

COMUNE DI SARZANA (SP)

ALLEGATO OBBLIGATORIO – Da compilare e sottoscrivere solo in caso di commercio del settore alimentare nel Centro e Semicentro

Il sottoscritto _____

Dichiara di aver preso visione del **DIVIETO** di apertura di esercizi commercio al dettaglio di prodotti alimentari e artigianali (cd bazar, market, minimarket di qualsiasi natura), eccetto quelli che si caratterizzano per la vendita di prodotti tipici con ciò intendendo tipologie di prodotti propri di una regione o zona, identificabili in virtù della provenienza territoriale e delle particolari caratteristiche, anche contraddistinte dai marchi di qualità DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT

Dichiara di vendere i prodotti tipici del territorio di cui all'allegato alla DGC n. 51 del 26/02/2018 di seguito indicati:

Tipologia	PRODOTTI TIPICI REGIONE LIGURIA	PRODOTTO POSTO IN VENDITA (barrare la casella)
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1 Aceto di mele	
	2 Amaretto	
	3 Amaro	
	4 Distillato di prugna	
	5 Essenza di lavanda	
	6 Vino di mele	
	7 Vino di sambuco (Spumante dei poveri)	
<i>Birre</i>	8 Birra di Savignone	
	9 La Bireta di Sarzana	
	10 Birre di produzione locale	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	11 Comune argentata ligure, Comune argentata	
	12 Comune dorata ligure, Comune dorata	
	13 Coppa	
	14 Frizze (Grive)	
	15 Gamberetto di maiale, Gamberetto	
	16 Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)	
	17 Mandolino	
	18 Mostardella	
	19 Mortadella nostrale	
	20 Pancetta	
	21 Paté di lardo	
	22 Pecora brigasca	
	23 Prosciutta	
	24 Prosciutto cotto	
	25 Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)	
	26 Salame cotto	
	27 Salame crudo	
	28 Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero	
	29 Salsiccia	
	30 Salsiccia di Brugnato	
	31 Salsiccia di Ceriana, Slasiccia	
	32 Salsiccia di Pignone	
	33 Sanguinaccio	
	34 Sopressata	
	35 Stecchi	
	36 Testa in cassetta (Sopressata)	
	37 Tomaselle	
	38 Vacca cabannina	
	39 Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	40 Agliata	
	41 Marò	
	42 Pasta di acciughe	
	43 Pesto (alla genovese)	
<i>Condimenti</i>	44 Pesto d'aglio	
	45 Salsa di noci	
	46 Salsa di pinoli	
	47 Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese) o tocco	
	48 Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)	
	49 Sugo di gherigli	
	50 Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)	
	51 Caciotta (Caciotta di Brugnato)	
	52 Caprino (della Valbrevenna)	
	53 Caprino di malga (delle Alpi Marittime)	

ALLEGATO C

Formaggi	54	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)	
	55	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)	
	56	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara	
	57	Formaggetta ligure	
	58	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)	
	59	Giuncata (Zuncà, Giuncà)	
	60	Mozzarella di Brugnato	
	61	Pecorino di malga	
	62	Prescinseua (Quagliata)	
	63	Ricotta	
	64	Robiola (della Val Bormida)	
	65	S. Stefano d'Aveto (San Ste')	
	66	Sarasso (Sarazzu)	
	67	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)	
	68	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)	
Grassi (burro, margarina, oli)	69	Butiru (Bitiru, Burro)	
	70	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera	
	71	Olio extravergine di oliva Arnasca	
	72	Olio di produzione locale con olive nostrali	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	73	Aglione bianco (di Vessalico)	
	74	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato	
	75	Albicocca valleggia	
	76	Arancio pernambucco (Portugallo)	
	77	Asparago violetto (Violetto di Albenga)	
	78	Basilico Genovese – prodotto D.O.P	
	79	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza	
	80	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)	
	81	Carciofo spinoso di Pompeiana	
	82	Carota di Albenga	
	83	Castagna bodrasca	
	84	Castagna gabbiana	
	85	Castagna secca	
	86	Cavolo broccolo (Lavagnino)	
	87	Cavolo bronzino	
	88	Cavolo gaggetta	
	89	Chinotto di Savona	
	90	Ciliegia di Castelbianco	
	91	ciliegio durone sarzanese	
	92	Cipolla di Pignone	
	93	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)	
	94	Confettura di acacia, Confettura di robinia	
	95	Confettura di frutti di bosco	
	96	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta	
	97	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	98	Erbetti	
	99	Fagiolana di Torza	
	100	Fagioli bianchi	
	101	Fagiolo borlotto di Mangia	
	102	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso	
	103	Fagiolo cannellino della Val di Vara	
	104	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)	
	105	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)	
	106	Fagiolo gianetto	
	107	Fagiolo lupinaro	
	108	Fagiolo rampicante basso di Pignone	
	109	Farina di castagne	
	110	Fichi figalini neri	
	111	Fichi rondette	
	112	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)	
	113	Fungo porcino secco	
	114	Fungo porcino spontaneo	
	115	Granturco dall'asciutto, Granun	
	116	Melanzana tonda (genovese)	
	117	Melo belfiore	
	118	Melo beverino	
	119	Melo bianchetta	
	120	Melo carla	
	121	Melo musona	
	122	Melo pipin	
	123	Melo rotella "rodei"	

