albaredo, Bassa-Media Valtellina

Provincia: SO

Definizione: Formaggio da latte vaccino magro, a pasta semicotta, di produzione primaverile-autunnale, stagionato

Sinonimo: *Magro di latteria*

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Formaggio di forma cilindrica regolare di circa 20 cm di diametro, 3 cm di scalzo. Peso 1÷2 Kg.

Descrizione sensoriale: Formaggio magro con pasta di colore chiaro, gusto più accentuato con l'avanzare della stagionatura.

Tecnica di produzione: Formaggio prodotto con latte scremato per affioramento - aggiunta di caglio liquido di vitello e coagulazione a 30-34°C per 30 min. - cottura della cagliata a temperatura intorno ai 38 ÷ 40°C - stagionatura oltre i 30 giorni, fino ad 1 anno.

Deroga: Possibilità di utilizzo di materiali e attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La stagionatura e la presenza della microflora latte garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **MOTELÌ**

Territorio: Valle Camonica (BS)

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte di capra a breve stagionatura (tipo cacioricotta)

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Formaggio a forma piramidale o cilindrica. Altezza circa 9 cm, peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco candido.

Descrizione sensoriale: Gusto gradevole, fresco, dolce, leggermente acido ma delicato. Profumo leggermente acidulo.

Tecnica di produzione: Viene prodotto con il latte appena munto, intero che viene sottoposto ad un trattamento termico attorno ai 93°C per ottenere la precipitazione delle sieroproteine, quindi, si raffredda a 35-38°C. A questa temperatura vi si aggiunge il caglio liquido di vitello che in 20-30 min. forma la cagliata. La massa va tagliata con un taglio incrociato formando prismi della dimensione di circa 5 cm. Fatto questo si estrae la massa aiutandosi con un colino od un mestolo e si dispone nelle formine. La salatura si fa a secco. La stagionatura va dai 3 ai 15 g a 15-18°C.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e rame - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico prima della lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dalla metodologia produttiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **NISSO**

Territorio: Area montana dell'Oltrepò pavese

Provincia: PV

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino, stagionato

Sinonimo: *Nis*

Materie Prime: Latte intero vaccino, fermenti lattici, sale

Caratteristiche fisiche: Forma variabile in base alla ciotola

Descrizione sensoriale: Consistenza cremosa

Tecnica di produzione: Latte di 2 mungiture - pastorizzazione - aggiunta caglio animale e coagulazione a 37°C per 45 min. - rottura media del coagulo - salatura in salamoia - conservazione in ciotole (amole). Stagionatura 12÷24 mesi, con frequenti oliature della crosta

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature di legno. Possibilità di effettuare il confezionamento con materiale che non fornisce una completa protezione igienica del prodotto. L'uso dei materiali indicati è indispensabile per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sicurezza del prodotto è garantita dalla temperatura cui è sottoposto il siero e dalla breve vita commerciale del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **NOSTRANO GRASSO**

Territorio: Tutto il territorio montano della Regione.

Provincia: BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

Definizione: Formaggio da latte vaccino intero, a pasta semicotta, prodotto anche in alpeggio e stagionato

Sinonimo: *Nostrano Conca*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Diametro 32-33 cm, scalzo 8 cm, peso 7-8 Kg a maturazione. Pasta compatta colore paglierino.

Descrizione sensoriale: Gusto pastoso, dolce.

Tecnica di produzione: Si produce con latte intero (crudo o pastorizzato). Si porta a temperatura di 37-38°C e vi si aggiungono i fermenti lattici ed il caglio in polvere. Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene tagliando la cagliata e rompendola nocciola mentre si cuoce fino a 44°C. poi si lascia depositare il tutto sul fondo e si estrae disponendo la cagliata nelle fascere. Il formaggio verrà pressato con pesi e verrà salato a secco o in salamoia. La stagionatura consigliata è tra i 4 e gli 8 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **NOSTRANO SEMIGRASSO**

Territorio: tutto il territorio montano regionale.

Provincia: BS, BG, SO, CO, VA, PV, LC.

Definizione: Formaggio ottenuto da latte parzialmente scremato, a pasta semicotta, prodotto in alpeggio e stagionato

Sinonimo: *Nostrano Val Sabbia*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Diametro 32-33 cm, scalzo 7 cm, peso 6-7 Kg a maturazione.

Descrizione sensoriale: Gusto saporito, non piccante. Il colore è paglierino e si nota una piccola occhiatura sparsa.

Tecnica di produzione: Il latte (crudo o pastorizzato) viene parzialmente scremato, portato alla temperatura di 37-38°C ed addizionato di fermenti lattici e caglio in polvere. Si lascia agire per la formazione del coagulo, si rompe la cagliata, alle dimensioni di grani di riso e si scalda contemporaneamente fino a 46°C. La cagliata si pone nelle fascere e si pressano i formaggi con pesi. La salatura si ottiene con la salamoia e la stagionatura consigliata è di 10-16 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **PANNERONE**

Territorio: Provincia di Lodi

Provincia: LO

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero e crudo, a pasta cruda, a breve maturazione

Sinonimo: *Panerone*

Materie Prime: Latte e caglio

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 25-30cm, altezza 25.35 cm, peso 10-13 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore amarognolo, acidulo non lattico.

Tecnica di produzione: Latte intero caldo di munta - coagulazione con caglio - cagliata - movimento - riposo - estrazione cagliata e porzionatura - formatura in stampi - stufatura 7gg. a 30°÷35° - riposo in frigorifero 1 giorno. Stagionatura: 10÷15 giorni

Deroga: Utilizzo attrezzature in legno, teli di lino e rame per la produzione. Presenza di coliformi in quantità superiore ai limiti prescritti dal D.P.R. 54/97. Utilizzo di latte crudo senza alcun trattamento termico. La metodologia di lavorazione e la presenza della microflora lattea garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Annotazioni Sanità: È indispensabile che venga garantita la totale assenza di coliformi enterotossigeni

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **RICOTTA ARTIGIANALE**

Territorio: tutto il territorio regionale

Definizione: Latticino ottenuto per riscaldamento del siero di latte vaccino

Sinonimo: *Pruina, Mascherpa*

Materie Prime: Siero di lavorazione formaggio, (latte, panna facoltativi), sale

Caratteristiche fisiche: Crema, forma in base alla confezione

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e delicato, colore bianco latteo

Tecnica di produzione: Viene prodotta scaldando il siero di lavorazione del formaggio fino a 85-90°C ed aggiungendo un agente acido che può essere l'aceto, come si faceva un tempo, o l'acido citrico, come si fa oggi. L'acidità, associata alla alta temperatura, fa affiorare le sieroproteine (ricotta) che vengono separate e poste nelle formine ad asciugare. Un tempo si usavano teli di lino per dare la forma di palla alle ricottine.

Deroga: Possibilità di utilizzare teli di lino e assi di legno per la lavorazione. Possibilità di produrre in alpeggio in locali con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La sicurezza del prodotto è dovuta alla temperatura cui è sottoposto il siero e alla breve vita commerciale del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999 - d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **ROBIOLA BRESCIANA**

Territorio: Bassa Bresciana, Franciacorta, Sebino

Provincia: BS, BG

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura

Sinonimo: *Smorzasoel, Formaella, Rubiulina*

Materie Prime: Latte, fermenti lattici, sale e caglio

Caratteristiche fisiche: Forme da Kg 0.4-0.8 circa, forma quadrata o rettangolare, lato 10 cm per 10-20 cm, scalzo di 3-6 cm. Due tipologie di consistenza: a pasta fondente e a pasta friabile. Colore da bianco al centro a lievemente paglierino nel sotto crosta.

Descrizione sensoriale: Sapore da delicato ad intenso al procedere della stagionatura e conservazione, fino ad ammoniacale in caso di sovramaturazione. Odore caratteristico.

Tecnica di produzione: Si produce esclusivamente con latte prodotto nella zona; il latte è utilizzato intero, pastorizzato e viene prematurato con fermenti lattici per circa 48 h a 8°C. Si inizia la lavorazione alla temperatura di 40°C circa e viene lasciato coagulare per circa 15 min. Dopo la coagulazione si agisce rompendo la massa alle dimensioni di noce, quindi si scarica la cagliata nelle formine. Una volta completata la sineresi si compie la salatura a secco mediante l'uso di sale grosso. La stagionatura può variare ma si aggira attorno ai 10-20 g.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di produrre il formaggio con latte proveniente da più mungiture e che, di conseguenza, può sostare anche per più di 36 ore - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **ROBIOLA DELLA VALSASSINA**

Territorio: Valsassina (LC)

Provincia: LC

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle e gessato nel sottocrosta, a media stagionatura

Materie Prime: Latte vaccino, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: È un quarto dello stracchino, parallelepipedo di 10 cm di lato e 4 di altezza. Peso 300-400 g.

Descrizione sensoriale: Crosta fiorita; a maturazione centripeta. Meno marcato dello stracchino. Pasta giallognola vicino alla crosta, paglierino al centro.

Tecnica di produzione: Latte intero appena munto - cagliata - Primo taglio dopo 35-40 minuti - Rivoltamento dopo 5 minuti - Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola - immediata estrazione e stampa in fascere del Taleggio con telo di lino o nailon - Prima salatura in superficie - Stoccaggio a 5-6°C - Seconda salatura dopo 24h su tutti i lati - Spurgo siero - Dopo 15-20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale) - Taglio in quattro parti da forma dello stracchino - Pronto dopo 30 giorni - Stagionatura fino a 2 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dalla presenza della microflora lattica.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **SALVA**

Territorio: Province di CR, BS, BG.

Provincia: CR, BS, BG.

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime: Latte, caglio, sale e fermenti lattici.

Caratteristiche fisiche: A forma di parallelepipedo a base quadrata, scalzo di 12-18 cm, lato di circa 20 cm, peso di circa 3-4.5 Kg. La pasta si presenta di colore bianco, compatta e friabile. La crosta ha un colore scuro

Descrizione sensoriale: Sapore leggermente acidulo, odore caratteristico, aromatico.

Tecnica di produzione: Il latte utilizzato è solitamente scremato, anche se qualcuno usa il latte intero. Oggi si pastorizza e si innesta con batteri lattici. Si utilizza il latte alla temperatura di circa 37-38°C e vi si aggiunge il caglio. Si lascia formare il coagulo e quindi si interviene con una rottura delicata fino alla dimensione di nocciola. Si estrae mettendo nelle forme ed una volta spurgato il siero si procede con la salatura che si può attuare a secco, come si faceva un tempo, o in salamoia, come si fa oggi. La stagionatura si protrae per almeno 60 g, ma è un prodotto che andrebbe stagionato 6-8 mesi.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **SCIMUDIN**

Territorio: Provincia di Sondrio, originario di Bormio

Provincia: SO

Definizione: Formaggio a breve maturazione, grasso, consistenza molle

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Diametro 17-22 cm, altezza 3-6 cm; peso fra 1 e 2,5 kg

Descrizione sensoriale: Crosta fiorita bianco, grigia; pasta morbida di colore bianco o giallo paglierino con possibili occhiature fini e regolari; sapore dolce, fresco e di latte.

Tecnica di produzione: Latte da una o più mungiture senza starter aggiunti ma flora spontanea. Coagulazione con caglio di vitello, cottura cagliata a 36-40°C per 30 minuti. Rottura a grandezza di una nocciola dei grumi; posta in stampi di diametro fra 16 e 22 cm. Altezza max 8 cm. Eventuale stufatura per 3 ÷ 12 ore. Salatura a secco o in salamoia. Maturazione a 6-15°C per 10-30 giorni.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La presenza della microflora lattea garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **SEMUDA**

Territorio: Alto Lario Occidentale
 Provincia: CO
 Definizione: Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Peso 2 ÷ 3 kg, diametro 30 cm per 8 di scalzo. Leggera occhiatura disomogenea. Giallo paglierino, verde.

Descrizione sensoriale: Morbido, poco occhiato, pasta chiara

Tecnica di produzione: Riposo 48 ore in conca; scrematura manuale accentuata; cagliata a 35÷36°C; rottura a mano; in forma dentro lo straccio. Schiacciato a mano; salatura per 2 giorni manualmente. Stagionatura per più di 4 mesi. Molte mosse.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **SEMUDA**

Territorio: Valmalenco

Provincia: SO

Definizione: Formaggio da latte vaccino, magro, a stagionatura medio-lunga

Sinonimo: *Scimut*

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica. Peso 4 ÷ 5 kg, simile ad uno Scimudin un po' più grande.

Descrizione sensoriale: Formaggio a pasta molle di colore bianco (tendente al giallo durante il periodo estivo), con eventuale fine occhiatura.

Tecnica di produzione: Tecnologia simile allo Scimudin con latte scremato, con siero naturale; dimensioni della rottura della cagliata a granello. Si verifica una lipolisi, anche per stagionatura superiore ai 30 giorni.

Deroga: Possibilità di utilizzo di materiali e attrezzature in legno, rame e tela. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La presenza della microflora latte e la stagionatura garantiscono la sicurezza del prodotto.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **SILTER**

Territorio: Valle Camonica

Provincia: BS

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta semicotta, stagionato

Sinonimo: *Nostrano*

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 35-45 cm, scalzo 10-15 cm. Il prodotto si presenta di colore marroncino, con pasta giallognola, compatta.

Descrizione sensoriale: Gusto da delicato a intenso, con profumo diverso a seconda dell'alimentazione degli animali.

Tecnica di produzione: Viene prodotto tradizionalmente con il latte crudo di due mungiture, la prima delle quali ha riposato per 12 h e viene scremata manualmente. La massa viene poi scaldata 36-38°C; a questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare fino alla formazione del coagulo. Si agisce poi con lo «spino» rompendo il coagulo fino alle dimensioni di grano di riso, scaldando contemporaneamente il tutto fino a circa 42-46°C. A questo punto si lascia depositare la cagliata sul fondo e si estrae mettendo in fascera. La fase di spurgo si protrae per circa 24h. La salatura si attua a secco ed inizia dopo qualche giorno. Stagionatura: 6, 12÷24 mesi

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela - Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile - Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La stagionatura garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999 - d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STÄEL**

Territorio: Valle Camonica (BS)

Provincia: BS

Definizione: Formaggio a pasta semicotta con latte intero di capra, appena munto, a media stagionatura.

Materie Prime: Latte di capra, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica, diametro 11-15 cm; scalzo 3-5 cm. Peso di 400-500 g circa, pasta morbida ed elastica. Colore bianco.

Descrizione sensoriale: Gusto gradevole, leggermente acido, delicato. Profumo delicato, leggermente acidulo.

Tecnica di produzione: Viene prodotto con il latte intero di una sola mungitura, appena munto alla temperatura di 36-38°C. Vi si aggiunge il caglio liquido di vitello e si attende la formazione del coagulo. Una volta ottenuta la cagliata si interviene con una rottura a nocciola, mentre si riscalda nuovamente fino a 42°C. Al raggiungimento della temperatura voluta, fa seguito una fase di riposo sotto siero e quindi si estrae manualmente la cagliata disponendola negli stampi. Le forme vengono voltate dopo 1 ora e salate in salamoia (al 25%) per circa 2 ore. La stagionatura dura circa 30 giorni a 8-14°C.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in rame - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza è garantita dall'innesto di microflora competitiva.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACCHINO BRONZONE**

Territorio: Comuni limitrofi al monte Bronzone.

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte vaccino, molle, a breve stagionatura

Materie Prime: Latte intero, caglio e sale.

Caratteristiche fisiche: Formaggio di forma quadrata, con lato di circa 18 cm e con scalzo di circa 4 cm. Si presenta con muffa bianca o, se consumato molto fresco, lo si trova di colore bianco tendente al paglierino. La pasta è bianchissima.

Descrizione sensoriale: Dolce, delicato, leggermente gesoso.

Tecnica di produzione: La produzione si ottiene da latte crudo intero che viene lavorato subito dopo la mungitura. L'aggiunta del caglio si fa alla temperatura di 33-35°C, quindi generalmente non è necessario scaldare il latte, perché arriva dalla mungitura alla giusta gradazione. Si attende che si formi il coagulo per circa 25 min. Una volta ottenuta la coagulazione, si procede con il taglio della cagliata e con la successiva rottura che si pratica mentre si scalda nuovamente fino alla temperatura di circa 39°C. La cagliata va costantemente tenuta in movimento, mescolando continuamente fino all'ottenimento di una grana con dimensioni di nocciola. Si lascia ridepositare la cagliata sul fondo della caldaia e quindi si estrae aiutandosi con piccoli teli di lino. L'estrazione avviene a pezzi della dimensione di singoli stracchini. I singoli pezzi di cagliata vengono posti nelle forme di legno, sempre accompagnati dal loro telo. Dopo alcune ore (circa 12 h) vengono liberati dal telo e riposti nelle forme di legno dove completano lo spurgo ed assumono le caratteristiche rigature impresse dalle nervature del foglio di plastica sottostante, che aiuta l'allontanamento del siero. Dopo 24h gli stracchini vengono salati a secco una sola volta su entrambi i lati.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in rame - Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dal normale sviluppo della microflora lattica.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 - d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACCHINO DELLA VALSASSINA**

Territorio: Valsassina (LC)

Provincia: LC

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, gessato nel sottocrosta, a media stagionatura

Materie Prime: Latte vaccino, sale, caglio

Caratteristiche fisiche: Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso 1300 ÷ 1500 g.

Descrizione sensoriale: Pasta liquefatta nel sottocrosta, gesato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

Tecnica di produzione: Latte intero appena munto – cagliata – Primo taglio dopo 35+40 minuti – Rivoltamento dopo 5 minuti – Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nailon. Prima salatura in superficie. Stoccaggio. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spurgo siero; si ripete più volte l'operazione. Dopo 15+20 giorni salinatura (strofinamento con acqua e sale), stagionato da 30 giorni fino a 2 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dalla presenza della microflora lattica.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACCHINO OROBICO**

Territorio: Bergamo e provincia

Provincia: BG

Definizione: Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, molle, a breve stagionatura

Sinonimo: *Strachì*

Materie Prime: Latte intero, sale e caglio.

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata riportante i tradizionali solchi che ricordano quelli delle canne di fiume, peso circa 1,5 Kg, colore bianco; lato circa 18-20 cm, scalzo circa 4 cm.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, delicato, profuma di latte. La consistenza tende al gessoso-asciutto.

Tecnica di produzione: Si produceva con latte intero appena munto, o scaldato a 35°C se non è possibile lavorarlo appena munto. A questa temperatura si aggiunge il caglio e si lascia riposare per circa 30 min. fino alla formazione del coagulo. A questo punto si agisce rompendo delicatamente la massa fino alla dimensione di nocciola senza far scendere la temperatura al di sotto dei 35°C. Si estrae raccogliendo la pasta con fazzoletti di lino e si pone con il lino nelle fascere quadrate e si lascia spurgare per qualche minuto. Poi si toglie il lino e si sala a secco (a circa un'ora dalla produzione) con sale grosso su entrambe le facce. Si lascia maturare per circa 15 g ed è pronto per il consumo. Un tempo lo si poneva sulle canne di fiume per facilitarne lo spurgo del siero, oggi è ovviamente improponibile igienicamente.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dal normale sviluppo della microflora lattica.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACCHINO TIPICO**

Territorio: Provincia di Lecco

Provincia: LC

Definizione: Formaggio da latte vaccino, molle, tipicamente d'alpeggio, a media stagionatura

Sinonimo: *Stracchino dei Campelli*

Materie Prime: Latte vaccino, sale, caglio

Caratteristiche fisiche: Parallelepipedo di 20 cm di lato e scalzo di circa 4 cm. Peso circa 1 Kg.

Descrizione sensoriale: Pasta liquefatta nel sottocrosta, gesato al cuore (gialla, bianca all'interno). Sapore marcato.

Tecnica di produzione: Latte intero appena munto – cagliata – Primo taglio dopo 35+40 minuti – Rivoltamento dopo 5 minuti – Taglio con spannarola, fino a grana di nocciola; immediata estrazione e stampo in fascere Taleggio con telo di lino o nailon. 24 ore in camera calda con ripetuti rivoltamenti. Prima salatura in superficie. Stoccaggio a 5+6°C in grotta. Seconda salatura dopo 24 ore su tutti i lati. Spostamento in casse con teli in cotone per spurgo siero; si ripete

più volte l'operazione. Dopo 15 + 20 giorni di salinatura (strofinamento con acqua e sale). Pronto dopo stagionatura da 30 giorni fino a 2 mesi

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno e tela. Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La presenza della microflora latte garantisce la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACHET**

Territorio: Val Camonica, Val Trompia, Savore

Provincia: BS

Definizione: Formaggio vaccino, consistenza molle, a breve stagionatura

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Pasta compatta da bianca a paglierina con la stagionatura, crosta giallo-biancastra. La forma è variabile perché la pasta si taglia con il coltello e quindi si avranno forme quadrate e forme più o meno triangolari. Il peso varia attorno a 1.2-1.5 Kg

Descrizione sensoriale: Formaggio dolce, molto gradevole e di gusto delicato. Profuma di latte.

Tecnica di produzione: Si produce solitamente con il latte intero, subito dopo la mungitura, o almeno così si faceva in origine. Oggi alcuni produttori lo producono con il latte di due mungiture, la prima delle quali viene leggermente sgrasata (affioramento), mentre la seconda usata intera. Comunque le fasi di lavorazione restano inalterate e prevedono che il latte venga scaldato a 36-38°C e che vi si aggiunga il caglio. Si attende la formazione del coagulo e si interviene quindi con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di nocciola. Si lascia riposare la cagliata nel siero per 10-15 min. e quindi si estrae mettendo nel telo di lino sul tavolo spersore. Quando il formaggio ha assunto una certa consistenza si taglia nei pezzi che saranno gli strachet finali. Dopo 1-2 giorni si procede alla salatura che viene condotta a secco, con sale grosso, in una sola volta su entrambi i lati. La maturazione si protrae fino a 15 g, ma il prodotto può essere stagionato anche più a lungo.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Produzione in alpeggio in strutture con pareti e pavimenti non lisci, lavabili e disinfettabili. La sicurezza del prodotto è garantita dal normale sviluppo della microflora lattica.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **STRACHITUND**

Territorio: Valle Brembana, Val Taleggio

Provincia: BG

Definizione: Stracchino rotondo. Formaggio da latte intero di vacca, crudo, a due paste, erborinato a stagionatura (media)

Materie Prime: Latte, caglio, sale

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica a facce piane, diametro 25 cm, scalzo 15-18 cm. Peso di circa 6 kg; pasta compatta con strie cremose nel sottocrosta, piccole occhiature irregolari. Crosta rugosa giallognolo grigiastro. La pasta è biancastra con venature verde-blu

Descrizione sensoriale: Gusto variabile a seconda della stagionatura da dolce a piccante.

Tecnica di produzione: La produzione della strachitund si ottiene con la lavorazione di due mungiture separate. Entrambe le lavorazioni prevedono latte intero e crudo, sono identiche ma attuate a distanza di 12h una dall'altra. Le lavorazioni prevedono il riscaldamento del latte a 30°C ed aggiunta di caglio liquido di vitello (vi può essere aggiunta di innesto naturale o selezionato). Si lascia lavorare per circa 60 min. e quindi si interviene con una rottura grossolana del coagulo. Si estrae e si mette in fascera. La mattina successiva, completata la seconda produzione si pone a sgocciolare per circa

30 min. , poi si tagliano delle fette di alcuni centimetri dal formaggio della sera precedente, che era stato messo a gocciolare a circa 18°C, e si alternano con la pasta del formaggio appena prodotto. Si procede così formando più strati. Formato il prodotto finale si agisce con stufatura a 21°C o più e con stagionatura da 10°C fino a 4°C, con esecuzione della foratura con aghi metallici sulle facce e sullo scalzo dopo circa 30 giorni. La salatura si fa a secco per 6 giorni circa. La stagionatura si protrae per circa 3 mesi o più.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in tela – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **TOMBEA**

Territorio: Magasa, Valvestino

Provincia: BS

Definizione: Formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato, stagionato.

Sinonimo: *Formaggio di Magasa*

Materie Prime: Latte, caglio e sale

Caratteristiche fisiche: Le dimensioni sono variabili, il peso si aggira attorno ai 10 Kg; diametro 35 cm e scalzo 12 circa

Descrizione sensoriale: Dolce, con un retrogusto amaro-gnolo ed una punta di acido

Tecnica di produzione: Si utilizza il latte scremato di due o anche tre mungiture, a seconda del quantitativo disponibile (quindi 36-24-12 h), lo si screma con la «spanarola» (a mano) e lo si scalda a 24-25°C e vi si aggiunge il caglio. Ovviamente il quantitativo è molto più consistente del normale per la bassa temperatura adottata. Si attende la formazione del coagulo e si rompe la cagliata con lo spino mentre si scalda nuovamente fino a 36-37°C. Si lascia depositare e si pone nelle fascere. La salatura avviene a secco. La stagionatura si aggira attorno agli 8 mesi.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Le modalità di lavorazione e la stagionatura garantiscono la sicurezza del prodotto.

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **TORTA OROBICA**

Territorio: Provincia di Bergamo

Provincia: BG

Definizione: Formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, a media stagionatura

Materie Prime: Latte, caglio, sale.

Caratteristiche fisiche: È un formaggio che ricorda per tipologia il taleggio anche se è più consistente, può essere cremoso e presentare proteolisi nel sottocrosta. La crosta si presenta rosa-arancio o rossiccia. La pasta è morbida, priva di occhiature e di colore paglierino

Descrizione sensoriale: Gusto caratteristico e deciso, ma delicato; anche il profumo è molto simile a quello del taleggio se si stagiona a lungo.

Tecnica di produzione: La tradizionale produzione prevede l'uso di latte crudo ed intero, lavorato subito dopo la mungitura. Oggi si scalda a circa 37-38°C e a questa temperatura si addiziona il caglio. In circa 30 minuti si ottiene il coagulo; si interviene rompendo delicatamente la cagliata fino a dimensioni di nocciola e si lascia depositare. Fatto questo si estrae mettendo negli stampi. La salatura si ottiene a secco o in salamoia e si inizia dopo circa 24 h. Il prodotto viene stagionato circa 60 giorni.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile. La sicurezza del prodotto è garantita dalla stagionatura.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999

Categoria DERIVATI DEL LATTE

Denominazione: **ZINCARLIN**

Territorio: Alto Lario, Val d'Intelvi, Alpi Lepontine

Provincia: CO

Definizione: Ricotta aromatizzata

Materie Prime: Siero vaccino o caprino, siero acido (siero dell'anno prima), foglie, spicchi di limone, prugne verdi (a dare l'agra o maistra), sale, pepe, aglio (facoltativo)

Caratteristiche fisiche: Ricotta più o meno grande (250÷3500g)

Descrizione sensoriale: Profumo particolare simile alla vaniglia, gusto deliquescente (quella fatta a 1500 m).

Tecnica di produzione: Impastamento; schiacciamento; aggiunta del 3.5% di ricotta grassa; ricoperta di pepe nero. Viene venduta subito. Comprimento più a fondo e aggiungendo o meno il pepe si stagiona anche oltre l'anno. Non si pastorizza. Il siero più il latte di capra e/o mucca a 90°C vengono addizionati del cosiddetto siero acido (siero dell'anno prima, più foglie, spicchi di limone, prugne verdi a dare l'agra o maistra). Aggiunta di altro siero. Non viene utilizzato l'aglio.

Deroga: Possibilità di utilizzare attrezzature in legno, rame e tela – Possibilità di utilizzare locali di stagionatura con pareti, pavimenti e soffitti in materiale non liscio, lavabile e disinfettabile – Possibilità di produrre il formaggio senza sottoporre il latte ad un trattamento termico durante la lavorazione. Le modalità di lavorazione e la stagionatura garantiscono la sicurezza del prodotto.

D.P.R. 14 gennaio 1997, 54 – d.m. 4 novembre 1999 – d.g.r. Lombardia n. VI/42036 del 19 marzo 1999

Categoria MIELE

Denominazione: **MIELE**

Territorio: tutto il territorio regionale.

Definizione: Sostanza zuccherina prodotta dalle api

Materie Prime: Nettare di fiori, melata

Caratteristiche fisiche: Ha caratteristiche molto variabili a seconda della sua derivazione «floreale», e va da viscoso a denso fino a cristallino. Anche il colore varia da dorato ad ambrato a seconda

Descrizione sensoriale: Può essere dolce o molto dolce, a seconda della tipologia, ma può essere anche amaro, a seconda dell'essenza di derivazione (ad esempio il castagno).

Tecnica di produzione: La produzione del miele è molto semplice se consideriamo solo la fase «umana», perché si tratta di estrarlo dalle celle poste sui mielari, mediante disopercolazione delle cellette (apertura del tappo di cera) e centrifugazione a freddo. Con queste semplici operazioni si ottiene il miele che dovrà però essere filtrato e lasciato maturare nei maturatori per purificarlo dalle impurità più leggere. L'ultima operazione è quella di confezionamento.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **AMARENE D'USCHIONE**

Territorio: Uschione – Frazione di Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Amarene con potatura dell'albero particolare

Materie Prime: amarene

Caratteristiche fisiche: Caratteristico aspetto dell'amarena di colore rosso chiaro, di modeste dimensioni.

Descrizione sensoriale: Frutto dolce, polpa compatta.

Tecnica di produzione: Pianta allevata con fusto alto 2 m e poi ramificazioni brevi, per miglior raccolta e minor fragilità.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **ASPARAGO DI CILAVEGNA**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Asparago bianco con la punta rosa pastello

Sinonimo: *Aspars*

Materie Prime: asparagi

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 20-30 cm, stretti e sottili.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce e delicato

Tecnica di produzione: Semina piantine nelle asparagie (fossi profondi) – dopo 3 anni raccolta

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **ASPARAGO DI MEZZAGO**

Territorio: Brianza (Mezzago)

Provincia: MI

Definizione: Asparago

Sinonimo: *Sparg*

Materie Prime: Asparago

Caratteristiche fisiche: Turione di diametro 1-2 cm, lungo 20-25 cm

Descrizione sensoriale: Colore bianco con la punta rosa

Tecnica di produzione: Disposizione radici (file da 2 m, distanti l'uno dall'altro 30 cm) – copertura con terra (15 giorni prima della raccolta) – raccolta con arnese a forma di cucchiaio lungo 30 cm.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **CASTAGNE SECCHIE**

Territorio: Valtellina e Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Castagne di varie dimensioni

Sinonimo: *Castagn secch*

Materie Prime: Castagne delle varietà: Luina, Bonella e Vescof e piccoli marroni

Caratteristiche fisiche: Castagne secche, private della «buccia»

Descrizione sensoriale: Dolce, coriaceo, colore bianco o biondo

Tecnica di produzione: Le castagne sottoposte a cernita in base alla sanità, vengono messe sulla agraa (struttura a due piani, il primo in terra battuta, il secondo pavimentato con liste di legno con spazi di circa mezzo cm, dove vengono disposte le castagne in strato di circa 10 cm) e fatte seccare per mezzo di un fuoco acceso per circa 20 giorni. Una volta seccate vengono immerse in lunghi sacchi di canapa e battute su ceppi di legno al fine di separare le bucce che le ricoprono. Al termine della battitura vengono sottoposte a vagliatura e ad un'ultima cernita.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **CIPOLLA DI SERMIDE**

Territorio: Sermide, Felonica Po ed Oltrepò

Provincia: MN

Definizione: cipolla di colore giallo paglierino

Sinonimo: *Cipolla paglierina*

Materie Prime: cipolla

Caratteristiche fisiche: forma globosa di diametro 50-80 mm, dal peso 120-150 g

Descrizione sensoriale: Sapore pungente se coltivata in terreni argillosi, dolce se coltivata in terreni sabbiosi

Tecnica di produzione: semina (autunno) – raccolta (luglio)

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **CIPOLLA ROSSA**

Territorio: Lomellina – Breme

Provincia: PV

Definizione: Cipolla rossa

Sinonimo: *Sigulla*

Materie Prime: Cipolla

Caratteristiche fisiche: Presente in 2 forme: a pera o piatta
Peso 200÷500 grammi

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, consistenza tenera, colore rosso vinoso.

Tecnica di produzione: Coltivazione nel terreno vicino al Sesia – semina in vivaio in luna calante (15 agosto÷10 settembre) – trapianto dalla metà di ottobre alla metà di novembre – sarchiatura per eliminare l'erba, raccolta.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **CONSERVA SENAPATA**

Territorio: Provincia di Cremona.

