

منتجات إقليم إميليا رومانيا ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي

منتجة هنا ويتم تقديرها في كل العالم



 Regione Emilia-Romagna



Regione Emilia-Romagna



منتجات إقليم إميليا رومانيا ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي
منتجة هنا ويتم تقديرها في كل العالم

دوره آموزشی «مفاهیم و روش‌های نوین در باغبانی»
تألیف دکتر سید علی حسینی

«... روش‌های نوین در باغبانی»
این کتاب به معرفی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد و به بررسی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد. این کتاب به معرفی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد و به بررسی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد. این کتاب به معرفی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد و به بررسی روش‌های نوین در باغبانی می‌پردازد.

باغبانی، هنر پرورش گیاهان است.

مفاهیم و روش‌های نوین در باغبانی
تألیف دکتر سید علی حسینی





سياسة جودة المنتجات الزراعية في الاتحاد الأوروبي

يطلب المستهلكون في جميع أنحاء العالم بشكل متزايد المنتجات الأوروبية التقليدية عالية الجودة، ولا سيما المرتبطة بأصلهم الجغرافي ومعرفتهم التقليدية. في ضوء الطلب المتزايد، لم يظهر بوضوح الاهتمام بضمان دخل عادل للمزارعين ومنتجي هذه المنتجات فحسب، بل ظهرت أيضاً الحاجة إلى توفير معلومات واضحة عن المنتجات ذات الخصائص المحددة المرتبطة بالمنشأ الجغرافي، مما يتيح للمستهلكين إجراء عمليات شراء أكثر استنارة.

في هذا الصدد، تبنت المفوضية الأوروبية لوائح مختلفة بشأن تطبيق أنظمة الجودة لقطاع الأغذية الزراعية. فيما يتعلق بالسياق الأوسع لمخططات الجودة لهذا القطاع، بما في ذلك المؤشرات الجغرافية والتخصصات التقليدية المضمونة، يوضح التشريع أيضاً كيفية استخدام الشعارات فيما يتعلق بكل مخطط، وكيفية تطبيق تلك المخططات، ويقدم إرشادات لوضع العلامات والملصقات على المنتجات الغذائية الزراعية التي تستخدم مكونات تحمل حق حماية المنشأ أو المؤشر الجغرافي.

”يمكن أن تستفيد أسماء المنتجات من المؤشر الجغرافي إذا كان لها ارتباط محدد بمكان الإنتاج. حيث يسمح التعرف على المؤشر الجغرافي للمستهلكين بالثقة في المنتجات عالية الجودة وتمييزها، مع مساعدة الشركات المصنعة على تسويق منتجاتها بشكل أفضل. أسماء المنتجات المسجلة بحماية المنشأ هي التي لها روابط أقوى مع المكان الذي تأتي منه. يجب أن يتم كل جزء من عملية الإنتاج والمعالجة والتحضير في إقليم معين. من ناحية أخرى، يؤكد المؤشر الجغرافي المحمي على العلاقة بين المنطقة الجغرافية المحددة واسم المنتج، عندما تُعزى جودة معينة أو سمعة معينة أو خاصية معينة أخرى بشكل أساسي إلى الأصل الجغرافي“ (ec.europa.eu).



في إطار نظام حقوق الملكية الفكرية للاتحاد الأوروبي فإنه يتم حماية المؤشرات الجغرافية بشكل قانوني من التقليد والاستخدام والاستغلال الخاطئ داخل الإتحاد الأوروبي والبلاد التي لا تنتمي إلى الإتحاد الأوروبي والتي دخل إتفاق الشراكة فيها حيز التنفيذ مثل إتفاقيات الشراكة الاقتصادية التي تم توقيعها مع كندا واليابان وسنغافورة وفيتنام حتى المؤشرات الجغرافية غير الأوروبية المعترف بها والمعلن عنها على هذا النحو في بلدها الأصلي يمكنها التسجيل كمؤشرات جغرافية إذا كان بلدها الأصلي اتفاقية ثنائية أو إقليمية مع الإتحاد الأوروبي مما يضمن الحماية المتبادلة لتلك الأسماء.

منتجات إقليم إيميليا رومانيا ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي

لا تزال منتجات إيميليا رومانيا ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي تمثل أهم حصة من التسجيلات الإيطالية (15%). تبلغ القيمة الإجمالية لتصدير المنتجات الغذائية الإيطالية ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي حوالي 3,6 مليار يورو (تقرير الجودة لمعهد الخدمات لسوق الأغذية الزراعية الصادر عام 2019). لا يزال إنتاج المنتجات الرئيسية ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي من حيث القيمة - كلياً أو جزئياً - في إقليم إيميليا رومانيا: جن البارميزان "تسمية محمية المنشأ" والخل البلسمي من مودينا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي" وجبن الجرانا بادانو "تسمية محمية المنشأ". يساهم النمو القوي والمستمر للمنتجات ذات تسمية المنشأ والمؤشر الجغرافي المحمي بشكل كبير في الأداء الجيد لقطاع الأغذية الزراعية في إقليم إيميليا رومانيا، وخاصة في الخارج.

