

Our typical products DOC and DOP

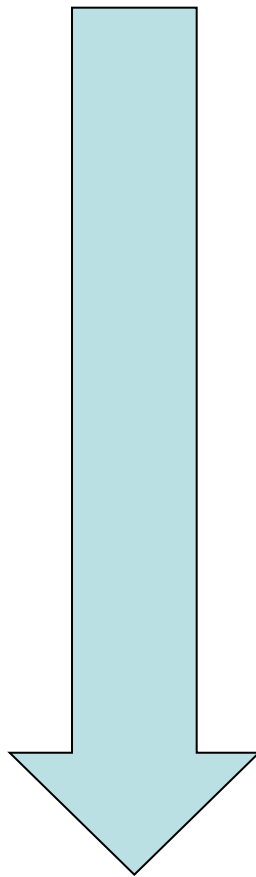
The work, carried out by students from the I st. class, is the product of a project.

This project is about our typical agricultural products guaranteed by The DOC-DOP_IGP marks.



L'unione Europea fin dagli anni 90 ha portato avanti una politica che protegga e valorizzi i prodotti agricoli alimentari di qualità:

The European Union patronises agricultural typical products through a preserve policy



D.O.C.



(Denominazione di origine controllata)

Certificata la zona di origine e di delimitazione della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del vino su cui è apportato il marchio D.O.C.

Mark guaranteeing the high quality of a wine

D.O.C.G.



(Denominazione origine controllata e garantita)

È un marchio di origine italiano che indica ai consumatori l'origine geografica del vino.

Le D.O.C.G. sono riservati ai vini già D.O.C. da almeno 5 anni che siano ritenuti di particolare pregio.

Mark guaranteeing the high quality of a wine

D.O.P.



(Denominazione di origine protetta)

Indica i formaggi le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio di produzione.

Chi fa prodotti D.O.P. deve attenersi alle rigide regole produttive e il rispetto di tale regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Mark guaranteeing the quality of a cheese

I.G.P.



(Indicazione geografica protetta)

Identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica.

Questa sigla I.G.P. costituisce una valida garanzia di qualità per il consumatore che sa di acquistare alimenti che devono rispondere a determinate sequenze e sono prodotti nel rispetto di precise norme

Mark guaranteeing the quality of a product specifying the area where it is produced

Prodotti D.O.C.G.

Rosso Conero.



Si trova nella zona marchigiana intorno al monte Conero.

E' un vino "giovane" essendo prima D.O.C. nel 1967 e diventato D.O.C.G. nel 2004

Typical products from our region
"Rosso Conero" wine

Verdicchio dei castelli di Jesi



Questo vino dall'origine antichissima è ottenuto da uve di vitigno, coltivato nella zona dei 16 castelli di Jesi.

"Verdicchio" wine from Jesi

Verdicchio di Matelica.



L'azienda Belisario nasce nel 1971. Oggi è il più grande produttore di verdicchio di Matelica. E' stato il primo verdicchio della azienda negli anni 80. Il suo sapore esalta un patrimonio aromatico di enorme struttura.

"Verdicchio" wine from Matelica and
"Vernaccia" sweet wine from
Serrapetrona.

Vernaccia di Serrapetrona.



Il gruppo di aziende che produce questo pregiato vino che si può trovare raramente e che abbraccia tutto il territorio delle Marche. Metà dell'uva viene messa ad essiccare su graticci prima di essere spremuta, la produzione è rimasta molto limitata anche dopo il riconoscimento della D.o.c nel 1971

Prodotti D.O.P.

Caciotta di Urbino.



L'area di produzione comprende la provincia di Pesaro e Urbino. Viene utilizzata l' 80% latte di pecora aggiunto a quello di mucca ed è stagionato un mese. Questo formaggio veniva già prodotto ai tempi dei ducali di Montefeltro e della Rovere che lo commerciavano con lo stato della chiesa. Il primo documento ufficiale che ne riporta il nome risale al 1545.

Typical Dop products (cheese) from our area:

"Caciotta" from Urbino a soft cheese and

"Formaggio di Fossa" matured in a tufa cave

Formaggio di fossa di Sogliano



Il formaggio di Fossa è ottenuto con latte ovino, vaccino o misto stagionato di fosse e arenaria. È uno delle eccellenze gastronomiche che meglio esprime il grande valore della tipicità casearia italiana.

Prosciutto di Carpegna.

Viene lavorato in Carpegna nella provincia di Pesaro e Urbino, il peso dei prosciutti varia da 8 a 11 Kg ed ha un anno di stagionatura.

