

Riccardo Brocardo
 Direzione Programmazione e Valorizzazione
 dell'Agricoltura - Settore Tutela e Valorizzazione
 dei prodotti agricoli

I prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte a quota 370

La terza edizione dell'elenco dei PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) del Piemonte ha visto ancora una volta crescere l'interesse sia dei produttori che hanno continuato a segnalare nuovi prodotti da inserire e modifiche da fare alle schede per renderle sempre più complete; sia da parte dei consumatori che si informano e attuano un tipo di consumo sempre più ragionato.

Il crescente interesse per questo tipo di produzioni agricole si riflette naturalmente anche sulla consistenza numerica che negli anni è passata da 162 a 320 prodotti e quest'anno è arrivata a quota 370 con la Delibera della Giunta Regionale del Piemonte n. 46-5823 del 15 aprile 2002.

Tabella riepilogativa prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte

Categoria	Anno 1999	Anno 2000	Anno 2001
A) Bevande analcoliche, distillati e liquori	8	16	17
B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	36	64	72
C) Condimenti	0	0	5
D) Formaggi	44	55	55
E) Grassi (burro, margarina, oli)	0	1	1
F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	99	109
G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	75	100
H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	0	4	4
I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	0	6	7
TOTALE	162	320	370

I numeri inseriti nella tabella non riescono a rendere conto in maniera compiuta dell'evoluzione che si è avuta perché non si è ancora consolidata una procedura di classificazione precisa. Quindi, in base alle segnalazioni ed in riferimento agli elenchi delle altre regioni italiane, oltre all'aggiunta dei nuovi prodotti, sono stati effettuati degli accorpamenti tra le schede (es. amaretti) e degli spostamenti dei prodotti tra categorie diverse (es. la mostarda dalla cat. F alla cat. C).

Per 22 prodotti inseriti in questo elenco si sono già avviate le procedure per il riconoscimento a livello comunitario di DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) ai sensi del Reg. CEE 2081/92.





I prodotti che hanno chiesto la IGP sono 8:

- Focaccia novese
- Fragole delle valli cuneesi
- Marroni della Valle di Susa
- Mele rosse delle valli cuneesi
- Peperoni di Carmagnola
- Piccoli frutti delle valli cuneesi
- Risi di Baraggia biellese e vercellese
- Torrone di nocciole

I prodotti che hanno chiesto la DOP sono 14:

- Castagne delle valli cuneesi
- Marron Glace' di Cuneo
- Olio di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
- Ossolano
- Ossolano d'alpe o Bettelmatt o grasso d'alpe
- Patata quarantina bianca genovese
- Pera madernassa cuneese
- Riso S. Andrea Piemonte
- Prosciutto crudo di Cuneo
- Robiola d'Alba
- Salame cotto
- Salamini italiani alla cacciatora
- Tinca dorata del pianalto di Poirino
- Tomino di Melle

Per molti altri prodotti la richiesta di inserimento nell'elenco dei PAT è stata comunque un'occasione per valutare la possibilità e l'opportunità di chiedere il riconoscimento DOP e IGP a livello comunitario, questo interesse non fa che confermare l'attenzione dei produttori verso la qualità degli alimenti e la tutela dei consumatori.

Sul supplemento al n. 23 del Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte sono state pubblicate integralmente le schede relative ai prodotti agroalimentari tradizionali.

Come prevede l'articolo 8 del Decreto Legislativo n. 173/98; ed il successivo DM n. 350/99, a cadenza annuale continuerà il periodico aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, quindi gli interessati possono in qualsiasi momento inviare alla Regione Piemonte le segnalazioni dei prodotti che ritengono interessanti e che non sono ancora stati classificati.

Le segnalazioni dovranno essere inviate all'Assessorato Agricoltura, Settore Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, Corso Stati Uniti 21 10128 TORINO compilando l'apposita scheda.

SCHEDA BASE

PER LA SEGNALAZIONE

DEL PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE

- 1) Nome del prodotto.
- 2) Caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti.
- 3) Documentazione (indicare le fonti) che attesti che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura si sono consolidate nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
- 4) Zona di produzione.
- 5) Stima della produzione (inserire il dato solo se già disponibile)
- 6) Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti.
- 7) Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.
- 8) Elenco delle deroghe che si propone di essere autorizzati ad applicare riguardante l'igiene degli alimenti come previsto dall'art. 8, comma 2, del Decreto legislativo n. 173 del 1998, indicare in modo dettagliato i materiali di contatto e le caratteristiche dei locali nei quali si svolgono le attività produttive.
- 9) Elenco di alcune aziende (indicare anche l'indirizzo e numero telefonico) che tuttora producono (od hanno prodotto) con metodi tradizionali, uniformi e costanti nel tempo, il prodotto agroalimentare indicato nella presente scheda.