إتفاقات شراكة إقتصادية



بين الإتحاد الأوروبي وكندا دخل حيز التنفيذ بشكل مؤقت بتاريخ 21/09/2017



بين الإتحاد الأوروبي واليابان 01/02/2019



بين الإتحاد الأوروبي وسنغافورة 21/11/2019



بين الإتحاد الأوروبي وفيتنام 01/08/2020



خل بلسمي تقليدي من مودينا "تسمية محمية المنشأ"

www.balsamicotradizionale.it



العصارة في غلايات مفتوحة لزيادة تركيزها. بعد ذلك، ينتج تفاعل تخمر طبيعي لتلك العصارة المطبوخة بواسطة الخمائر والبكتيريا الحمضية. يخضع المنتج بعد ذلك لمرحلة النضج، وهو أمر ضروري لتكوين الروائح المميزة له، يليها مرحلة التعتيق، في مجموعة من البراميل المصنوعة من أخشاب مختلفة، خلال هذه المرحلة تبلغ خصائص الخل البلسمي إلى الشكل الأمثل. اللون بني غامق، غني ولامع؛ والرائحة عطرة، نفاذة ومستمرة، يتميز بحموضة متناغمة؛ أما النكهة فهي حلوة وحامضة ومتوازنة. ويصل إلى أقصى مذاق عند استخدامه نبيًا على الخضروات الطازجة أو المطبوخة على البخار والأرز المطبوخ أو عند تقديمه مع رقائق جن البارميغيانو ريغيانو والآيس كريم والفواكه، وخاصة الفراولة.

يجب أن تتم عملية الإنتاج بأكملها داخل أراضي مقاطعة مودينا. يرتبط الخل البلسمي التقليدي لمودينا ذو التسمية المحمية المنشأ ارتباطاً وثيقاً بثقافة وتاريخ دوقية إستي القديمة. وكان يُعتبر في الماضي نوعاً من الأدوية القادرة على علاج أمراض مختلفة وكان نادراً وقيمياً لدرجة أنه كان يعتبر هدية ثمينة. يتم الحصول عليه حصرياً من عصارة العنب التي يتم الحصول عليها من مزارع الكروم من جودة لامبروسكو وغيرها من مزارع الكروم المحلية. بعد عملية العصر من خلال الضغط يتم طهي



خل بلسمي تقليدي من ريجيو إميليا "تسمية محمية المنشأ"

www.acetobalsamicotradizionale.it



هو نتاج حصري لعملية التخمير السكري وأكسدة الخليك للعصارة المطبوخة والتي تخضع لعملية تعتيق طويلة. يكمن سر و"حكمة" الخل البلسمي لريجيو إميليا في عملية التعتيق المثالية التي تستمر داخل مجموعة من البراميل المصنوعة من الأخشاب المختلفة لأكثر من 12 عامًا. إن جودة المنتج، الذي يصبح أكثر كثافة وأكثر تركيزاً وإرضاءً للرائحة والتذوق، هي المرحلة الأكثر تعقيداً وحساسية، وهنا تظهر الخبرة الضرورية لصانع الخل الماهر.

يتميز الخل الذي يتم طرحه في السوق عن طريق إلصاق طوابع ملونة: أرجوسا والفضي والذهبي طبقاً إلى الدرجة التي تم الحصول عليها في وقت التحليل الحسي أي عند التذوق، وهو أمر ضروري لضمان ملاءمته للتسويق. مصطلح "إكسترا فيكيو أي معتق جدا" يميز المنتج الذهبي الذي تم تعتيقه لمدة لا تقل عن 25 عامًا.