Provincia: CR

Definizione: Conserva di mele cotogne.

Materie Prime: Mele cotogne, zucchero, olio essenziale di senape e pectina.

Caratteristiche fisiche: È una purea, quindi assume la forma del contenitore, solitamente le confezioni vanno da 400 g fino 5 kg

Descrizione sensoriale: Il gusto è dolce, con intenso sapore di senape. Il profumo è aromatico di senape.

Tecnica di produzione: La preparazione avviene dopo aver pulito, cotto e trasformato in purea le mele cotogne. Fatto questo si interviene con la senapatura della purea e quindi si confeziona il tutto nelle caratteristiche confezioni cilindriche di legno.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **COTOGNATA**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Conserva di mele cotogne

Sinonimo: *Cudugnaada*

Materie Prime: Mele cotogne, zucchero, gelificante, scorza di agrumi canditi.

Caratteristiche fisiche: Purea di colore rosso scuro, consistenza compatta, forma variabile, a seconda del contenitore. Peso: 380-400g

Descrizione sensoriale: Sapore dolce, delicato con gusto di cotogna.

Tecnica di produzione: Pulitura delle mele, preparazione della purea, cottura ed aggiunta dello zucchero con scorze di agrumi. Il prodotto viene raffreddato e confezionato.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MARRONI DI SANTA CROCE**

Territorio: Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Castagne della specie *Castanea Sativa* var. Mill

Sinonimo: *Maron di Santa Crus*

Materie Prime: Castagne

Caratteristiche fisiche: Castagne di buone dimensioni, peso intorno ai 5 g

Descrizione sensoriale: Sapore dolce, colore chiaro dell'endocarpo, consistenza farinosa dopo cottura.

Tecnica di produzione: I marroni una volta raccolti, selezionati e asciugati in cassette possono essere consumati in vario modo: bolliti, arrostiti o preparati a marron glacé

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MELE DELLA VALTELLINA**

Territorio: Valtellina da Ardenno a Grosio

Provincia: SO

Definizione: Pomoidee di varie cultivar

Materie Prime: 67 % Golden – 37 % rosse (Stark Delicious) – 2 % Gala

Caratteristiche fisiche: Golden allungate con sfaccettatura rossa, Stark rosso cupo con 5 punte, Gala variegata.

Descrizione sensoriale: Cultivar e ambiente fanno ottenere grande compattezza, più dolci delle mele Trentine.

Tecnica di produzione: Refrigerazione atmosferica controllata. Immagazzinamento in contenitori di plastica in atmosfera controllata; circa ogni settimana prelievo per vendita. Calibrazione per colore, confezionamento a mano.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MELONE DI CASTELLDIDONE**

Territorio: Comuni limitrofi a Casteldidone.

Provincia: CR

Definizione: Melone

Materie Prime: Melone; Cultivar: Harper, Super Market

Caratteristiche fisiche: Peso circa 1,5 Kg; due tipologie: la prima ha una retinatura regolare ed evidente, la seconda ha una retinatura più piccola e presenta strisce verdi in senso verticale.

Descrizione sensoriale: Dolce, fresco e delicato.

Tecnica di produzione: I semi vengono normalmente acquistati e sono di due tipologie: l'Harper ed il Super Market. Oltre a questi semi si acquistano dei semi di piantine porta-innesto, che sono particolarmente resistenti agli attacchi di fitofagi. Questi, sia i porta-innesto che gli Harper e i Super Market, si seminano in serra a letto caldo, l'1,2,3 Febbraio; dopo 20 giorni le piantine porta-innesto vengono innestate con le piantine di Harper o Super Market, una a una. Dopo altri 20 giorni si mettono a dimora nei campi. Fatto questo si lasciano crescere e preparare i frutti per circa 90 g (circa 10-12 frutti per pianta). Agli inizi di Giugno, inizia la raccolta dei meloni maturi. Questa avviene ancora rigorosamente a mano, perché i frutti vengono raccolti solo a giusta maturazione e questo tipo di piante matura solo uno o due meloni al giorno fino a metà giugno. A questo punto i frutti che erano presenti sulla pianta (prima fruttificazione) sono stati tutti tolti e restano solo quelli che fanno parte della seconda fruttificazione. Questi frutti avranno bisogno di altri 40 g per portare a termine la loro maturazione. Al 10-15 luglio inizia il secondo ciclo di raccolta dei primi frutti maturi.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MELONE DI VIADANA**

Territorio: Basso Mantovano

Provincia: MN

Definizione: Melone giallo

Sinonimo: *Melon*

Materie Prime: Melone (vari ibridi) retato con solcatura verde.

Caratteristiche fisiche: Peponide del peso medio di 1 kg circa. Retato, di forma allungata.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e caratteristico. Colore: buccia giallo paglierino, striata di verde, polpa arancione intenso.

Tecnica di produzione: Semina in serra o pieno campo – trapianto (marzo-aprile) – irrigazione, sarchiatura, maturazione – raccolta (giugno-agosto) – spazzolatura – calibratura.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MOSTARDA DI CREMONA**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Frutta candita in sciroppo di zucchero senapata

Materie Prime: Frutta candita (pere, cedro, clementina, ciliegie rosse, fichi, albicocche), sciroppo, senape

Caratteristiche fisiche: Frutta intera in sciroppo

Descrizione sensoriale: Sapore della frutta al quale si sovrappone il sapore della senape. Profumo pungente.

Tecnica di produzione: Canditura della frutta con sciroppo di zucchero, aggiunta di una miscela di sciroppo di zucchero senapato. Il prodotto riposa circa un mese.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **MOSTARDA DI MANTOVA**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Frutta conservata

Sinonimo: *Mostarda in foglia*

Materie Prime: Mele (mele cotogne o campanine), pere acerbe, zucca, melone, zucchero, senape liquida.

Caratteristiche fisiche: Pezzi di frutta di varie dimensioni insieme allo sciroppo, in vasi.

Descrizione sensoriale: Sapore di frutta un po' piccante

Tecnica di produzione: Sbucciatura frutta – taglio – macerazione con zucchero 24h – scolatura liquido e bollitura (x3 volte) – versatura liquido su frutta (x 3 volte) – bollitura liquido+frutta – raffreddamento – pesatura – aggiunta gocce di senape (6 gocce ogni kg) – a riposo – confezionamento in vasi.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **PATATE DI CAMPODOLCINO**

Territorio: Campodolcino – Frazione Starleggia (1565M S.L.M.)

Provincia: SO

Definizione: Patate tardive, di montagna (virus esenti)

Materie Prime: È una coltivazione

Caratteristiche fisiche: Pezzatura medio-piccola

Descrizione sensoriale: Patata farinosa a pasta gialla, buccia rossastra

Tecnica di produzione: Produzione tipicamente contadina. Semina tarda primavera, raccolta tarda estate, senza trattamenti fitosanitari, anche per le caratteristiche climatiche.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **RADICI DI SONCINO**

Territorio: Soncino

Provincia: CR

Definizione: Insalata

Materie Prime: seme di soncino

Caratteristiche fisiche: Sono di dimensioni diverse, colore paglierino; lunghezza 40 cm circa, diametro 2-3 cm.

Descrizione sensoriale: Leggermente amarognola, inodore

Tecnica di produzione: Semina in pieno campo, mondata e diradamento, raccolta, lavaggio, confezionamento

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **SUGOLO**

Territorio: Territorio della Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Conserva di mosto d'uva

Sinonimo: *Sugol, sugol carpada*

Materie Prime: Mosto d'uva di lambrusco, farina bianca (facoltativo: zucchero).

Caratteristiche fisiche: Variabili; consistenza del budino.

Descrizione sensoriale: Sapore amaro e di uva

Tecnica di produzione: Setacciare la farina bianca e diluirla in 1 litro di mosto d'uva, aggiungere 2hg di zucchero, portare a cottura per 10 minuti, mescolare, raffreddare e versare nelle scodelle.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **TARTUFO**

Territorio: Provincia di Pavia

Provincia: PV

Definizione: Fungo ipogeo

Sinonimo: *Triful*

Materie Prime: tartufo bianco, tartufo nero

Caratteristiche fisiche: Forma globosa, tondeggiante. Peso: variabile da pochi grammi al kg

Descrizione sensoriale: Sapore caratteristico del tartufo. Consistenza tenera e compatta

Tecnica di produzione: Crescita in tartufaie spontanee nel periodo tra settembre e ottobre

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **TARTUFO NERO**

Territorio: Province di Bergamo, Brescia, Mantova, Pavia

Provincia: V

Definizione: Fungo ipogeo

Sinonimo: *trifola*

Materie Prime: Tartufo

Caratteristiche fisiche: forma irregolare; colore variabile a seconda della tipologia e della fase di maturazione

Descrizione sensoriale: in funzione della varietà ha un gusto da delicato e dolce a amarognolo. Il profumo è intenso.

Tecnica di produzione: Esistono tre varietà: Scorzone o estivo, Uncinato e il Nero pregiato o *melanosporum*. La produzione è sempre stata di carattere naturale, come si fa per i funghi, ma da alcuni anni si sta proponendo una sorta di coltivazione controllata del tartufo, sfruttando la simbiosi che intercorre tra il tartufo stesso e alcune piante, quali il nocchio-

lo o il rovere. I risultati sono più che soddisfacenti: tenendo conto delle variabili ambientali e meteorologiche, si ottengono raccolti ben più cospicui che in natura. La coltivazione del tartufo avviene mediante insemminazione delle radici di rovere o di nocciole con spore di *melanosporum*; le piante vengono messe a dimora, e nell'arco di 8-10 anni si possono ottenere frutti di dimensioni commerciabili. I periodi di raccolta sembrano essere ben più lunghi in tartufai (da Maggio fino a Marzo) che in natura (da Agosto fino a Febbraio). La raccolta avviene comunque sempre mediante l'aiuto del cane da «trifole» (tartufi) che grazie al suo sensibilissimo olfatto riesce a riconoscere la presenza di un frutto, anche se libera solo alcune spore e non è ancora in piena fase di maturazione. Sarà l'uomo, o meglio l'esperto, che attenderà la piena maturazione del frutto, prima di consumarlo, per poterne apprezzare tutto l'aroma ed il delicato sapore.

Categoria ORTAGGI E FRUTTA, FRESCHI E CONSERVATI

Denominazione: **ZUCCA**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Ortaggio

Sinonimo: *Zucca mantovana*

Materie Prime: Zucca (*Cucurbita maxima* - varietà Marina di Chioggia, Piacentina, mantovana, americana, giapponese - *Cucurbita moschata* - Delica)

Caratteristiche fisiche: Due forme: 1) forma globosa schiacciata ai poli, a cappello di prete, di colore verde-grigio; 2) forma allungata di colore marrone. Peso da 1 a 8 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce; polpa pastosa, dura.

Tecnica di produzione: Semina (aprile) - sarchiatura/diserberbo - irrigazioni - maturazione (estate) - raccolta: fine settembre-ottobre.

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **CASONCELLI DELLA BERGAMASCA**

Territorio: Bergamo e Provincia

Provincia: BG

Definizione: Pasta fresca ripiena

Sinonimo: *Carunsei*; *Casonsei*

Materie Prime: Pasta fresca: farina, uova, acqua, sale. Ripieno: Grana grattugiato, pane grattugiato, uova, carne bovina, carne suina, amaretti, uvetta, aglio e prezzemolo.

Caratteristiche fisiche: Sono di dimensioni variabili, ma di circa 5-6 cm l'uno, a forma di semicerchio, di colore giallo dato dalla pasta.

Descrizione sensoriale: Il gusto è dolce misto a carne, molto particolare e gradevole.

Tecnica di produzione: La preparazione prevede la lavorazione della pasta fresca e la miscelazione degli ingredienti. Ottenuto l'impasto omogeneo del ripieno si formano palline da porre sulla pasta che verrà tagliata con un bicchiere e chiusa schiacciando i lembi esterni.

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **GNOCCHI DI ZUCCA**

Territorio: Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: pasta fresca a base di zucca mantovana

Materie Prime: Zucca cotta, farina bianca, sale

Caratteristiche fisiche: Forma rotondeggiante tipica dello gnocco

Descrizione sensoriale: Sapore di zucca

Tecnica di produzione: Cottura zucca - raffreddamento - setacciatura - aggiunta farina - rovesciamento su un tagliere - raffreddamento - formatura gnocchi

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **MARUBINI**

Territorio: Provincia di Cremona e limitrofi, Casalasco

Provincia: CR

Definizione: Pasta ripiena

Sinonimo: *Marubeen*

Materie Prime: Pasta: farina bianca OO, uova fresche, olio di oliva e sale Ripieno: carne di brasato manzo, maiale, pesto di salame cremonese fresco, grana padano, noce

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata, rotonda, a mezzaluna, data a mano con pressatura all'incrocio, peso variabile, consistenza compatta

Descrizione sensoriale: Colore: giallo paglierino brillante; Odore: dipende dal brodo; Sapore: di pesto di salame e noce moscata

Tecnica di produzione: Impasto, stesura della pasta (sottile), ritaglio di quadrati (5 cm), ripieno (a forma di nocciola), chiusura a mano formando la giuntura con le dita

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA**

Territorio: Valtellina, Val Chiavenna

Provincia: SO

Definizione: Tagliatella di varia dimensione, a nido o matassa

Materie Prime: Tradizionalmente farina di grano tenero tipo 00, oggi è più utilizzata la Semola di grano duro; farina di grano saraceno, acqua, sale.

Caratteristiche fisiche: Tagliatella di colore scuro

Descrizione sensoriale: Aroma tipico del grano saraceno

Tecnica di produzione: Impasto degli ingredienti, (tiratura della sfoglia per prodotto fresco) estrusione, formatura (trafilatura) con taglio ed essiccazione, confezionamento.

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **SCARPINOCC**

Territorio: Comune di Parre

Provincia: BG

Definizione: Pasta fresca ripiena

Sinonimo: *Betò*

Materie Prime: Pasta: 5 uova/Kg di farina 00, acqua e sale. Ripieno: grana grattugiato, pane grattugiato, burro fuso, latte, uova, sale, aglio e prezzemolo tritati finemente, spezie varie.

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 5-6 cm. Altezza 3 cm. La forma ricorda le antiche scarpe di panno che si usavano nella bergamasca.

Descrizione sensoriale: Dopo cotti hanno un gusto molto gradevole, delicato, leggermente speziato.

Tecnica di produzione: La pasta si ottiene mescolando farina ed uova, aggiungendo un po' di acqua tiepida e sale. Il ripieno si compone con formaggio grana (75%), pane grattugiato, burro fuso, latte, uova e spezie varie. Una volta stesa la pasta in strisce, vi si pongono le palline di ripieno distanziate di circa 5 cm l'una dall'altra. Si taglia la pasta, si chiude attorno al ripieno formando dei fagottini e si schiaccia a dare la conformazione tipica. La cottura si ottiene in abbondante acqua salata per circa 20-25 min. Si condiscono con burro e salvia e si completa il piatto con una bella cosparsa di grana grattugiato misto a spezie.

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **TORTELLI CREMASCHI**

Territorio: Crema e Zone Limitrofe

Provincia: CR

Definizione: Pasta fresca ripiena

Sinonimo: *Turtei cremasch*

Materie Prime: Pasta fatta in casa con farina 00, uova, acqua tiepida e sale. Ripieno: Amaretti, cedro candito, formaggio grana, pane grattugiato, uva passa, mostaccino (biscotto)

Caratteristiche fisiche: Semicerchio, con cappette dalla parte della chiusura della pasta. Colore caratteristico dei normali ravioli. Impasto scuro per la presenza degli amaretti.

Descrizione sensoriale: Il gusto è dolce ma delicato e l'amaretto caratterizza il prodotto.

Tecnica di produzione: Si stende la pasta fresca e si taglia con l'aiuto di un bicchiere formando dischetti che accoglieranno l'impasto. L'impasto si prepara macinando finemente tutti gli ingredienti ad eccezione dell'uva passa e del cedro candito. Si miscela bene il tutto e, aggiungendo il brodo, si dà compattezza all'impasto. Si formano le palline di impasto che saranno poste al centro del disco di pasta. Si chiude il disco in modo da formare un semicerchio e si schiacciano i due lembi di pasta per chiudere il «fagottino». Mentre si chiudono i lembi di pasta si agisce pizzicandoli in modo da formare le caratteristiche cappette dei tortelli cremaschi.

Categoria PASTE FRESCHE

Denominazione: **TORTELLI DI ZUCCA**

Territorio: Mantova e Mantovano

Provincia: MN

Definizione: Pasta fresca ripiena

Sinonimo: *turtei de soca*

Materie Prime: Pasta: farina 00, uova; ripieno: zucca, mostarda di Mantova (facoltativo), amaretti, noce moscata, pan grattato, grana padano.

Caratteristiche fisiche: Forme diverse a seconda della chiusura a mano. La forma classica è quella a cappellaccio.

Descrizione sensoriale: Sapore dolciastro di zucca e amarretto.

Tecnica di produzione: Preparazione sfoglia di pasta – ritaglio in quadrotti – riempimento con ripieno – chiusura tortello. Per il ripieno: cottura zucca, (aggiunta mostarda); tritare tutto con gli amaretti, aggiungere la scorza di limone, noce moscata, pane grattato, grana.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BACI DEL SIGNORE**

Territorio: Pavia

Provincia: PV

Definizione: Piccoli dolci farciti di marmellata di arance

Materie Prime: Zucchero, uova, farina 00, fecola, marmellata di arance, cioccolato fuso

Caratteristiche fisiche: Forma di bottoni. Peso circa 20g.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance (assomiglia alla torta sacher)

Tecnica di produzione: Impasto ingredienti – formatura 2 dischetti – cottura – aggiunta di marmellata per unire i due dischetti

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BACI DI CREMONA**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Biscottino accoppiato

Sinonimo: *Bazeen de Cremuna*

Materie Prime: Nocciole tostate in farina, burro, zucchero, farina tipo 0, ripieno: marmellata o cioccolato

Caratteristiche fisiche: Semisfere accoppiate, Peso 15-25g, consistenza friabile

Descrizione sensoriale: colore nocciola chiaro; sapore dolce; odore nocciole tostate

Tecnica di produzione: Impasto, riposo, porzionamento, formatura palline (con la cottura diventano semisfere), in forno a circa 160°C x 15 min., accoppiamento con ripieno

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BISCIOLA**

Territorio: Valtellina (SO)

Provincia: SO

Definizione: Dolce tipo panettone, ricco di farcitura.

Sinonimo: *Bisoeuola*

Materie Prime: Farina di grano tenero tipo 00, noci, fichi, uva sultanina, burro, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale (madre), bucce d'arancia e cedro candite, miele, latte scremato in polvere, estratto di malto d'orzo, emulsionanti: mono-gliceridi degli acidi grassi

Caratteristiche fisiche: Prodotto a lievitazione naturale, forma schiacciata. Peso circa 600 g.

Descrizione sensoriale: Meno morbido del panettone e più consistente; gusto in funzione degli ingredienti.

Tecnica di produzione: Lievitazione naturale – rinfresco per tre volte. Al primo impasto aggiungo una percentuale del burro e il tuorlo – sosta di 10+12 h – aggiunta della frutta, zucchero e tuorlo – spezzatura – sosta per 6+7 h – cottura – raffreddamento naturale. Confezionamento manuale, simile al panettone.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BISCOTIN DE PROST**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Biscotto di pasta frolla

Materie Prime: Farina tipo 00, burro, zucchero

Caratteristiche fisiche: Biscotto untuoso di circa 4 cm di diametro e uno di altezza. Peso di circa 15 g.

Descrizione sensoriale: Biscotto friabile con colore dorato (caramellato).

Tecnica di produzione: Si miscelano i tre ingredienti, per ultimo il burro, in impastatrice. Quindi si formano salsicciotti di circa 4 cm di diametro, con coltello si tagliano dischi di circa 1 cm di spessore. Biscotti presi a mano e disposti su teglia. Cottura per 50 minuti a 180 gradi. Cotti presentano un aspetto lucido esterno, più ruvido all'interno. Confezionato a mano in pacchetti da 250, 500 e 1000 g.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BRASADELLA (DOLCE)**

Territorio: Valtellina di Teglio e Tirano (SO)

Provincia: SO

Definizione: Ciambella dolce

Materie Prime: Farina 00, burro, latte, uova, zucchero, sale, lievito di segale.

Caratteristiche fisiche: Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 cm circa. Peso circa 300 g.

Descrizione sensoriale: Ciambella dolce, di aspetto scuro all'esterno, con pasta di colore più chiaro.

Tecnica di produzione: Impastamento, formatura, seconda lievitazione. Cottura a minor temperatura e per meno tempo del pan di segale. Uovo e zucchero prima dell'infornata.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BRASCHIN**

Territorio: Valle Albano

Provincia: CO

Definizione: Focaccia dolce, guarnita di frutta

Materie Prime: Pasta di pane (farina, acqua, lievito, sale), uova, burro, latte, noci, uvette

Caratteristiche fisiche: Focaccia dolce schiacciata, rotonda o rettangolare; peso circa 600 g.

Descrizione sensoriale: Colorazione brunita all'esterno, con evidenti i pezzi di frutta che emergono dalla pasta.

Tecnica di produzione: Si amalgama impasto (un tempo con lardo al posto del burro e ciccioli per l'uvetta). Si forma una palla, puntare (prima lievitazione), si schiaccia, burro a riccioli, lievitazione; in forno a 230°C per 15 minuti.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BRUTTI E BUONI**

Territorio: Gavirate e Gallarate

Provincia: VA

Definizione: prodotti da forno

Materie Prime: Nocciole, mandorle, albume d'uovo, zucchero a velo, zucchero.

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda; Peso 8-10 g

Descrizione sensoriale: Croccanti, sapore di mandorla e nocciola

Tecnica di produzione: Montatura albume a neve, aggiunta nocciola e mandorle macinate con lo zucchero, aggiunta zucchero a velo e vanillina, riempimento siringa, formatura, cottura.

Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BUNBUNENN**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Frollini – biscotti secchi

Sinonimo: *Bunbuneen*

Materie Prime: Farina di tipo 0, zucchero, strutto, uova, lievito in polvere, acqua, scorza di limone o vanillina

Caratteristiche fisiche: Forma fantasia, Peso 10g circa, friabile

Descrizione sensoriale: sapore: dolce, colore nocciola chiaro, odore: di pasta frolla+aroma

Tecnica di produzione: Impasto tipo pasta frolla, riposo,

tiratura 3-4 mm, formatura con stampini, cottura a circa 180°C x 10-12 min.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BUSCEL DI FICH**

Territorio: Valtellina di Tirano

Provincia: SO

Definizione: Filoncino con fichi

Materie Prime: Farina di frumento tipo 00, farina di segale, fichi, sale, lievito di birra

Caratteristiche fisiche: Filoncino di circa 20 cm di lunghezza e 3 di diametro, peso 300 g circa.

Descrizione sensoriale: Dolce con caratteristica nota dei fichi, di colore scuro e morbido da fresco, più consistente con il passare del tempo.

Tecnica di produzione: I componenti, esclusi i fichi, vengono miscelati e lasciati riposare per circa 30 minuti; si aggiungono i fichi tagliati a pezzettini e si lascia riposare altri 30 minuti; si formano i filoncini e si inforna a 230°C per 20÷25 minuti.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BUSSOLANO**

Territorio: Mantovano

Provincia: MN

Definizione: Prodotto da forno a forma di ciambella o ad «esse»

Sinonimo: *Busolan, buslan*

Materie Prime: Farina bianca, fecola di patate, zucchero, burro, uova, aromi, lievito per dolci

Caratteristiche fisiche: Forma di ciambella o ad «esse». Peso 600-800 grammi. Diametro 40-50 cm

Descrizione sensoriale: Colore giallo paglierino con superficie dorata. Sapore di burro e di vaniglia

Tecnica di produzione: Impasto ingredienti – formatura – spennellata di albume d'uovo – glassatura – aggiunta granella di zucchero – cottura a 250°C per 20' – raffreddamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **BUSSOLANO DI SORESINA**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Dolce da forno

Sinonimo: *Busolan, Buslan*

Materie Prime: Farina bianca O, burro, uova, latte, lievito, zucchero

Caratteristiche fisiche: Forma a ciambella, grandezza e peso variabili (400-500 g), consistenza friabile, compatta

Descrizione sensoriale: Colore: interno giallo – esterno marroncino chiaro. Sapore e odore: burro

Tecnica di produzione: Impasto, pezzatura, formatura, lucidatura, cottura a circa 160°-170°C per 25 min.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **CARCENT**

Territorio: Comune di Livigno

Provincia: SO

Definizione: Pane tipico di Livigno

Materie Prime: Farina 00, rape bianche cotte e tritate, acqua, sale, lievito naturale, farina maltata.

Caratteristiche fisiche: Pane caratteristico ripieno di rape bianche tritate. Forma a ciambella di diametro di circa 22 cm. Peso 200-300 g.

Descrizione sensoriale: Gusto amarognolo delle rape, colore nocciola.

Tecnica di produzione: Rape raccolte d'autunno, le più piccole essiccate, bollite per 2 ore, tritate; miscelate con impasto del pane; cottura con tempi della panificazione.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **CAVIADINI**

Territorio: Valsassina

Provincia: LC

Definizione: Biscotti ricoperti di granella di zucchero

Sinonimo: *caviadini, gabiadini.*

Materie Prime: Farina 00, uova, burro, zucchero, sale, bicarbonato di sodio, polvere di lievito, vanillina

Caratteristiche fisiche: A forma romboidale, spessore < 1 cm, dimensione circa 8x6 cm. Peso circa 5 g.

Descrizione sensoriale: Biscotto ricoperto di granella, friabile; scuro all'esterno, più chiaro all'interno.

Tecnica di produzione: Impasto, stesura della sfoglia, taglio a strisce con rotella, in teglia dopo formatura a mano, cottura per 15 minuti a 180°C.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **CROCCANTE**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Dolce tipico con aroma di zucchero, leggermente caramellato

Sinonimo: *Crucaant*

Materie Prime: Zucchero, mandorle o nocciole leggermente tostate sia intere che in grana, succo di limone

Caratteristiche fisiche: Forma rettangolare, peso variabile (80-100 g) in funzione delle porzioni, consistenza dura-crocante

Descrizione sensoriale: colore: bruno chiaro; odore: tipico del caramello e del frutto usato; sapore: dolce, un po' amarognolo

Tecnica di produzione: Solubilizzazione dello zucchero, aggiunta delle mandorle o nocciole, stesura su tavoli di marmo per dare spessore, raffreddamento, porzionamento

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **CUPETA**

Territorio: Valtellina (SO)

Provincia: SO

Definizione: Cialde farcite con miele e noci.

Sinonimo: *Copeta*

Materie Prime: Miele vergine, noci, ostie

Caratteristiche fisiche: Altezza 10÷15 mm, rettangoli di 5x6 cm.

Descrizione sensoriale: Dolce con note del miele e delle noci.

Tecnica di produzione: Impasto di miele e noci – steso fra due ostie – tagliato

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **FRITTELLA**

Territorio: Provincia di Pavia

Provincia: PV

Definizione: Frittella a forma sferica irregolare, tipica del periodo tra Carnevale e San Giuseppe

Sinonimo: *Farso*

Materie Prime: Farina, zucchero, lievito, scorza di limone

Caratteristiche fisiche: Forma irregolare, sferica

Descrizione sensoriale: Sapore dolce di fritto

Tecnica di produzione: Preparazione pasta – frittura in olio per 6-7 minuti – eventuale farcitura con crema pasticcera.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **GRAFFIONI**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Cioccolatini con ripieno di ciliegia e liquore

Sinonimo: *Gran Fignoon*

Materie Prime: Ciliegie snocciolate sotto alcol, zucchero fondente, liquore maraschino, copertura di cioccolato fondente

Caratteristiche fisiche: Forma sferica irregolare con punte; peso: 15-20 g, consistenza croccante del cioccolato fuori, liquorosi dentro

Descrizione sensoriale: sapore: maraschino; colore: scuro; odore: tipo della marasca

Tecnica di produzione: Asciugare le ciliegie, passarle in zucchero fondente, raffreddare, coprire con cioccolato, passare su griglia, porre in pirottini, riposo per 2 settimane per far sciogliere completamente lo zucchero

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **GRISSINI DOLCI**
 Territorio: Broni
 Provincia: PV
 Definizione: Grissini dal sapore dolce
 Materie Prime: Farina, zucchero, lievito, burro, sale
 Caratteristiche fisiche: Lunghezza 30-40 cm
 Descrizione sensoriale: Croccante, dolce
 Tecnica di produzione: Impasto ingredienti – riposo per 20 min. – passaggio su una macchina a rulli – formatura – tiratura a mano – cottura in forno per 20 min.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **MASIGOTT**
 Territorio: Erba
 Provincia: CO
 Definizione: Dolce con farcitura
 Materie Prime: Farina 00, farina di fraina (grano saraceno più raffinato), grano saraceno (integrale), burro, zucchero, uova, uva sultanina, pinoli, arancia candita, lievito chimico (bicarbonato d'ammonio)
 Caratteristiche fisiche: Prodotto di pasticceria rustico, ovale (pagnottella), 22x15 cm, anche più piccola. Peso 500 g.
 Descrizione sensoriale: Friabile, allo stesso tempo compatto, color marrone-arancio
 Tecnica di produzione: Montare in planetaria il burro con zucchero a velo (1/1); aggiunta delle uova (prima tuorlo e poi albume); aggiunta della farina con canditi e diversa farcitura, aggiunta alcoolato. Viene pesato e messo in stampo. Cottura a 180°C per 40 minuti in forno elettrico ventilato.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **MEASCIA DOLCE O SALATA**
 Territorio: Alto Lario Occidentale
 Provincia: CO
 Definizione: Torta casalinga alla frutta
 Materie Prime: Pane, latte, uovo, sale, mele, uova, zucchero, uvetta (cioccolato, cacao); per variante salata: pane, latte, uovo, sale, pepe, alloro
 Caratteristiche fisiche: Focaccia rotonda o rettangolare; peso circa 1,5 kg. Pezzatura variabile se familiare.
 Descrizione sensoriale: Colore esterno scuro, pasta leggermente più chiara; sapore dolce con note caratteristiche della frutta.
 Tecnica di produzione: Salata: teglia foderata o unta, si versa l'impasto, sopra 3 fiocchi di burro, in forno a 210°C per 20+25 minuti; alta massimo 1+1,5 cm; va consumata calda. Dolce è più alta: 2+3 cm, stessa procedura della salata, ungen-do teglia e infarinando con farina bramata, aggiungendo più fiocchi di burro.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **MICCONE**
 Territorio: Oltrepò Pavese
 Provincia: PV
 Definizione: Grossa forma di pane di pasta dura
 Sinonimo: *Mica*
 Materie Prime: Farina di grano, acqua, sale e lievito
 Caratteristiche fisiche: Lunghezza: 40-50 cm. Peso: 600-700 grammi
 Descrizione sensoriale: Sapore di pane naturale. Croccante.
 Tecnica di produzione: Preparazione impasto – dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) – dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale – formatura – lievitazione senza umidità – cottura in forno per 1,5h. Si conserva una settimana.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **NOCCIOLINI**
 Territorio: Comune di Canzo (CO)
 Provincia: CO
 Definizione: Biscottino friabile
 Materie Prime: Nocciole, zucchero, albume. Nocciole Piemonte, albume fresco non pastorizzato
 Caratteristiche fisiche: Emisferi di circa 2 cm di diametro e 1 cm di altezza, con superficie liscia. Peso: circa 2 g.