ALLEGATO C

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

124	Melo ruginin	
125	Melo stolla	
126	Nocciolo bianchetta	
127	Nocciolo codina	
128	Nocciolo dall'orto	
129	Nocciolo del rosso	
130	Nocciolo longhera	
131	Nocciolo menoia	
132	Nocciolo noscella	
133	Nocciolo ronchetta	
134	Nocciolo savregghetta	
135	Nocciolo tapparona	
136	Nocciolo trietta	
137	Olivo Colombaia	
138	Olivo Lavagnina	
139	Olivo Mortina	
140	Olivo Pignola	
141	Olivo Razzola	
142	Olivo Rossese	
143	Olivo Taggiasca	
144	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
145	Patata cannellina nera, Cannellina	
146	Patata di Pignone	
147	Patata morella, Muella, Muellin-a	
148	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia	
149	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

150	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	
151	Patata salamina, Calice al cornoviglio	
152	Peretti dal collo storto	
153	Pero burò	
154	Pesche "settembrine"	
155	Pesco birindella	
156	Pisello (di Lavagna)	
157	Pisello nero di l'Ago	
158	Pomodoro cuore di bue	
159	Radice (di chiavari)	
160	Rape	
161	Rape di Nasino	
162	Rose da sciroppo	
163	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola	
164	Sciroppo di rose	
165	Sciroppo di viole	
166	Scorzonera	
167	Susine "balle d'ase"	
168	Susine di San Giovanni	
169	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto	
170	Susino collo storto	
171	Susino massina	
172	Tartufo	
173	Violetta di Villanova di Albenga	
174	Vitigno barbarossa	
175	Vitigno crovin	
176	Vitigno moscatello di Taggia	
177	Vitigno scimiscià	
178	Zucca di Rocchetta Cengio	
179	Zucchini alberello di Sarzana	
180	Zucchini genovese	
181	Zucchini trombetta	

Paste fresche e prodotti

182	Amaretti di Sassello	
183	Amaretto "Adua"	
184	Amaretto di Gavenola	
185	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta	
186	Amaretto Margherita	
187	Baci della Riviera (Baci di Alassio)	
188	Barbagiuai	
189	Biscette	
190	Biscotti del Lagaccio	
191	Biscotti di semola di Gavenola	

ALLEGATO C

<i>della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	192	Biscotto di Taggia	
	193	Buccellato	
	194	Buccellato di Sarzana	
	195	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)	
	196	Canestrelli di Avosso	
	197	Canestrelli di castagne	
	198	Canestrello di Brugnato	
	199	Canestrello di Taggia	
	200	Castagnole	
	201	Cavagnetto di Brugnato	
	202	Chinotto candito (di Savona)	
	203	Ciappe	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	204	Corsetti avvantaggiati	
	205	Corsetti del Levante Ligure	
	206	Corsetti della Val Polcevera	
	207	Cubàite	
	208	Farinata (ligure, di ceci)	
	209	Farinata (savonese, bianca)	
	210	Focaccia	
	211	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola	
	212	Focaccia dolce sarzanese	
	213	Focaccia con la salsiccia	
	214	Frittelle della Val Bormida	
	215	Frittelle di San Giuseppe	
	216	Focaccia di Recco col formaggio -prodotto I.G.P	
	217	Gattafin	
	218	Gobelletti	
	219	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene	
	220	Michetta	
	221	Millesimini	
	222	Ossa dei morti	
	223	Pan dei morti	
	224	Pandolce (genovese)	
	225	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
	226	Pane casereccio (della Val Bormida)	
	227	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
	228	Pane di Triora	
	229	Pane d'orzo	
	230	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
	231	Panèra	
	232	Panettone con farina di castagne	
	233	Pansarola	
	234	Pasta sciancà	
	235	Pinolata	
	236	Poncrè	
	237	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"	
	238	Quaresimali	
	239	Ravioli di patate rosse	
	240	Raviolo alle erbe	
	241	Raviolo ligure	
	242	Raviolo magro	
	243	Rotelle	
	244	Schiumette	
	245	Ssciuette	
	246	Spungata	
	247	Spungata di Sarzana	
	248	Strozzagatti	
	249	Taggioen (taglierini liguri)	
	250	Tiroto	
	251	Torcetti	
	252	Torrone, U Turu'n	
	253	Torta crescente	
	254	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)	
	255	Torta di nocciole	
	256	Torta di riso dolce	
	257	Torta di Torriglia	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	258	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan	
	259	Torta panarello (Panarella)	
	260	Torta sacripantina	
	261	Torta scema	