يتم إنتاجه في مقاطعة ريجيو إميليا. يعود تاريخ الكتابة القديمة الأولى عن الخل البلسمي إلى عام 1046، عندما توقف الإمبراطور الألماني إنريكو الثالث، الذي كان في طريقه إلى روما لتتويجه، في بياتشينسا: هنا، مشيراً إلى الماركيز بونيفاتشو، والد ماتيلدي دي كانوسا، حيث طلب زجاجة من الخل الخاص الذي "سمع أنه يُصنع هناك بإتقان." كتب لودوفيكو أريوستو من ريجيو: "في منزلي، أفضل أن أقوم بطهي خضار اللفت على عود أضعه في الفرن ثم أقوم بتقشيره وتبيله بالخل والساب". الخل البلسمي التقليدي لريجيو إميليا ذو التسمية المحمية المنشأ



ثوم فوجييرا "تسمية محمية المنشأ"

www.agliodivoghiera.it



والطرية، والتي تساعد على التوازن بين الجودة والرائحة، فإن الخصائص الحسية والمذاقية لثوم فوجييرا ذو التسمية المحمية المنشأ لا يعلى عليها وتميزها منذ التذوق الأول لها. ولا ينبت الثوم من البذور بل عن طريق غرس النباتات في التربة. في كل عام، بين شهري سبتمبر ونوفمبر، يتم اختيار أفضل النباتات من المحصول السابق يدوياً ليتم زراعتها. وتتم عملية النضج بين شهري يونيو ويوليو، عندما يتم الحصاد يكون رأس الثوم لونه أبيض لامع ومتناسق وكبير الحجم ومستدير الشكل ويكون مسطح قليلاً عند نقطة خروج الجذور. يتكون من تاج مكون من بضع فصوص كبيرة منتظمة وموحدة ومتلاصقة جيداً فيما بينها، ملفوفة في غشاء رقيق أبيض أو مخطوط باللون الوردى مع انحناء خارجي مميز.

النكهة التقليدية الأصلية، يتميز ثوم فوجييرا ذو التسمية المحمية المنشأ بعلاقة وثيقة مع إقليمه الأصلي، في مقاطعة فيرارا، والأشخاص الذين يعيشون هناك. تمت زراعته منذ عدة قرون في سهل بادانا الخصب في فيرارا، حيث النظام البيئي الذي يتمتع بظروف مناخية خاصة كانت دائماً مناسبة لإنتاج الثوم. منذ العصر الإستي، تم استخدام أراضي فوجينزا القديمة، التي يطلق عليها اليوم اسم أرض فوجييرا، لزراعة الخضروات والأعشاب العطرية وخاصة الثوم. بفضل التربة الخفيفة، والرمال ذات الأصل النهري، الطينية



جبين الكاشوتا من مقاطعة أوربينو "تسمية محمية المنشأ"

www.casciottadiurbino.it



هو جبين نصف مطبوخ ينتج من 70 - 80 ٪ من حليب الغنم كامل الدسم والباقي من حليب البقر. بعد التمليح، تأتي الخطوة الأخيرة وهي عملية التعتيق في بيئة تتراوح درجة حرارتها من 10 - 14 درجة مئوية، مع رطوبة عند 80 - 90 ٪ حيث تُترك قوالب الجبن لتتضج لمدة 20 - 30 يومًا. يستمد جبين الكاشوتا التابع لمقاطعة أوربينو ذو التسمية المحمية المنشأ نكهته الخاصة من الأعشاب الجبلية في منطقة الإنتاج والتي تستخدم في تغذية الأغنام والماشية؛ ويتميز بقشرة رقيقة صفراء كالكش والمزيج المناسب من حليب الأغنام والبقر يعطي الجبن ملمسًا ناعمًا ومتفتتًا، ذو لون أصفر كالكش مع ثقب صغيرة مميزة. يمكن وصف نكهته بأنها حلوة، وهي سمة من سمات إجراءات الإنتاج الخاصة به.

اسم الكاشوتا مشتق من المصطلح "كاشو" وهو نوع من مصطلح "كاشو". هذا الجبن له أصول قديمة جدًا، وقد تم إنتاجه بالفعل في القرن الخامس عشر، في زمن دوقات مونتيفيلترو وديلا روفيري اللذين كرسا اهتمامًا خاصًا لإنتاج الألبان والإتجار مع روما ودولة الفاتيكان. منطقة الإنتاج هي مقاطعة بيزارو وأوربينو في إقليم ماري، بما في ذلك البلديات السبع التي انتقلت في عام 2009 إلى إقليم إميليا رومانيا.



جبين فوسا من سوليانو "تسمية محمية المنشأ"

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/formaggio-di-fossa-di-sogliano-dop>



بعد عملية النضج التي تدوم لمدة تتراوح بين 60 و240 يومًا، يتم وضع الجبن في أكياس من القماش ليتم إنزالها في حفر الصخور الحية. الحفر عبارة عن مخروط أو قارورة عميقة وعرضها لا يزيد عن ثلاثة أمتار؛ يتم حشوها بدون ترك أي فجوات ثم يتم تغطيتها بالقش، ثم يتم إحكام غلقها بالجص أو هاون الملاط الرملي.