Descrizione sensoriale: Dolcetto al sapore di nocciola, con profumo tipico della componente principale, di colore beige.
 Tecnica di produzione: Sminuzzamento nocciole con raffinatrice, aggiunta zucchero dopo primo spezzettamento delle nocciole. Miscelazione con planetaria e successiva colatura. Cottura in forno. Confezionamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **PAN DA COOL**
 Territorio: Comune di Livigno
 Provincia: SO
 Definizione: Pane bianco con aggiunta di colostro
 Materie Prime: Farina 00, colostro, zucchero, burro, sale, lievito naturale
 Caratteristiche fisiche: Pane tipo filoncino di forma cilindrica con le estremità appuntite. Peso 200+250 gr.
 Descrizione sensoriale: Gusto dolce. Aspetto bianco – giallognolo. Aroma tipico del colostro.
 Tecnica di produzione: I diversi ingredienti sono mischiati ed impastati, fatti lievitare, modellati a filoncino e cotti al forno. Si ottiene un pane dolce.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **PAN DI SEGALE**
 Territorio: Valtellina (SO)
 Provincia: SO
 Definizione: Ciambella bassa di farina di segale o mista a farina di grano tenero.
 Sinonimo: *Brazadei*
 Materie Prime: Farina di segale, (farina 00), lievito naturale, sale, acqua
 Caratteristiche fisiche: Ciambella. Diametro esterno 20 cm, interno 8 circa. Peso circa 300 g.
 Descrizione sensoriale: Gusto e fragranza della segale, colore scuro per tale componente, consistenza particolare.
 Tecnica di produzione: Impasto con lievito preparato la sera precedente. Rinfresco, seconda lievitazione per circa 2 ore compressive. Cottura in forno a legna, con 4 infornate; temperatura alla fine di circa 180°C.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **PAN MEÏNO**
 Territorio: Province di LC, CO, MI
 Provincia: V
 Definizione: Focaccia aromatizzata
 Materie Prime: Farina gialla, fiori di sambuco essiccato, zucchero, farina bianca, lievito.
 Caratteristiche fisiche: Focaccia tipica. Peso 0,500+0,800 Kg.
 Descrizione sensoriale: Colore brunito scuro, caramellizzazione esterna, pasta gialla, aroma di sambuco.
 Tecnica di produzione: I diversi ingredienti sono miscelati ed impastati, fatti lievitare; formato su piastra in 2 misure (10 e 20 cm di diametro) e messo in forno.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **PANE COMUNE**
 Territorio: Pavia, Milano
 Provincia: V
 Definizione: Pane di varie forme: rosetta, filone, tartaruga.
 Sinonimo: *Pan, michin, ruseta*
 Materie Prime: Farina di frumento, lievito, sale e acqua
 Caratteristiche fisiche: Peso: 30-40 g. Forma varia
 Descrizione sensoriale: Sapore di pane croccante
 Tecnica di produzione: Impasto diretto o al mattino precedente – tranciatura – stampatura (rosetta, tartaruga ecc.) – cottura.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA
 Denominazione: **PANE DI PASTA DURA**
 Territorio: Provincia di Pavia
 Provincia: PV
 Definizione: Panini piccoli, senza olio né latte
 Sinonimo: *Pasta dura*

Materie Prime: Farina di frumento, acqua, sale
 Caratteristiche fisiche: Panini di 20-30 g
 Descrizione sensoriale: Sapore naturale del pane, croccante
 Tecnica di produzione: Preparazione primo impasto (farina+acqua+pasta giorno prima) – dopo 6h rinnovo impasto (aggiunta farina e acqua) – dopo 3h aggiunta acqua, farina, sale – formatura – lievitazione con umidità – cottura in forno per 30 min. Si conservano 2-3 giorni.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANE DI RISO**

Territorio: Lomellina

Provincia: PV

Definizione: Pane con farina di riso

Sinonimo: *Micon ad pan ad ris*

Materie Prime: Farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale, lievito

Caratteristiche fisiche: Forma ovale con disegno di spiga sulla superficie superiore. Lunghezza 25-30 cm. Peso 300 g.

Descrizione sensoriale: Sapore delicato e consistenza morbida.

Tecnica di produzione: Impasto con farina di grano – lievitazione – aggiunta farina di riso, sale, lievito, olio – riposo 30' – formatura – riposo 1h – incisione spiga – cottura

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANE DI SAN SIRO**

Territorio: Pavia

Provincia: PV

Definizione: Dolce al cioccolato, farcito con crema e liquore.

Sinonimo: *Sansir*

Materie Prime: Zucchero, uova, fecola, farina, rhum, cacao, burro, pasta di nocciola. Ricopertura di zucchero fondente al cioccolato.

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda. Peso da 80 gr a 1000 gr

Descrizione sensoriale: Sapore di liquore e cioccolato

Tecnica di produzione: Pan di spagna al cacao – imbevuti di rhum – farcitura di crema al burro e nocciola – ricopertura di glassa lucida, con scritta San Siro

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANE GIALLO**

Territorio: Provincia Pavia

Provincia: PV

Definizione: Pane prodotto con farina di granoturco e farina di frumento

Sinonimo: *Pan giald*

Materie Prime: Farina di granoturco 70%, farina di frumento 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche: Forma di pane rotonda. Peso 700 g.

Descrizione sensoriale: Croccante esternamente e morbido internamente. Colore giallo internamente. Ruvido al palato.

Tecnica di produzione: Impasto – formatura – lievitazione 20 min. – cottura a forno aperto

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANE MISTURA**

Territorio: Provincia Pavia

Provincia: PV

Definizione: Pane prodotto con farina di frumento e farina di granoturco

Sinonimo: *Pan mastura, pan mistura*

Materie Prime: Farina di frumento 70%, farina di granoturco 30%, acqua, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche: Forma di pane rotonda. Peso 700 g.

Descrizione sensoriale: Croccante esternamente, morbido internamente. Colore giallo chiaro internamente.

Tecnica di produzione: Impasto – formatura – lievitazione 30 min. – cottura a forno aperto.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANETTONE DI MILANO**

Territorio: Milano e Provincia

Provincia: MI

Definizione: Dolce tipico milanese da consumare fresco, a lievitazione naturale

Sinonimo: *El Panetton*

Materie Prime: Farina 00, zucchero, burro, burro di cacao (non meno del 10%), tuorli, acqua, uva sultanina (non meno del 20%), arancia candita, cedro candito, lievito naturale. (Faccoltativi: miele, sale, malto, vaniglia e aromi)

Caratteristiche fisiche: Forma cilindrica con il taglio a croce. Peso da 0,500 a 2 Kg.

Descrizione sensoriale: Dolce soffice dal sapore di uvetta sultanina e di canditi (cedro, arancia)

Tecnica di produzione: Preparazione con lievito naturale – 3 impasti – aggiunta ingredienti – formatura – spezzatura – deposizione nei pirottini – lievitazione finale – cottura – raffreddamento – confezionamento

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PANUN**

Territorio: Valtellina (SO)

Provincia: SO

Definizione: Pane dolce e farcito

Sinonimo: *Panon*

Materie Prime: Pan di segale, fichi, noci, uvetta, nocciole (uva, castagne).

Caratteristiche fisiche: Ciambella o pagnotta o filoncino; peso da 0,3 a 1 kg.

Descrizione sensoriale: Pane dolce e farcito, con aroma della frutta presente.

Tecnica di produzione: Impasto del pan de segal – si amalgama la frutta – formatura – cottura con tempo maggiore di 30 min. verso fine infornata.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PAZIENTINI**

Territorio: Pavia e Provincia

Provincia: PV

Definizione: Piccoli biscotti a forma di bastoncini

Materie Prime: Farina, zucchero a velo, albume

Caratteristiche fisiche: Lunghezza 2-4 cm

Descrizione sensoriale: Croccanti, gusto dolce, aspetto simile alle lingue di gatto

Tecnica di produzione: Miscelazione zucchero a velo, albume, farina – formatura di bastoncini con siringa – cottura a 230° per 15 min. – raffreddamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **PESCE D'APRILE**

Territorio: Pavia

Provincia: PV

Definizione: Dolce farcito e decorato, a forma di pesce

Materie Prime: Farina 00, uova, zucchero, fecola, marmellata d'albicocche, rhum, pasta di mandorle.

Caratteristiche fisiche: Forma di pesce lungo 1 m; Peso: 15 Kg, venduto normalmente a tranci

Descrizione sensoriale: Gusto molto ricco di liquore e di marmellata

Tecnica di produzione: Taglio pan di spagna in 3 strati – imbevuto di rhum e farcito con marmellata di albicocche in ogni strato – formatura – ricopertura di pasta di mandorle – realizzazione decori (pinne e squame, con cedro, e denti, con mandorle pelate)

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **POLENTA E UCCELLI DOLCE**

Territorio: Bergamo e Provincia

Provincia: BG

Definizione: Dolce di marzapane tradizionalmente fatto a mano

Sinonimo: *Polenta e osei*

Materie Prime: Per il pan di spagna: zucchero, uova, tuorli, farina, fecola, lievito. Per la crema di burro al cioccolato: burro, cioccolato bianco fuso, pasta di nocciole, rum. Per la crema di burro: zucchero, burro ed alcool.

Passata di albicocche, curacao.

Caratteristiche fisiche: Forma a semicerchio; peso variabile, anche monoporzioni; colore giallo e nella parte superiore colore della marmellata.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, con punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.

Tecnica di produzione: Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200°C per circa 25 min., si taglia a metà la semisfera di pan di spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola. Si ricomponde la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **RESTA**

Territorio: Como

Provincia: CO

Definizione: Dolce superlievitato simile al panettone con tipica forma e bastoncino d'ulivo infilato al centro

Sinonimo: *Resca*

Materie Prime: Farina, zucchero, uova, lievito naturale, uva sultanina, burro, macedonia di cedro e arancio canditi, aroma Panettone. All'interno bastoncino d'ulivo detto canna, sostituito con salice proveniente dal Portogallo (privo di acido tannico).

Caratteristiche fisiche: Pagnotta con bastoncino e taglio longitudinale e 6 trasversali; peso da 0,5 a 5 kg

Descrizione sensoriale: Focaccia dolce e candita, di colore scuro con pasta gialla.

Tecnica di produzione: Tre impasti: il primo funge da base, con acqua, farina, lievito, sosta per 12h - Prima lievitazione con aggiunta di burro, sultanina, macedonia di frutta candita - dopo altre 6h secondo impasto - spezzatura, formatura, arrotolamento sulla canna - in teglia per 4h di lievitazione - taglio longitudinale e trasversale con lama - lucidatura con tuorlo - in forno a 160-180°C per circa 1h. Pezzature da 0,5 a 5 kg. (Batch da 120 libbre=90 kg di prodotto finito).

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **RICCIOLINO**

Territorio: Mantova e Provincia

Provincia: MN

Definizione: Biscotto

Sinonimo: *Risolen*

Materie Prime: Farina, burro, tuorlo d'uovo, limone, zucca e uvetta (facoltativi), vino bianco.

Caratteristiche fisiche: Forma allungata con il bordo dentellato, lunghezza 5 cm.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e di burro

Tecnica di produzione: Miscela e impasto ingredienti - formatura - cottura - raffreddamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **SBRISOLONA**

Territorio: Territorio della Provincia di Mantova

Provincia: MN

Definizione: Dolce da forno

Sinonimo: *Sbrisulusa*

Materie Prime: Farina bianca, farina di mais, mandorle, zucchero, burro, uova, marsala (facoltativo), lievito, aromi.

Caratteristiche fisiche: Rotonda di dimensioni varie. Peso 500 g.

Descrizione sensoriale: Sapore di mandorle e di burro. Friabile.

Tecnica di produzione: Tritatura mandorle - miscelazione di tutti gli ingredienti - impasto - formatura in stampi senza schiacciare - aggiunta zucchero - cottura per 20 min. a 250°C - raffreddamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **SCHIACCIATINA**

Territorio: Basso Mantovano

Provincia: MN

Definizione: Prodotto da forno

Sinonimo: *Chisulina*

Materie Prime: Acqua, farina, sale, strutto

Caratteristiche fisiche: Forma rettangolare, venduta a pezzi

Descrizione sensoriale: Sapore di strutto e di crosta di pane, consistenza croccante.

Tecnica di produzione: Impasto con acqua, sale, farina 0 e strutto - tiratura impasto sottile sulla teglia - cottura.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **SPONGARDA DI CREMA**

Territorio: Crema e Cremasco

Provincia: CR

Definizione: Dolce a base di miele e frutta secca

Materie Prime: Farina, zucchero, burro, miele, cannella e/o altre spezie, mandorle tritate, nocciole o noci, uvetta e cedro.

Caratteristiche fisiche: Dolce cilindrico, diametro di circa 15 cm, spessore di 2 cm circa.

Descrizione sensoriale: Dolce, con gusto di miele e mandorle, retrogusto speziato.

Tecnica di produzione: Preparazione dell'impasto con miscelazione degli ingredienti - cottura in forno fino al raggiungimento del colore dorato caratteristico.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TIROT**

Territorio: Basso Mantovano (Felonica e Sermide)

Provincia: MN

Definizione: Schiacciata con cipolle

Materie Prime: Farina bianca tipo «0», cipolle, sale, strutto, olio extravergine d'oliva, acqua (o latte), lievito di birra.

Caratteristiche fisiche: Forma rettangolare più o meno spessa. Si taglia a quadri.

Descrizione sensoriale: Gusto di pane e di cipolle cotte. Colore dorato e paglierino. Consistenza morbida: tirot di Felonica; consistenza secca: tirot di Sermide.

Tecnica di produzione: Impasto di acqua, sale, farina 0, lievito birra, strutto e olio - aggiunta cipolle crude tagliate a fette - tiratura impasto sottile sulla teglia - lievitazione - cottura.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORRONE DI CREMONA**

Territorio: In origine nel cremasco, oggi un po' ovunque

Provincia: CR

Definizione: Dolce di mandorle e miele

Sinonimo: *Turun*

Materie Prime: Miele, zucchero, sciroppo di zucchero invertito, mandorle o nocciole, albume d'uovo, aromi naturali, ostie, sciroppo di glucosio, amido. Cioccolato esclusivamente fondente per i tipi ricoperti.

Caratteristiche fisiche: Stecche e tavolette a sezione rettangolare, pezzatura da 8-9g a 400g.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, con sapore di mandorla. Consistenza: duro e friabile per il tipo classico; morbido e fondente per il tipo tenero.

Tecnica di produzione: Il torrone viene ottenuto facendo cuocere ed amalgamare l'impasto di miele ed albume, al quale viene aggiunto zucchero e mandorle. Il composto ottenuto viene quindi fatto raffreddare e tagliato nelle dimensioni volute. Dopo un periodo di stagionatura viene confezionato.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA BERTOLINA**

Territorio: Crema e Cremasco

Provincia: CR

Definizione: Dolce lievitato con uva fragola

Sinonimo: *Turta Bertulina*

Materie Prime: Farina 0, Farina di mais, zucchero, zucchero a velo, burro, olio, uova, vaniglia, uva fragola, lievito di birra (o di pane o chimico).

Caratteristiche fisiche: Cilindrica, peso circa 1,5 Kg, colore marroncino. In superficie viene cosparsa di zucchero a velo che la colora di bianco, ma si vede una crosta bucherellata e non uniforme

Descrizione sensoriale: Dolce, delicata, con il caratteristico gusto dell'uva fragola.

Tecnica di produzione: Viene prodotta con un normalissimo impasto di farine, zucchero, burro, olio, uova, vaniglia ed uva, al quale si aggiunge solitamente il lievito di birra, che sembra essere il più indicato per la produzione, anche se in alcuni casi, per motivi di velocità di produzione si usa il lievito chimico. Si inforna in forno già caldo e si cuoce fino ad ottenere lo scoppio degli acini dell'uva ed il bel colore marroncino-dorato.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DEL DONIZZETTI**

Territorio: Bergamo e Provincia

Provincia: BG

Definizione: Ciambella dedicata al grande compositore bergamasco

Sinonimo: *Turta del Dunizet*.

Materie Prime: Farina, burro, zucchero, zucchero a velo, uova (tuorli e albumi), albicocche ed ananas candite, fecola, vaniglia e maraschino.

Caratteristiche fisiche: Forma di ciambella, color dorato, con zucchero al velo in superficie. Peso di circa 1 Kg. Pasta interna giallo dorato.

Descrizione sensoriale: Delicata, molto gradevole.

Tecnica di produzione: Si prepara come una normale ciambella, lavorando il burro con zucchero (circa l'85% del totale), a questo si aggiungono i tuorli piano, e si amalgama bene il tutto. Da un'altra parte si montano a neve gli albumi e vi si aggiunge un po' di zucchero (il 15% del totale) senza alterare la consistenza degli albumi. Si unisce questo composto con quello precedente, delicatamente, senza variare la consistenza. A ciò che avremo ottenuto va aggiunta la fecola, la farina, i canditi ed il maraschino con la vaniglia. L'impasto è così pronto da essere informato, e lo si pone nel caratteristico stampo da ciambella e lo si mette in forno a 180°C per circa 40 min. Una volta cotta, la torta viene liberata dallo stampo e spolverata con zucchero al velo.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DEL PARADISO**

Territorio: Pavia

Provincia: PV

Definizione: Torta tipica della tradizione di Pavia

Sinonimo: *Turta Vigon*

Materie Prime: Zucchero, burro, uova, farina 00, fecola, aromi.

Caratteristiche fisiche: Tonda di diverse dimensioni da 10 a 38 cm di diametro. Peso da 50 g (snack) sino a 2Kg.

Descrizione sensoriale: Intenso sapore di burro.

Tecnica di produzione: Dosatura e miscelazione di burro, zucchero ed uova - aggiunta farina e fecola setacciata - impasto soffice ma sostenuto - cottura - asciugatura una giornata - confezionamento in carta alluminio. Si guarnisce con zucchero a velo.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DI FIORETTO**

Territorio: Val Chiavenna (SO)

Provincia: SO

Definizione: Focaccia dolce

Sinonimo: *Fugacia*

Materie Prime: Pasta del pane (semilavorato), tuorlo d'uovo, burro, zucchero, fioretto (fiore di finocchio selvatico)

Caratteristiche fisiche: Focaccia ovale di aspetto traslucido di varia pezzatura

Descrizione sensoriale: Crosta di colore dorato scura, esterno guarnito con zucchero, burro e semi di fioretto; pasta bianca; sapore caratteristico delle tre componenti principali (fioretto, burro, dolce).

Tecnica di produzione: Impastamento a mano: pasta da pane sul tavolo, al centro metto burro, zucchero, uova e im-

pasto assieme. Pasta cruda in diverse pezzature: 0,5-0,8 fino a 2 kg. Su teglia la forma viene infarinata, schiacciata a forma ovale (a Chiavenna si fa tonda). Lievitazione a 25°C per 40 min. oppure a 28°C per 20 min. Sforellata con forchetta e cosparsa di fioretto e piccoli fiocchi di burro (circa 8 pezzi) - Seconda lievitazione - In forno a 240°C per circa 15 min. - Sforata viene cosparsa di burro crudo a fette e si sforella con forchetta. Dopo 15 minuti cosparsa di zucchero semolato.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DI GRANO SARACENO**

Territorio: Valtellina (SO)

Provincia: SO

Definizione: Torta casalinga

Materie Prime: Farina 00, farina di grano saraceno, zucchero, sale, lievito, (scorza di limone), uova, zucchero, noci, marmellata

Caratteristiche fisiche: Torta di aspetto scuro di varia forma: tonda o rettangolare; peso circa 1 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore dolce e caratteristico per il grano saraceno e la confettura, colore scuro.

Tecnica di produzione: Miscelazione ingredienti e impastamento, cottura in stampo a 180°C per 40 minuti. Farcitura con confettura (di vari gusti: albicocche, sambuco)

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DI LATTE**

Territorio: Brianza (MI,LC)

Provincia: V

Definizione: Torta ad impasto molle a base di pane

Sinonimo: *Turta dei paisan*

Materie Prime: Pane, amaretti, cioccolato (cacao), latte, pinoli, uvetta, zucchero

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda da 8 hg a 1 kg. Altre forme in base alla ricorrenza (es. a Pasqua forma «a campana»)

Descrizione sensoriale: Sapore di cioccolato e latte, consistenza morbida, colore marrone scuro

Tecnica di produzione: Pane e latte in ammollo per 2-3h - mescolatura ingredienti - aggiunta pinoli, uvetta e cacao - cottura.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DI MANDORLE**

Territorio: Provincia di Cremona

Provincia: CR

Definizione: Torta secca con rivestimento di frolla, rifiniture con zucchero a velo e rombi segnati da marmellata

Sinonimo: *Torta Cremona*

Materie Prime: Zucchero, mandorle sbucciate, uova, farina 0, fecola, burro, lievito in polvere, pasta frolla, marmellata di albicocche, zucchero a velo, aroma vaniglia e mandorla amara

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda, spessore 3-4 cm, consistenza buona con friabilità, Diametro 25-30 cm, peso 1kg circa

Descrizione sensoriale: colore: nocciola con bianco sopra; sapore: mandorle leggermente sull'amaro; odore: mandorla

Tecnica di produzione: Foderare la tortiera con la frolla, porre uno strato di marmellata, aggiungere il ripieno (sbattuta, farina, mandorle, burro etc.), segnare i rombi con la marmellata, spolverare con zucchero a velo e infornare a circa 170°C x 40 min.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA DI TAGLIATELLE**

Territorio: Mantova

Provincia: MN

Definizione: Dolce di mandorle

Sinonimo: *Turta Tajadina*

Materie Prime: Farina bianca, mandorle, zucchero, burro, uova, aromi, liquore dolce; (facoltativo: farina di mandorle, farina di nocciole)

Caratteristiche fisiche: Forma rotonda che contiene all'interno le tagliatelle

Descrizione sensoriale: Sapore di mandorle, di liquore dolce. Consistenza secca, tendente allo sfaldamento. Colore giallo paglierino con sfumature brune.

Tecnica di produzione: Impasto farina con uova, zucchero e vaniglia – tiratura tagliatelle – infarinatura stampo – strati di tagliatelle – cottura a 160°C per 45 min. – raffreddamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTA SBRISOLONA**

Territorio: Province di Cremona e Mantova

Provincia: V

Definizione: Torta molto secca tagliata a piccoli rettangoli

Sinonimo: *Sbrisuluusa*

Materie Prime: Farina bianca tipo O, fumetto, strutto o burro, zucchero, rosso d'uovo, lievito in polvere, buccia di limone grattugiata

Caratteristiche fisiche: Forma quadrata o rettangolare variabile, spessore: 2,5 cm; Peso porzione: 80-100 g. Friabile

Descrizione sensoriale: Colore: nocciola chiaro; Odore: aromatico, misto di zucchero e limone; sapore: dolce

Tecnica di produzione: Impasto tipo frolla, stesura in teglia, pressatura, porzionatura leggera, cottura a 170°C per 40-45 min. , porzionatura finale

Categoria: PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TORTIONATA**

Territorio: Lodi

Provincia: LO

Definizione: Torta di mandorle, friabile

Sinonimo: *Torta di Lodi*

Materie Prime: Farina 00, burro fresco, zucchero semolato, mandorle, scorza limone

Caratteristiche fisiche: forma rotonda, da 250 g a 1 kg.

Descrizione sensoriale: Sapore gradevole, di mandorle e burro, consistenza friabile

Tecnica di produzione: Impasto mandorle, burro, farina, aggiunta limone, spezzatura battitura a mano nello stampo, riposo, cottura, raffreddamento, confezionamento.

Categoria PRODOTTI DA FORNO E DA PASTICCERIA

Denominazione: **TRECCIA D'ORO DI CREMA**

Territorio: Crema

Provincia: CR

Definizione: Dolce con uvetta a forma di treccia

Materie Prime: Farina bianca, zucchero, burro, uova, sale, lievito di birra, vanillina, uvetta e canditi. Glassa: zucchero a velo, albume d'uovo.

Caratteristiche fisiche: Peso variabile da 1,2 Kg a circa 2 Kg. È una vera e propria treccia di colore bruno, con uvetta visibile anche in superficie, con glassa. La pasta si presenta compatta, dorata, con molta uvetta ed alcuni canditi.

Descrizione sensoriale: Gusto dolce, con forte impronta data dall'uvetta, molto gradevole, simile alla pasta di una brioche, ma più compatta.

Tecnica di produzione: Si amalgama la farina con l'uvetta ed i canditi, le uova, lo zucchero, il sale, la vanillina ed il burro ammorbidito. Si impasta bene fino ad ottenere una pasta uniforme ed elastica, ma molle. A questo punto si dà al tutto una forma di palla e lo si lascia lievitare (25-30°C), ricoprendo con un canovaccio umido per non farla seccare. Una volta lievitata la si divide in tre parti uguali e da ognuna si ricava un rotolo; si intrecciano i rotoli dando la forma voluta. Prima di infornare si spennella la treccia con l'uovo e quindi si inforna per 45 min. a 180°C. La superficie della treccia può essere leggermente glassata per migliorare la presentazione del prodotto finito. Si completa il dolce con una spruzzata di zucchero al velo.

Categoria PRODOTTI ITTICI

Denominazione: **ALBORELLE ESSICcate IN SALAMOIA**

Territorio: Laghi del Bresciano

Provincia: BS

Definizione: Pesce essiccato conservato in salamoia

Materie Prime: Alborelle e sale.

Caratteristiche fisiche: Dimensioni variabili, a seconda del pesce ma di circa 5-7 cm. Colore del pesce biancastro.

Descrizione sensoriale: Gusto molto intenso, salato e forte.

Tecnica di produzione: La produzione è essenzialmente stagionale, perché si fonda sulla pesca delle alborelle. Una volta pescati, i pesci vengono posti tal quali a seccare al sole, su appositi sostegni che permettono un'ampia areazione velocizzando le fasi essiccatrici. Quando hanno raggiunto la condizione ideale, vengono poste in salamoia e lasciate «maturare» (circa 50 giorni dalla prima salatura). Ovviamente nel corso della preparazione la salamoia viene cambiata per fornire nuovo sale al prodotto. Una volta pronte vengono poste in modo stratificato e coperte con la salamoia.

Categoria PRODOTTI ITTICI

Denominazione: **COREGONE**

Territorio: Lenno

Provincia: CO

Definizione: Conserva di pesce salata e/o affumicata

Materie Prime: Bondella (introdotta nel 1970), Lavarello (dal 1885), sale

Caratteristiche fisiche: Pesce intero o filettato (più asciutto); lunghezza 20-25 cm.

Descrizione sensoriale: Pesce affumicato, con basso tenore di grasso; per filetto: affumicato, essiccato, gusto più salato e deciso

Tecnica di produzione: Ricevimento; a volte già eviscerati altrimenti eviscerati al momento; salagione (salamoia al 20% NaCl) per 6÷7 ore in funzione della dimensione; appesi ad asciugare per 2 ore; affumicati con segature di legno per 8÷12 ore; cottura per 1 ora a più di 60°C; abbattimento di temperatura; confezionamento

Categoria PRODOTTI ITTICI

Denominazione: **MISSOLTINO**

Territorio: Zona dei Laghi Di Como, Iseo, Garda

Provincia: V

Definizione: Conserva di pesce salata ed essiccata

Sinonimo: *Missoltit, Missultit, Missoltin*

Materie Prime: Agone, sale, alloro

Caratteristiche fisiche: Pesce eviscerato e aperto. Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale: Prodotto salato, saporito. Colore grigio lucente.

Tecnica di produzione: Desquamazione; salamoia (% di NaCl variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche un anno.

Categoria PRODOTTI ITTICI

Denominazione: **PIGO**

Territorio Zona dei Laghi di Como, Iseo, Garda

Provincia V

Definizione: Conserva di pesce

Sinonimo: *Squartoni*

Materie Prime: Pigo, sale

Caratteristiche fisiche: Pesce deliscato (Squartone). Lunghezza 20÷25 cm.

Descrizione sensoriale: Prodotto saporito e salato. Colore grigio lucente

Tecnica di produzione: Desquamazione; salamoia (% variabile in funzione di pezzatura, temperatura e umidità); essiccazione appeso; pressatura in contenitori di latta per almeno tre mesi; si conserva anche per più di un anno per la bassa % di grasso.

[BUR20020123]

[3.1.0]

D.G.R. 30 APRILE 2002 – N. 7/8956

Accreditamento del Centro Socio Educativo «Sergio Lana» con sede in Ghedi (BS). Finanziamento a carico del Fondo Sanitario 2002

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

1. di accreditare, con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto, il Centro Socio Educativo «Sergio Lana» con sede in Ghedi (BS), via Marconi n. 8, per n. 16 posti con

la tariffa giornaliera di € 22.21, per la remunerazione delle prestazioni sanitarie erogate, sulla base delle verifiche compiute dal competente organo di vigilanza dell'ASL di Brescia;

2. di riconfermare che la struttura in oggetto è obbligatoriamente tenuta ad accettare il sistema di vigilanza e controllo previsto dalla normativa vigente;

3. di stabilire che l'ente gestore con decorrenza dalla data di approvazione del presente atto è obbligatoriamente tenuto, a seguito dell'accettazione delle tariffe stabilite, a praticare effettivamente rette al netto del finanziamento riconosciuto;

4. di confermare inoltre che la struttura stessa è tenuta a rispettare tutti gli altri obblighi di cui all'allegato A della d.g.r. 29 dicembre 1997, n. 33925;

5. di stabilire che l'ente gestore della struttura in oggetto dovrà fatturare o comunque rendicontare mediante idonea documentazione contabile, nel rispetto della normativa in vigore per l'ente gestore, all'Azienda Sanitaria Locale di competenza le prestazioni di cui al presente provvedimento, indicando obbligatoriamente le Aziende Sanitarie Locali di provenienza degli ospiti, allo scopo di consentire l'addebito alle stesse in sede di compensazione infraregionale;

6. di stabilire che l'Azienda Sanitaria Locale di ubicazione della struttura in oggetto deve erogare alla stessa, dalla data di approvazione del presente atto, anticipazioni mensili pari al 75% dell'importo corrispondente al volume di prestazioni accreditate e deve provvedere a liquidare trimestralmente il saldo spettante;

7. di disporre che, entro 90 giorni dall'approvazione del presente atto, l'ASL di competenza provveda all'effettuazione di una ulteriore visita di vigilanza, al fine della verifica della permanenza dei requisiti di accreditamento;

8. di disporre la comunicazione del presente atto alla Commissione Consiliare competente, all'ente gestore interessato, nonché all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente;

9. di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Sala

[BUR20020124]

D.G.R. 30 APRILE 2002 - N. 7/8968

[5.1.2]

L.r. 6/2001 - Approvazione e aggiornamento dei piani di vendita presentati ai sensi della legge 560/1993. Obiettivi gestionali 2002 11.1.1.7.

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 560 e successive modificazioni ed integrazioni in materia di «Norme in materia di alienazione degli alloggi di edilizia residenziale pubblica»;

Vista la legge regionale 3 aprile 2001, n. 6, concernente «Modifiche alla legislazione per l'attuazione degli indirizzi contenuti nel documento di programmazione economico-finanziario regionale - Collegato ordinamentale 2001», in particolare l'art. 3, comma 11 «... omissis ... La Giunta regionale approva i piani di vendita degli alloggi di proprietà degli enti locali non soggetti al definitivo assetto del patrimonio di edilizia residenziale pubblica.»;

Viste le deliberazioni consiliari e di Giunta regionale con le quali si approvavano e s'integravano i piani di vendita (P.d.V.) presentati dalle amministrazioni interessate;

Viste le d.g.r. n. 6179/2001 e n. 6761/2001 di sospensione dei Piani di Vendita delle ALER;

Rilevato da parte del Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente che:

- il comune di Cremella (LC) con d.c.c. n. 12 del 25 marzo 2002 ha approvato il piano di vendita;
 - il comune di Madesimo (SO) con d.c.c. n. 4 del 21 febbraio 2002 ha approvato il piano di vendita, successivo a quello approvato dal Consiglio regionale con d.c.r. 1105/94;
 - il comune di Stradella (PV) con d.c.c. n. 77 del 17 dicembre 2001 ha approvato il piano di vendita;
 - il comune di Villa d'Adda (BG) con d.c.c. n. 14 del 28 febbraio 2002 ha approvato il piano di vendita;
- secondo lo schema sottoriportato

PIANO DI VENDITA (comprensivo delle parti accessorie degli alloggi ad essi attinenti)			
Comune	n. alloggi in proprietà	n. alloggi in vendita	n. alloggi residuali
Cremella (LC)	10	2	8

PIANO DI VENDITA (comprensivo delle parti accessorie degli alloggi ad essi attinenti)				
Comune	n. alloggi in proprietà	n. alloggi in vendita	n. alloggi residuali	
Madesimo (SO)	d.c.r. n. 1105/94	9	5	4
	Nuovo P.d.V.	4	1	3
Stradella (PV)	33	3	30	
Villa d'Adda (BG)	6	2	4	

• le proposte avanzate dagli enti interessati sono state redate ai sensi della citata legge n. 560/93 e degli indirizzi regionali stabiliti dalla d.c.r. n. 1105/1994;

Considerato che quanto proposto dal Dirigente proponente consente di approvare il Piano di Vendita presentato dagli enti interessati;

All'unanimità dei voti espressi nelle forme di legge

Delibera

1. Di autorizzare i Piani di Vendita dei comuni Cremella (LC), Madesimo (SO), Stradella (PV) e Villa d'Adda (BG), secondo quanto indicato in premessa i cui atti originali sono conservati presso la Direzione Generale OO.PP., Politiche per la Casa, Protezione Civile.