Data,

Organismo proponente
(indirizzo e recapito telefonico)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA REGIONE PIEMONTE
(ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173)
ELENCO AGGIORNATO AL 31 DICEMBRE 2001

A) Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 AMARO ALLE ERBE ALPINE DELLE MONTAGNE DI CESANA
- 2 ARQUEBUSE o ALPESTRE
- 3 BICERIN
- 4 ELISIR DEL PRETE
- 5 ELISIR D'ERBE BARATHIER
- 6 GARUS SUSINO
- 7 GENEPEY
- 8 GENEPEY DEL MONCENISIO o GENEPEY DES ALPES
- 9 GRAPPA CON ALAMBICCO A BAGNOMARIA PIEMONTESE
- 10 LIQUORE D'ERBA BIANCA
- 11 LIQUORE DI GENZIANA
- 12 LIQUORI DI ERBE ALPINE
- 13 NOCCIOLINO DI CHIVASSO
- 14 OLIO ESSENZIALE DI MENTA PIPERITA PIEMONTE o PANCA-
LIERI PIEMONTE
- 15 RATAFIA'
- 16 ROSOLIO
- 17 VERMUT

B) Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

- 1 AGNELLO BIELLESE
- 2 AGNELLO SAMBUCANO
- 3 BALE D'ASO
- 4 BATSUA'
- 5 BERGNA
- 6 BISECON (BISECUN)
- 7 BOVINO PIEMONTESE
- 8 BRESAOLA DELLA VAL D'OSSOLA
- 9 BUE DI CARRU'
- 10 BUNDIOLA (BONDIOLA)
- 11 CAPPONE DI MONASTEROLO DI SAVIGLIANO
- 12 CAPPONE DI MOROZZO
- 13 CAPPONE DI SAN DAMIANO D'ASTI
- 14 CAPPONE DI VESIME
- 15 CAPRETTO DELLA VAL VIGEZZO
- 16 CARN SECA
- 17 CASTRATO BIELLESE
- 18 CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
- 19 COPPA COTTA BIELEISA
- 20 FILETTO BACIATO DI PONZONE o SALAME FILETTO BACIATO
- 21 FRISSE (FRESSE) o GRIVE
- 22 GALLINA BIANCA DI SALUZZO
- 23 GALLINA BIONDA PIEMONTESE

- 24 LARDO
- 25 LINGUA DI BOVINO COTTA
- 26 L'MLON
- 27 LUMACHE DI CHERASCO (LUMACHE DI PIANURA)
- 28 LUMACHE DI MONTAGNA (CHIOCCIOLE DI BORGO SAN
DALMAZZO)
- 29 MICA
- 30 MOCETTA (DEL CANAVESE, VALSESIANA, OSSOLANA)
- 31 MORTADELLA DI FEGATO COTTA (MORTADELLA D'ORTA)
- 32 MORTADELLA DI FEGATO CRUDA (FIDIGHIN o FIDEGHI-
NA)
- 33 MORTADELLA OSSOLANA
- 34 MUSTARDELA o MUSTARDERA
- 35 PALETTA
- 36 PANCETTA CON COTENNA
- 37 PRETI (PREVI, QUAIETTE)
- 38 PROSCIUTTO COTTO
- 39 PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALLE GESSO
- 40 PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALTA VAL SUSA
- 41 PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO
- 42 PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO
- 43 RANE DELLE RISAIE PIEMONTESI
- 44 SALAME COTTO
- 45 SALAME CUNEO
- 46 SALAME D'ASINO
- 47 SALAME DEL CIOS
- 48 SALAME DI CAVALLO
- 49 SALAME DI CINGHIALE
- 50 SALAME DI GIORA
- 51 SALAME DI PATATE
- 52 SALAME DI TESTA o CUPA
- 53 SALAME DI TURGIA
- 54 SALAME D'LA DOJA
- 55 SALAME D'OCA o CON OCA (GRATON D'OCA)
- 56 SALAME o SALAMINO DI CAPRA o SUSICCIA D'CRAVA
- 57 SALAMET o SALAMETTO CASALINGO
- 58 SALAMI AROMATIZZATI DEL PIEMONTE
- 59 SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA
- 60 SALAMINO DI VACCA o SUSICCIA D'VACCA
- 61 SALSICCIA AL FORMENTINO
- 62 SALSICCIA DI BRA
- 63 SALSICCIA DI CAVOLO o SAUTISSA 'D COI
- 64 SALSICCIA DI RISO
- 65 SANGUINACCIO CON PANE
- 66 SANGUINACCIO CON PATATE