Le conoscenze del suino sono molto antiche ed è collegata alla grande presenza di piante di quercia che fornivano il cibo ai suini (ghianda). Prodotto in quantità limitata il prosciutto di Carpegna viene trasportato in Giappone.

"Ham from Carpegna" it has been matured for a year



Olio di Cartoceto.

La presenza dell'ulivo è presentata da una serie di documenti del 13 secoli ma è soprattutto alta la produzione alla fine del 1500 quando la coltivazione dell'ulivo ebbe un grande impulso. Le note aromatiche di questo olio D.O.P ed è particolarmente adatto sulla "bruschetta".

Oil from Cartoceto, cold-worked and esteemed



Oliva tenera ascolana del Piceno.



L'Oliva Ascolana è disponibile al consumo sotto forma di olive in salamoia o ripiene. La coltivazione dell' olio nel territorio Piceno risale al periodo in cui i Fenici e i Greci si insediarono nella penisola italiana

Soft olive from Ascoli. Its growing dates back from the Phoenicians and Greeks



Typical local dishes made with D.O.P. products

Salty pie with cheese made with D.O.P. cheese and D.O.P. oil.

Crescia di Pasqua

INGREDIENTI

- 5 uova
- 500 gr di farina
- 150 gr di olio extravergine di oliva
- 150 gr di parmigiano grattugiato
- 75 gr di lievito di birra
- 20-25 gr di sale
- Pepe a piacere



Passatelli con fonduta di pecorino e tartufo di Acqualagna

I passatelli sono una pasta di antica tradizione, nata nelle case contadine come tanti altri piatti semplici ma gustosi e creata con l' utilizzo di avanzi e materiali poveri di cucina come il pane raffermo, il formaggio indurito (oggi opportunamente sostituito dal Parmigiano-Reggiano), le uova. Si chiamano passatelli proprio perché prendono la forma particolare passando dai buchi dello specifico strumento, chiamato anche stampo. In passato i passatelli erano la minestra delle feste e delle grandi occasioni come la Pasqua, l' Ascensione, i battesimi, le cresime ed i matrimoni

Ingredienti per 4 persone

Per i passatelli:

- [uovo 4](#)
- [pane grattugiato fine 120 gr.](#)
- [parmigiano grattugiato 50 gr.](#)
- [farina di frumento 50 gr.](#)
- [sale qb](#)
- [pepe qb](#)

Per la fonduta:

- [pecorino morbido 300 gr.](#)
- [tuorli d'uovo 2](#)
- [latte fresco qb](#)

Per il condimento:

- [aglio 1 spicchio](#)
- [timo fresco 1 rametto](#)
- tartufo di Acqualagna qb
- [olio extravergine qb](#)
- [sale qb](#)
- [pepe qb](#)

•Passatelli: a pasta made with grated cheese, bread and eggs with truffle sauce



Crescia sfogliata di Urbino

La produzione della Crescia sfogliata ha origini antichissime e sicuramente imbandiva le tavole dei Duchi del Montefeltro già nel XV-XVI secolo.

Si tramanda che la più famosa piadina romagnola sia nata come derivazione povera della Crescia sfogliata, infatti, mentre la Crescia sfogliata veniva fatta con ingredienti più ricchi quali uova, pepe e strutto destinati alla popolazione benestante che viveva nella città ducale, la piadina era composta solo con acqua e farina e consumata dalla popolazione povera.

Oggi è un prodotto che si mangia in ogni occasione.

Ingredienti:

**500 gr. Farina,
5 uova,
strutto q.b., sale.**

Procedimento:

Impastare farina con uova ed un pizzico di sale, fino ad ottenere una pasta abbastanza soda ed elastica.

Far riposare qualche minuto poi col mattarello (tirare una grande sfoglia. Spalmare sulla sfoglia abbondante strutto solido e quindi arrotolare la sfoglia su sé stessa facendo in modo che lo strutto resti al centro, otterrete una specie di cilindro. Tagliatelo a pezzi di circa 25-30cm. torcendoli perché non esca lo strutto, poi far riposare almeno un'ora al fresco (meglio aspettare un giorno).

Stendere poi la pasta in forma di piadina e cuocerle sulla piastra o meglio ancora, sul testo di coccio girandole a metà cottura; quando sono quasi cotte (bastano pochi minuti) si dovrebbe terminare la cottura su una graticola a fuoco basso per far perdere l'unto in eccesso

Puff pastry made with eggs, lard and flour.