2. Di stabilire che i Piani di Vendita, di cui al punto precedente, hanno una durata non superiore a due anni dalla data di pubblicazione della presente delibera sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

3. Di disporre la pubblicazione della presente delibera sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Sala

[BUR20020125]

D.G.R. 7 MAGGIO 2002 - N. 7/8976

[2.2.1]

Promozione di un Accordo di Programma per il recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e della realizzazione di spazi museali

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ed in particolare, l'art. 34 della legge medesima, riguardante la disciplina generale in materia di accordi di programma;

Vista la legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, che disciplina le procedure per gli accordi di programma di prevalente competenza regionale;

Visto l'Accordo di programma quadro in materia di beni culturali tra la Regione Lombardia e il Ministero per i Beni e le Attività culturali, sottoscritto il 26 maggio 1999;

Considerata la necessità di avviare un progetto di recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e alla realizzazione di spazi museali con particolare riferimento a:

- restauro e riconversione dell'ex convento dell'Annunciata da destinare a residenza universitaria;
- restauro e consolidamento della Casa del Guardiano delle Acque da destinare a scopi didattici, laboratori ambientali e aule, della Facoltà di Scienze dell'Università degli Studi di Milano;
- restauro di Palazzo Stampa da destinare a sede museale e didattica dell'Università degli Studi di Milano;

Preso atto che nelle sedute del 5 aprile 2001 e 22 aprile 2002 della Conferenza preliminare, indetta dall'Assessore alle Culture, Identità e Autonomie della Lombardia cui ha partecipato anche l'Assessore alle Opere Pubbliche, Politiche per la Casa e Protezione Civile, Carlo Lio, nonché le amministrazioni interessate, ossia l'Università degli Studi di Milano, la Provincia di Milano, il comune di Abbiategrasso hanno manifestato l'intenzione di promuovere un Accordo di Programma per il recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e alla realizzazione di spazi museali;

Considerato che è rimesso al Comitato per l'Accordo di Programma e alla segreteria tecnica, secondo quanto stabilito dalla l.r. 14/93, la definizione della proposta di restauro e riconversione dell'ex Convento dell'Annunciata, per le destinazioni sopra indicate, mediante modalità di reperimento di immobili da destinare ad edilizia residenziale pubblica;

Visto il Programma Regionale di Sviluppo ed il Documento di Programmazione Economico e Finanziaria della VII legislatura, approvati rispettivamente con d.c.r. 10 ottobre 2000, n. 39 e con d.c.r. 16 ottobre 2001, n. VII/312;

Rilevato che, nell'ambito dei documenti di programmazione sopra citati, la Direzione Generale Culture, Identità e Autonomie della Lombardia ha previsto i seguenti obiettivi gestionali:

– definizione di interventi infrastrutturali e di restauro, recupero e valorizzazione di edifici e complessi di interesse artistico e storico (obiettivo gestionale 4.1.2.4) correlato all'obiettivo specifico 4.1.2 «Conservazione programmata del patrimonio architettonico e storico e sviluppo di interventi infrastrutturali per dotare il territorio di spazi e strutture per i beni e le attività culturali»;

Ritenuto che il perfezionamento dell'Accordo di programma avvenga entro il termine di 120 giorni, a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

A votazione unanime espressa nelle forme di legge

Delibera

A) di promuovere un Accordo di Programma finalizzato al recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e alla realizzazione di spazi museali;

B) di individuare quali soggetti interessati all'Accordo:

1. la Regione Lombardia;
2. la Provincia di Milano;
3. il comune di Abbiategrasso;
4. l'Università degli Studi di Milano;

C) di dare atto che il Comitato per l'Accordo di programma, ai sensi dell'art. 3 della legge regionale 15 maggio 1993, n. 14 e successive modifiche ed integrazioni, è costituito dai rappresentanti dei soggetti istituzionali di cui alla precedente lettera B);

D) di dare atto, altresì, che il Presidente della Giunta regionale provvederà, con proprio successivo provvedimento, a delegare l'Assessore competente per materia a compiere gli atti successivi e conseguenti la presente deliberazione;

E) di rimettere al Comitato per l'Accordo di programma, secondo quanto stabilito all'art. 4 della citata l.r. n. 14/93, la proposta di recupero funzionale di complessi monumentali nel comune di Abbiategrasso ai fini della localizzazione di attività universitarie e alla realizzazione di spazi museali anche mediante modalità di reperimento di immobili da destinare ad edilizia residenziale pubblica;

F) di stabilire che l'Accordo di Programma in argomento sia definito entro il termine di 120 giorni a decorrere dalla data di approvazione del presente provvedimento;

G) di trasmettere, in data odierna, copia della presente deliberazione al Consiglio regionale, così come stabilito all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93;

H) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale Regionale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2, comma 3 della legge regionale n. 14/93.

Il segretario: Sala

[BUR20020126]

D.G.R. 7 MAGGIO 2002 – N. 7/8978

Estinzione dell'IPAB Asilo Infantile «Don Simone Frosio», con sede in Olmo al Brembo (BG), ed adempimenti conseguenti

[3.1.0]

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

Delibera

• di dichiarare, ai sensi dell'art. 4 – comma 33 – della l.r. 1/2000 e successive modifiche, l'estinzione dell'IPAB Asilo Infantile «Don Simone Frosio» con sede in Olmo al Brembo (BG);

• di disporre l'attribuzione del patrimonio dell'IPAB, che residuerà ultimata la fase di liquidazione, al comune di Olmo al Brembo (BG), con vincolo di destinazione ai servizi sociali, con subentro del comune medesimo nelle situazioni patrimoniali attive e passive, nei rapporti pendenti a qualsiasi titolo inerenti ai beni e alle loro pertinenze, oltre che in tutti i rapporti giuridici preesistenti dell'ente estinto;

• di attribuire al sig. Regazzoni Antonio, nato a San Pelle-

grino Terme il 12 ottobre 1960 e residente a Olmo al Brembo, via Bortolo Belotti n. 40, la funzione di commissario liquidatore per l'espletamento dei compiti connessi con la liquidazione dell'ente morale e con la ricognizione e devoluzione del patrimonio al comune di Olmo al Brembo (BG);

• di disporre la pubblicazione del presente atto deliberativo sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, nonché la comunicazione dello stesso all'IPAB, al comune ed all'ASL territorialmente competente.

Il segretario: Sala

[BUR20020127]

D.G.R. 7 MAGGIO 2002 – N. 7/8993

Individuazione degli ambiti a rilievo artistico ex articolo 12, comma 3 del d.lgs. 114/98 proposti dalle Province ai fini della libera determinazione degli orari di vendita da parte degli esercizi commerciali (Ob. Gest. 3.10.1.1 «Indirizzi generali per lo sviluppo della rete distributiva A Commercio»)

[4.6.1]

LA GIUNTA REGIONALE

Richiamati:

– l'art. 12 commi 1 e 3 del d.lgs. 31 marzo 1998 n. 114 «Riforma della disciplina relativa al settore del commercio a norma dell'articolo 4 comma 4 della legge 15 marzo 1997 n. 59» concernenti l'individuazione, da parte della Regione, delle città d'arte o di parte di esse nelle quali gli esercenti determinano liberamente gli orari di apertura e di chiusura e possono derogare dall'obbligo della chiusura domenicale e festiva;

– l'art. 45 del Regolamento Regionale 21 luglio 2000, n. 3 «Regolamento di attuazione della legge regionale 23 luglio 1999, n. 14 per il settore commercio» e successive modificazioni ed integrazioni che stabilisce la procedura e i criteri in base ai quali la Giunta Regionale procede alla individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico costituiti dall'intero territorio comunale o da parti di esso;

– l'art. 46, comma 2 del citato Regolamento Regionale 21 luglio 2000, n. 3 che consente la possibilità per gli ambiti artistici di considerare l'intero anno quale periodo di maggior afflusso turistico in cui gli esercenti esercitano la sopra richiamata facoltà fino ad un massimo di 150 giorni;

– la d.g.r. n. 7/5061 dell'8 giugno 2001 «Individuazione degli ambiti ad economia prevalentemente turistica relativamente ai comuni che hanno presentato la domanda ai sensi della d.g.r. n. 7/2646 del 15 dicembre 2000 ed estensione all'intero anno dei periodi di maggior afflusso turistico per i comuni capoluogo di provincia che ne hanno fatto richiesta – Milano e Varese – limitatamente alle porzioni del territorio dagli stessi indicati. 1° provvedimento»;

– la d.g.r. n. 7/7508 del 21 dicembre 2001 «Individuazione degli ambiti ad economia prevalentemente turistica di cui all'articolo 12, comma 3 del d.lgs. 114/98 ai fini della determinazione degli orari di vendita degli esercizi commerciali relativamente ai comuni che hanno presentato la domanda ai sensi della d.g.r. n. 7/2646 del 15 dicembre 2000. 2° provvedimento.»;

Dato atto che le modalità applicative per la individuazione degli ambiti artistici di cui all'articolo 45 del r.r. 3/00 stabiliscono che:

– le province attraverso le opportune forme di consultazione dei comuni formulano motivate proposte relative alla individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico, costitui-

sono state sollecitate alla predisposizione delle predette proposte al fine delle relative determinazioni della Giunta Regionale;

– in esito alle predette note regionali nove Province su undici hanno risposto formulando le proposte provinciali degli ambiti a rilievo artistico di cui all'allegato A) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto (circa 300 ambiti artistici);

Rilevato che le suddette proposte provinciali relative a circa 300 ambiti artistici non tenevano conto che in parte delle citate priorità;

Considerato pertanto opportuno provvedere con nota regionale dell'11 luglio 2001 ad invitare le Province a rivedere le proposte già inoltrate, anche alla luce di una metodologia valutativa più omogenea, in quanto alcune Province avevano accolto e fatto proprie gran parte delle istanze comunali mentre altre avevano operato scelte più selettive;

Dato atto che per porre a confronto le diverse proposte provinciali al fine dell'adozione di una metodologia univoca ed omogenea è stato convocato un apposito incontro fra la Regione e le undici Province in data 14 settembre 2001;

Dato atto altresì che nel corso di tale incontro la Regione ha invitato le Province a riconsiderare le proposte già formulate alla luce di criteri maggiormente indicativi della significatività e della consistenza delle emergenze architettoniche e archeologiche più rilevanti con l'obiettivo di conseguire anche una riduzione dei comuni proposti;

Dato atto che:

– con nota regionale del 19 settembre 2001, sulla base di quanto concordato nel predetto incontro del 14 settembre 2001, è stato formalmente richiesto alle Province di riconsiderare le proposte di individuazione degli ambiti artistici già inoltrate alla regione;

– in esito alla predetta nota le Province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lodi, Lecco, Mantova e Milano, hanno risposto confermando le proposte già formulate mentre le Province di Pavia e di Como hanno riformulato le precedenti proposte come risulta dall'allegato B) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e dal quale si evince che le proposte provinciali sono state ridimensionate da 300 a 104;

– il 30 novembre 2001 presenti anche le Province, si è svolta la formale consultazione dei soggetti di cui all'articolo 45 comma 1 del r.r. 3/00, relativamente alle proposte di cui al richiamato allegato B);

Verificato, in esito alla richiamata consultazione del 30 novembre 2001, che alcune delle 104 proposte provinciali di cui all'allegato B), sono apparse non sufficientemente supportate dalla metodologia e dai criteri utilizzati, si è ritenuto opportuno chiedere alle Province medesime di rivedere le predette proposte alla luce delle seguenti ulteriori indicazioni:

– qualora le Province avessero motivatamente confermato le proposte già formulate anche in relazione a criteri dalle medesime prestabiliti si sarebbe proceduto alla individuazione:

- dell'area corrispondente al centro storico (o zona A del P.R.G. vigente) qualora vi siano ubicate la maggior parte delle emergenze storico-architettoniche-artistiche del comune interessato;

- delle aree diverse dal centro storico (o zona A del P.R.G.) limitatamente ad un raggio massimo non superiore ai 250 mq. all'intorno delle predette emergenze storico-architettoniche-artistiche;

– qualora le Province non avessero risposto o, pur rispondendo, non avessero motivato le proposte già formulate, la Giunta Regionale avrebbe potuto discrezionalmente confermare o, se ne sussistevano i presupposti, modificare le proposte stesse con le limitazioni di cui al punto precedente;

Rilevato che in risposta alla nota regionale del 3 dicembre 2001 ed in esito alla riunione del 28 febbraio 2002:

– le Province di Bergamo e di Como hanno rivisto in parte e motivatamente le precedenti proposte;

– le Province di Brescia e di Cremona hanno rivisto in parte le precedenti proposte;

– le Province di Lodi, di Mantova e di Lecco hanno confermato motivatamente le proposte già formulate;

– la Provincia di Milano ha riformulato motivatamente la precedente proposta;

– la Provincia di Pavia non ha fornito alcuna risposta anche se la precedente era stata motivatamente formulata;

– le Province di Varese e di Sondrio non hanno fornito alcuna utile indicazione;

e che pertanto le proposte definitive delle Province, relativamente alle quali è stata effettuata l'istruttoria regionale, sono quelle riassuntivamente riportate nell'allegato C) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto (n. 80 proposte);

Dato atto che sono stati richiesti i pareri alla d.g. – Culture Identità e Autonomie della Lombardia e alla d.g. – Industria, Piccola e Media Impresa e Cooperazione e Turismo della Giunta regionale;

Ritenuto di dover individuare gli ambiti a rilievo artistico sulla base:

– degli elementi di cui all'articolo 45, comma 2 del r.r. 3/00 già precedentemente richiamati;

– delle proposte formulate dalle province di cui al citato allegato C);

– delle indicazioni integrative proposte fornite alle province ed ai soggetti di cui all'articolo 45, comma 1 del r.r. 3/00 nelle riunioni del 30 novembre 2001 e del 28 febbraio 2002 come sopra richiamate;

– delle indicazioni fornite dalle Direzioni Generali di cui sopra;

Ritenuto, pertanto, di dover procedere alla individuazione degli ambiti a rilievo artistico di cui all'allegato D), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto, relativamente a n. 80 proposte provinciali in quanto ambiti ritenuti sufficientemente significativi dal punto di vista della consistenza e della estensione delle emergenze architettoniche e archeologiche e della presenza sul territorio di istituzioni per la fruizione e la diffusione dell'arte;

Ritenuto, altresì, di limitare al centro storico (o zona A del P.R.G. vigente) o alla perimetrazione come sopra indicata gli ambiti a rilievo artistico di cui al citato allegato D);

Dato atto che nei comuni, o loro parti, individuati sia ambiti a rilievo artistico e sia ambiti a prevalente economia turistica, si applica il combinato disposto di cui agli articoli 42 e 46, comma 2 del r.r. 3/00 secondo il quale la liberalizzazione degli orari di vendita degli esercizi commerciali può essere cumulativa di entrambi i periodi di maggior afflusso turistico, ma comunque fino ad un massimo di 150 giorni distribuiti sull'intero anno;

Sentiti, in data 14 settembre 2001, 30 novembre 2001 e 28 febbraio 2002, le Province ed i soggetti indicati dall'articolo 45, comma 1 del r.r. 3/00;

Dato atto che il presente provvedimento rientra negli obiettivi gestionali 3.10.1.1 «Indirizzi generali per lo sviluppo della rete distributiva: a) commercio»;

Su proposta dell'Assessore al Commercio, Fiere e Mercati;
Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge

Delibera

1. di individuare quali ambiti a rilievo artistico, ai fini della libera determinazione degli orari di vendita da parte degli esercizi commerciali ai sensi dell'articolo 12, comma 3 del d.lgs. 114/98, gli ambiti indicati nell'allegato D) che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto sulla base della perimetrazione fornita dalle Province competenti;

2. di disporre che, negli ambiti a rilievo artistico di cui al punto 1 per i quali le Province hanno proposto l'intero territorio comunale, senza delimitare le emergenze storico-architettoniche-artistiche in base ai criteri riportati in premessa, i Comuni procedono alla puntuale definizione degli ambiti limitatamente ai centri storici come perimetrati dallo strumento urbanistico vigente quale zona «A», ovvero, se in aree diverse dal centro storico, ricadenti in un raggio non superiore a metri 250 all'intorno di emergenze storico-architettoniche-artistiche;

3. di disporre che i Comuni effettuino la puntuale definizione degli ambiti, di cui al punto 2, entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente provvedimento, dandone immediata comunicazione alle Province interessate e alla Regione;

4. di dare atto che il periodo di maggior afflusso turistico per gli ambiti a rilievo artistico di cui al punto 1 è quello previsto dall'articolo 46 comma 2 del r.r. 3/00;

5. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Sala

_____ • _____

ALLEGATO A

Elenco dei Comuni proposti dalle Province per l'individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico
1ª proposta delle Province n. 300 circa

N.	Elenco comuni	Provincia
1	Bergamo alta	BERGAMO
2	Caravaggio (centro storico e santuario)	
3	Treviglio (centro storico)	
4	Bagolino	BRESCIA
5	Breno	
6	Brescia	
7	Calvisano	
8	Capo di Ponte	
9	Capriolo	
10	Chiari	
11	Cividate Camuno	
12	Darfo Boario Terme	
13	Desenzano del Garda	
14	Gardone Riviera	
15	Gavardo	
16	Iseo	
17	Lonato	
18	Manerba	
19	Manerbio	
20	Montichiari	
21	Orzinuovi	
22	Palazzolo sull'Oglio	
23	Salò	
24	Sirmione	
25	Toscolano Maderno	
26	Casalmaggiore	CREMONA
27	Castelleone	
28	Crema (antiche mura venete)	
29	Cremona (centro storico)	
30	Crotta D'Adda (centro storico)	
31	Gadesco Pieve Delmona	
32	Gerre De' Caprioli	
33	Isola Dovarese	
34	Montodine (parte)	
35	Offanengo	
36	Palazzo Pignano	
37	Pandino	
38	Pessina Cremonese (parte)	
39	Salvirola	
40	Soresina	
41	Spineda	
42	Torre dei Picenardi	
43	Vaiano Cremasco	
44	Gran parte dei Comuni	COMO
45	Barzanò	LECCO
46	Bellano	
47	Castello di Brianza	
48	Civate	
49	Esino Lario	
50	Garlate	
51	Introbio	
52	Lecco (parte)	
53	Lomagna	
54	Merate	
55	Primaluna	
56	Vercurago	
57	Casalpusterlengo (centro storico)	LODI
58	Codogno (centro storico)	
59	Lodi (centro storico)	
60	Lodi Vecchio (parte)	
61	Sant'Angelo Lodigiano (parte)	

N.	Elenco comuni	Provincia
62	Mantova	MANTOVA
63	Sabbioneta	
64	San Benedetto Po	
65	Arluno	MILANO
66	Besana Brianza	
67	Cernusco sul Naviglio	
68	Cesano Maderno	
69	Cusago	
70	Lainate	
71	Lissone	
72	Novate Milanese	
73	Ozzero	
74	San Colombano al Lambro	
75	San Donato Milanese	
76	Trezzo D'Adda	
77	Triuggio	
78	Vimercate	
79	Badia Pavese	PAVIA
80	Bastida de' Dossi	
81	Belgioioso	
82	Brallo di Pergola	
83	Breme	
84	Cabonara al Ticino	
85	Casteggio	
86	Castelletto di Branduzzo	
87	Certosa di Pavia	
88	Chignolo Po	
89	Confienza	
90	Cozzo	
91	Dorno	
92	Gambolò	
93	Giussago	
94	Lomello	
95	Mede	
96	Montebello della Battaglia	
97	Mortara	
98	Olevano Lomellina	
99	Pavia	
100	Pieve Porto Morone	
101	Pinarolo Po	
102	Robbio	
103	Santa Cristina e Bissone	
104	Sant'Alessio con Vialone	
105	Sant'Angelo Lomellina	
106	Sartirana Lomellina	
107	Scaldasole	
108	Siziano	
109	Stradella	
110	Torricella Verzate	
111	Tromello	
112	Valeggio	
113	Valverde	
114	Varzi	
115	Vigevano	
116	Voghera	
117	Zavattarello	
118	Tutti i Comuni Oltrepò Montano	

ALLEGATO B

Elenco dei Comuni proposti dalle Province per l'individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico

Proposta presentata dalle Province nella riunione del 30 novembre 2001 (n. 104)

N.	Elenco comuni	Provincia
1	Bergamo alta	BERGAMO
2	Capriate San Gervasio (fraz. Di Crespi D'Adda)	
3	Caravaggio (centro storico e santuario)	
4	Clusone (centro storico)	
5	Lovere	
6	San Pellegrino Terme	

N.	Elenco comuni	Provincia	
7	Treviglio (centro storico)		
8	Bagolino	BRESCIA	
9	Breno		
10	Brescia		
11	Calvisano		
12	Capo di Ponte		
13	Capriolo		
14	Chiari		
15	Cividate Camuno		
16	Darfo Boario Terme		
17	Desenzano del Garda		
18	Gardone Riviera		
19	Gavardo		
20	Iseo		
21	Lonato		
22	Manerba		
23	Manerbio		
24	Montichiari		
25	Orzinuovi		
26	Palazzolo sull'Oglio		
27	Salò		
28	Sirmione		
29	Toscolano Maderno		
30	Casalmaggiore		CREMONA
31	Castelleone		
32	Crema (antiche mura venete)		
33	Cremona (centro storico)		
34	Crotta D'Adda (centro storico)		
35	Gadesco Pieve Delmona		
36	Gerre De' Caprioli		
37	Isola Dovarese		
38	Montodine (parte)		
39	Offanengo		
40	Palazzo Pignano		
41	Pandino		
42	Pessina Cremonese (parte)		
43	Salvirola		
44	Soncinò		
45	Soresina		
46	Spineda		
47	Torre dei Picenardi		
48	Vaiano Cremasco		
49	Bellagio	COMO	
50	Campione d'Italia		
51	Cernobbio		
52	Como		
53	Fino Mornasco		
54	Gera Lario		
55	Gravedona		
56	Pellio Intelvi		
57	Sorico		
58	Torno		
59	Tremezzo		
60	Barzanò	LECCO	
61	Bellano		
62	Castello di Brianza		
63	Civate		
64	Esino Lario		
65	Garlate		
66	Introbio		
67	Lomagna		
68	Merate		
69	Primaluna		
70	Vercurago		
71	Casalpusterlengo (centro storico)	LODI	
72	Codogno (centro storico)		
73	Lodi (centro storico)		
74	Lodi Vecchio (parte)		
75	Sant'Angelo Lodigiano (parte)		
76	Mantova	MANTOVA	

N.	Elenco comuni	Provincia
77	Sabbioneta	
78	San Benedetto Po	
79	Arluno	MILANO
80	Besana Brianza	
81	Cernusco sul Naviglio	
82	Cesano Maderno	
83	Cusago	
84	Lainate	
85	Lissone	
86	Novate Milanese	
87	Ozzero	
88	San Colombano al Lambro	
89	San Donato Milanese	
90	Trezzo D'Adda	
91	Triuggio	
92	Vimercate	
93	Belgioioso	PAVIA
94	Certosa di Pavia	
95	Lomello	
96	Mortara	
97	Pavia	
98	Sartirana Lomellina	
99	Stradella	
100	Torricella	
101	Varzi	
102	Vigevano	
103	Voghera	
104	Zavattarello	

ALLEGATO C

Elenco dei Comuni proposti dalle Province per l'individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico

Proposta riformulata dalle Province a seguito della nota del 3 dicembre 2001 e della riunione del 28 febbraio 2002 (n. 80)

N.	Elenco comuni	Provincia	
1	Bergamo alta	BERGAMO	
2	Capriate San Gervasio (fraz. Di Crespi D'Adda)		
3	Caravaggio (centro storico e santuario)		
4	Treviglio (centro storico)		
5	Brescia	BRESCIA	
6	Capo di Ponte		
7	Cividate Camuno		
8	Desenzano del Garda		
9	Gardone Riviera		
10	Iseo		
11	Salò		
12	Sirmione		
13	Crotta D'Adda (parte territorio)	CREMONA	
14	Isola Dovarese (intero territorio)		
15	Montodine (parte territorio)		
16	Offanengo (intero territorio)		
17	Palazzo Pignano (intero territorio)		
18	Pandino (intero territorio)		
19	Soncinò (parte territorio)		
20	Soresina (intero territorio)		
21	Torre dei Picenardi (intero territorio)		
22	Vaiano Cremasco (intero territorio)		
23	Bellagio	COMO	
24	Campione d'Italia		
25	Cernobbio		
26	Como		
27	Gravedona		
28	Pellio Intelvi		
29	Sorico		
30	Torno		
31	Tremezzo		
32	Barzanò		LECCO
33	Bellano		
34	Castello di Brianza		

N.	Elenco comuni	Provincia
35	Civate	
36	Esino Lario	
37	Garlate	
38	Introbio	
39	Lomagna	
40	Merate	
41	Primaluna	
42	Vercurago	
43	Casalpusterlengo (centro storico)	LODI
44	Codogno (centro storico)	
45	Lodi (centro storico)	
46	Lodi Vecchio (parte)	
47	Sant'Angelo Lodigiano (parte)	
48	Mantova	MANTOVA
49	Sabbioneta	
50	San Benedetto Po	
51	Abbiategrosso	MILANO
52	Cassano d'Adda	
53	Cernusco sul Naviglio	
54	Cesano Maderno	
55	Corbetta	
56	Gorgonzola	
57	Legnano	
58	Magenta	
59	Melegnano	
60	Milano	
61	Monza	
62	San Colombano al Lambro	
63	Seregno	
64	Trezzo D'Adda	
65	Triuggio	
66	Turbigo	
67	Vaprio d'Adda	
68	Vimercate	
69	Belgioioso	PAVIA
70	Certosa di Pavia	
71	Lomello	
72	Mortara	
73	Pavia	
74	Sartirana Lomellina	
75	Stradella	
76	Torricella	
77	Varzi	
78	Vigevano	
79	Voghera	
80	Zavattarello	

N.	Elenco comuni	Provincia
19	Soncino (parte territorio)	
20	Soresina (intero territorio)	
21	Torre dei Picenardi (intero territorio)	
22	Vaiano Cremasco (intero territorio)	
23	Bellagio	COMO
24	Campione d'Italia	
25	Cernobbio	
26	Como	
27	Gravedona	
28	Pellio Intelvi	
29	Sorico	
30	Torno	
31	Tremezzo	
32	Barzanò	LECCO
33	Bellano	
34	Castello di Brianza	
35	Civate	
36	Esino Lario	
37	Garlate	
38	Introbio	
39	Lomagna	
40	Merate	LODI
41	Primaluna	
42	Vercurago	
43	Casalpusterlengo (centro storico)	
44	Codogno (centro storico)	
45	Lodi (centro storico)	
46	Lodi Vecchio (parte)	
47	Sant'Angelo Lodigiano (parte)	
48	Mantova	MANTOVA
49	Sabbioneta	
50	San Benedetto Po	
51	Abbiategrosso	MILANO
52	Cassano d'Adda	
53	Cernusco sul Naviglio	
54	Cesano Maderno	
55	Corbetta	
56	Gorgonzola	
57	Legnano	
58	Magenta	
59	Melegnano	
60	Milano	
61	Monza	
62	San Colombano al Lambro	
63	Seregno	
64	Trezzo D'Adda	
65	Triuggio	
66	Turbigo	
67	Vaprio d'Adda	
68	Vimercate	
69	Belgioioso	PAVIA
70	Certosa di Pavia	
71	Lomello	
72	Mortara	
73	Pavia	
74	Sartirana Lomellina	
75	Stradella	
76	Torricella	
77	Varzi	
78	Vigevano	
79	Voghera	
80	Zavattarello	

ALLEGATO D

Elenco dei Comuni proposti dalle Province per l'individuazione degli ambiti territoriali a rilievo artistico

N.	Elenco comuni	Provincia
1	Bergamo alta	BERGAMO
2	Capriate San Gervasio (fraz. Di Crespi D'Adda)	
3	Caravaggio (centro storico e santuario)	BRESCIA
4	Treviglio (centro storico)	
5	Brescia	
6	Capo di Ponte	
7	Cividate Camuno	
8	Desenzano del Garda	
9	Gardone Riviera	
10	Iseo	
11	Salò	
12	Sirmione	
13	Crotta D'Adda (parte territorio)	CREMONA
14	Isola Dovarese (intero territorio)	
15	Montodine (parte territorio)	
16	Offanengo (intero territorio)	
17	Palazzo Pignano (intero territorio)	
18	Pandino (intero territorio)	

[BUR20020128]

[4.6.4]

D.G.R. 7 MAGGIO 2002 - N. 7/9000
Attuazione della d.c.r. n. VI/1223 del 30 marzo 1999. Sponsorizzazione di «Oktagon - K-1». Obiettivo Gestionale 3.10.2.8 «Azioni promozionali dirette a sostenere il marchio Lombardia e i prodotti turistici regionali e i flussi turistici dall'Italia e dall'estero»

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la l. r. 11 agosto 1973 n. 28 «Interventi diretti per la promozione del turismo regionale»;

Vista la deliberazione del Consiglio regionale n. VI/1223 del 30 marzo 1999 «Programma tecnico-finanziario delle iniziative riguardanti l'incremento del turismo verso la Lombardia – triennio 1999-2001», prorogata con d.c.r. n. VII/394 del 20 dicembre 2001;

Rilevato che al titolo 5.2.9 «Sponsorizzazioni ed eventi» del citato programma è prevista la possibilità di sponsorizzare eventi, che per la loro capacità comunicativa consentono una veicolazione e diffusione di particolare efficacia di messaggi promozionali del turismo lombardo e della Lombardia in generale e che permettono di raggiungere un pubblico eterogeneo, qualitativamente e quantitativamente qualificato;

Richiamato l'Obiettivo Gestionale 3.10.2.8 «Azioni promozionali dirette a sostenere il marchio Lombardia e i prodotti turistici regionali e i flussi turistici dall'Italia e dall'estero»;

Vista l'istanza, prot. n. R1.2002.0004742 del 12 marzo 2002, di FENASCO (Federazione Nazionale Sport da Combattimento), con la quale viene richiesta la partecipazione della Regione Lombardia, D.G. Industria, P.M.I., Cooperazione e Turismo, per la sponsorizzazione della manifestazione «Oktagon – K-1», che si è svolta presso il Palavobis, il 20 aprile 2002, a fronte della veicolazione dei marchi istituzionali della Regione Lombardia-Turismo e di messaggi pubblicitari relativi alla Lombardia, come sotto meglio specificato;

Dato atto che, nell'ambito dello svolgimento di tale manifestazione, sono state concesse alla Regione Lombardia le seguenti opportunità per la veicolazione dei propri loghi e di messaggi promozionali:

- inserimento logo in 4 triangolari bifacciali sul quadrato di gara;
- Corner di ospitalità ubicato in prossimità dell'entrata del Palavobis dove veicolare materiale informativo al pubblico presente;
- passaggio su Megasreen di un documentario della Regione Lombardia, della durata di 2 ore prima del galà;
- Coppa Regione Lombardia al vincitore K-1;
- riserva di inviti a Regione Lombardia;
- apposizione logo Regione Lombardia in posizione silver sponsor su 5000 manifesti, 5000 locandine, 300.000 volantini a colori, 2000 cartoncini pendenti ATM, 20000 programmi manifestazione.
- conferenza stampa con personaggi dello sport e dello spettacolo;

Tenuto conto che si è tenuta una grande festa ad inviti per stampa e vip di presentazione e promozione dell'evento, presso il Venta Club di Milano, con 2500 invitati, ove hanno partecipato anche personaggi dello sport e dello spettacolo e ove sono stati presentati gli sponsors, tra cui Regione Lombardia cui è stato riservato anche uno spazio promozionale, il tutto con la copertura televisiva da parte di Canale 5;

Considerato che tutto l'evento è stato promosso e seguito da una campagna di stampa con acquisto di spazi pubblicitari sul Corriere della Sera, la Gazzetta dello Sport, Repubblica, riviste di settore, da una campagna radiofonica con 100 Spot Nazionali su RTL 102.500;

Considerato altresì che tutto l'evento ha avuto una copertura televisiva da parte di Italia 1, Canale 5, Fuji TV Giappone, ESPN 2 USA, Portugal Sport TV, Stream Sport TV;

Preso atto che l'evento è unico, trattandosi dei campionati mondiali di arti marziali, a cui partecipano i migliori atleti di tutto il mondo;

Dato atto che, a seguito del notevole afflusso di squadre, di atleti, e soprattutto di pubblico e a seguito della presenza di numerose ed importanti emittenti televisive e testate giornalistiche, la manifestazione si caratterizza come un veicolo promozionale e pubblicitario di primario rilievo ai fini dell'incremento del flusso turistico verso la Lombardia e ai fini dell'immagine della Regione Lombardia;

Considerato che la Regione Lombardia, data la rilevanza internazionale dell'evento e la sua capacità comunicazionale in relazione alla promozione del turismo lombardo, ha sponsorizzato anche le passate edizioni, proprio per le notevoli opportunità ad essa riservate;

Visto il parere favorevole della Commissione per la Comunicazione, l'Editoria e l'Immagine formulato in data 10 aprile 2002;

Dato atto che, con propria nota del 17 aprile 2002 prot. n. R1.2002.0008087, il direttore generale della D.G. Industria,

P.M.I., Cooperazione e Turismo, aveva provveduto ad anticipare l'adesione della Regione Lombardia alla manifestazione per rispettare i tempi di realizzazione della medesima;

Ritenuto pertanto di partecipare alla suddetta iniziativa con una spesa di € 24.000,00 IVA compresa;

Ritenuto, inoltre, di procedere alla liquidazione della indicata somma alla conclusione dell'evento, dietro presentazione di documentazione contabile e di relazione finale;

Visto il decreto del dirigente organizzazione e personale n. 614 del 18 gennaio 2002 recante «Rimodulazione competenze ed aree di attività delle Direzioni Generali interessate, in attuazione della d.g.r. n. 7/7622 del 27 dicembre 2001»;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

Delibera

1. di approvare a sanatoria, sulla base di quanto esposto in premessa, la partecipazione della Regione Lombardia – D.G. Industria, PMI, Cooperazione e Turismo – all'evento «Oktagon – K-1», che si svolgerà in Milano il 20 aprile 2002;

2. di definire in € 24.000,00 IVA compresa la partecipazione all'evento di cui sopra, impegnando con successivo atto del dirigente competente tale somma al cap. 2.3.10.2.2.15/496 dell'esercizio finanziario 2002;

3. di liquidare la spesa di cui sopra con successivo provvedimento del dirigente competente, alla conclusione dell'evento e dietro presentazione di documentazione contabile e relazione finale, a FENASCO (Federazione Nazionale Sport da Combattimento), con sede legale in via Mestre, 15, 20100 Milano.