هذا يخلق ظروفًا خاصة من الرطوبة وغياب الأكسجين ودرجة الحرارة، لإعادة تخمير الجبن الذي سيكون له رائحة وطعم مميزان لا يباهان بعد مرور 80 - 100 يوم من التعتيق. من المفترض أن يتم إجراء فترتين مختلفتين من وضع الجبن في تلك التجاويف أو الحفر خلال نفس السنة الشمسية: التجويف الربيعي والتجويف الصيفي. يتنوع لون جبين فوسا من سوليانو ذو التسمية المحمية المنشأ من الأبيض العاجي إلى الأصفر الكهرماني، وتكون القوالب ذو شكل غير منتظم، وبدون قشرة أو ذات قشرة خفيفة بالكاد.

طعم حار، وذو الرائحة قوية للغاية، مع رائحة طفيفة من الكبريت والفطر والكمأ.

إنه جبين مصنوع من حليب الغنم أو البقر أو خليط بينهما يتم إنتاجه في جبال الأبينيني على الحدود بين إقليمي ماري ورومانيا. تعود طريقة عملية النضج في الحفر إلى العصور الوسطى، عندما كان الفلاحون يحفظون الطعام في تجاويف محفورة في الصخور لحمايته أثناء غارات الغزاة العديدة الذين كانوا يهرون بين رومانيا وماري.



جبن جرانا بادانو "تسمية محمية المنشأ"

www.granapadano.it



جبن الجرانا بادانو ذو التسمية المحمية المنشأ عبارة عن جبنة صلبة مصنوعة من حليب الأبقار التي تتغذى على الأعشاب الخضراء أو تلك التي يتم حفظها وفقاً للمتطلبات المنصوص عليها في نظام جبنة الجرانا بادانو.

يتم النضج الطبيعي للقوالب في درجات حرارة تتراوح من 15 إلى 22 درجة مئوية، لفترة تتراوح من 9 أشهر على الأقل إلى أكثر من 20 شهراً. وتخضع القوالب (ذات الوزن المختلف من 24 إلى 40 كجم) للمراقبة ووضع العلامة التجارية النارية والمتوهجة عليها.

يعد جبنة الجرانا بادانو واحداً من أشهر أنواع الجبن وأكثرها تقديراً في إيطاليا وفي العالم. تتميز القشرة الصلبة والناعمة التي يتراوح سمكها من 4 إلى 8 مم بلون يتراوح من الأصفر الغامق إلى الأصفر الذهبي الطبيعي. ويكون قوام الجبن محبباً ناعماً أبيض أو أصفر اللون كالكش ويتفتت على شكل رقائق تحت ضغط السكن. وهو يتميز برائحة عطرية، ونكهة لذيذة.

مناطق الإنتاج هي بيدمونت ولومبارديا وفينيتو وجزء من ترينتينو ألتو أديجي وإميليا رومانيا. نشأت صناعة جبنة الجرانا بادانو من براعة رهبان السيستريسيان الذين قاموا باستصلاح وادي بو من خلال تعزيز تنمية تربية الماشية. تجاوز إنتاج الحليب الاحتياجات اليومية للسكان وكان نظام الحفظ الوحيد للحليب هو صنع الأجبان متوسطة أو طويلة مدة التعتيق.



زيت الزيتون البكر من بريسيجيلا "تسمية محمية المنشأ"

www.brisighelladop.com

مثالياً. وتعد شجرة الزيتون هي النبات المميز للغطاء النباتي في تلال رومانيا. في منطقة بريسيجيلا، على وجه الخصوص، تم تأكيد الجذور التاريخية لشجر الزيتون أيضاً من خلال اكتشاف مطحنة زيت صغيرة للاستخدام العائلي تعود إلى العصر الروماني. يتم حصاد الزيتون عند تغير لونه وحتى 20 ديسمبر ويجب أن تتم عملية العصر في غضون يومين من الحصاد. يتميز الزيت باللون الأخضر الزمردى، مع انعكاسات ذهبية واضحة. وهو يتمتع بخصائص فريدة، له رائحة مجموعة من الفواكه مع لمحات بسيطة من الخرشوف والعشب والطماطم. وهو سائل في الفم، وتكون نكهته قريبة إلى عصير الزيتون بدرجة متوسطة إلى كثيفة مع إحساس متوسط بالكثافة وبالمداق المر أو اللاذع. كما يتميز أيضاً بانخفاض مستوى الحموضة الذي لا يتجاوز 0,3%. زيت الزيتون البكر من بريسيجيلا ذو التسمية المحمية المنشأ هو زيت جيد جداً وغالباً ما يقتصر استخدامه على تتبيل الأطباق المندولة. يفضل إضافته إلى الخضروات الطازجة أو اللحوم المشوية، ويفضل عند الإنتهاء من طهيها تماماً.