- 67 SANGUINACCIO CON RISO
- 68 TESTA IN CASSETTA
- 69 TRIPPA DI MONCALIERI (TRIPA D'MUNCALE')
- 70 VIOLINO DI AGNELLO
- 71 VIOLINO DI CAMOSCIO
- 72 VIOLINO DI CAPRA

C) Condimenti

- 1 BAGNA CAUDA
- 2 BAGNET ROS (BAGNET 'D TOMATICHE)
- 3 BAGNET VERD
- 4 MOSTARDA DI MELE
- 5 MOSTARDA D'UVA o COGNA'

D) Formaggi

- 1 BEDDO
- 2 BOVES
- 3 BRUS
- 4 BRUS DA LATTE
- 5 CAPRINO DELLA VAL VIGEZZO
- 6 CAPRINO LATTICO PIEMONTESE
- 7 CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE
- 8 CAPRINO VALSESIANO
- 9 CEVRIN DI COAZZE
- 10 FORMAGGIO A CROSTA ROSSA
- 11 FORMAGGIO DEL FIENO
- 12 FRACHET
- 13 GIODA
- 14 MACCAGNO (MACAGN)
- 15 MOLLANA DELLA VAL BORBERA
- 16 MONTEBORE
- 17 MONTEGRANERO
- 18 MÖRTRETT o MURTRET
- 19 MOTTA
- 20 MURIANENGO o MONCENISIO
- 21 MURTARAT
- 22 NOSTRALE D'ALPE
- 23 OSSOLANO
- 24 OSSOLANO D'ALPE o BETTELMATT o GRASSO D'ALPE
- 25 PAGLIERINA
- 26 ROBIOLA D'ALBA
- 27 ROBIOLA DI BOSSOLASCO (TUMA DI BOSSOLASCO)
- 28 ROBIOLA DI COCCONATO
- 29 SALAGNUN
- 30 SALGNUN o SALIGNUN
- 31 SOLA (SORA, SOERA)
- 32 SPRESS o SPRESITT
- 33 TESTUN
- 34 TOMA AJGRA
- 35 TOMA BIELLESE

- 36 TOMA DEL LAIT BRUSC o FORMAG LAIT BRUSC
- 37 TOMA DELLA VALSESA
- 38 TOMA DI CAPRA (CRAVA)
- 39 TOMA DI CELLE
- 40 TOMA DI ELVA o CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)
- 41 TOMA DI LANZO
- 42 TOMETTO o TUMET
- 43 TOMINO (TUMA) DI CASALBORGONE
- 44 TOMINO CANAVESANO ASCIUTTO
- 45 TOMINO CANAVESANO FRESCO
- 46 TOMINO DEL BOT
- 47 TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI
- 48 TOMINO DI MELLE (TOUMIN DEL MEL)
- 49 TOMINO DI RIVALTA
- 50 TOMINO DI S. GIACOMO DI BOVES
- 51 TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)
- 52 TOMINO DI SORDEVOLO
- 53 TOMINO DI TALUCCO
- 54 TUMA 'D TRAUSELA
- 55 VACIARIN

E) Grassi (burro, margarina, oli)

- 1 BURRO DI MONTAGNA

F) Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 1 ACTINIDIA DI CUNEO
- 2 AGLIO DI MOLINO DEI TORTI
- 3 AJUCCHE
- 4 ALBICOCCA TONDA DI COSTIGLIOLE
- 5 AMARENA DI TROFARELLO
- 6 ASPARAGO DI BORGO D'ALE
- 7 ASPARAGO DI POIRINO
- 8 ASPARAGO DI SANTENA
- 9 ASPARAGO DI VALMACCA
- 10 ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO
- 11 BIETOLA ROSSA DI CASTELLAZZO BORMIDA
- 12 CARDO AVORIO DI ISOLA D'ASTI
- 13 CARDO BIANCO AVORIO DI ANDEZENO
- 14 CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO
- 15 CAROTA DI SAN ROCCO CASTAGNARETTA
- 16 CASTAGNE DELLA VAL BORBERA
- 17 CASTAGNE DELLE VALLI CUNEESE
- 18 CASTAGNE DELLE VALLI DI LANZO
- 19 CAVOLFIOR DI MONCALIERI
- 20 CAVOLO VERZA DI MONTALTO DORA
- 21 CAVOLO VERZA DI SETTIMO TORINESE
- 22 CECE DI MERELLA
- 23 CICORIA PAN DI ZUCCHERO CASEALESE
- 24 CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA

25 CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE
 26 CILIEGIE DI PECETTO
 27 CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA
 28 CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
 29 CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA
 30 CIPOLLA ROSSA DI CASTELNUOVO SCRIVIA
 31 CIPOLLE DI ANDEZENO
 32 CIPOLLINE DI IVREA
 33 ERBE OFFICINALI DELLA VALLE GRANA
 34 FAGIOLANA DELLA VAL BORBERA
 35 FAGIOLI DI CUNEO
 36 FAGIOLO DI SALUGGIA
 37 FARINA PER POLENTA TRADIZIONALE DI LANGA
 38 FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA
 39 FRAGOLA DI TORTONA
 40 FRAGOLE DELLE VALLI CUNEESI
 41 FRAGOLE DI SAN RAFFAELE CIMENA
 42 FRAGOLINA DI SAN MAURO TORINESE
 43 FUNGHI DELLA VALLE BRONDA (PAGNO)
 44 FUNGHI DI GIAVENO
 45 FUNGHI DI SANFRONT
 46 GRANO SARACENO
 47 INSALATINA DI CASTAGNETO PO
 48 LATTUGHINO DI MONCALIERI
 49 MARRONE DELLA VAL PELLICE
 50 MARRONI DELLA VALLE DI SUSÀ
 51 MELA CARLA DELLA VAL BORBERA
 52 MELA DI SAN MARZANO OLIVETO
 53 MELA GOLDEN DI CUNEO
 54 MELA RENETTA GRIGIA DI TORRIANA
 55 MELANZANA VIOLETTA CASEALESE
 56 MELE AUTOCTONE DEL BIELLESE
 57 MELE DEL MONFERRATO
 58 MELE DELLA VAL CURONE
 59 MELE DELLA VAL SANGONE
 60 MELE DELLA VALLE BRONDA
 61 MELE DELLA VALLE DI SUSÀ
 62 MELE DELLA VALLE GRANA
 63 MELE DELLA VALSESIA
 64 MELE DELLA VALSESSERA
 65 MELE DELLE VALLI DI LANZO
 66 MELE DI CAVOUR - VARIETA' LOCALI
 67 MELE ROSSE DELLE VALLI CUNEESI
 68 MELONI DI ISOLA S.ANTONIO
 69 PATATA QUARANTINA BIANCA GENOVESE
 70 PATATE DELL'ALTA VALLE BELBO
 71 PATATE DI CASTELNUOVO SCRIVIA
 72 PATATE DI MONTAGNA DI CESANA
 73 PATATE DI SAN RAFFAELE CIMENA
 74 PEPERONE DI CAPRIGLIO
 75 PEPERONE DI CUNEO
 76 PEPERONE QUADRATO D'ASTI

77 PEPERONI DI CARMAGNOLA
 78 PERA MADERNASSA CUNESE (D'ALBA E DELLA VALLE GRANA)
 79 PERE DELLE VALLI DI LANZO
 80 PERE TRADIZIONALI CUNEESI ADATTE ALLA COTTURA
 81 PESCHE DEL CUNESE
 82 PESCHE DI BALDISSERO
 83 PESCHE DI BORGO D'ALE
 84 PESCHE DI CANALE - VARIETA' LOCALI
 85 PESCHE DI VOLPEDO
 86 PICCOLI FRUTTI DELLA PROVINCIA DI TORINO
 87 PICCOLI FRUTTI DELLE VALLI CUNEESI
 88 PISELLO DI CASALBORGONE
 89 POMODORO COSTOLUTO DI CAMBIANO
 90 POMODORO COSTOLUTO DI CHIVASSO
 91 POMODORO PIATTA DI BERNEZZO
 92 PORRO DI CERVERE
 93 PORRO DOLCE LUNGO DI CARMAGNOLA
 94 RAMASSIN (SUSINO DAMASCHINO) DEL SALUZZESE
 95 RAVANELLO LUNGO o TABASSO
 96 RISI DI BARAGGIA BIELLESE E VERCELLESE
 97 RISI TRADIZIONALI DELLA VALLE DEL PO
 98 RISO S.ANDREA PIEMONTE
 99 SCORZOBIANCA o BARBABUC
 100 SCORZONERA DI CASTELLAZZO BORMIDA
 101 SEDANI DI ALLUVIONI CAMBIO'
 102 SEDANO DORATO ASTIGIANO
 103 SUSINA SANTA CLARA DEL SALUZZESE
 104 SUSINE DELLA COLLINA TORINESE
 105 TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO)
 106 TRIFULOT DEL BÜR
 107 UVA FRAGOLA DI BORGO D'ALE
 108 ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA
 109 ZUCCHINI DI BORGO D'ALE

G) Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

1 ACSENTI
 2 AGNOLOTTI
 3 AMARETTI
 4 ANTICO DOLCE DELLA CATTEDRALE
 5 ASIANOT
 6 BACI DI CHERASCO
 7 BACI DI DAMA DI TORTONA
 8 BAMBIN 'D SÜCCAR
 9 BICCIOLANI
 10 BIOVA
 11 BISCOTTI DELLA SALUTE
 12 BISCOTTI GIOLITTI
 13 BISCOTTINI DI NOVARA
 14 BISCOTTO DELLA DUCHESSA
 15 BONET

16 BROTTE
17 BRUT E BON
18 CAMPAGNOLA BUSCHESE
19 CANESTRELLI
20 CANESTRELLI BIELLESI
21 CANESTRELLI NOVESI
22 CARMELLE CLASSICHE DURE
23 CASTAGNACCIO
24 CICIU D'CAPDAN
25 CIOCCOLATINO ALPINO
26 CIOCCOLATINO CREMINO
27 CIOCCOLATINO GRAPPINO
28 COPPETTE DI S. ANTONIO (CÒPETA)
29 COPPI DI LANGA
30 CRASANZIN o CRESCIANTIN
31 CROCANTI DEL CIAVARIN
32 FARINATA DI CECI
33 FIACA'
34 FINOCCHINI
35 FOCACCIA DI SUSÀ
36 FOCACCIA NOVESE
37 FUGASCINA DI MERGOZZO
38 FUGASSA D'LA BEFANA
39 GIANDUIOTTO
40 GRISSINO RUBATA'
41 GRISSINO STIRATO
42 KRUMIRI
43 KRUSLI
44 LA DUCESSE
45 LINGUA DI SUOCERA
46 LOSE GOLOSE
47 MANTOVANE DI COSSATO
48 MARGHERITINE DI STRESA
49 MARRON GLACE' DI CUNEO
50 MIACCE
51 MIASSE o MIASCE
52 MICHE DI CUNEO
53 MUSTACCIOLI
54 NOCCIOLINI DI CHIVASSO
55 OSSA DA MORDERE
56 PAN BARBARIA'
57 PAN DELLA MARCHESA
58 PAN DOLCE DI CANNOBIO
59 PAN D'OROPA
60 PAN ROBI
61 PANE DI CHIANOCCO
62 PANE DI MAIS DI NOVARA
63 PANE DI RISO DI NOVARA
64 PANE DI SAN GAUDENZIO
65 PANE DI SEGALE
66 PANE DOLCE DI MELIGA E MELE
67 PANE NERO DI COIMO

68 PANETTONE BASSO GLASSATO ALLE NOCCIOLE
69 PANNA COTTA
70 PASTE DI MELIGA
71 PASTICCERIA MIGNON DELLA TRADIZIONE TORINESE
72 PASTIGLIE DI ZUCCHERO DELLA TRADIZIONE TORINESE
73 PLIN
74 POLENTA DOLCE BIELLESE
75 POLENTINA ASTIGIANA
76 PRALINE AL RHUM
77 PRALINE CRI CRI
78 QUAQUARE DI GENOLA
79 RABATON
80 RUSTICA
81 SANGIORGINI DI PIOSSASCO
82 STINCHETT o RUNDITT o AMIASC
83 TAJARIN
84 TIGRINI
85 TIRA'
86 TIRULEN
87 TORCETTI
88 TORRONE DI NOCCIOLE
89 TORTA 'D RAVISCE
90 TORTA DEL BUSCAJET
91 TORTA DEL PALIO
92 TORTA DI ARIGNANO
93 TORTA DI CASTAGNE
94 TORTA DI NOCCIOLE
95 TORTA DI PANE
96 TORTA MATSAFAM
97 TORTA PALPITON
98 TUPUNIN
99 VIOLETTE CANDITE
100 ZEST DI CARIGNANO

H) Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

1 LAMPRE' (LAMPREDA)
2 PRODOTTI ITTICI IN CARPIONE
3 TINCA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO
4 TROTA SALMONATA AFFUMICATA

I) Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

1 BRUS DA RICOTTA
2 MASCARPA (MASCHERPA)
3 MIELI DEL PIEMONTE
4 SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE
5 SEIRASS DEL FEN
6 SEIRASS DI SIERO DI PECORA
7 SEIRASS STAGIONATO