Il segretario: Sala

[BUR20020129]

[5.2.3]

D.G.R. 7 MAGGIO 2002 – N. 7/9001

Approvazione degli elenchi delle domande di contributo, suddivise per tipologia, ammessi o non ammessi al finanziamento previsto dall'art. 1, comma 5, della legge regionale 12 aprile 1999, n. 10 finalizzati alla realizzazione di opere di riqualificazione (ambiente, urbanistica ed edilizia) ed all'incentivazione dei programmi e progetti indicati nel Piano Territoriale d'area Malpensa. PRS – obiettivi gestionale 10.2.2.4

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la legge regionale 12 aprile 1999, n. 10 con la quale è stato approvato il «Piano Territoriale d'area Malpensa – Norme speciali per l'aerostazione intercontinentale Malpensa 2000»;

Atteso che l'art. 1 comma 3 della l.r. 10/99 definisce i comuni di Arsago Seprio, Busto Arsizio, Cardano al Campo, Casorate Sempione, Castano Primo, Ferno, Gallarate, Golasecca, Lonate Pozzolo, Nosate, Robecchetto con Induno, Samarate, Sesto Calende, Somma Lombardo, Turbigo, Vergiate, Vizzola Ticino, quale ambito territoriale prioritario e integrato per lo sviluppo della Regione, ai fini dei successivi atti regionali di programmazione e di pianificazione dell'attribuzione delle risorse regionali;

Atteso che l'art. 1, comma 5 della l.r. 10/99 pone obbligo alla Giunta regionale di individuare forme e criteri attraverso i quali verranno riservati, nell'ambito territoriale di cui al comma 3, finanziamenti e contributi a valere sulle risorse annualmente disponibili per la realizzazione di opere infrastrutturali, opere di riqualificazione o per l'incentivazione di programmi e progetti indicati nel Piano Territoriale d'area Malpensa e che il relativo capitolo 4890, UPB 4.10.2.2.3.106, presenta il necessario stanziamento;

Dato atto che la Giunta con propria deliberazione n. 7/5009 dell'8 giugno 2001 ha individuato le forme e i criteri attraverso i quali verranno riservati, nell'ambito territoriale, i finanziamenti e i contributi per le attività previste dall'unito allegato tecnico;

Vista la d.g.r. n. 7/7129 del 29 novembre 2001 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia estratto dalla Serie Ordinaria numero 51 del 17 dicembre 2001, avente ad oggetto: «Proroga dei termini di presentazione delle domande di contributo di cui alla d.g.r. n. 7/5009 dell'8 giugno 2001 (...)» con la quale si stabiliva quale nuova data, entro cui trasmettere le domande di contributo, il 2 gennaio 2002;

Considerato che a seguito di tali deliberazioni sono pervenute alla D.G. Territorio e Urbanistica n. 29 richieste di finanziamento;

Dato atto che per la valutazione di tali domande si è ritenuto di dover costituire un apposito gruppo di lavoro interdisciplinare, avvalendosi dell'apporto collaborativo di specialisti in singole materie, in ragione della pluralità, di competenze connesse alla conoscenza dei diversi aspetti e interessi incidenti sul territorio;

Richiamato il decreto del direttore generale della D.G. Territorio e Urbanistica n. 707 del 22 gennaio 2002 con il quale è stato costituito il gruppo di lavoro interdisciplinare «Interventi di interesse regionale ai sensi del Quadro Progettuale (volume III) del Piano Territoriale d'area Malpensa come definito dall'art. 1, comma 1, lett. c) della l.r. 10/99»;

Dato atto che:

– il gruppo di lavoro, riunitosi nei giorni 25 febbraio, 13 e 25 marzo 2001 ha provveduto all'istruttoria delle istanze pervenute dichiarandone:

- ammissibili n. 21 così come risulta dall'allegato A alla presente deliberazione – riepilogo «Ammissibili e finanziabili» per un importo complessivo pari a € 1.110.900,00;
- non ammissibili n. 8 così come risulta dall'allegato B alla presente deliberazione – riepilogo «Non ammissibili»;

Preso atto che la d.g.r. n. 7/5009 dell'8 giugno 2001 prevede l'erogazione di un contributo a fondo perduto fino al 70% della spesa ammessa nel caso di soggetti pubblici come beneficiari e fino al 50% nel caso di soggetti privati come beneficiari;

Ritenuto di procedere ad un arrotondamento per difetto nell'ordine delle centinaia di Euro;

Visto l'obiettivo specifico 10.2.2. definizione di programmi di intervento di sviluppo territoriale in ambiti di interesse regionale e l'obiettivo gestionale 10.2.2.4. ad esso riferito che prevede l'assegnazione dei contributi per la progettazione degli interventi individuati nel Piano Territoriale d'area Malpensa;

Ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge

Delibera

1. di approvare, quali parti integranti alla presente delibera, gli elenchi delle domande di contributo, suddivisi per tipologia, ammessi al finanziamento (Allegato A) previsto dall'art. 1, comma 5, della legge regionale 12 aprile 1999, n. 10 e gli elenchi delle domande di contributo non ammissibili a finanziamento (Allegato B);

2. di dare atto che con successivo provvedimento dirigenziale si procederà al finanziamento dei progetti dell'allegato A, il cui totale ammonta ad € 1.110.900,00, imputando la spesa all'UPB 4.10.2.2.3.106 capitolo 4890, che presenta la necessaria copertura finanziaria;

3. di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il segretario: Sala

ALLEGATO A

D.g.r. 8 giugno 2001, n. 7/5009 e 29 novembre 2001 n. 7/7129 – AMMISSIBILI E FINANZIABILI

N. ord.	Località	Soggetto beneficiario richiesta: prot. n. – data	Pervenuta prot. n. – data	Tipologia	Contributo richiesto	contributo ammissibile	contributo finanziabile
1	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26838 – 29.11.01	Z1.55056 – 30.11.01	1° lotto urbanizzazione PIP via Processione	123.289,31	123.289,31	86.300,00
2	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26839 – 29.11.01	Z1.55060 – 30.11.01	2° lotto urbanizzazione PIP via Processione	125.269,72	125.269,72	87.600,00
3	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26840 – 29.11.01	Z1.55065 – 30.11.01	3° lotto urbanizzazione PIP via Processione	96.928,63	96.928,63	67.800,00
4	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26841 – 29.11.01	Z1.55069 – 30.11.01	ampliamento e potenziamento depuratore via Cabagaggio	67.320,16	67.320,16	47.100,00
6	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26846 – 29.11.01	Z1.55095 – 30.11.01	sistemazione piazza Visconti	37.184,90	37.184,90	26.000,00
8	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26844 – 29.11.01	Z1.55094 – 30.11.01	3° lotto ristrutturazione palazzo comunale	30.625,89	30.625,89	21.400,00
9	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26845 – 29.11.01	Z1.55058 – 30.11.01	4° lotto ristrutturazione palazzo comunale	71.994,09	71.994,09	50.300,00
11	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26848 – 20.11.01	Z1.55083 – 30.11.01	2° lotto ristrutturazione ex casa del popolo	63.214,32	63.214,32	44.200,00
12	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26849 – 29.11.01	Z1.55079 – 30.11.01	3° lotto ristrutturazione ex casa del popolo	17.817,76	17.817,76	12.400,00
13	Lonate Pozzolo	Aviport/am.eco – 50% 30.11.01	Z1.55747 – 04.12.01	recupero «Cava Maggia»	153.904,16	91.929,33	45.900,00
15	Busto Arsizio	Comune 70% n. 61282 – 28.12.01	Z1.59153 – 28.12.01	Parco Busto 2000 c/o polo fieristico	144.607,93	144.607,93	101.200,00
16	Busto Arsizio	Comune 70% n. 61285 – 28.12.01	Z1.59145 – 28.12.01	Fascia a verde arborato Inceneritore ACCAM	123.949,66	123.949,66	86.700,00
17	Castano Primo	Comune 70% 28.12.02	Z1.00033 – 02.01.02	Proposta valorizzazione Canale Villoresi	54.713,78	54.713,78	38.200,00
19	Vergiate	Comune 70% n. 1 – 02.01.02	Z1.00042 – 02.01.02	riqualificazione SS33	113.844,00	113.844,00	77.600,00
20	Samarate	Agusta – 50% n. ISO 1229 – 31.12.01	Z1.00038 – 02.01.02	Riqualificazione forestale polo C.na Costa	19.108,90	19.108,90	9.500,00
21	Ferno	Comune 70% n. – 28.12.01	Z1.00019 – 02.01.02	riqualificazione ambientale parco zona sud-est	82.972,75	81.313,29	56.900,00
22	Vizzola Ticino	Villa Carmen 50%	Z1.00035 – 02.01.02	Trade Center	180.243,46	117.235,72	58.600,00
23	Gallarate	Comune 70% n. UP-2002-86 – 02.01.02	Z1.00041 – 02.01.02	realizzazione circonvallazione sud della città	20.925,42	20.925,42	14.600,00
26	Sesto Calende	Comune 70% n. 30899 – 24.12.01	Z1.59151 – 28.12.01	area dismessa ex AVIR	80.598,49	80.598,49	56.400,00
27	Lonate Pozzolo	Comune 70% n. 25744 – 18.12.01	Z.59130 – 28.12.01	potenziamento del polo stazione Lonate P./Ferno	180.759,91	154.937,07	108.400,00
28	Sesto Calende	Comune 70% n. 30898 – 20.12.01	Z1.59163 – 28.12.01	manutenzione forestale Capricciosa e Ospedale	19.741,16	19.741,16	13.800,00
TOTALI				AMMISSIBILI N. 21	Euro	1.110.900,00	

D.g.r. 8 giugno 2001 n. 7/5009 e 29 novembre 2001 n. 7/7129 – NON AMMISSIBILI

N. ord.	Località	Soggetto beneficiario richiesta: prot. n. – data	Pervenuta prot. n. – data	Tipologia	Non ammissibili – motivazioni
5	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26842 29.11.01	Z1.55089 – 30.11.01	piano insediamenti produttivi via Processione	L'intervento non è finanziabile in quanto la progettazione è già stata effettuata con fondi dell'Amm. Comunale
7	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26843 – 29.11.01	Z1.55092 – 30.11.01	2° lotto ristrutturazione palazzo comunale	La progettazione del 2° lotto è già stata effettuata con fondi della Amm. Comunale e i lavori di ristrutturazione sono in corso
10	Somma Lombardo	Comune 70% n. 26847 – 29.11.01	Z1.55086 – 30.11.01	1° lotto riqualificazione ex casa del popolo	La progettazione del 1° lotto è già stata effettuata con fondi della Amm. Comunale e i lavori di ristrutturazione sono in corso
14	Sesto Calende	Varesina Stampi – 50% 30.11.01	Z1.58461 – 19.12.01	Riq. e Rec. C.na Nuova Revisione di PAC	La proposta di finanziamento non rientra tra quelle previste dalla d.g.r. n. 5009/01 e non presenta coerenze con il PTA di Malpensa
18	Sesto Calende	Verbella – 50% 28.12.01	Z1.00032 – 02.01.02	Piano di lottizzazione d'iniziativa privata	L'intervento non rientra tra quelli previsti dal PTA di Malpensa. La richiesta di recupero dell'area non è ammissibile in quanto la stessa non risulta dismessa
24	Vizzola Ticino	ngrid Schwencke Capron 02.01.02	Z1.00100 – 03.01.02	valorizzazione area ex bonifica Caproni	L'intervento non rientra tra quelli previsti dal PTA di Malpensa. La proposta è finalizzata alla trasformazione di una consistente area in contrasto con il vigente PTC del Parco del Ticino
25	Lonate P./Ferno	Comune 70% n. 11668 – 24.12.01	Z1.59132 – 28.12.01	progetto collegamento telematico	La proposta di collegamento telematico risulta prematura rispetto alle possibili trasformazioni di un ambito la cui tinazione finale non è ancora definita
29	Turbigo	Comune 70% n. 80 – 02.01.02	Z1.00265 – 04.01.02 fuori termini	non presentato	La richiesta è da considerarsi non ammissibile in quanto pervenuta oltre i termini massimi stabiliti dalla d.g.r. n. 7/7129
TOTALI				NON AMMISSIBILI N. 8	

[BUR20020130]

[2.1.0]

D.G.R. 10 MAGGIO 2002 – N. 7/9013

Variazioni al bilancio per l'esercizio finanziario 2002, disposte ai sensi dell'art. 49, comma 7, della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e sue successive modificazioni ed integrazioni relativo alla Direzione Generale Cultura Identità e autonomie della Lombardia (l.r. 9/93) – 37° provvedimento

LA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34, e successive modificazioni ed integrazioni che consente di disporre, con deliberazione della Giunta regionale, le variazioni di bilancio relative ad assegnazioni dello Stato, dell'Unione Europea o di altri soggetti con vincolo di destinazione specifica quando l'impiego di questo sia tassativamente regolato dalla leggi statali o regionali;

Vista la deliberazione del Consiglio regionale del 16 ottobre 2001 n. VIII/312 di approvazione del «Documento di programmazione economico-finanziaria regionale» per gli anni 2002-2004, con la struttura aggiornata degli obiettivi programmatici e specifici ed altresì la deliberazione della Giunta regionale n. 7/6533 del 26 ottobre 2001 di presa d'atto della comunicazione del Presidente avente per oggetto «Seminario di Giunta del 15 ottobre 2001: obiettivi 2002 e priorità» con l'elenco degli obiettivi gestionali relativi al 2002 fra i quali in particolare l'obiettivo gestionale 4.1.1.1 «Programmi e interventi di promozione culturale ed educativa; promozione e sostegno ai grandi eventi; promozione e sostegno delle identità locali; realizzazione di progetti e iniziative di comunicazione e informazione»;

Vista la legge regionale 27 dicembre 2001, n. 29 «Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2002 e bilancio pluriennale 2002/2004 a legislazione vigente e programmatico»;

Vista la d.g.r. n. 7674 del 27 dicembre 2001 «Documento tecnico di accompagnamento al Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2002 e bilancio pluriennale 2002/2004 e legislazione vigente e programmatico»;

Vista la legge regionale 26 febbraio 1993, n. 9 «Interventi per attività di promozione educativa e culturale» ed in particolare gli articoli 2 e 3 che, definiscono rispettivamente la tipologia e la modalità di attuazione delle iniziative di promozione educativa e culturale attuate da parte della Regione e con la collaborazione di altri soggetti pubblici e privati;

Viste le comunicazioni della Fondazione CARIPOLO del 6 e dell'8 maggio 2002 con le quali si provvede ad assegnare alla Regione Lombardia un contributo di € 100.000,00 per la rea-

lizzazione delle iniziative «Territori – Lago di Como Festival» e «La Storia e le storie», da attuarsi con le procedure previste dalla sopra richiamata l.r. 9/93;

Vista la nota prot. L1.2002.0006270 del 7 maggio 2002 della Direzione Generale Culture, Identità e Autonomie della Lombardia con cui si richiede di disporre il necessario atto di variazione di bilancio;

Considerato che la Direzione Generale competente ha comunicato che le risorse assegnate sono da attribuire all'obiettivo gestionale 4.1.1.1. di cui sopra, collegato all'obiettivo specifico 4.1.1 «Programmazione e sostegno di attività culturali: promozione educativa e comunicazione, promozione e diffusione dello spettacolo, valorizzazione dei beni culturali e della identità locali, formazione e aggiornamento degli operatori» di cui all'UPB 2.4.1.1.2.1954;

Visti altresì gli stati di previsione delle entrate e delle spese del bilancio regionale per l'esercizio finanziario 2002 e successivi;

Verificato da parte del Dirigente dell'Unità Organizzativa Bilancio e Ragioneria la regolarità dell'istruttoria e della proposta di deliberazione sia dal punto di vista tecnico che sotto il profilo di legittimità;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge:

Delibera

1. di apportare al bilancio per l'esercizio finanziario 2002 le seguenti variazioni:

STATO DI PREVISIONE DELLE ENTRATE:

- al titolo 2, categoria 1, UPB 2.1.160 «Trasferimenti da altri soggetti», è istituito il capitolo 2.1.160.5827 «Assegnazione della Fondazione Cariplo per la realizzazione delle iniziative di promozione educativa e culturale "Territori – Lago di Como Festival" e "La Storia e le storie"» con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa di € 100.000,00;

STATO DI PREVISIONE DELLE SPESE:

- alla funzione obiettivo 2.4.1. «Beni e attività culturali», spesa corrente, UPB 2.4.1.1.2.54 «Programmazione e sostegno attività culturali: promozione educativa e comunicazione, promozione e diffusione dello spettacolo, valorizzazione dei beni culturali e delle identità locali, formazione e aggiornamento degli operatori» è istituito il capitolo 2.4.1.1.2.54.5828 «Contributo della fondazione Cariplo per la

realizzazione delle iniziative di promozione educativa e culturale "Territori - Lago di Como Festival" e "La Storia e le storie" con la dotazione finanziaria di competenza e di cassa di € 100.000,00.

2. Di trasmettere la presente deliberazione al Consiglio Regionale ai sensi e nei termini stabiliti dall'art. 49, comma 7 della l.r. 31 marzo 1978, n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

3. Di disporre la pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, ai sensi dell'art. 49, comma 10 della l.r. 31 marzo 1978 n. 34 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il segretario: Sala

D) CIRCOLARI E COMUNICATI

[BUR20020131]

[3.2.0]

CIRC.R. 29 APRILE 2002 - N. 22

Direzione Generale Sanità - Ulteriori determinazioni in materia di livelli essenziali di assistenza

Ai Direttori Generali
delle ASL della Lombardia
delle AO della Lombardia

Ai Commissari Straordinari
degli IRCCS di diritto pubblico

Ai Legali Rappresentanti
degli IRCCS di diritto privato
degli Ospedali Classificati
delle Case di Cura Accreditate

Ai Presidenti degli Ordini
dei Medici e degli Odontoiatri
della Lombardia

LORO SEDI

Alla Segreteria Regionale SUMAI
via Anguissola, 2 - 20100 MILANO

Al Segretario della FIMP Regionale
via Caminadella, 21 - 20123 MILANO

Al Segretario della FIMMG Regionale
via Teodosio, 33 - 20125 MILANO

Al Segretario dello SNAMI Regionale
via Beatrice D'Este, 10 - 20122 MILANO

Al Segretario del CUMI Regionale
via Tonale 29-f - 23100 SONDRIO

e p.c. Lombardia Informatica s.p.a.
Direzione Divisione Sanità Regionale
via Don Minzoni, 24 - 20158 MILANO

Come noto la d.g.r. n. 8077 del 18 febbraio 2002 ha recepito il d.p.c.m. sui LEA, pubblicato sulla G.U. dell'8 febbraio 2002, che è entrato in vigore il 23 febbraio 2002 ed ha assunto alcune determinazioni che sono state illustrate, dal punto di vista operativo, nella circolare 14/SAN del 19 febbraio 2002.

Vista la complessità della tematica e il grosso impatto sulla cittadinanza, la Giunta Regionale ha assunto la d.g.r. n. 8866 del 24 aprile 2002 con le seguenti determinazioni:

1. le prestazioni dell'allegato 2A, punti a), b), c), d), e) non ricomprese nei LEA, non sono più prenotabili ed erogabili a carico del Servizio Sanitario Regionale dalla data di entrata in vigore del d.p.c.m. e quindi dal giorno 23 febbraio 2002;
2. limitatamente alla certificazione di idoneità medico sportiva, contenuta nell'allegato 2A, punto e), si deve prendere come riferimento quanto contenuto nella d.g.r. n. 8632 del 27 marzo 2002;
3. l'erogazione delle prestazioni indicate nella **lettera f) dell'allegato 2A** «Prestazioni di medicina fisica e riabilitazione», a carico del SSR, è prorogata **sino al 30 giugno 2002**, termine entro il quale si assumeranno determinazioni tramite provvedimento della Giunta Regionale. In merito alla gestione delle prenotazioni, ciascuna struttura potrà riaprire le prenotazioni, già bloccate al 23 febbraio 2002, qualora si verificasse la disponibilità di erogare tali prestazioni entro il 30 giugno 2002;
4. le prestazioni contenute **nell'allegato 2B** «Prestazioni parzialmente escluse dai LEA in quanto erogabili solo secondo specifiche indicazioni cliniche» ai seguenti punti:
 - a. assistenza odontoiatrica
 - b. densitometria ossea
 - c. medicina fisica, riabilitativa ambulatoriale
 - d. chirurgia refrattiva con laser ad eccimeri
 sono erogabili a carico del SSR fino al **30 giugno 2002**, termine entro il quale saranno individuati appositi criteri di prescrivibilità da parte della Giunta Regionale.

Si ritiene opportuno che le strutture erogatrici facciano presente ai soggetti, al momento della prenotazione, che, per le prestazioni riportate nei punti 3 e 4 della presente circolare, erogate dopo il 30 giugno 2002, non si è in grado di assicurare l'effettuazione delle stesse con il SSR. Le ASL sono invitate a diffondere i contenuti della presente circolare alla cittadinanza, per la dovuta e corretta informazione.

Precisando che i contenuti della presente circolare superano quelli espressi nella circ. 14/SAN del 19 febbraio u.s., si invitano le ASL a diffondere, con la massima urgenza, la presente circolare a tutte le strutture erogatrici presenti sul territorio di competenza.

Distinti saluti

Il dirigente: Patrizia Meroni

[BUR20020132]

[3.1.0]

CIRC.R. 3 MAGGIO 2002 - N. 23

Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale - Debito informativo dei consultori familiari accreditati - Chiarimenti e disposizioni ad integrazione della circolare 13/FAM del 30 luglio 2001 e successive

Ai Direttori Generali delle ASL
Ai Direttori Sociali delle ASL
Ai Responsabili dei Consultori Familiari Privati
LORO SEDI

1. PREMESSA

Si richiamano:

- la d.g.r. n. 7/3264 del 26 gennaio 2001, con cui sono stati definiti i criteri e le modalità per l'accreditamento dei consultori, pubblici e privati;
- la d.g.r. n. 7/4141 del 6 aprile 2001, con cui sono state codificate le prestazioni consultoriali e sono state definite opportune tariffe ai fini della remunerazione;
- la circolare n. 46 (13/FAM) del 30 luglio 2001, istitutiva del debito informativo per i consultori familiari pubblici e privati accreditati;
- la circolare n. 13 (5/FAM) del 14 febbraio 2002, di adeguamento ed integrazione dei tracciati record a seguito dell'entrata in vigore della Moneta Unica.

La presente circolare viene emanata a seguito dell'analisi dei dati pervenuti, nelle prime mensilità dell'anno in corso, ai sensi della circolare 46 (13/FAM) del 30 luglio 2001.

Da tale analisi e dalle segnalazioni pervenute dagli enti, è emersa la necessità di fornire opportuni chiarimenti sulle modalità di rendicontazione di alcune prestazioni, individuali e di gruppo, comprese nel tariffario di cui alla d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001, per consentire una risposta più corretta al debito informativo da parte dei consultori pubblici e privati accreditati.

La presente circolare inoltre, formalizza alcune ulteriori disposizioni, già anticipate negli incontri e nei contatti per le vie brevi con gli enti.

2. PRESTAZIONI EROGABILI DAI CONSULTORI PUBBLICI E PRIVATI ACCREDITATI

Per agevolare il trattamento e il controllo dei dati, si richiede che le prestazioni contraddistinte dai codici 001, 002 e 004, singolarmente considerate, non vengano inserite nella stessa prescrizione di altre prestazioni, anche a carattere sanitario. Ovvero, qualora una prescrizione si riferisca alle sopracitate tipologie di prestazione, essa dovrà contenere una di tali tipologie e nessun'altra.

Si forniscono di seguito ulteriori chiarimenti sulle modalità di costruzione dei record per tali tipologie di prestazioni e per le prestazioni di gruppo a carattere sanitario contraddistinte dai codici 9442, 9444 e 9337.

001 - Visita colloquio

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 fissa una tariffa di € 43,38 ad incontro, indipendentemente dal numero dei partecipanti. Si deduce quindi, che la prestazione può essere erogata sia al singolo utente, sia ad un nucleo familiare o gruppo di utenti. In entrambi i casi, comunque, non è ammessa la prescrizione di più di una visita per volta, per cui il campo quantità dovrà sempre avere valore 1.

In particolare, per ciascun destinatario della prestazione, deve essere inviato un record costruito secondo le seguenti regole:

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11, deve essere uguale per tutti i componenti del nucleo/gruppo.
- Il *codice prestazione* deve essere unico ed uguale a 001.
- Il *contatore di prescrizione* (campo 9 di con1.txt, campo29 di con2.txt) deve essere uguale per tutti i destinatari della prestazione.

- Il *progressivo interno* (campo10 di con1.txt, campo 30 di con2.txt) deve essere diverso per ogni destinatario della prestazione: ha sempre valore 1 nel caso di prestazione singola; nel caso di nucleo familiare/gruppo, il valore deve essere incrementato di 1 per ogni ulteriore destinatario della prestazione.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt) deve essere sempre uguale a 1.

002 - Mediazione - consulenza familiare

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 stabilisce una tariffa: € 19,11 ad incontro, con una tariffa massima di € 152,87 per l'intero percorso.

Come già indicato nella circolare 13/FAM, dovranno essere trasmessi soltanto i dati della prima prestazione del ciclo (come *data contatto*), ed il numero di sedute previste dovrà essere riportato nel campo *quantità*. Non era stato esplicitato, ma è sottinteso, che per ogni record corrispondente ad ogni singola persona del nucleo familiare, deve essere incrementato il campo *progressivo interno* al fine di rendere univoca la chiave.

Riassumendo, con riferimento alla prima prestazione del ciclo (come *data contatto*), per ciascun componente del nucleo familiare destinatario della prestazione, dovrà essere costruito un record secondo le seguenti regole:

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11, deve essere uguale per tutti i componenti del nucleo familiare.
- Il *codice prestazione* deve essere unico ed uguale a 002.
- Il *contatore di prescrizione* (campo 9 di con1.txt, campo29 di con2.txt) deve essere uguale per tutti i destinatari della prestazione.
- Il *progressivo interno* (campo10 di con1.txt, campo 30 di con2.txt) deve essere diverso per ogni destinatario della prestazione: partendo da 1, il valore di questo campo deve essere incrementato di 1 per ogni ulteriore componente del nucleo familiare.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt) deve contenere il numero totale di incontri previsti.

Qualora il numero di incontri effettivamente svolti dovesse differire da quelli inizialmente previsti (e dichiarati nel campo *quantità* dei record già trasmessi), dovranno essere successivamente inviati opportuni record di correzione (campo11 di con1.txt e campo 31 di con2.txt valorizzati con «C») con l'indicazione, nel campo *quantità*, del numero effettivo di incontri svolti.

004 - Incontro di gruppo con utenti

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 stabilisce una tariffa: € 123,95 per gruppo di 4 persone, con l'aggiunta di € 2,58 per ogni persona aggiuntiva, nel limite massimo di 10 persone per gruppo. La tariffa è fissata ad incontro ed è quindi indipendente dal numero complessivo di sedute.

Come già indicato nella circolare 13/FAM, per ciascuna seduta dovrà essere trasmesso un record per ogni partecipante al gruppo, col medesimo valore nel campo 29 (*contatore prescrizione*). Nel campo 13 (*quantità*) dovrà essere indicato il numero complessivo di componenti del gruppo.

Non era stato esplicitato, ma è sottinteso, che per ogni record corrispondente ad ogni singola persona del gruppo, deve essere incrementato il campo *progressivo interno*, al fine di rendere univoca la chiave.

Riassumendo, con riferimento a ciascuna seduta del ciclo di incontri di gruppo, per ciascun componente del gruppo, dovrà essere costruito un record secondo le seguenti regole:

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11, deve essere uguale per tutti i componenti del gruppo.
- Il *codice prestazione* deve essere unico ed uguale a 004.
- Il *contatore di prescrizione* (campo 9 di con1.txt, campo29 di con2.txt) deve essere uguale per tutti i componenti del gruppo.
- Il *progressivo interno* (campo10 di con1.txt, campo 30 di con2.txt) deve essere unico per ogni componente del gruppo: partendo da 1, il valore di questo campo deve essere incrementato di 1 per ogni ulteriore componente del gruppo.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt), deve essere uguale per tutti i record del gruppo e deve contenere il

numero di record inviati come facenti parte del gruppo (ad esempio, per un gruppo di 10 persone dovranno pervenire 10 record contenenti nel campo *quantità* il valore 10).

9442 – Psicoterapia familiare

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 stabilisce una tariffa di € 23,24 per seduta.

Per questa prestazione, le modalità di costruzione del record non differiscono da quelle di costruzione del record per le prestazioni individuali. Infatti, si richiamano le disposizioni dell'Osservatorio Epidemiologico e Flussi Informativi della Direzione Sanità (servizio informativo psichiatrico), che indicano di trasmettere un solo record, riferito nominalmente al paziente «designato» (persona che manifesta il disagio o la patologia rivolgendosi alla struttura), senza informazioni aggiuntive sugli altri componenti del gruppo familiare che partecipano alla psicoterapia.

Nel caso in cui la psicoterapia preveda un ciclo di sedute, si richiede di trasmettere un record per il paziente «designato», riferito alla prima prestazione del ciclo (come *data contatto*), con indicato nel campo *quantità* il numero di sedute previste per il ciclo.