تم إنتاجه في التلال المحيطة ببريسيجيلا، وهي بلدة تقع في وادي لاموني، في مقاطعة رافينا، حيث بفضل طبيعة الأرض التي على شكل المدرج والتي توفر الحماية من رياح الشرق الباردة وحاجز الجص الطبيعي الذي يرتفع ضد تلك الرياح القادمة من الشمال، وجدت زراعة أشجار الزيتون مناخاً محلياً معتدلاً



زيت الزيتون البكر من تلال رومانيا "تسمية محمية المنشأ"

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/olio-extravergine-di-oliva-colline-di-romagna-dop>



زيت ذو قيمة خاصة، قادر على التميز بخصائصه الكيميائية والحسية. عند الحصاد، يجب تجنب ملامسة الزيتون للأرض. ويجب أن تتم عملية الضغط أو العصر في غضون يومين. يُستخرج الزيت فقط عن طريق العمليات الفيزيائية والميكانيكية والتي لا تغير خصائص جودة الزيتون ويُحظر استخدام أي منتج كيميائي. ويتميز لون الزيت من الأخضر إلى الأصفر الذهبي. وتتميز رائحته بمجموعة من الفواكه الناضجة مع القليل من العشب أو الأوراق العطرية. كما يتميز أيضا بنكهة لاذعة أو حارة خفيفة، مصحوبة بلحمة من اللوز والخرشوف والطماطم.

تقع مناطق إنتاج هذا الزيت في مقاطعتي فوري تشيزينا وريميني. يعود وجود شجرة الزيتون في التلال الأولى بالقرب من ساحل البحر الأدرياتيكي إلى حضارة فيلانوفان (العصر الحديدي)؛ وقد تغير توزيعه بمرور الوقت نتيجة للتغيرات المناخية وما ترتب على ذلك من تغير حدوده الشمالية من التوسع. بعد عام ألف، هناك العديد من الأوراق التي تشهد على انتشار شجر الزيتون في منطقة ريميني وأهمية زيت الزيتون في الاقتصاد الريفي في رومانيا. حيث تساعد الظروف المناخية الخاصة هنا، جنباً إلى جنب مع الممارسات الزراعية المناسبة، على تسهيل إنتاج



جبنة البارميزان من ريجيو إيميليا "تسمية محمية المنشأ"

www.parmigiano-reggiano.it



جبنة البارميزان من ريجيو إيميليا ذو التسمية محمية المنشأ عبارة عن جبنة صلبة مطبوخة وليس مضغوطة ويتم إنتاجه من حليب البقر النقي الذي يتم الحصول عليه من الحيوانات التي تربي في منطقة الإنتاج ويتم تغذيته بالأعلاف المحلية وفقاً لمواصفات دقيقة. وتأخذ القوالب شكلاً أسطوانياً، يبلغ قطرها 35 - 45 سم، ارتفاعها 20 - 26 سم، ووزنها لا يقل عن 30 كجم. لها قشرة طبيعية بلون القش وقوام صلب بلون القش الفاتح قليلاً.

ويأخذ قوام الجبنة ملمساً حبيبي، ويأخذ شكل الرقائق عند تقطيعه؛ ويتميز بنكهة لذيذة ورائحة عطرية وغير حارة أبداً. كما أنه سهل الهضم وغني من ناحية العناصر الغذائية، وله طعم فريد من نوعه لمنتج مصنوع بدون إضافات، والذي يجعل تركيزه من البروتينات والفيتامينات والكالسيوم والأملاح المعدنية مناسباً للاستهلاك في أي عمر.

يتم إنتاجه في مقاطعات بارما وريجيو إيميليا ومودينا وبولونيا (الضفة اليسرى لنهر رينو) في إميليا رومانيا وفي مقاطعة مانتوفا (يمين نهر البو) في لومبارديا. وتعود أصوله إلى العصور الوسطى، عندما قام الرهبان البينديكتين والسيستريان باستصلاح المستنقعات وزراعة المراعي. الجبنة اليوم كما كان قبل ثمانية قرون: نفس المظهر والرائحة، ويتم تحضيره في نفس الأماكن، وبنفس خطوات الطقوس الحكيمة والماهرة.



