

Allegato A al Decreto del Dirigente di UO "Diciottesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia", di cui è parte integrante.

SCHEDA PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LOMBARDIA – INSERIMENTI RELATIVI ALL' ANNO 2022

Categoria	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Denominazione	POLLO – GALLINA – CAPPONE DI GALLINA DELLA RITIRATA
Territorio	Milano e provincia
Definizione	Gallina/Gallo/Cappone della Ritirata. Il Prodotto è costituito da tutte le parti edibili degli animali appartenenti alla popolazione autoctona di Gallo e Gallina della Ritirata
Caratteristiche Morfologiche	Pollo di tipologia leggera, rustico, di temperamento vivace e a lento accrescimento. Taglia medio-piccola, a cresta semplice e con ciuffo nucale poco sviluppato, più allungato nel gallo e arrotondato e piccolo nella gallina. La livrea è picchiettata bianca con petto arancio per i maschi su mantellina di colore oro su fiamma nera per le femmine. Il peso medio di un gallo è di 1,6-1,8 kg, di una gallina è di 1,1- 1,2 kg
Caratteristiche organolettiche	Carne tenace e saporita, gradevole al palato
Cenni storici	Si evincono informazioni già dalla Battaglia di Magenta del 4 giugno 1859. La popolazione deriva da incroci di ciuffate allevate dalle milizie francesi durante la guerra e incrociate con pollame locale. Ritirata è il nome che fu dato a tali galline dopo il ritiro delle truppe francesi dal territorio italiano
Tecnica di allevamento	La gallina della ritirata predilige forme di allevamento a terra. I suoi pulcini sono ottenuti da cova naturale e sono allevati in libertà in recinti appositi. I pulcini nati da cova non naturale sono tenuti in box svezzamento fino al mese di età per essere poi liberati in ampi recinti con granaglie e foraggio liberamente accessibili. Gli animali hanno libertà di movimento e di becchettare gli integratori alimentari forniti, aumentando così così la loro massa muscolare e dando origine a carni sode e saporite. Il periodo di abbattimento per la gallina è di 6 mesi, 7 mesi per il gallo e 8 mesi per il cappone

Categoria	Prodotti della Gastronomia
Denominazione	SPIEDO BRESCIANO
Territorio	Brescia e provincia; Franciacorta; Valle Trompia; Valle Sabbia; Alto Garda Bresciano; Valtenesi; Pianura Bresciana. Province confinanti: Verona, Cremona, Mantova, Trento
Definizione	Carni di animali allevati e selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi, con tempi prolungati di cottura allo spiedo
Caratteristiche morfologiche	Pezzetti di carne omogenei e a giusta cottura, selvaggina ben cotta, il sapido del condimento e della salatura
Caratteristiche organolettiche	Le carni si presentano croccanti mentre l'interno risulta più morbido. Le carni di pollo o coniglio sono più chiare di quelle di maiale e la selvaggina si presenta ben cotta. Molto sapide e piacevoli
Cenni storici	Piatto conviviale bresciano, tipico della popolazione impossibilitata a dedicarsi alla caccia grossa, prerogativa nobiliare. La classica "polenta e uccelli", condivisa negli anni con i territori bergamaschi e veneti fu via via arricchita dallo spiedo a cui furono aggiunte carni di animali allevati, specialmente il maiale
Tecnica di produzione	Il giorno precedente la preparazione, le carni si tagliano a pezzi di circa 70-80 g e si conservano in frigorifero. Il giorno successivo si portano a temperatura ambiente e si avviano alla cottura. Le carni bianche di animali allevati la selvaggina di piccola taglia dell'ordine dei passeriformi vengono infilate sullo spiedo e cotte a lungo su braci di legna dolce (carpino, vite, olivo, rovere, nocciolo) o carbonella. Successivamente salate e irrorate di burro di montagna con l'ausilio di un semplice spiedo rotante o una macchina detta "tamburo". Lo spiedo bresciano è accompagnato da polenta di mais, sovente guarnito di patate