Riassumendo, con riferimento alla prima prestazione del ciclo, per il paziente «designato», destinatario della prestazione, dovrà essere costruito un record secondo le seguenti regole:

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11.
- Il *codice prestazione* deve essere unico ed uguale a 9442.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt) deve contenere il numero totale di incontri previsti per il paziente «designato» cui si riferisce il record.

Qualora il numero di incontri effettivamente svolti dovesse differire da quelli inizialmente previsti (e dichiarati nel campo *quantità* del record già trasmesso), dovrà essere successivamente inviato opportuno record di correzione (campo11 di con1.txt e campo 31 di con2.txt valorizzati con «C») con l'indicazione, nel campo *quantità*, del numero effettivo di incontri svolti.

Resta inteso che, all'interno della prescrizione non devono esistere prestazioni di codice 001, 002 e/o 004.

9444 – Psicoterapia di gruppo

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 stabilisce una tariffa di € 9,30 per seduta e per partecipante.

Anche per questa prestazione si richiamano le disposizioni dell'Osservatorio Epidemiologico e Flussi Informativi della Direzione Sanità (servizio informativo psichiatrico), che indicano di trasmettere un record per ogni partecipante.

Nel caso in cui la psicoterapia preveda un ciclo di sedute, si richiede di trasmettere un record per ogni partecipante, riferito alla prima prestazione del ciclo (come *data contatto*), con indicato nel campo *quantità* il numero di sedute previste per il ciclo.

Tale record dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11.
- Il *codice prestazione* (campo 13 del file con2.txt) deve essere unico ed uguale a 9444.
- Il *contatore di prescrizione* (campo 9 di con1.txt, campo29 di con2.txt) deve essere diverso per ogni persona del gruppo.
- Il *progressivo interno* (campo10 di con1.txt, campo 30 di con2.txt) deve essere sempre uguale a 1.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt), deve contenere il numero totale di incontri previsti per il partecipante cui il record si riferisce.

Qualora il numero di incontri effettivamente svolti dovesse differire da quelli inizialmente previsti (e dichiarati nel campo *quantità* dei record già trasmessi), dovranno essere successivamente inviati opportuni record di correzione (campo11 di con1.txt e campo 31 di con2.txt valorizzati con «C») con l'indicazione, nel campo *quantità*, del numero effettivo di incontri svolti.

Resta inteso che, all'interno della prescrizione non devono esistere prestazioni di codice 001, 002 e/o 004.

9337 – Training prenatale

La d.g.r. 7/4141 del 6 aprile 2001 stabilisce una tariffa di € 171,98 per l'intero ciclo.

Per questa prestazione, si richiede la trasmissione di un record per persona, riferito alla prima prestazione del ciclo (come *data contatto*), con l'indicazione, nel campo *quantità*, del numero di incontri previsti nel ciclo.

- Il *codice presidio* (campo 2 di con1.txt e con2.txt), rilevabile dall'anagrafe STS11.
- Il *codice prestazione* (campo 13 del file con2.txt) deve essere unico ed uguale a 9337.
- Il *contatore di prescrizione* (campo 9 di con1.txt, campo29 di con2.txt) deve essere diverso per ogni persona che partecipa al training prenatale.
- Il *progressivo interno* (campo10 di con1.txt, campo 30 di con2.txt) deve essere sempre uguale a 1.
- Il campo *quantità* (campo 13 di con2.txt), deve essere uguale al numero totale di incontri previsti nel ciclo.

Qualora il numero di incontri effettivamente svolti dovesse differire da quelli inizialmente previsti (e dichiarati nel campo *quantità* dei record già trasmessi), dovranno essere successivamente inviati opportuni record di correzione (campo11 di con1.txt e campo 31 di con2.txt valorizzati con «C») con l'indicazione, nel campo *quantità*, del numero effettivo di incontri svolti.

Resta inteso che, all'interno della prescrizione non devono esistere prestazioni di codice 001, 002 e/o 004.

3. MODIFICHE AL TRACCIATO DEI RECORD

Considerata la necessità di effettuare valutazioni puntuali e precise sulle prestazioni erogate, si dispone che a partire dalla mensilità successiva a quella di emissione della presente circolare diventerà obbligatoria la compilazione del campo 11 (*importo pagato*) del file con2.txt. Il campo andrà riempito con valore 0 (zero) nel caso in cui l'importo non venga riscosso. I record che perverranno con il campo non valorizzato o valorizzato in modo non corretto, non verranno ritenuti validi ai fini della remunerazione.

4. AGGIORNAMENTI DELL'ANAGRAFE STS11

Le ASL sono tenute ad aggiornare tempestivamente l'anagrafe STS11 già in uso per i presidi sanitari, in modo da renderla costantemente allineata con l'effettiva situazione dei consultori accreditati del territorio di propria competenza.

Si sottolinea che l'anagrafe contiene i dati di tutti i presidi, e non solo dei consultori, ed è pertanto necessario che a ciascun consultorio, pubblico o privato, sia assegnato un codice identificativo univoco, che permetta di distinguerlo sia dagli altri consultori, sia da tutti gli altri presidi di competenza della ASL, registrati in anagrafe.

L'aggiornamento dell'anagrafe deve essere sollecitato, soprattutto per i consultori privati, poiché se non inseriti in anagrafe con codici corretti, i loro flussi verranno rifiutati a livello regionale, con conseguente impossibilità di remunerazione.

In particolare, si richiede di provvedere:

- all'inserimento della data di chiusura per i tutti consultori non più attivi, precedentemente registrati in anagrafe;
- all'inserimento dei dati dei consultori di nuovo accreditamento, sia pubblici che privati.

Si precisa che nel campo *data apertura* dell'anagrafe, deve essere indicata la data di attivazione del presidio, e quindi:

- nel caso di consultorio privato, la data di firma del contratto, da parte del consultorio con l'Azienda Sanitaria Locale;
- nel caso di consultorio pubblico, la data di accreditamento del consultorio.

La correttezza di tale informazione è determinante per l'individuazione della decorrenza della remunerazione.

5. CONCLUSIONI

- I consultori che, alla luce dei chiarimenti forniti al par.2 della presente, ritenessero di aver inviato i dati delle precedenti mensilità secondo interpretazioni diverse da quella fornita nella presente circolare, e quindi potenzialmente in modo non corretto, sono invitati a ritrasmettere i dati riferiti a tali mensilità per intero alla ASL di competenza, che li inoltrerà alla scrivente Direzione secondo le usuali modalità.

Tali nuovi flussi verranno utilizzati per sovrascrivere interamente quelli delle mensilità corrispondenti trasmessi in precedenza.

- Si ricorda quanto già comunicato con nostra nota prot.

G1.2002.002163 del 4 febbraio 2002, ovvero che, anche per le A.S.L. la valorizzazione economica delle prestazioni erogate dai consultori pubblici di rispettiva competenza inciderà sulla valutazione del finanziamento spettante. Pertanto il 2002 non è da considerarsi anno di sperimentazione ma:

- a partire dall'1 gennaio 2002, l'invio dei dati è obbligatorio;
- soltanto l'elaborazione dei dati permette di remunerare le prestazioni rese;
- la mancata o differita corresponsione dei dati determina il differimento della liquidazione degli importi dovuti.

Cordiali saluti.

Il Direttore Generale: Umberto Fazzone

[BUR20020133]

[3.2.0]

CIRC.R. 3 MAGGIO 2002 - N. 24

Direzione Generale Sanità - D.g.r. n. 7/4775: assegnazione dei finanziamenti per l'adeguamento e sviluppo dei sistemi informativi delle aziende sanitarie pubbliche

Ai Direttori Generali
Aziende ASL e Ospedaliere
Ai Commissari Straordinari
IRCCS pubblici
LORO SEDI

In riferimento alla d.g.r. n. 7/4775 del 24 maggio 2001 riguardante i finanziamenti in oggetto e n. 46380 del 19 novembre 1999 di conferimento di incarico a LISpA per la realizzazione del progetto «Carta Regionale dei Servizi/SISS» ed in seguito alla ratifica degli esiti positivi della sperimentazione avvenuta in data 15 maggio 2002 con d.g.r. n. 7/8379 che ha dato il via all'estensione del progetto su tutto il territorio lombardo si precisa che:

- i finanziamenti, previsti per il 2001, dovranno essere utilizzati prima di tutto per la realizzazione dei progetti che riguardano l'adeguamento da parte delle Aziende dei propri sistemi informativi al progetto CRS/SISS presenti nel documento allegato;
- tali progetti saranno finanziati anche se non compresi tra quelli presentati dalle Aziende in merito alla delibera in oggetto purché conformi alle specifiche che verranno dettagliate in seguito.

Un tempestivo adeguamento dei sistemi informativi al progetto CRS/SISS comporterà, in fase di estensione su tutto il territorio, sia un guadagno dei tempi di realizzazione che un risparmio economico per le Aziende stesse.

Il direttore generale: Renato Botti

LOMBARDIA INFORMATICA s.p.a. - CRS

N. copia / Destinatario
Titolo del documento:

Progetto «Carta Regionale dei Servizi - SISS»

INDICAZIONI PER L'INTEGRAZIONE DEI SISTEMI INFORMATIVI DELLE AZIENDE SANITARIE

Codice documento: CRS-SISS+TEC-
Numero release: 1
Data di emissione: 10 aprile 2002

Verifica:	Architetto di Progetto (LI)
Nome:	R. Ranza
Approvazione:	Service Director (LI)
Nome:	F. Barbarito
Emissione:	Project Office (LI)
Nome:	N. Contardi

CRONOLOGIA DEI RELEASE

Numero release: 1
Data di emissione: 10 aprile 2002
Sintesi delle variazioni: Prima versione
Sostituisce o modifica:
Limiti di utilizzo [3.2.0]

1. Generalità del progetto SISS
 - 1.1 Funzionalità
 - 1.2 Architettura
2. Aree di intervento
 - 2.1 Anagrafe centralizzata
 - 2.2 CUP unificato
 - 2.3 Diffusione della informatizzazione nei reparti e negli ambulatori
 - 2.4 Refertazione
 - 2.5 Infrastruttura tecnologica
3. Ambiti di integrazione
 - 3.1 Identificazione del cittadino e delle esenzioni
 - 3.2 Acquisizione delle prescrizioni
 - 3.3 Gestione delle prenotazioni
 - 3.4 Gestione delle prestazioni specialistiche-ambulatoriali
 - 3.5 Gestione dei ricoveri
 - 3.6 Gestione dei referti e lettere di dimissione ospedaliere
 - 3.7 Rendicontazione delle attività erogate
 - 3.8 Firma elettronica
 - 3.9 Modalità tecniche per l'integrazione

1. Generalità del progetto SISS

Il progetto SISS realizza un sistema infrastrutturale, che consente la comunicazione e cooperazione sicura fra gli operatori e le organizzazioni socio-sanitarie e i cittadini con lo scopo di realizzare processi socio-sanitari integrati e ottimizzati.

Il progetto ha al centro la realizzazione della *Carta Regionale dei Servizi*, ovvero una carta a microprocessore multifunzionale distribuita a tutti i cittadini come strumento essenziale per l'accesso ai servizi della Sanità e più in generale della Pubblica Amministrazione.

In particolare il sistema è caratterizzato dai seguenti elementi principali:

- un ricco complesso di avanzate e innovative funzionalità applicative rese disponibili a un numero elevato di cittadini ed operatori, che assicurano il controllo continuo del processo di prescrizione, diagnosi e cura con l'acquisizione «in tempo reale» dei dati delle prescrizioni ed erogazioni, garantendo in ogni momento l'approfondita conoscenza delle prestazioni del sistema socio-sanitario e rendendo fruibili le informazioni sui precedenti sanitari dei cittadini agli operatori ed ai cittadini stessi (l'elenco degli eventi sanitari, i referti, le lettere di dimissione ospedaliere, ecc.);
- un approccio progettuale che rispetta l'autonomia di Enti, Strutture ed Operatori riducendo al minimo la propria invasività rispetto ai sistemi informativi pre-esistenti e che non si sostituisce alle applicazioni degli utenti, ma viceversa si integra con queste tramite procedure di interfacciamento basate su moduli software generalizzati basandosi sui più moderni standard;
- la costituzione della rete, o network virtuale, della sanità, che attua la più ampia distribuzione dei servizi e rende immediato lo scambio informativo tra operatori, strutture, cittadini; tutto ciò è reso possibile mediante un'architettura tecnica fortemente decentrata che interconnette tutti gli operatori socio-sanitari e dove i Domini applicativi delle Direzioni Generali della Sanità e Famiglia così come i Domini applicativi delle Aziende Sanitarie espongono i propri servizi cooperando in modo paritetico tra loro e con cittadini e operatori (Medici, Farmacie, ecc.);
- la costruzione di un'architettura di sistema, che adotta in modo generalizzato il modello di Internet, le sue tecnologie e standard, e consente così di situare il progetto stesso nel *mainstream* dell'evoluzione tecnologica e di centrare poi obiettivi essenziali quali la possibilità di rendere fruibili applicazioni a grandissime quantità di utenti e la possibilità di accesso da dispositivi «alternativi» e leggeri (p.e. i telefoni cellulari, ...);
- l'attuazione di un'architettura di sicurezza ai più alti livelli delle tecnologie disponibili, che assicuri la corretta esecuzione delle operazioni e la gestione delle informazioni in coerenza con le normative relative alla *privacy*;
- l'utilizzo della carta a microprocessore come elemento tecnologico fondamentale per la sicurezza nell'accesso ai servizi, per la firma digitale, e per la memorizzazione delle informazioni utili;
- l'integrazione nell'ambito delle funzionalità realizzate dei servizi di firma digitale in modo da ottenere l'acquisizione di documenti elettronici con validità legale come base per la semplificazione dei processi amministrativi: ciò si applica ad

esempio alle prescrizioni, alla erogazione di prestazioni, alla refertazione.

1.1 Funzionalità

Nel dettaglio le funzionalità fornite dal SISS sono state classificate in tre grandi categorie:

- Le funzionalità definite *servizi di base* ovvero le funzionalità messe a disposizione dal SISS a enti, strutture socio-sanitarie ed operatori. Comprendono:

- identificazione del cittadino e della classe di esenzione;
- gestione dei servizi sanitari al cittadino (gestione del ciclo della prestazione);
- gestione prenotazioni;
- gestione anagrafiche MMG/PLS ed assistito;
- consultazione eventi sanitari del cittadino;
- consultazione referti medici;
- gestione dei flussi autenticati;
- informazioni sulla smart card (dati di emergenza);
- informazioni agli operatori ed ai cittadini;
- visualizzazione informazioni del cittadino;
- gestione anagrafe operatori;
- gestione dati codificati;
- gestione attività socio-sanitarie.

- Le funzionalità dei *servizi trasversali* ovvero quelle funzionalità necessarie al funzionamento dell'infrastruttura del SISS. Comprendono:

- servizi di interoperabilità;
- servizi di cooperazione;
- servizi di sicurezza;
- servizi di trasporto;
- servizi per carte a microprocessore e lettori.

Di tali funzionalità, i soli servizi di interoperabilità offrono servizi direttamente fruibili da enti, strutture e operatori, mentre le altre sono puramente strumentali.

- I *servizi a supporto* costituiscono l'insieme degli strumenti per la gestione operativa ed organizzativa del progetto e rappresentano le componenti abilitanti per la fruibilità da parte di cittadini, operatori, enti ed aziende delle funzionalità rese disponibili dai servizi di base.

I servizi a supporto forniti dal progetto si fanno carico di:

- gestione delle carte,
- certification Authority,
- Call Center,
- Help Desk,
- System & Network Management,
- Security Management,
- consulenza alle strutture socio-sanitarie.
- I *servizi aggiuntivi* hanno lo scopo di divulgare le finalità e le capacità del progetto presso cittadini ed operatori e di promuoverne il coinvolgimento attivo. Sono composti da:
 - promozione e comunicazione,
 - formazione ed addestramento.

1.2 Architettura

L'obiettivo fondamentale è la realizzazione di un sistema infrastrutturale, che consenta comunicazione, cooperazione ed interoperatività sicure, rendendo immediato lo scambio informativo tra operatori, strutture, cittadini e nel contempo rispettare l'autonomia di enti, strutture ed operatori, ovvero che deve ridurre la propria invasività rispetto alle realtà preesistenti.

L'utilizzo delle tecnologie e degli standard di Internet si traduce in particolare nell'adozione del modello applicativo *Java 2 Enterprise Edition* (J2EE). Tale modello concreta i requisiti cooperativi tra applicazioni sposando il *leading edge* delle tecnologie e degli standard Internet ed è adottato da tutti i grandi attori del mercato.

Il modello prevede che una serie di servizi applicativi (EJB: Enterprise Java Beans), raccolti in un «contenitore» costituito dall'Application Server, attraverso la rete siano accessibili a utenti dotati di browser, cioè di interfaccia grafica generalizzata, e ad altre applicazioni client (Java client) o server. Obbligatoriamente nel caso di browser e facoltativamente nel caso di applicazione client, l'accesso all'Application Server è

mediato dal Web Server, con funzioni di gestore della logica di presentazione e delle sessioni utente.

Ciascun servizio applicativo (EJB) dell'Application Server può poi cooperare con altri servizi applicativi (EJB) ed interfacciarsi ad applicazioni preesistenti realizzate con differente tecnologia, realizzando la cosiddetta Enterprise Application Integration (EAI), tramite i modelli SOAP/XML/HTTP(S) e CORBA.

Si prevede poi una forte evoluzione del progetto verso i nuovi paradigmi dei Web Services.

Il sistema implementa poi una avanzata architettura di sicurezza, per dare assoluta garanzia delle operazioni effettuate in rete e della custodia riservata dei dati. In particolare impiega una avanzata infrastruttura a chiave pubblica (PKI, Public Key Infrastructure) e smartcard con sofisticati algoritmi crittografici, che custodiscono i segreti dell'utente (algoritmi RSA), oltre ad un complesso sottosistema di Single Sign On & User Management che realizza il livello di coordinamento applicativo della sicurezza.

2. Aree di intervento

Il progetto di integrazione della struttura con il SISS necessita l'impostazione di una strategia di intervento che porti ad una pianificazione dettagliata delle attività, concordata con il management dell'Azienda Sanitaria.

Alcune aree di intervento rappresentano una priorità su cui l'Azienda Sanitaria può impegnarsi preliminarmente per favorire il processo di integrazione. Le principali aree sono:

- *anagrafe centralizzata;*
- *CUP unificato;*
- *diffusione della informatizzazione nei reparti e negli ambulatori;*
- *refertazione;*
- *infrastruttura tecnologica.*

2.1 Anagrafe centralizzata

Oltre ad essere un obiettivo fondamentale per la costruzione di un sistema informativo ospedaliero integrato, l'anagrafe centralizzata costituisce il centro su cui sono basate tutte le integrazioni con il SISS. Infatti i servizi di identificazione del cittadino, alla base anche delle altre integrazioni, richiedono la presenza di una base dati anagrafica centralizzata aziendale.

2.2 CUP unificato

L'unificazione di tutti i sistemi di prenotazione aziendali in un unico CUP aziendale permette un'integrazione più completa ed agevole con i servizi SISS di gestione prenotazioni. È necessario considerare il CUP aziendale come l'unico punto di accesso su cui vengono espone le prestazioni prenotabili dall'Azienda.

2.3 Diffusione della informatizzazione nei reparti e negli ambulatori

Uno dei maggiori ostacoli alla diffusione del SISS sono gli impatti organizzativi sulle unità aziendali non ancora, o in misura minima, informatizzate. La presenza di applicazioni gestionali della struttura presso i reparti e gli ambulatori (applicazioni di accettazione, refertazione ambulatoriale, ecc.) e la formazione di base e specifica degli operatori, favoriscono l'ingresso del SISS (come sovrastruttura alla informatizzazione pre-esistente).

2.4 Refertazione

L'introduzione dei servizi SISS di gestione dei referti presuppone l'attivazione da parte della struttura di idonee procedure per la creazione, compilazione e memorizzazione dei referti ambulatoriali e per le lettere di dimissione.

2.5 Infrastruttura tecnologica

L'Azienda Sanitaria interessata ad aderire al SISS deve essere dotata di una adeguata infrastruttura tecnologica. La dotazione indispensabile per il progetto comprende: postazioni di lavoro (PC) adeguatamente configurate per l'utilizzo del SISS; una Intranet per la connessione di tutti i posti di lavoro; hardware di front-end verso il SISS, con funzioni di interconnessione tra i servizi SISS ed il sistema informativo aziendale; hardware dedicato alla sicurezza (sistemi di Firewall).

3. Ambiti di integrazione

Gli ambiti di integrazione con il SISS per una Azienda Sanitaria sono:

3.1 Identificazione del cittadino e delle esenzioni

Questi servizi applicativi consentono di identificare in modo sicuro e rapido i dati anagrafici e sulle esenzioni dei cittadini, e di aggiornare le rispettive basi dati aziendali. I dati di provenienza regionale sono «certificati» e favoriscono la creazione di basi dati aziendali quanto più possibile attendibili. I servizi SISS di identificazione del cittadino e delle esenzioni sono integrati con gli applicativi aziendali di front-office (accettazione delle prestazioni di ricovero o specialistiche, accettazione di pronto soccorso, ecc.).

3.2 Acquisizione delle prescrizioni

I servizi applicativi di acquisizione delle prescrizioni consentono di identificare in modo sicuro e rapido i dati delle prescrizioni specialistiche e di ricovero con cui i cittadini si presentano agli sportelli della struttura. L'acquisizione delle prescrizioni è, ad esempio, notevolmente efficace nel caso di accettazione di prescrizione di laboratorio: i dati della prescrizione vengono accettati automaticamente all'interno del sistema informatico del laboratorio di analisi, e di lì avviati verso la produzione degli esiti. L'acquisizione delle prescrizioni è inoltre la base per la semplificazione dei processi amministrativi di rendicontazione. I servizi SISS di acquisizione delle prescrizioni sono integrati con gli applicativi aziendali di gestione di servizi ospedalieri (es.: laboratorio analisi, radiologia), CUP e di gestione dei ricoveri (es.: liste di attesa ricoveri ordinari).

3.3 Gestione delle prenotazioni

Il Centro Unificato di Prenotazione (CUP) dell'Azienda Sanitaria può essere integrato con il SISS, affinché l'Azienda possa pubblicare all'esterno la propria offerta di prestazioni specialistiche. Gli attori SISS esterni potranno accedere all'offerta pubblicata, per prenotare le prestazioni di loro interesse o per visionare le caratteristiche delle agende messe a disposizione (compresi i tempi medi di attesa).

3.4 Gestione delle prestazioni specialistiche-ambulatoriali

I servizi di gestione delle prestazioni specialistiche consentono di comunicare al SISS l'avvenuta accettazione o erogazione di prestazioni specialistiche. Portate a pieno regime, queste funzioni agevolano la produzione dei flussi di rendicontazione delle attività erogate. Consentono fin da subito di controllare in tempo reale l'andamento della spesa da parte della preposte strutture regionali. Ai fini di semplificazione delle attività di rendicontazione, il SISS consente oltre che l'erogazione delle prestazioni senza che sia presente una prescrizione (es. prestazioni ad accesso diretto, prescrizioni di MMG non SISS). I servizi SISS di gestione delle prestazioni specialistiche-ambulatoriali sono integrati con gli applicativi aziendali di gestione ambulatoriale.

3.5 Gestione dei ricoveri

I servizi di gestione dei ricoveri consentono di comunicare al SISS l'avvenuta accettazione di un ricovero o dimissione. Le notifiche di ricovero e di dimissione sono trasmesse al medico curante, che le riceve nella sua posta elettronica SISS. La comunicazione di queste informazioni può avvenire dall'ufficio accettazione ricoveri o, per i reparti con accettazione, dagli stessi reparti di degenza. I servizi SISS di gestione ricoveri sono integrati con l'applicazione di gestione ricoveri dell'Azienda.

3.6 Gestione dei referti e lettere di dimissione ospedaliera

Il SISS prevede che le strutture aderenti siano dotate di propri sistemi per la generazione, l'editing e la memorizzazione dei referti (genericamente intesi). L'integrazione avviene di norma memorizzando sul SISS i riferimenti ai referti archiviati in opportuni sistemi, residenti presso le Aziende Sanitarie. I servizi di gestione referti consentono la creazione e la selezione dei referti archiviati, con il corredo dei servizi ausiliari, ma di fondamentale importanza, di firma, cifra e marca temporale. I servizi SISS di gestione referti sono integrati con gli applicativi aziendali di refertazione di prestazioni ambulatoriali e di generazione delle lettere di dimissione.

3.7 Rendicontazione delle attività erogate

I servizi SISS per la gestione dei flussi autenticati consentono la comunicazione alle strutture preposte delle informazioni riguardanti le attività erogate dall'Azienda Sanitaria. Questo in prospettiva sostituirà l'attuale metodo, semi-manuale, di trasmissione dei flussi. Anche questi servizi sono integrati con i servizi di firma, cifra e marca temporale.

3.8 Firma elettronica

Il SISS fornisce i servizi ausiliari di:

- sottoscrizione con validità legale (firma elettronica);
- supporto alla riservatezza della trasmissione dei documenti (cifatura/decifatura);
- validazione temporale dei documenti (marca temporale).

Il SISS è coerente con le normative AIPA vigenti sulla sottoscrizione legale e la validazione temporale dei documenti in formato elettronico.

3.9 Modalità tecniche per l'integrazione

Si prevede che la struttura esponga i propri servizi applicativi (cioè li renda fruibili esternamente), rispettando regole definite dal SISS, che applica gli standard Internet: Java2 Enterprise Edition (J2EE) e Web Services. Pur non ponendo vincoli sul disegno interno dei servizi applicativi o sugli standard di cooperazione da questi utilizzati all'interno della propria Intranet, il SISS prevede che ogni servizio applicativo messo a disposizione dalla struttura sulla Extranet sia conforme agli standard sopra citati.

[BUR20020134]

[5.1.1]

CIRC.R. 13 MAGGIO 2002 - N. 25

Direzione Generale Territorio e Urbanistica - Integrazione della circolare n. 37 del 10 luglio 1997 «Attuazione della l.r. 23 giugno 1997, n. 23»

Ai signori sindaci

Ai signori presidenti delle province

Ai signori presidenti delle camere di commercio

Ai signori presidenti delle comunità montane

Ai signori presidenti dei parchi

Ai signori presidenti degli ordini professionali

Ormai in vigore da alcuni anni, la l.r. n. 23/1997 ha recentemente presentato problemi applicativi derivanti da improprie interpretazioni di alcune sue disposizioni.

Si vuol far riferimento, in particolare, all'art. 2, secondo comma, lettera e), laddove si consente l'utilizzazione della procedura semplificata di variante, nel caso si tratti di incrementare la capacità edificatoria sino ad un massimo del 10% nelle zone residenziali di completamento o di espansione e in quelle produttive (zone B, C e D), anche attraverso un ampliamento della relativa superficie territoriale.

Quest'ultima ipotesi ha dato luogo ad improprie applicazioni oggetto di censura anche in sede giurisdizionale.

Si è, cioè, ritenuto che la norma consentisse tale ampliamento di superficie interessando aree aventi anche altra destinazione di zona (ad esempio agricola E, o per servizi di interesse generale F).

Ciò diversamente dal chiaro dato testuale della legge che configura tale ipotesi incrementativa solo nell'ambito delle predette zone B, C e D, cosicché è possibile, ad esempio, espandere la zona residenziale entro quella originariamente produttiva, ma mai riguardando tale espansione ambiti territoriali a classificazione urbanistica diversa da quelle sopradette.

Infatti, la norma in questione fa riferimento ad aree comprese in «ambiti territoriali di zone omogenee già classificate ai sensi dell'art. 2 del d.m. 2 aprile 1968, n. 1444 come zone B, C e D» e non da classificarsi come tali a seguito di variante, e il risultato di incremento della capacità edificatoria può ben essere raggiunto, oltre che mediante l'aumento dei relativi indici, anche ampliando la superficie interessata, ma sempre riguardando aree aventi le predette destinazioni residenziali o produttive perché tale è il significato dell'espressione «superficie azzonata», dove la qualificazione di «azzonata» non può che far riferimento a quella in essere prima della variazione che viene introdotta.

Ne consegue che in ogni altra ipotesi, diversa da quella tassativamente regolata dalla norma in esame, si dovrà seguire la procedura ordinaria di variante urbanistica, anche al fine di non comprimere la competenza regionale in materia di approvazione dei piani regolatori generali e di loro varianti, il che comporterebbe l'invalidità degli atti assunti.

Essendo la variante espressamente definita «di completamento», nell'ipotesi di incremento di superficie azzonata, deve necessariamente sussistere una relazione di complementarietà e di interconnessione tra la zona omogenea di riferimento e l'ambito oggetto di variante, da evidenziare chiara-

mente in azionamento. Ne deriva, da un lato, la necessità che l'ambito di variante risulti contiguo urbanisticamente all'ambito preso a riferimento, dall'altro la non possibilità di concentrare nell'ambito di variante la volumetria indotta da perimetrazioni artificiali delle zone di riferimento, come sarebbe, ad esempio, quella che considerasse tutte le zone residenziali del piano regolatore.

Si ricorda che il medesimo ambito di riferimento che ha determinato l'incremento massimo della capacità edificatoria consentito dalla legge (10%) non può essere successivamente e ulteriormente considerato ai fini dell'applicazione della lett. e), come disposto dall'art. 2, comma 4, lett. b), della l.r. n. 23.

La corretta applicazione della l.r. n. 23/97 coinvolge, in via esclusiva, la competenza e la responsabilità dell'amministrazione comunale.

Si richiama, pertanto, l'attenzione sull'attestazione di conformità della variante, a cura del responsabile del procedimento, contenuta nella scheda tecnica informativa, nonché sui pareri obbligatori, riferiti alle deliberazioni consiliari di adozione e approvazione della variante, previsti dal T.U. degli enti locali n. 267/2000.

Il direttore generale: Michele Presbitero

E) DECRETI DEI DIRETTORI GENERALI

[BUR20020135]

[3.1.0]

D.D.G. 24 APRILE 2002 - N. 7388

Direzione Generale Formazione, Istruzione e Lavoro - Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. Asilo Infantile «Coniugi Vanoletti Gariboldi» con sede in Cazzago Brabbia (VA), in applicazione delle ll.rr. 21 e 22/1990 e succ. modd., e contestuale riconoscimento all'Ente della personalità giuridica di diritto privato

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA FORMAZIONE ISTRUZIONE E LAVORO

Omissis

Decreta

- di accogliere la richiesta di depubblicizzazione e di contestuale riconoscimento della personalità giuridica di diritto privato avanzata dall'I.P.A.B. Asilo Infantile «Coniugi Vanoletti Gariboldi», avente sede nel comune di Cazzago Brabbia (VA) - via Vanoletti Gariboldi n. 9;

- di dichiarare che l'istituzione medesima, eretta in Ente morale con regio decreto 24 maggio 1906 e già in possesso di personalità giuridica di diritto pubblico in qualità di I.P.A.B., è depubblicizzata e, nel contempo, riconosciuta ad ogni effetto quale Ente con personalità giuridica di diritto privato;

- di disporre la comunicazione del presente atto alla Camera di Commercio territorialmente competente ai fini dell'iscrizione dell'ente nel registro regionale delle persone giuridiche private istituito, ai sensi dell'art. 7 del d.P.R. 361/2000, con regolamento regionale 2 aprile 2001, n. 2;

- di dare atto che, in conseguenza della mutata natura della personalità giuridica dell'Ente:

a) la predetta istituzione non è più sottoposta alla normativa in vigore riguardante le II.P.P.A.B., ma è assoggettata al regime giuridico degli enti privati riconosciuti;

b) l'istituzione medesima continua ad essere retta ed amministrata secondo le norme del proprio statuto, approvato con regio decreto 24 maggio 1906, che permane in vigore per le parti non incompatibili con il nuovo regime normativo;

c) a far data dalla pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia decorre il termine di novanta giorni previsto dall'art. 4, comma 2, del d.l. 9 ottobre 1989, n. 338, convertito, con modificazioni, nella legge 7 dicembre 1989, n. 389, per l'esercizio del diritto di opzione, da parte del personale dell'istituzione già in servizio, al mantenimento dell'iscrizione all'I.N.P.D.A.P.;

- di disporre, infine, la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (ai sensi dell'art. 3, comma 4, e per gli effetti di cui all'art. 5, comma 2, della l.r. 21/1990, come modificata dall'art. 4 della l.r. 1/1998), nonché la comunicazione dell'atto stesso all'istituzione interessata, al Comune sede legale della medesima e all'A.S.L. territorialmente competente, nonché agli enti previdenziali interessati.