بطاطس بولونيا ”تسمية محمية المنشأ“

www.patadibologna.it



لا يزال إنتاج بطاطس بولونيا ذات التسمية محمية المنشأ هو الإنتاج التقليدي وأهم ما يميزها هو تحضير التربة في الخريف قبل مرحلة البذر، من أجل السماح للأمطار الشتاء بتفتيت الكتل. الدرنات لها شكل بيضاوي مطول، وقشرة ملساء، ولب ثابت يتراوح لونه من الأبيض إلى الأصفر. ويجب أن يتم الحصاد عند النضوج التام.

وترجع الخصائص المميزة لبطاطس بولونيا ذات التسمية محمية المنشأ، التي تتميز بكونها مناسبة في المطبخ لجميع أنواع التحضير، لتكوين التربة الغنية بالبوتاسيوم والفوسفور والنيتروجين بشكل خاص وإلى المناخ الممطر الذي يسهل مراحل النمو الأول وبداية تشكيل الدرنات.

تعتبر منطقة الإنتاج الرئيسية هي مقاطعة بولونيا. تنحدر البطاطس من موطنها الأصلي وهي أراضي الأنديز الواقعة بين بيرو وبوليفيا وتم إدخالها إلى أوروبا خلال القرن السادس عشر ولكنها أصبحت ذات قيمة لخصائصها الغذائية فقط مؤخراً في وقت لاحق. تم انتشار البطاطس في منطقة بولونيا في أوائل القرن التاسع عشر ولكن في القرن العشرين أصبحت مورداً هاماً للاقتصاد الريفي في المقاطعة بأكملها، من الوديان إلى التلال وصولاً إلى الجبال.



جبن بروفولوني فالبادانا "تسمية محمية المنشأ"

www.provolonevalpadana.it



وحرار. كما أنه من الممكن تعريض الجبن لعملية التدخين لإنتاج الجبن المدخن.

مع إضافة المنفحة (للجبن الحلو) أو لحم الماعز و / أو لحم الضأن (للجبن الحار)، يصبح اللبن رائب. ثم تأتي بعد ذلك مرحلة "الخض"، ثم يتم بعد ذلك تشكيل الجبن أيضًا باستخدام قوالب خاصة. وبعد تمليحها في محلول ملحي وتجفيفها وربطها، تترك الجبن للتعتيق. وهنا، في غضون أيام أو أشهر قليلة، تنضج العناصر الرئيسية المكونة للجبن، وتعمل البكتيريا، وتشكل نكهات جديدة من جبن بروفولوني فالبادانا ذو التسمية محمية المنشأ، سواء النكهة الحلوة أو الحارة.

يمكن أن يتم تشكيل الجبن على شكل سلامي أو مخروط مقطوع أو على شكل البطيخ أو الكمثرى، وربما يعلوه رأس كروي. وتكون القشرة الخارجية للجبن رقيقة وناعمة، ذات لون أصفر فاتح، أو ذهبي أو تميل أحيانًا إلى الأصفر البني.

تشمل مناطق منشأ الحليب وتحويله إلى جبن منطقة بياتشينينو في إميليا رومانيا وبعض أراضي لومبارديا وفينيتو ومقاطعة ترينتو.

نشأ جبن بروفولوني في منتصف القرن التاسع عشر من مزيج من ثقافة تحويل الألبان "باستي فيلاتي" في الجنوب ومهنة تحويل الألبان في وادي بو. وهو جبن مخثر شبه صلب مصنوع من حليب البقر كامل الدسم. يتم إنتاجه بنوعين مختلفين: حلو



جين السكواكروني من رومانيا "تسمية محمية المنشأ"

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/squacquerone-di-romagna-dop>



بالفعل في القرن الأول، ذكر مؤلف رواية ساتريكون، بترونيوس (27 - 66 م)، الكيسوم موليم (التي تعني الجبن باللاتينية)، والذي يمكننا اعتباره الجد الأكبر لجميع أنواع الجبن مثل جبن السكواكروني والستراكييني. وهو جبن لين سريع النضج مصنوع من حليب البقر كامل الدسم مع إضافة الخميرة اللبنية ومتخثر بمنفحة العجل السائلة. بعد وضع الخثارة في القوالب، تُترك لمدة 24 ساعة لتسهيل التخلص من محلول الحليب السائل. بعد ذلك تأتي مرحلة التمليح في محلول ملحي ثم مرحلة النضج، والتي تحدث ما بين يوم إلى 4 أيام عند درجة حرارة 3 - 6 درجات مئوية. يشتق الاسم من كلمة "سكواكرون" باللهجة الرومانية، مما يدل على قدرة الجبن العالية على الاحتفاظ بالمياه وعدم القدرة على الحفاظ على الشكل الدقيق له بمجرد وضعه في الطبق، حيث أنه يميل إلى "الذوبان" مثل الكريمة الناعمة. وتعتبر الرائحة والطعم اللذيذ هما ما يميزان الجبن الطازج مع طعم الأعشاب الطفيف؛ ويتمتع بنكهة مستساغة حلوة وحمضية في نفس الوقت.