ALLEGATO C

confetteria	262	Torta stroschia	
	263	Trofie	
Prodotti della gastronomia	264	Baccalà bollito con i ceci	
	265	Baciocca	
	266	Bagnùn d'acciughe	
	267	Bianca lasagna (piatto di "Pasqueta" Befana)	
	268	Brandaculun	
	269	Burgadei e ballotti (castagne bollite)	
	270	Caldarroste	
	271	Cappon magro	
	272	Capponata	
	273	Carne sotto il testo	
	274	Castagnaccio	
	275	Cima alla genovese	
	276	Ciuppin	
	277	Condigion	
	278	Coniglio/coniglio fritto/coniglio farcito	
	279	Farinata di zucca	
	280	Fazzino	
	281	Focaccia verde	
	282	Focaccine di mais	
	283	Fràndura	
	284	Frittelle di baccalà	
	285	Gnocchi di patate	
	286	Gran pistau	
	287	Lattughe ripiene	
	288	Lisoni	
	289	Lumache	
	290	Mess-ciua	
	291	Micotti	
	292	Minestrone(Al pesto)	
	293	Pan martin	
	294	Panella	
	295	Panissa	
	296	Pasta alla contadina (cavoli, patate, fagioli, olio e formaggio)	
	297	Pasta reale (genoise)	
	298	Pissalandrea	
	299	Polenta bianca	
	300	Pollo alla cacciatora	
	301	Preboggion	
	302	Sbira	
	303	Scarpazza	
	304	Scherpada	
	305	Sgabei	
	306	Stirpada	
Prodotti della gastronomia	307	Stoccafisso/ Stoccafisso accomodato/Stoccafisso bollito(con patate o cavoli o bietole)	
	308	Testaroli	
	309	Torta di farro	
	310	Torta di riso	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	311	Torta di riso e porri	
	312	Torta di zucca	
	313	Torta pasqualina	
	314	Ventre	
	315	Zuppa di muscoli	
	316	Acciuga, Acciuga di Monterosso	
	317	Acciughe sotto sale del Mar Ligure -prodotto I.G.P	
	318	Cicierello di Noli	
	319	Gamberetti	
	320	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	321	Mosciamme del Mar Ligure (Musciamme)	
	322	Tonnidi del Golfo Paradiso	
	323	Zerlo di Noli	
	324	Latte Fresco della Valle Stura	
Vini	325	Latte fresco di Marinella	
	326	Miele della Liguria	
	327	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)	
	328	Tutti i vini DOC e IGP della Liguria	

Tipologia	PRODOTTI TIPICI LUNIGIANA	PRODOTTO POSTO IN VENDITA (barrare la casella)
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1 Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano	
<i>Birre</i>	2 Birre di produzione locale	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3 Agnello di razza massese	
	4 Agnello di Zeri, Agnello zerasco	
	5 Bioldo delle Apuane	
	6 Capretto delle Apuane	
	7 Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano	
	8 Filetto della Lunigiana	
	9 Lardo di Colonnata – prodotto I.G.P.	
	10 Lardo vergine di maiale	
	11 Mocetta carrarina	
	12 Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana	
<i>Formaggi</i>	13 Mortadella delle Apuane	
	14 Pancetta apuana	
	15 Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso	
	16 Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	17 Vergazzata, Pancetta stesa	
	18 Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19 Formaggio caprino delle Apuane	
	20 Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese	
	21 Pecorino della Lunigiana	
	22 Ricotta di pecora massese	
	23 Olio di produzione locale con olive nostrali	
	24 Aglio massese	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	25 Arancio massese	
	26 Barba massese, Barba di prete, Scorza nera	
	27 Cardo massese, Cardone o gobbo	
	28 Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese	
	29 Cipolla massese	
	30 Fagiolo di Bigliolo	
	31 Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"	
	32 Fagiolo massese	
	33 Farina di castagne d'Antona, Farina dolce	
	34 Farina di castagne della Lunigiana -prodotto D.O.P.	
	35 Funghi sotto sale della costa Apuana	
	36 Fungo di Borgotaro -Prodotto I.G.P.	
	37 Granoturco bianco massese, Mais bianco	
	38 Limone massese	
	39 Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello	
	40 Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri	
	41 Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	42 Rapino di Bergiola Foscailina	
	43 Carscenta della Lunigiana, Crescenta	
	44 Focaccette di Aulla	
	45 Focaccia di nonno Pilade	
	46 Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
	47 Marocca di Casola	
	48 Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
	49 Pane di Vinca	
	50 Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco	
	51 Panigaccio di Podenzana	
	52 Pattona di Comano, Pattona Comanina	
	53 Spongata della Lunigiana	
	54 Testarolo della Lunigiana	
	55 Torta cybea di Massa	
	56 Torta d'erbe della Lunigiana	
	57 Torta di riso di Massa e Carrara	
	58 Torta di riso lunigianese	
	59 Zuccotto massese	

ALLEGATO C

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>			
	60	Miele della Lunigiana -prodotto D.O.P.	
<i>Vini</i>	61	Tutti i vini DOC e IGP della Lunigiana	

Il dichiarante