Il direttore generale: Renzo Ruffini

[BUR20020136]

[3.1.0]

D.D.G. 24 APRILE 2002 - N. 7389

Direzione Generale Formazione, Istruzione e Lavoro - Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. Asilo Infantile «Regina Margherita» con sede in Saronno, fraz. Cassina Ferrara via P. Busnelli 2/4, in applicazione delle ll.rr. 21 e 22/1990 e succ. modd., e contestuale riconoscimento all'Ente della personalità giuridica di diritto privato

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA FORMAZIONE ISTRUZIONE E LAVORO

Omissis

Decreta

- di accogliere la richiesta di depubblicizzazione e di contestuale riconoscimento della personalità giuridica di diritto privato avanzata dall'I.P.A.B. Asilo Infantile «Regina Margherita», avente sede legale nel comune di Saronno, fraz. Cassina Ferrara - via P. Busnelli 2/4;

- di dichiarare che l'istituzione medesima, eretta in Ente morale con regio decreto 28 aprile 1912 e già in possesso di personalità giuridica di diritto pubblico in qualità di I.P.A.B., è depubblicizzata e, nel contempo, riconosciuta ad ogni effetto quale Ente con personalità giuridica di diritto privato;

- di disporre la comunicazione del presente atto alla Came-

ra di Commercio territorialmente competente ai fini dell'iscrizione dell'ente nel registro regionale delle persone giuridiche private istituito, ai sensi dell'art. 7 del d.P.R. 361/2000, con regolamento regionale 2 aprile 2001, n. 2;

– di dare atto che, in conseguenza della mutata natura della personalità giuridica dell'Ente:

a) la predetta istituzione non è più sottoposta alla normativa in vigore riguardante le II.PP.A.B., ma è assoggettata al regime giuridico degli enti privati riconosciuti;

b) l'istituzione medesima continua ad essere retta ed amministrata secondo le norme del proprio statuto, approvato con d.P.R. 15 luglio 1956, che permane in vigore per le parti non incompatibili con il nuovo regime normativo;

c) a far data dalla pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia decorre il termine di novanta giorni previsto dall'art. 4, comma 2, del d.l. 9 ottobre 1989, n. 338, convertito, con modificazioni, nella legge 7 dicembre 1989, n. 389, per l'esercizio del diritto di opzione, da parte del personale dell'istituzione già in servizio, al mantenimento dell'iscrizione all'I.N.P.D.A.P.;

– di disporre, infine, la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia (ai sensi dell'art. 3, comma 4, e per gli effetti di cui all'art. 5, comma 2, della l.r. 21/1990, come modificata dall'art. 4 della l.r. 1/1998), nonché la comunicazione dell'atto stesso all'istituzione interessata, al Comune sede legale della medesima e all'A.S.L. territorialmente competente, nonché agli enti previdenziali interessati.

Il direttore generale: Renzo Ruffini

[BUR20020137]

[4.3.0]

D.D.G. 7 MARZO 2002 – N. 7674

Direzione Generale Agricoltura – Rettifica parziale del decreto del Direttore dell'Organismo pagatore regionale n. 4575 del 13 marzo 2002 relativo alla sezione prima del Manuale delle procedure dell'Organismo pagatore regionale

IL DIRETTORE DELL'ORGANISMO PAGATORE REGIONALE

Richiamato il proprio decreto n. 4575 del 13 marzo 2002 riguardante la modifica parziale degli allegati al decreto n. 582 del 17 gennaio 2002 specificatamente per quanto riguarda le Sezioni prima e seconda del manuale delle procedure dell'Organismo pagatore regionale;

Verificata la presenza di un errore materiale nella stesura della Sezione I – capitolo 3 «Presentazione delle domande e attribuzione del numero di protocollo» – 4° capoverso che erroneamente recita «Nel caso di presentazione telematica la copia cartacea della domanda, firmata dal richiedente, deve pervenire entro il termine di dieci giorni dall'invio telematico e comunque entro il termine ultimo di presentazione previsto dalle disposizioni attuative delle singole misure».

Ritenuto di correggere il testo della Sezione I – capitolo 3 – 4° capoverso nel seguente modo «Nel caso di presentazione telematica la copia cartacea della domanda, firmata dal richiedente, deve pervenire entro il termine di dieci giorni dall'invio telematico. La presentazione telematica deve avvenire entro il termine ultimo di presentazione previsto dalle disposizioni attuative delle singole misure»;

Richiamate le competenze proprie dei Direttori Generali di cui alla legge regionale 23 luglio 1996, n. 16 «Ordinamento della struttura organizzativa e della dirigenza della Giunta regionale» e successive modificazioni;

Decreta

1. di approvare la rettifica parziale del proprio d.d.g. n. 4575 del 13 marzo 2002 relativamente alla Sezione I del Manuale delle procedure dell'Organismo pagatore regionale – capitolo 3 – 4° capoverso, nel seguente modo:

«Nel caso di presentazione telematica la copia cartacea della domanda, firmata dal richiedente, deve pervenire entro il termine di dieci giorni dall'invio telematico. La presentazione telematica deve avvenire entro il termine ultimo di presentazione previsto dalle disposizioni attuative delle singole misure.»;

2. di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Paolo Baccolo

[BUR20020138]

[4.3.0]

D.D.G. 19 MARZO 2002 – N. 5077

Direzione Generale Agricoltura – Riconoscimento del Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l., con sede legale in Milano, via Tommaso Salvini, 1, quale soggetto idoneo a svolgere l'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia, ai sensi dell'Allegato 1 alla d.g.r. 12 ottobre 2001, n. 6402

IL DIRETTORE GENERALE

Visto il Regolamento (CE) n. 1663/95 della Commissione che stabilisce modalità d'applicazione del Regolamento (CEE) n. 729/70, per quanto riguarda la procedura di liquidazione dei conti Feaog, sezione «garanzia»;

Visto l'art. 3-bis del d.lgs. 27 maggio 1999, n. 165, «Soppressione dell'AIMA e istituzione dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA), a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59», e successive modificazioni, che ha introdotto i Centri d'Assistenza Agricola (CAA), rendendo così possibile a soggetti privati organizzati di essere abilitati a svolgere funzioni di servizio, nel rispetto del punto 4 dell'allegato al regolamento (CE) n. 1663/95, per conto degli organismi pagatori;

Visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 «Requisiti minimi di garanzia e di funzionamento per le attività dei centri di assistenza agricola»;

Vista la d.g.r. n. 6402 del 12 ottobre 2001 «Approvazione della circolare per l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia»;

Vista la domanda del Centro Assistenza Imprese – Coldiretti Lombardia s.r.l. del 30 gennaio 2002, protocollo M1.2002.0003250, con sede legale in Milano, via Tommaso Salvini, 1;

Acquisiti gli atti della Commissione, istituita con proprio decreto n. 951 del 28 gennaio 2002, che ha esaminato la documentazione in tre distinte sedute, 8 e 12 febbraio e 5 marzo 2002, ed ha effettuato in data 11 marzo 2002 anche sopralluogo alle sedi legale ed operativa del Centro Assistenza Imprese – Coldiretti Lombardia, con ingresso rispettivamente in via Tommaso Salvini, 1 e corso Venezia, 44, Milano;

Preso atto che, nel rassegnare gli atti, la Commissione:

– ha espresso parere favorevole per il rilascio al Centro Assistenza Imprese – Coldiretti Lombardia dell'autorizzazione a svolgere l'attività di CAA, avendo valutato la documentazione presentata e accertato la sussistenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti dalla specifica normativa vigente;

– ha segnalato altresì che il Centro Assistenza Imprese – Coldiretti Lombardia si è riservata di provvedere alla stipula del contratto di assicurazione nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5 del d.m. 27 marzo 2001, ad operatività del CAA,

– ha proposto, non essendo imputabile all'interessato la mancata presentazione dell'assicurazione, che il decreto di autorizzazione contenga la clausola che vincoli il Centro Assistenza Impresa – Coldiretti Lombardia s.r.l. a presentare quantomeno la polizza assicurativa al momento della stipula delle convenzioni operative con gli OPR;

Visto che il Centro Assistenza Impresa – Coldiretti Lombardia ha dichiarato, ai sensi di legge, di impegnarsi, dopo aver ottenuto ufficiale riconoscimento:

– ad acquisire dall'utente apposito mandato scritto ad operare nel suo interesse, da cui deve risultare l'impegno, da parte dell'utente stesso, di:

a) fornire al CAA dati completi e veritieri

b) collaborare con il CAA ai fini del regolare svolgimento delle attività affidate

c) consentire l'attività di controllo del CAA nei casi di cui all'art. 2, comma 2, del d.m. 27 marzo 2001,

– a comunicare e depositare presso la DG Agricoltura Lombardia tutte le convenzioni operative che il CAA stesso sottoscrive con altri Organismi Pagatori o altre Regioni;

Ritenuto che il Centro Assistenza Imprese – Coldiretti Lombardia debba presentare copia della polizza assicurativa di cui all'art. 5, comma 1 del d.m. 27 marzo 2001, dalla quale risulti l'impegno della compagnia assicuratrice a fornire le comunicazioni previste dal comma 2 dello stesso articolo, entro e non oltre trenta giorni dalla notifica del presente atto, e comunque prima della stipula di qualsiasi convenzione che il CAA andrà a sottoscrivere nel periodo precedente ai trenta giorni qui determinati;

Visto l'art. 17 della l. n. 16/96 «Ordinamento della struttura organizzativa della dirigenza della Giunta regionale» che individua le competenze regionali;

Vista la d.g.r. 24 maggio 2000, n. 4 con la quale è stato affidato l'incarico di Direttore Generale della Direzione Agricoltura al Dr. Paolo Baccolo;

Dato atto che il presente atto non è soggetto a controllo ai sensi del comma 32 dell'art. 17 della l. 15 maggio 1997, n. 127;

Decreta

1) le motivazioni e le conseguenti proposte e valutazioni di cui alle premesse si intendono integralmente recepite e approvate;

2) il Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l., con sede legale in Milano, via Tommaso Salvini, 1, è riconosciuto per lo svolgimento dell'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia e lo stesso, dalla data di autorizzazione della Regione, assumerà la denominazione CAA o altra equivalente,

3) il Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l. è tenuto:

- a mantenere nel tempo i requisiti minimi di garanzia e di funzionamento previsti dal d.m. 27 marzo 2001 e dall'Allegato 1 alla d.g.r. 6402/2001;

- ad acquisire, in particolare, da ciascun proprio utente apposito mandato scritto ad operare nel suo interesse, da cui deve risultare l'impegno, da parte dell'utente stesso, di:

a) fornire ai dati completi e veritieri

b) collaborare con il Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l. ai fini del regolare svolgimento delle attività affidate;

c) consentire l'attività di controllo del Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l. nei casi di cui all'art. 2, comma 2, del d.m. 27 marzo 2001,

- a presentare copia della polizza assicurativa di cui all'art. 5, comma 1 del d.m. 27 marzo 2001, dalla quale risulti l'impegno della compagnia assicuratrice a fornire le comunicazioni previste dal comma 2 dello stesso articolo, entro e non oltre trenta giorni dalla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del presente atto, e, comunque, prima della stipula di qualsiasi convenzione che il CAA andrà a sottoscrivere nel periodo precedente ai trenta giorni;

- a comunicare e depositare presso la DG Agricoltura Lombardia tutte le convenzioni operative che lo stesso sottoscrive con altri Organismi Pagatori o altre Regioni,

4) il presente decreto è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia. La pubblicazione costituisce comunicazione al Centro Assistenza Impresa - Coldiretti Lombardia s.r.l., con sede legale in Milano, via Tommaso Salvini, 1.

Paolo Baccolo

[BUR20020139]

[3.2.0]

D.D.G. 22 APRILE 2002 - N. 7353

Direzione Generale Sanità - Determinazione del costo medio ponderato di alcune endoprotesi per l'anno 2001

IL DIRETTORE GENERALE DELLA DIREZIONE SANITÀ

Visto l'art. 17 della l.r. n. 16/96 e successive modificazioni ed integrazioni che individua le competenze e i poteri dei Direttori Generali;

Vista la d.g.r. n. 7/4 del 24 maggio 2000, «Avvio della VII legislatura. Costituzione delle Direzioni Generali e nomina dei Direttori Generali», e successive modificazioni;

Richiamata la d.g.r. n. 6/25608 del 28 febbraio 1997 che demanda alla Direzione Generale Sanità la determinazione del costo medio ponderato delle protesi d'anca, degli stent coronarici, dei defibrillatori;

Richiamate la d.g.r. n. 6/37597 del 24 luglio 1998 e la d.g.r. n. 7/941 del 3 agosto 2000 che estendono il rimborso delle endoprotesi alle protesi del ginocchio, alle protesi interatriali (ad ombrellino), ed agli impianti cocleari;

Ricordato che per l'anno 2001 in base alle d.g.r. n. 6/25608 del 28 febbraio 1997 e n. 6/37597 del 24 luglio 1998 per le protesi d'anca, gli stent coronarici, i defibrillatori, le protesi del ginocchio, il rimborso è stabilito nella misura del 25% del costo medio ponderato calcolato dalla Direzione Generale Sanità; che in base alla d.g.r. n. 7/941 del 3 agosto 2000 per gli impianti cocleari il rimborso è stabilito nella misura del

100% del costo medio ponderato calcolato dalla Direzione Generale Sanità; e che in base alla d.g.r. n. 7/4663 del 18 maggio 2001 per le protesi interatriali (ad ombrellino) il rimborso è stabilito nella misura del 80% del costo medio ponderato calcolato dalla Direzione Generale Sanità;

Richiamate la circolare 15/SAN del 28 marzo 1997, la circolare 47/SAN del 26 agosto 1998 e la circolare 7/SAN del 29 gennaio 2001 che forniscono indicazioni dettagliate in merito alle informazioni da raccogliere sulle endoprotesi ed al relativo flusso informativo;

Preso atto delle elaborazioni effettuate dalla Struttura Osservatorio Epidemiologico e Flussi Informativi dell'U.O. Gestione Fondo Sanitario Regionale sui record inviati relativamente all'anno 2001, sintetizzate nella relazione allegata, composta da 1 pagina, quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Ritenuto di dover determinare il costo medio ponderato di alcune endoprotesi per l'anno 2001, e precisamente: le protesi d'anca, gli stent coronarici, i defibrillatori, le protesi del ginocchio, gli impianti cocleari, e le protesi interatriali (ad ombrellino);

Ritenuta la necessità di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia e sul sito WEB della Direzione Generale Sanità;

Decreta

1) di stabilire per l'anno 2001 il costo medio ponderato delle protesi d'anca, degli stent coronarici, dei defibrillatori, delle protesi del ginocchio, degli impianti cocleari, e delle protesi interatriali (ad ombrellino) come nella tabella che segue:

Tipo di protesi	Numero di segnalazioni nel 2001	Costo medio ponderato (in migliaia di Lire)
Anca - Componente acetabolare, coppa	6.954	1.389
Anca - Componente acetabolare, inserto	5.659	517
Anca - Componente femorale, stelo	8.080	2.007
Anca - Componente femorale, testa	7.370	600
Anca - Protesi completa	308	2.434
Ginocchio - Componente femorale	3.484	2.537
Ginocchio - Componente tibiale	3.275	1.589
Ginocchio - Inserto tibiale	2556	647
Ginocchio - Rotula	274	318
Ginocchio - Rivestimento rotuleo	77	223
Ginocchio - Protesi completa	199	4.609
Stent Coronarico	6.806	1.731
Defibrillatore	457	32.718
Protesi interatriali (ad ombrellino)	217	11.564
Impianti cocleari	95	43.074

2) di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai fini della notifica a tutti gli effetti ai soggetti interessati, e sul sito WEB della Direzione Generale Sanità.

Renato Botti



ALLEGATO

Relazione sui risultati dell'elaborazione delle endoprotesi raccolte in conformità alla circolare 7/SAN del 29 gennaio 2001

Con riferimento alle d.g.r. 6/25608 del 28 febbraio 1997, 6/37597 del 24 luglio 1998 e 7/941 del 3 agosto 2000, e facendo seguito alla circolare 7/SAN del 29 gennaio 2001 che fornisce indicazioni dettagliate in merito alle informazioni da raccogliere sulle endoprotesi ed al relativo flusso informativo, sono stati elaborati dalla Struttura Osservatorio Epidemiologico e Flussi Informativi della U.O. Gestione Fondo Sanitario Regionale della Direzione Generale Sanità i record relativi alle protesi installate durante l'anno 2001 e segnalate entro il 31 dicembre 2001.

La tabella riassume i risultati principali emersi per quanto riguarda il costo dichiarato dalle strutture per le diverse tipologie di protesi. I valori riportati in tabella si riferiscono al periodo sopra indicato, ed oltre al numero di segnalazioni ricevute ed al costo medio ponderato segnalano anche il costo

corrispondente rispettivamente al decimo ed al novantesimo percentile della distribuzione dei costi così da rendere conto

almeno in parte della variabilità riscontrata nei singoli record.

Tipo di protesi	Numero di segnalazioni	Costo medio ponderato (in migliaia di Lire)	Decimo percentile del costo (in migliaia di Lire)	Novantesimo percentile del costo (in migliaia di Lire)
Anca – Componente acetabolare, coppa	6.954	1.389	415	2.352
Anca – Componente acetabolare, inserto	5.659	517	244	1.720
Anca – Componente femorale, stelo	8.080	2.007	567	3.637
Anca – Componente femorale, testa	7.370	600	289	1.170
Anca – Protesi completa	308	2.434	355	7.100
Ginocchio – Componente femorale	3.484	2.537	1.557	4.076
Ginocchio – Componente tibiale	3.275	1.589	749	2.722
Ginocchio – Inserto tibiale	2556	647	311	1.493
Ginocchio – Rotula	274	318	200	840
Ginocchio – Rivestimento rotuleo	77	223		416
Ginocchio – Protesi completa	199	4.609	1.310	12.443
Stent Coronarico	6.806	1.731	1.200	2.174
Defibrillatore	457	32.718	24.960	39.162
Protesi interatriali (ad ombrellino)	217	11.564	3.150	15.080
Impianti cocleari	95	43.074	39.520	44.346

[BUR20020140]

[4.3.0]

D.D.G. 13 MAGGIO 2002 – N. 8060

Direzione Generale Agricoltura – Riconoscimento dei Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. (SISA), con sede legale in Bergamo, via XX Settembre 16, quale soggetto idoneo a svolgere l'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia, ai sensi dell'allegato 1 alla d.g.r. 12 ottobre 2001, n. 6402

IL DIRETTORE GENERALE

Visto il Regolamento (CE) n. 1663/95 della Commissione che stabilisce modalità d'applicazione del Regolamento (CEE) n. 729/70, per quanto riguarda la procedura di liquidazione dei conti Feaog, sezione «garanzia»;

Visto l'art. 3-bis del d.lgs. 27 maggio 1999, n. 165, «Suppressione dell'AIMA e istituzione dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA), a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59», e successive modificazioni, che ha introdotto i Centri d'Assistenza Agricola (CAA), rendendo così possibile a soggetti privati organizzati di essere abilitati a svolgere funzioni di servizio, nel rispetto del punto 4 dell'allegato al regolamento (CE) n. 1663/95, per conto degli organismi pagatori;

Visto il decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 27 marzo 2001 «Requisiti minimi di garanzia e di funzionamento per le attività dei centri di assistenza agricola»;

Vista la d.g.r. n. 6402 del 12 ottobre 2001 «Approvazione della circolare per l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia»;

Vista la domanda della Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. del 6 febbraio 2002, prot. M1.2002.0004566 dell'11 febbraio 2002, con sede legale in Bergamo, via XX Settembre, 16;

Acquisiti gli atti della Commissione, istituita con proprio decreto n. 951 del 28 gennaio 2002, che ha esaminato la documentazione in quattro distinte sedute, 15 e 26 febbraio e 11 e 24 aprile 2002, ed ha effettuato in data 3 maggio 2002 sopralluogo agli uffici della Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l., con sede legale in Bergamo, via XX Settembre, 16;

Preso atto che, nel rassegnare gli atti, la Commissione:

- ha espresso parere favorevole per il rilascio alla Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. dell'autorizzazione a svolgere l'attività di CAA, avendo valutato la documentazione presentata e accertato la sussistenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti dalla specifica normativa vigente,

- ha segnalato che la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. ha presentato solo la bozza di stipula del contratto di assicurazione previsto dall'art. 5 del d.m. 27 marzo 2001,

- ha proposto, non essendo imputabile all'interessato la

mancata sottoscrizione dell'assicurazione, che il decreto di autorizzazione contenga la clausola che vincoli la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. a presentare la polizza assicurativa sottoscritta quantomeno al momento della stipula delle convenzioni operative con gli OPR;

Visto che la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. ha dichiarato, ai sensi di legge, di impegnarsi, dopo aver ottenuto ufficiale riconoscimento:

- ad acquisire dall'utente apposito mandato scritto ad operare nel suo interesse, da cui deve risultare l'impegno, da parte dell'utente stesso, di:

- a) fornire al CAA dati completi e veritieri
- b) collaborare con il CAA ai fini del regolare svolgimento delle attività affidate

- c) consentire l'attività di controllo del CAA nei casi di cui all'art. 2, comma 2, del d.m. 27 marzo 2001,

- a comunicare e depositare presso la DG Agricoltura Lombardia tutte le convenzioni operative che il CAA stesso sottoscrive con altri Organismi Pagatori o altre Regioni;

Ritenuto che la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. debba presentare copia della polizza assicurativa di cui all'art. 5, comma 1 del d.m. 27 marzo 2001, dalla quale risulti l'impegno della compagnia assicuratrice a fornire le comunicazioni previste dal comma 2 dello stesso articolo, entro e non oltre trenta giorni dalla notifica del presente atto, e comunque prima della stipula di qualsiasi convenzione che il CAA andrà a sottoscrivere nel periodo precedente ai trenta giorni qui determinati;

Visto gli artt. 3 e 18 della l.r. 16/96 che individua le competenze ed i poteri dei Direttori generali;

Vista la d.g.r. 24 maggio 2000, n. 4 con la quale è stato affidato l'incarico di Direttore Generale della Direzione Agricoltura al dr. Paolo Baccolo;

Dato atto che il presente atto non è soggetto a controllo ai sensi del comma 32 dell'art. 17 della legge 15 maggio 1997, n. 127;

Decreta

1. le motivazioni e le conseguenti proposte e valutazioni di cui alle premesse si intendono integralmente recepite e approvate;

2. la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l., con sede legale in Bergamo, via XX Settembre, 16, è riconosciuta per lo svolgimento dell'attività di CAA nel territorio della Regione Lombardia e la stessa, dalla data di autorizzazione della Regione, assumerà la denominazione CAA o altra equivalente;

3. la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. è tenuta:

- a mantenere nel tempo i requisiti minimi di garanzia e di funzionamento previsti dal d.m. 27 marzo 2001 e dall'Allegato 1 alla d.g.r. 6402/2001;

• ad acquisire, in particolare, da ciascun proprio utente apposito mandato scritto ad operare nel suo interesse, da cui deve risultare l'impegno, da parte dell'utente stesso, di:

a) fornire alla Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. dati completi e veritieri

b) collaborare con la Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l., ai fini del regolare svolgimento delle attività affidate

c) consentire l'attività di controllo della Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l. nei casi di cui all'art. 2, comma 2, del d.m. 27 marzo 2001;

• a presentare copia della polizza assicurativa di cui all'art. 5, comma 1 del d.m. 27 marzo 2001, dalla quale risulti l'impegno della compagnia assicuratrice a fornire le comunicazioni previste dal comma 2 dello stesso articolo, entro e non oltre trenta giorni dalla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del presente atto, e, comunque, prima della stipula di qualsiasi convenzione che il CAA andrà a sottoscrivere nel periodo precedente ai trenta giorni;

• a comunicare e depositare presso la DG Agricoltura Lombardia tutte le convenzioni operative che lo stesso sottoscrive con altri Organismi Pagatori o altre Regioni;

4. il presente decreto è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia. La pubblicazione costituisce comunicazione alla Società Servizi Integrati Sistemi Agroalimentari s.r.l., con sede legale in Bergamo, via XX Settembre, 16.

Paolo Baccolo

[BUR20020141]

[4.3.0]

D.D.G. 16 MAGGIO 2002 - N. 8428

Direzione Generale Agricoltura - Determinazione delle modalità di valutazione dei progetti ai sensi della legge regionale del 7 febbraio 2000, n. 7, art. 8 in attuazione della deliberazione Giunta Regionale n. 7/8726 del 12 aprile 2004

IL DIRETTORE GENERALE

Visto l'art. 8 della legge regionale del 7 febbraio 2000, n. 7 «Norme per gli interventi regionali in agricoltura» che prevede il sostegno agli interventi di miglioramento e razionalizzazione delle fasi di trasformazione e commercializzazione dei

prodotti agricoli allo scopo di incrementarne la competitività ed il valore aggiunto attraverso strumenti che integrano in modo sinergico interventi relativi a progetti di filiera;

Vista la d.g.r. n. 5107 del 15 giugno 2001 che, ai sensi dell'art. 8 della l.r. 7/2000, ha approvato le misure regionali di sostegno ai settori della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli allo scopo di promuovere l'adeguamento di processo e di prodotto con riferimento sia alla normativa Comunitaria che alle esigenze di sicurezza alimentare;

Vista la d.g.r. del 12 aprile 2002 n. 7/8726 «Prima attuazione misure regionali di sostegno ai settori della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli l.r. n. 7 del 7 febbraio 2000 - Procedure e modalità di presentazione delle istanze per l'anno 2002»;

Richiamato in particolare l'art. 5 della d.g.r. n. 7/5107 del 15 giugno 2001 che individua le priorità da applicare in fase di attuazione dell'art. 8 della l.r. 7/2000;

Richiamato inoltre il punto 5 dell'allegato 1 della d.g.r. n. 7/8726 del 12 aprile 2002 in cui si stabilisce che le modalità di valutazione saranno più puntualmente specificate in un provvedimento di competenza della Direzione Generale Agricoltura;

Visti gli artt. n. 3 e 18 della l.r. 16/96 che individuano le competenze ed i poteri dei Direttori Generali;

Vista la d.g.r. n. 4 del 24 maggio 2000 «Avvio alla VII legislatura. Costituzione e nomina delle Direzioni Generali e nomina dei Direttori Generali»;

Decreta

Recepite le Premesse:

1) di approvare le modalità di valutazione specificate nell'allegato 1 composto da n. 5 pagine, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;

2) di pubblicare il presente decreto ed il relativo allegato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia in quanto atto di particolare rilievo.

Il direttore generale: Paolo Baccolo

_____ • _____

CRITERI DI VALUTAZIONE	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	OBIETTIVI	RANGE	PRINCIPALI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
Aspetti qualitativi del progetto di filiera. Punti: da 0 a 10	1) Sbocchi di mercato documentati, segmenti della filiera coinvolti e aggregazioni aziendali: max 3 punti	<ul style="list-style-type: none"> - Sottoscrizione di accordi di filiera - Orientamento verso nuovi sbocchi di mercato - Miglioramento e razionalizzazione dei processi di trasformazione e dei circuiti di commercializzazione, in particolare favorendo l'integrazione delle filiere - Sottoscrizione di accordi di programma, patti territoriali, contratti d'area - Processi per la concentrazione e fusione di società cooperative e associazioni di produttori per lo sviluppo di nuove economie di scala 	<ul style="list-style-type: none"> - nuovi sbocchi per mercati esteri che necessitano di autorizzazioni specifiche: PUNTI 3 - aggregazione di unità produttive: PUNTI 3 <p>IN ALTERNATIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> - filiera tra le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione al consumatore finale: PUNTI 3 - filiera tra le fasi della produzione e della trasformazione con immissione sul mercato del prodotto pronto per il consumo: PUNTI 1,5 - filiera tra le fasi della produzione e della trasformazione con immissione sul mercato di prodotto che necessita di ulteriori lavorazioni: PUNTI 0,5 <p>Gli ultimi due punteggi possono essere aumentati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - inserimento del progetto in accordi di programma, patti territoriali e contratti d'area: PUNTI 0,5 - presenza di analisi e studi di fattibilità e/o marketing effettuati da soggetti terzi: PUNTI 0,5 	<p>Accordo di filiera (Punto 1 dell'allegato 1 della d.g.r. del 12 aprile 2002 n. 8726)</p> <p>Documentazione relativa al progetto di aggregazione e preventivi di spesa ammissibile</p> <p>Relazione sul progetto di filiera (Punto 6.1.2) relativo agli obiettivi e alle strategie di mercato con la presenza di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - parere preventivo per autorizzazione ad esportazioni (Punto 6.1.3 lettera l) - analisi e studi di fattibilità e/o marketing effettuati da soggetti terzi - piano di comunicazione al consumatore della tracciabilità certificata - accordi o lettere di intenti sottoscritti con la distribuzione <p>Documentazione attestante l'inserimento del progetto in accordi di programma, patti territoriali e contratti d'area</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	OBIETTIVI	RANGE	PRINCIPALI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
	2) Grado di innovazione tecnologica prevista negli investimenti: max 7 punti	<ul style="list-style-type: none"> - Incremento di nuove tecnologie e di investimenti a carattere innovativo - Miglioramento e controllo della qualità dei prodotti - Miglioramento delle condizioni sanitarie ed igieniche - Protezione dell'ambiente, delle foreste e degli spazi rurali 	<ul style="list-style-type: none"> - investimenti relativi esclusivamente ad innovazioni di processo: PUNTI 7 <p>IN ALTERNATIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se gli investimenti prevedono una percentuale di impianti tecnologici e beni immateriali superiore all'80%: PUNTI 5 - se gli investimenti prevedono una percentuale di impianti tecnologici e beni immateriali superiore al 60%: PUNTI 4 - se gli investimenti prevedono una percentuale di impianti tecnologici e beni immateriali superiore al 40%: PUNTI 3 - se gli investimenti prevedono una percentuale di impianti tecnologici e beni immateriali superiore al 20%: PUNTI 2 - se gli investimenti prevedono una percentuale di impianti tecnologici e beni immateriali inferiore al 20%: PUNTI 1 <p>Inoltre se il progetto prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la certificazione UNI 10939 comprensiva di: <ul style="list-style-type: none"> - disciplinari di produzione integrata (ex Reg Ce 2078/92): PUNTI 0,5 - OGM/free: PUNTI 0,25 - applicazione HACCP a livello di azienda agricola: PUNTI 0,25 b) la certificazione del capo filiera ISO 14000/EMAS: punti 0,5 	<p>Descrizione intervento di cui al punto 6.1.3 lettera e) ed f)</p> <p>Documentazione di cui al punto 6.1.3 lettera e) ultimo trattino</p>
Imprese costituite e gestite direttamente da produttori agricoli che trasformano e commercializzano prevalentemente i propri prodotti. Punti: 5		<ul style="list-style-type: none"> - Incrementare e sviluppare le imprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli costituite e gestite direttamente dai produttori agricoli 	<p>Imprese che trasformano e commercializzano materia prima conferita in misura superiore al 50% dai soci: PUNTI 5</p>	<p>Iscrizione al registro delle imprese, di cui al punto 6.1.3 lettera A Documento di cui al punto 6.1.3 lettera B Quadro 2 della richiesta di adesione al progetto di filiera</p>
Determinazione quantitativa della ricaduta del progetto sul produttore di base. Punti: da 0 a 5	<p>1) Partecipazione dei produttori di base al processo di trasformazione e commercializzazione: fino a 5 punti</p> <p>2) Incremento della remunerazione della materia prima: fino a 3 punti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coinvolgimento delle imprese agricole 	<p>Imprese costituite e gestite direttamente da produttori agricoli che trasformano e commercializzano i propri prodotti: fino a PUNTI 5 calcolati proporzionalmente al prodotto conferito dai soci. (La parte di prodotto conferito da fornitori non soci verrà valutata, sempre proporzionalmente, con le modalità di seguito previste per le altre tipologie d'impresa).</p> <p>Per le imprese di trasformazione e commercializzazione non gestite direttamente da produttori di base verrà riferito al totale della materia prima conferita dai produttori di base partecipanti al progetto con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oltre il 5% di remunerazione in più rispetto al biennio precedente la richiesta di accertamento di avvenuta esecuzione dei lavori e al valore della materia prima riportato nei bollettini ISMEA in vigore al momento della suddetta richiesta: PUNTI 3 	<p>Documento di cui al punto 6.1.3 lettera B</p> <p>Quadro 2 della richiesta di adesione al progetto di filiera</p> <p>Accordo di filiera o documentazione attestante le modalità di reperimento della materia prima</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	OBIETTIVI	RANGE	PRINCIPALI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
	<p>3) Quantità di prodotto coinvolto nella filiera: fino a 2 punti</p> <p>4) Coerenza con accordi interprofessionali: punti 3</p>	Sottoscrizione di accordi interprofessionali	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 3 al 5% in più rispetto al biennio precedente la richiesta di accertamento di avvenuta esecuzione dei lavori e al valore della materia prima riportato nei bollettini ISMEA in vigore al momento della suddetta richiesta: PUNTI 2 - 3% in più rispetto al biennio precedente la richiesta di accertamento di avvenuta esecuzione dei lavori e al valore della materia prima riportato nei bollettini ISMEA in vigore al momento della suddetta richiesta: PUNTI 1 - materia prima lavorata coinvolta nella filiera superiore all'80%: PUNTI 2 - materia prima lavorata coinvolta nella filiera dal 50% all'80%: PUNTI 1 - materia prima lavorata coinvolta nella filiera inferiore al 50%: PUNTI 0 - Coerenza delle finalità del progetto con quanto previsto da accordi interprofessionali avallati da Ente pubblico: PUNTI 3 	<p>Dichiarazione relativa ai prezzi pagati per ogni tipologia di materia prima lavorata negli ultimi 2 anni</p> <p>Accordo interprofessionale</p>
Coerenza con i requisiti di tracciabilità dei prodotti di base nel loro percorso di filiera, ai sensi del Reg CE 178/2002 Punti: 3		<ul style="list-style-type: none"> - Tracciabilità dei prodotti di base nel loro processo di filiera Sviluppo di servizi connessi al miglioramento della qualità, salubrità, capacità di attrazione commerciale e orientamento al mercato dei prodotti 	Certificazione UNI 10939: PUNTI 3	Documentazione di cui al punto 6.1.3 lettera e) ultimo trattino
Valorizzazione della qualità del processo di trasformazione e commercializzazione dei prodotti tipici e biologici Punti: 2		- Valorizzazione della qualità dei prodotti tipici e biologici	<p>Se il progetto coinvolge una percentuale di materia prima destinata a prodotto tipico o biologico superiore al 50% del totale: PUNTI 2</p> <p>Se il progetto coinvolge una percentuale di materia prima destinata a prodotto tipico o biologico pari o inferiore al 50% del totale: PUNTI 0</p>	Relazione sul progetto di filiera di cui al punto 6.1.2. Quadro 2 della richiesta di adesione al progetto di filiera
Cantierabilità del progetto. Punti: da 0 a 2	Documentazione comprovante la cantierabilità degli investimenti previsti.	- Attuabilità degli interventi	<p>Per progetti che prevedono opere edili:</p> <ul style="list-style-type: none"> - con Concessione Edilizia o dichiarazione del Comune che attesti la possibilità di eseguire i lavori edili senza Concessione Edilizia: PUNTI 2 <p>Per progetti con investimenti relativi a impianti e/o macchinari con opere edili inferiori a 50 mila Euro che non necessitano di C.E.: PUNTI 2</p>	<p>Concessione Edilizia o dichiarazione del Comune sulla possibilità ad eseguire i lavori. (Punto 6.1.3 lett. h)</p> <p>Descrizione investimento. (Punto 6.1.3 lettera f)</p>