هو أحد أنواع الجبن النموذجية لمقاطعات رافينا وفورلي تشيزينا وريميني وبولونيا وجزء من مقاطعة فيرارا. يعتبر جبن السكواكروني من رومانيا ذو التسمية محمية المنشأ ذو أصول قديمة، ويرتبط بشكل أساسي بالبيئة الزراعية، حيث كان يتم إنتاجه واستهلاكه خلال فصل الشتاء بفضل إمكانية حفظه ومدة صلاحيته التي تستمر لبضعة أيام.



خل بلسمي من مودينا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.consorziobalsamico.it



في القرن التاسع عشر، بدأ تقدير الخل البلسمي لمودينا وأصبح معروفاً دولياً أيضاً.

يتم الحصول على المنتج من العنب المخمر جزئياً أو المطبوخ أو المركز، مع إضافة خل العنب. تستغرق فترة التكرير، في الأحواض الخشبية، 60 يوماً، وبعد ذلك يمكن أن يتعرض المنتج لعملية التعتيق في براميل أو حاويات أخرى مصنوعة من الخشب الثمين؛ وإذا استمرت هذه المرحلة لمدة تزيد عن ثلاث سنوات، يمكن تصنيف الخل على أنه ”معتق“. وهو يتميز بمظهره النقي والامع والنكهة الحلوة والحامضة والمتوازنة والممتعة. كما يتميز أيضاً باللون البني الكثيف والرائحة المميزة والنفاداة والمكثفة وطعم الخل اللذيذ.

تكمُن منطقة الإنتاج في مقاطعتي مودينا وريجيو إميليا. إنها أراضي ذات مناخ شبه قاري نموذجي: حيث الشتاء البارد، والصيف الحار والرطب، والربيع والخريف المعتدل. جميع الخصائص التي لها تأثير حاسم على عملية نضج وتعتيق الخل البلسمي. تاريخياً، كانت هناك دائماً أنواع مختلفة من الخل في مودينا يتم الحصول عليه من خلال عصر العنب، بناءً على الصفات القديمة والطرق المختلفة لعملية التحضير والتعتيق.



لحم الحمل من وسط إيطاليا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.agnellodelcentroitalia.it/



يتم تغذية الحمل الصغير فقط بحليب الأم حتى الفطام. بعد ذلك، يُسمح باتباع نظام غذائي قائم على العلف، يتكون من خلاصات طبيعية من المروج والمراعي؛ في الواقع، يتم تربية الحيوانات في الهواء الطلق، وتكون حرة للرعي لمدة ثمانية أشهر على الأقل خلال السنة. يجب أن تتم عملية الذبح في غضون 12 شهرًا من الحياة. يتم تقييم الذبائح وفقًا لأوزانها: يتراوح وزن الحمل الخفيف بين 8.01 و13.0 كجم؛ ووزن الحمل الثقيل لا يقل عن 13.01 كجم؛ أما أولئك الذين يزيد وزنهم عن 20 كجم فهم يُنسبون إلى نوع لحم الضأن. وتشير خصائص لحم الحمل من وسط إيطاليا إلى العلاقة بين سرعة زيادة وزن الحيوانات والمحصول؛ ويتميز بلون وردي فاتح، مع غطاء متوازن من الدهون، ويكون لين للغاية ذو محتوى دهن عضلي منخفض للغاية.

تغطي منطقة الإنتاج أبروتسو ولاتسيو وماركي وتوسكانا وأومبريا وفي إميليا رومانيا مقاطعات بولونيا وريميني وفورلي تشيزينا ورافينا بالإضافة إلى جزء من مقاطعات مودينا وريجيو إيميليا وبارما. من مجموعة من الأغنام الموجودة تاريخياً في هذه المناطق، مع خصائص محددة، تم الحصول على السلالات المحلية الحالية التي تقدم لحم الحمل عالي الجودة.