F) DECRETI DEI DIRIGENTI DI STRUTTURA E DI UNITÀ ORGANIZZATIVA

[BUR20020142]

[3.1.0]

D.D.U.O. 3 APRILE 2002 - N. 6089

Direzione Generale Famiglia e Solidarietà Sociale - Depubblicizzazione dell'I.P.A.B. denominata «Villaggio del Ragazzo dell'Argine Vaini», con sede legale in comune di Viadana (MN) in applicazione delle ll.rr. 27 marzo 1990, nn. 21 e 22. Conseguente riconoscimento alla stessa della personalità giuridica di diritto privato

IL DIRIGENTE DELL'UNITÀ ORGANIZZATIVA
AFFARI ISTITUZIONALI, FAMIGLIA E III SETTORE

Omissis

Decreta

1. di accogliere per le motivazioni richiamate in premessa e sulla base delle risultanze acquisite e contenute nella scheda istruttoria e di valutazione allegata, che costituisce parte integrante del presente decreto (*omissis*) la richiesta di depubblicizzazione e di conseguente riconoscimento della personalità giuridica privata avanzata dall'originaria I.P.A.B. denominata «Villaggio del Ragazzo dell'Argine Vaini» avente sede legale in Comune di Viadana (MN);

2. di dichiarare che l'Istituzione denominata «Villaggio del Ragazzo dell'Argine Vaini», avente sede legale in Comune di Viadana (MN), eretta in Ente Morale con d.P.R. 1° dicembre 1971 n. 1295 e già in possesso di personalità giuridica di diritto pubblico in qualità di Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza ai sensi e per gli effetti di cui alla l. 6972/1890, è depubblicizzata ed è nel contempo riconosciuta ad ogni conseguente effetto quale Ente Morale con personalità giuridica di diritto privato;

3. di dare atto che in dipendenza della mutata natura della propria personalità giuridica ed a far tempo dalla data di avvenuta pubblicazione del Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia:

a. la predetta Istituzione non è più soggetta alla normativa in vigore riguardante le II.PP.AA.B. ma si applica alla stessa ad ogni conseguente effetto, come previsto dall'art. 5 - 2° comma della l.r. 21/1990, il regime giuridico degli Enti Morali Assistenziali privati giuridicamente riconosciuti,

b. l'Istituzione medesima continua ad essere retta ed amministrata secondo le norme del proprio Statuto, approvato con d.P.R. 1° dicembre 1971 n. 1925, che permane in vigore per le parti non esclusivamente riferibili alle II.PP.A.B. e non incompatibili quindi con il nuovo quadro di riferimento normativo,

c. decorre infine il termine di 90 gg., previsto dall'art. 4 - 2° comma - del d.l. 9 ottobre 1989 n. 338 come convertito con legge 7 dicembre 1989 n. 389, per l'esercizio del diritto d'opzione da parte del personale dipendente già in atto al mantenimento del regime pensionistico obbligatorio e del trattamento di fine servizio previsto per il personale dipendente degli EE.LL.;

4. di disporre, ai sensi dell'articolo 6 del regolamento regionale 2 aprile 2001 n. 2, l'iscrizione della associazione denominata «Villaggio del Ragazzo dell'Argine Vaini» nel registro delle persone giuridiche private istituito presso la Camera di Commercio territorialmente competente per territorio in conformità a quanto stabilito nella sopra richiamata d.g.r. 3974/2001;

5. di disporre infine per la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia ai sensi dell'art. 3 - 4° comma - e per gli effetti di cui all'art. 5 - 2° comma - della l.r. 21/1990 nonché per la comunicazione dello stesso all'Istituzione interessata, all'O.Re.Co. ed all'A.S.L. territorialmente competenti, al comune di sede legale ed agli Enti previdenziali di competenza.

Marina Gerini

[BUR20020143]

[5.3.5]

D.D.U.O. 6 MAGGIO 2002 - N. 7592

Direzione Generale Risorse Idriche e Servizi di Pubblica Utilità - Approvazione del piano di caratterizzazione dell'area industriale delle Società Snia s.p.a., Caffaro F.P. s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a., ubicata nei comuni di Ceriano Laghetto e Solaro, in provincia di Mila-

no, ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 del d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e dell'art. 10 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471

IL DIRETTORE GENERALE DELLE RISORSE IDRICHE
E SERVIZI DI PUBBLICA UTILITÀ

Preso atto del:

- d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 recante «Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio»;

- d.m. 25 ottobre 1999, n. 471 recante «Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e successive modifiche ed integrazioni»;

Richiamata la l.r. 7 giugno 1980, n. 94 e s.m.i., recante «Norme ed interventi per lo smaltimento dei rifiuti»;

Preso atto del principio di trasparenza dell'azione amministrativa di cui alle disposizioni della legge 241/90, e s.m.i. relativo alla partecipazione del procedimento amministrativo;

Preso atto che:

- con nota congiunta del 29 marzo 2001, acquisita agli atti regionali con protocollo n. 12864 del 7 maggio 2001, le Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a. hanno comunicato di voler procedere, ai sensi dell'art. 9 del d.m. 25 ottobre 1999 alla caratterizzazione dell'area industriale di loro proprietà, ubicata nei comuni di Solaro e Ceriano Laghetto;

- in data 26 aprile 2001 le suddette società hanno presentato un piano di caratterizzazione dell'area in oggetto, acquisite agli atti regionali con protocollo n. 16665 del 8 giugno 2001;

- in data 18 marzo 2002 si è tenuta la Conferenza dei Servizi, ai sensi dell'art. 14 della legge 241/90, così come modificata dal capo II della legge 24 novembre 2000, n. 340, per l'esame del suddetto piano di caratterizzazione;

- nella seduta della Conferenza dei Servizi del 18 marzo 2002, gli Enti hanno espresso parere favorevole al piano di caratterizzazione, condizionato al rispetto delle prescrizioni riportate a verbale;

- con nota del 22 marzo 2002, protocollo n. 11010, è stato trasmesso alla Provincia di Milano, risultata assente alla conferenza del 18 marzo 2002, il relativo verbale, per eventuali osservazioni in merito, da comunicare entro 30 giorni dal suo ricevimento;

- la Provincia di Milano non ha prodotto, entro tale data, alcuna osservazione alle conclusioni della conferenza dei servizi;

Ritenuto opportuno che il verbale della Conferenza dei Servizi del 18 marzo 2002, comprensivo del parere espresso dagli Enti, costituisca parte integrante del presente provvedimento (allegato A);

Ritenuto, per le motivazioni di cui sopra, di approvare il piano di caratterizzazione dell'area di proprietà delle Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a., ubicata nei comuni di Solaro e Ceriano Laghetto (provincia di Milano), con le prescrizioni espresse dai vari Enti durante la conferenza dei servizi del 18 marzo 2002, di cui all'allegato A del presente atto;

Ritenuto conseguentemente di autorizzare gli interventi previsti dal piano di caratterizzazione in argomento, con le prescrizioni sopra menzionate, e di fissare la scadenza per la presentazione del progetto preliminare per l'area in oggetto entro 90 gg. dalla notifica del presente provvedimento;

Ritenuto altresì di stabilire che eventuali proroghe verranno concesse con apposito provvedimento previa presentazione da parte delle Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a., di idonea documentazione che ne comprovino la reale necessità;

Richiamati i disposti del 3° comma dell'art. 5 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471, il quale prevede che le misure di sicurezza e le limitazioni temporanee o permanenti, o le particolari modalità previste per l'utilizzo dell'area devono risultare dal certificato di destinazione urbanistica di cui all'art. 18, comma 2, della legge 28 febbraio 1985, n. 47, nonché dalla cartografia e dalle norme tecniche di attuazione dello strumento urbanistico generale del comune ed essere comunicati all'ufficio tecnico erariale competente;

Vista la d.g.r. 28 luglio 1997, n. 30174: «Ricognizione degli atti amministrativi spettanti alla dirigenza. Contestuale revoca delle d.g.r. 24 gennaio 1997 n. 24347 e 18 aprile 1997 n. 27503»;

Vista la d.g.r. 27 dicembre 2001 n. 76222: «Determinazioni in ordine all'assetto organizzativo della Giunta Regionale (4° provvedimento 2001)»;

Visto il decreto del Dirigente dell'Organizzazione e Personale 18 gennaio 2002, n. 614: «Rimodulazione delle competenze ed aree di attività delle direzioni generali interessate, in attuazione della d.g.r. 27 dicembre 2001, n. 7622»;

Decreta

1. di approvare, ai sensi dell'art. 10 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471, il piano di caratterizzazione dell'area ubicata nei comuni di Solaro e Ceriano Laghetto, in provincia di Milano, agli atti regionali con protocollo n. 16665 del 8 giugno 2001, con le prescrizioni espresse nella conferenza dei servizi del 18 marzo 2002, così come indicate nell'allegato A del presente decreto;

2. di autorizzare gli interventi previsti nel suddetto piano di caratterizzazione;

3. di dare atto che, entro 90 gg. dalla notifica del presente provvedimento, le Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a. dovranno produrre e depositare presso tutte le amministrazioni interessate copia del progetto preliminare riportante gli interventi di bonifica e recupero ambientale dell'area in argomento, da redigere sulla base dei criteri generali e delle linee guida previsti nell'allegato 4 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471;

4. di stabilire che eventuali proroghe verranno concesse con apposito provvedimento, previa presentazione da parte delle Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a. di idonea documentazione che ne comprovi la reale necessità;

5. di evidenziare che spetta alle Amministrazioni Comunali di Solaro e Ceriano Laghetto l'iscrizione dell'onere reale di cui all'art. 17 del d.lgs. 5 febbraio 1997 n. 22;

6. di dare atto che spetta alla Provincia di Milano l'attività di controllo ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 5 febbraio 1997 n. 22 e dell'art. 12 del d.m. 25 ottobre 1999 n. 471;

7. di dare atto che l'allegato A costituisce parte integrante del presente provvedimento (*omissis*);

8. di notificare il presente decreto alle Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a., alla Provincia di Milano, ai Comuni di Solaro e Ceriano Laghetto, all'A.R.P.A. Lombardia - Servizio Territoriale di Garbagnate Milanese;

9. di dare atto che l'efficacia del presente provvedimento decorre dalla data di notifica alle Società Snia s.p.a., Caffaro FP s.p.a., Rhodia Engineering Plastics s.p.a.;

10. di trasmettere copia del presente atto al Consiglio Regionale;

11. di provvedere a pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia il presente provvedimento;

12. di dare atto che, ai sensi dell'art. 3, legge 7 agosto 1990, n. 241, contro il presente provvedimento potrà essere presentato ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di notifica dello stesso, ovvero ricorso al Presidente della Repubblica entro 120 (centoventi) giorni dalla suddetta data di notifica.

Il dirigente dell'unità org.va: Adriano Vignali

[BUR20020144]

[2.1.0]

D.D.U.O. 8 MAGGIO 2002 - N. 7732

Direzione Generale Risorse Finanziarie e Bilancio - Prelevamenti dal fondo di riserva del bilancio di cassa ai sensi dell'art. 41, comma 2-bis della l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni

IL DIRIGENTE DELL'UNITÀ ORGANIZZATIVA BILANCIO E RAGIONERIA

Vista la l.r. n. 29 del 27 dicembre 2001 riguardante l'approvazione del Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2002 e bilancio pluriennale 2002-2004 a legislazione vigente e programmatico;

Vista la d.g.r. n. 7/7674 del 27 dicembre 2001 «Documento tecnico di accompagnamento al Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2002 e bilancio pluriennale 2002-2004 a legislazione vigente e programmatico»;

Visto l'art. 41, comma 2-bis della l.r. 34/78 e successive modificazioni ed integrazioni con il quale il Dirigente dell'Unità Organizzativa Bilancio e Ragioneria, con proprio decreto, può provvedere al prelevamento di somme dal Fondo di riser-

va del bilancio di cassa ed alla loro iscrizione quale stanziamento o in aumento, degli stanziamenti di cassa dei capitoli a fronte dei quali, in sede di chiusura dell'esercizio precedente, siano risultati residui passivi non previsti o previsti in misura inferiore, ovvero per l'integrazione dei capitoli riferiti al pagamento dei residui perenti;

Visto l'art. 7 del Regolamento di contabilità della Giunta regionale 2 aprile 2001, n. 1 e successive modifiche ed integrazioni;

Viste le richieste di prelevamento delle Direzioni Generali Formazione, Istruzione e Lavoro prot. n. 84648 del 18 aprile 2002, Territorio ed Urbanistica prot. n. 14301 del 26 marzo 2002, Culture, Identità e Autonomie della Lombardia prot. n. 4898 dell'8 aprile 2002, Agricoltura prot. n. 8597 del 18 marzo 2002, Risorse Idriche e Servizi di Pubblica Utilità prot. n. 13906 del 12 aprile 2002 ed Affari Generali e Personale prot. n. 9701 del 5 febbraio 2002;

Accertato che è necessario procedere alla liquidazione di spese i cui stanziamenti di cassa non sono stati previsti o previsti in misura inferiore in sede di bilancio e previsione;

Dato che la dotazione finanziaria di cassa dell'U.P.B. 5.0.4.0.1.301 cap. 736 «Fondo di riserva del bilancio di cassa», alla data del 6 aprile 2002 è di € 33.526.404,77;

Rilevata la necessità e l'urgenza di provvedere all'adeguamento degli stanziamenti di cassa dei capitoli di cui all'allegato «A», che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, per gli importi indicati;

Decreta

1. di prelevare, sulla base delle motivazioni espresse in premessa, la somma di € 10.079.122,64 dall'U.P.B. 5.0.4.0.1.301 cap 736 «Fondo di riserva del bilancio di cassa», ai sensi dell'art. 41, comma 2-bis della l.r. 34/78 e successive modifiche ed integrazioni;

2. di apportare le conseguenti variazioni alle dotazioni di cassa dei capitoli, specificati nell'allegato «A», del bilancio di previsione 2002 ed al Documento tecnico di accompagnamento per un importo complessivo di € 10.079.122,64;

3. di trasmettere copia del presente atto, entro dieci giorni, al Consiglio regionale ai sensi dell'art. 41, comma 2-bis della l.r. 34/78, e pubblicarlo sul Bollettino Ufficiale della Regione.

Il dirigente: Antonello Turturiello

ALLEGATO "A"

ELENCO DEI CAPITOLI CON DOTAZIONE DI CASSA INSUFFICIENTE DA INTEGRARE EX ART. 41 L.R. 34/78

5.0.2.0.01.181 002105 AUTONOME CORRENTI FUNZIONAMENTO

SPESE PER LA GESTIONE DI AUTORIMESSE DI PROPRIETA' REGIONALE ADIBITE A SUPPORTO DEL FUNZIONAMENTO DI RISORSE STRUMENTALI REGIONALI

	Euro
Assestato	155.000,00
Cassa attuale	93.188,68
Residui al 31/12/01	206,58
Fabbisogno di cassa	62.017,90

2.3.10.2.02.15 002175 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

CONTRIBUTI REGIONALI PER I PROGRAMMI E LE INIZIATIVE DELLA REGIONE PER LA PROMOZIONE TURISTICA DEMANDATE ALLE AZIENDE DI PROMOZIONE TURISTICA A PARTECIPAZIONE PUBBLICA

	Euro
Assestato	0,00
Cassa attuale	43.768,23
Residui al 31/12/01	77.408,11
Fabbisogno di cassa	33.639,88

4.9.3.4.03.149 003064 VINCOLATE CAPITALE

CONTRIBUTI F.I.O. PER IL DISINQUINAMENTO DI MERONE

	Euro
Assestato	58.660,80
Cassa attuale	58.573,64
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	87,16

2.5.2.1.02.73 004390 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

CONTRIBUTI AI COMUNI PER CONCORRERE ALLE SPESE DI GESTIONE DELLE SCUOLE MATERNE NON STATALI GESTITE SENZA FINE DI LUCRO

	Euro
Assestato	9.009.371,81
Cassa attuale	5.193.876,36
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	3.815.495,45

2.5.2.1.02.73 004391 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

CONTRIBUTI A SCUOLE MATERNE NON STATALI ISTITUITE O GESTITE SENZA FINE DI LUCRO PER CONCORRERE ALLE SPESE DI GESTIONE

	Euro
Assestato	648.372,21
Cassa attuale	266.822,66
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	381.549,55

2.3.10.8.02.313 004485 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

ONERI RELATIVI AD OBBLIGAZIONI PREGRESSE DERIVANTI DAI CONTRIBUTI ASSICURATIVI DEGLI APPRENDISTI ARTIGIANI

	Euro
Assestato	4.887.748,09
Cassa attuale	2.763.639,33
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	2.124.108,76

2.3.4.7.02.40 004745 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

SPESE PER LE FUNZIONI TRASFERITE IN MATERIA DI CACCIA

	Euro
Assestato	4.270.000,00
Cassa attuale	2.591.910,15
Residui al 31/12/01	336.263,84
Fabbisogno di cassa	2.014.353,69

2.3.4.7.02.40 004746 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

SPESE CORRENTI PER LE FUNZIONI TRASFERITE IN MATERIA DI PESCA

	Euro
Assestato	1.800.000,00
Cassa attuale	1.017.759,24
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	782.240,76

2.3.4.4.02.34 005008 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

CONTRIBUTI ALLE COMUNITA' MONTANE PER L'ATTIVITA' DI GESTIONE DELLE FUNZIONI TRASFERITE IN SEGUITO AL CONFERIMENTO DI FUNZIONI IN MATERIA DI AGRICOLTURA

	Euro
Assestato	707.868,00
Cassa attuale	400.244,00
Residui al 31/12/01	-
Fabbisogno di cassa	307.624,00

2.4.1.1.02.54 005169 AUTONOME CORRENTI OPERATIVE

CONTRIBUTI PER LA PROMOZIONE DELL'INTEGRAZIONE EUROPEA NONCHE' PER IL GEMELLAGGIO TRA COMUNI E/O ALTRI ENTI LOCALI APPARTENENTI A PAESI MEMBRI DELL'UNIONE EUROPEA

	Euro
Assestato	210.000,00
Cassa attuale	178.601,85
Residui al 31/12/01	180.759,91
Fabbisogno di cassa	212.158,06

4.10.4.2.03.113 005662 VINCOLATE CAPITALE

CONTRIBUTI STATALI PER IL FINANZIAMENTO DEGLI INTERVENTI A FAVORE DELLA MOBILITA' CICLISTICA

	Euro
Assestato	0,00
Cassa attuale	230.564,95
Residui al 31/12/01	576.412,38
Fabbisogno di cassa	345.847,43

TOTALE ALLEGATO	
	10.079.122,64

[BUR20020145]

[4.3.0]

D.D.U.O. 13 MAGGIO 2002 – N. 8031
Direzione Generale Agricoltura – Approvazione calendario di raccolta dei tartufi 2002-2003 ai sensi dell'art. 5 della legge regionale 8 luglio 1989, n. 24 «Norme in materia di raccolta dei tartufi»

IL DIRIGENTE DELL'UNITÀ ORGANIZZATIVA SVILUPPO E TUTELA DEL TERRITORIO RURALE E MONTANO

Vista la legge regionale 8 luglio 1989, n. 24 «Norme in materia di raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi e conservati in attuazione dei principi della legge 16 dicembre 1985, n. 752»;

Visto il comma 2 dell'art. 5 della l.r. 24/89, così come modificato dall'art. 2 della l.r. 2 febbraio 2001, n. 3, che stabilisce che il dirigente competente, avvalendosi del Collegio degli esperti, predispone ed approva ogni anno i calendari di raccolta dei tartufi;

Vista la nota n. 33835 del 21 febbraio 2002 dell'Amministrazione Provinciale di Pavia che, sentita la Comunità Montana dell'Oltrepò Pavese, propone per la specie *Tuber aestivum* l'anticipo della data di raccolta al 15 luglio 2002 per quanto riguarda il territorio collinare oltrepadano, intendendo per tale zona il territorio a sud della S.S. n. 9 Emilia;

Vista la nota n. 9113 del 14 febbraio 2002 dell'Amministrazione Provinciale di Mantova che, sentite le Associazioni interessate e il Comune di Borgofranco sul Po, chiede di anticipare l'apertura del calendario della raccolta del tartufo bianco *Tuber magnatum* dal 15 settembre al 1° settembre 2002;

Vista la nota n. 0018510/02/RB del 18 febbraio 2002 dell'Amministrazione Provinciale di Brescia che, su richiesta dell'Associazione Tartufai Bresciani, conferma per l'anno 2002 la raccolta del *Tuber aestivum Vitt.* come stabilito dalla Regione Lombardia nel calendario 2001;

Vista la richiesta dell'Unione Regionale delle Associazioni

dei Tartufai di anticipare la data di inizio della raccolta del *Tuber aestivum Vitt.* al 15 luglio 2002 sul territorio lombardo ove attualmente tale data è prevista per il 1° agosto;

Ritenuto da parte del Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente, sentito il parere del Collegio degli esperti, di accogliere favorevolmente le richieste sopracitate;

Ritenuto altresì, da parte del Dirigente dell'Unità Organizzativa proponente, per quanto indicato nei punti precedenti del presente provvedimento, di approvare il calendario di raccolta dei tartufi con il quantitativo massimo di raccolta che non può superare chilogrammi 1 (uno) al giorno per persona (fatto salvo il reperimento di un unico esemplare di peso superiore) riportato nell'allegato A composto di una pagina, parte integrante del presente atto;

Visti gli artt. n. 3 e 18 della l.r. 16/96 che individua le competenze dei Dirigenti;

Vista la d.g.r. n. 7622 del 27 dicembre 2001 «Determinazioni in ordine all'assetto organizzativo della Giunta Regionale»;

Visto il decreto n. 614 del 18 gennaio 2002 «Rimodulazione competenze ed aree di attività delle Direzioni Generali interessate, in attuazione della d.g.r. 27 dicembre 2001, n. 7622»;

Decreta

Recepisce le Premesse:

1) di predisporre ed approvare il calendario di raccolta dei tartufi 2002-2003 e il quantitativo massimo di raccolta di cui all'allegato A composto di n. 1 pagina che costituisce parte integrante del presente atto;

2) di disporre la pubblicazione dell'estratto del presente decreto sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il Dirigente della Unità Organizzativa
 Paolo Lassini

ALLEGATO A

Calendario di raccolta dei tartufi sul territorio regionale 2002-2003

PROVINCIA	SPECIE	PERIODO DI RACCOLTA	
		data apertura	data chiusura
BERGAMO, COMO, CREMONA, LECCO, LODI, MANTOVA, MILANO, SONDRIO, VARESE	TUBER AESTIVUM	15 LUGLIO	30 NOVEMBRE
BRESCIA	TUBER AESTIVUM	1° GIUGNO	30 NOVEMBRE
PAVIA a nord della S.S. n. 9 Emilia	TUBER AESTIVUM	15 SETTEMBRE	30 NOVEMBRE
PAVIA a sud della S.S. n. 9 Emilia	TUBER AESTIVUM	15 LUGLIO	30 NOVEMBRE
BERGAMO, BRESCIA, COMO, CREMONA, LECCO, LODI, MILANO, PAVIA, SONDRIO, VARESE	TUBER MAGNATUM	15 SETTEMBRE	31 DICEMBRE
MANTOVA	TUBER MAGNATUM	1° SETTEMBRE	31 DICEMBRE
Tutto il territorio regionale	T. MELANOSPORUM	15 NOVEMBRE	15 MARZO
Tutto il territorio regionale	T. BRUMALE VAR. MOCHATUM	15 NOVEMBRE	15 MARZO
Tutto il territorio regionale	T. AESTIVUM VAR. UNCINATUM	1° SETTEMBRE	31 DICEMBRE
Tutto il territorio regionale	TUBER BRUMALE	1° GENNAIO	15 MARZO
Tutto il territorio regionale	T. ALBIDUM BORCHII	15 GENNAIO	30 APRILE
Tutto il territorio regionale	T. MACROSPORUM	1° SETTEMBRE	31 DICEMBRE
Tutto il territorio regionale	T. MESENTERICUM	1° SETTEMBRE	31 GENNAIO

Il quantitativo di tartufi di cui è concessa la raccolta non può superare **chilogrammi 1 (uno) al giorno per persona**, fatto salvo il reperimento di un unico esemplare di peso superiore.

[BUR20020146]

[5.3.2]

D.D.S. 30 APRILE 2002 – N. 7496
Direzione Generale Qualità dell'Ambiente – Intestazione della concessione mineraria per mica, feldspato ed associati denominata «Val Regone», in territorio del comune di Valgoglio (BG), alla Impresa Negroni s.r.l.

IL DIRIGENTE LA STRUTTURA PIANIFICAZIONE CAVE E MINIERE

Omissis

Decreta

1. Di dare atto che la concessione mineraria, per mica, feldspato ed associati convenzionalmente denominata «Val Regone», in territorio del comune di Valgoglio, Provincia di Bergamo, è intestata, a decorrere dalla data del presente decreto, alla Impresa Negroni s.r.l., con sede in via degli Alpini n. 6, Gromo (BG), c.f. e P. IVA 00333280162;

2. Di dare atto che la Società titolare è tenuta:

a) ad inviare entro il 31 dicembre di ogni anno alla Regione Lombardia un rapporto sul procedimento dei lavori e sui risultati ottenuti, nonché sull'andamento generale della propria industria, ed il programma dei lavori per l'anno successivo, ai sensi del regio decreto-legge 15 giugno 1936, n. 1347, convertito con legge 25 gennaio 1937, n. 218, e del d.P.R. n. 9 aprile 1959, n. 128;

b) a fornire ai Funzionari della regione Lombardia incaricati dei controlli tutti i mezzi necessari per visitare i cantieri di coltivazione ed i relativi impianti pertinenziali, ed a comunicare tutti i dati statistici e le informazioni che venissero richieste;

c) ad attenersi a tutte le disposizioni delle leggi vigenti ed a tutte le prescrizioni che venissero comunque impartite dalla regione Lombardia, ai fini del controllo della lavorazione e

della regolare esecuzione dello sfruttamento della miniera «Val Regone»;

d) a corrispondere alla regione Lombardia il canone anticipato di € 31,10 per ogni ettaro o frazione di ettaro compresi nell'area della concessione mineraria, per un totale annuo di € 995,20 (novecentonovantacinque/20), a fronte di una estensione della concessione stessa pari a ettari 32, ai sensi dell'art. 4 del decreto del Ministero delle Finanze 2 marzo 1998, n. 258, dell'art. 10, comma 2, della legge 24 dicembre 1993, n. 537, e dell'art. 32, comma 1, della legge 23 dicembre 1994, n. 724;

e) a corrispondere alla regione Lombardia l'imposta regionale sulle concessioni per l'occupazione e l'uso di beni del demanio e del patrimonio indisponibile dello Stato nella misura del 100% del canone di cui alla precedente lettera d), ai sensi dell'art. 3 della l.r. 15 dicembre 1971, n. 2, come modificato dall'art. 1, comma 1, della l.r. 17 dicembre 2001, n. 26, per complessivi € 995,20. L'imposta regionale è dovuta contestualmente al canone, o ad ogni rateo di esso, e con le medesime modalità;

f) a far pervenire alla Regione Lombardia, entro tre mesi dalla data di ricevimento del presente decreto, copia autentica della nota di avvenuta trascrizione del decreto stesso presso la competente sede staccata dell'Agenzia del Territorio;

g) a coltivare la miniera «Val Regone» secondo il progetto di sfruttamento presentato e che qui si intende integralmente riportato;

3. Di dare atto che il canone di concessione, in applicazione dell'art. 1 della citata l.r. n. 26/2001, è dovuto per anno solare, e che per l'anno in corso il canone stesso deve essere corrisposto in ragione di ratei mensili pari a un dodicesimo per ciascun mese di validità del provvedimento concessorio; la frazione di mese deve intendersi per intero. Dall'anno 2003 il canone annuale dovrà essere versato entro il 31 gennaio dell'anno stesso, aggiornato in relazione all'indice ISTAT di andamento dei prezzi al consumo relativo all'anno precedente, ai sensi dell'art. 10, comma 2, della legge n. 537/1993;

4. Di dare atto che l'intestazione di cui al presente decreto è effettuata senza pregiudizio degli eventuali diritti dei terzi;

5. Di dare atto che la Società concessionaria, ai sensi del regio decreto 29 luglio 1927, n. 1443, è tenuta a risarcire ogni danno derivante dall'esercizio della miniera;

6. Di dare atto, ai sensi dell'art. 3 della legge n. 241/1990, che contro il presente provvedimento potrà essere presentato ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo Regionale, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento dello stesso, o ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 (centoventi) giorni dalla suddetta data;

7. Di provvedere alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia della sola parte dispositiva del presente decreto.

Il dirigente di struttura:
Domenico Savoca