مربي الكرز لاذع الطعم من مودينا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.amarenebruschedimodena.it



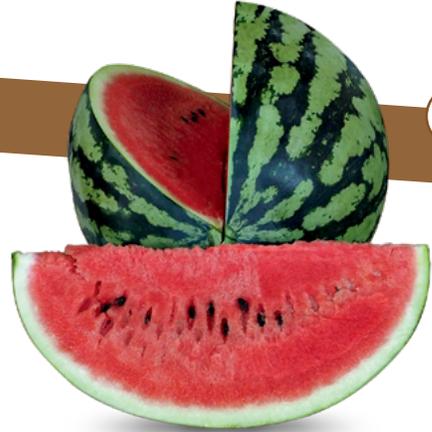
يتم الحصول على مربي الكرز لاذع الطعم من مودينا ذات المؤشر الجغرافي المحمي من ثمار النباتات المعروفة باسم الكرز لاذع الطعم. إن التوافر الكبير للمنتج في فترة زمنية قصيرة جداً، نظراً لفترات النضج القصيرة جداً للأصناف المختلفة، جنباً إلى جنب مع صعوبة حفظ الثمرات، يجعل الكرز غير مناسب لتسويقه من أجل الاستهلاك الطازج، لذلك يفضل استخدامه لتحضير العصائر والمعلبات والمربي والحلويات والكعك. تتميز المربي بالقوام الناعم واللون الأحمر البني مع انعكاسات داكنة. كما تتميز النكهة بتوازن جيد بين الحلو والحامض مما يميزها بوضوح عن أنواع ومنتجات المربيات الأخرى.

تقع منطقة الإنتاج في بعض مناطق السهل ووسط التل في مقاطعتي مودينا وبولونيا. مربي الكرز هو منتج تاريخي لتقليد فن الطعام في مودينا. في نهاية القرن التاسع عشر، أعطى بيليغرينو أرتوزي، في كتابه للوصفات ”علم الطهي وفن الأكل الجيد“، مؤشرات لإعداد التارت النموذجي مع مربي الكرز، والتي تضيفي على الحلوى مذاق فريد بسبب نكهتها ”القوية“. كانت زراعة أشجار الكرز زراعة متخصصة، لكنها وجدت منذ نهاية القرن التاسع عشر الظروف المثالية للتطور وأصبحت مكثفة.



بطيخ ريجيو إميليا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

<https://anguriareggianaigp.it/>



بخصائص نوعية ”اساهي مياكو“؛ بيضاوية، مع خصائص نوعية ”كريمسون“؛ مطولة، مع خصائص من نوعية ”سينتينل“. يتراوح الوزن المتغير من 5 إلى 12 كجم للشكل الدائري، ومن 7 إلى 16 كجم للشكل البيضاوي ومن 7 إلى 20 كجم للشكل الممتد. ويتميز اللب بأنه صلب ومقرمش ولونه أحمر فاتح. أما السمة المشتركة لجميع الأنواع فهي المحتوى العالي من السكر، والذي يقابل حد أدنى 11 درجة بريكس للنوع الدائري و 12 درجة بريكس للأنواع الأخرى.

أحد العناصر التي تميز بطيخ ريجيو إميليا ذو المؤشر الجغرافي المحمي ويرر ارتباطه بالمنطقة، هو تقنية الزراعة المكثفة المعتمدة، والتي تتجلى بشكل خاص في وقت الحصاد أو ”الانفصال“. ويتم ذلك في ثلاث خطوات على الأقل لكل نبتة، للتأكد من قطف كل بطيخة عندما تنضج تمامًا وبأقصى محتوى من السكر.

تضم منطقة الإنتاج جزءًا كبيرًا من سهل ريجيو. كما أن وجود أكواخ في بدايات القرن العشرين مبنية بمواد طبيعية، مثل الخشب والفروع قد أثبت شعبية زراعة البطيخ واستهلاكه في المنطقة، حيث كان يتم استهلاك وبيع البطيخ على هيئة شرائح. يعتبر بطيخ ريجيو إميليا ذو المؤشر الجغرافي المحمي من بين ثمار الأنواع النباتية التي يطلق عليها ”تشيرولوس لاناتوس“ (أي البطيخ الأحمر باللاتينية) وهي مقسمة إلى أنواع: دائرية،



الهلبيون الأخضر من ألتيدو ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.asparagoverde-altedo.it



يُزرع حصرياً في التربة الرملية والرملية الطينية والرملية الطينية الطميية؛ يتم غرس الجزء المسؤول عن الإكثار (الأرجل أو الشتلات) في أحاديدي محفورة مسبقاً يتراوح عمقها بين 25 و35 سم وترتيبها في صفوف على مسافة متر واحد على الأقل. وبعد عامين من الزراعة، يتم حصاد البراعم (البراعم اللحمية) والتي يمكن أن تستمر من 15 إلى 65 يوماً، اعتماداً على عمر المحصول، ولكنها على أي حال لا تستمر بعد 20 يونيو. يتم تعبئة المنتج في حزم مربوطة بشكل مناسب ويتم تسويته عند القاعدة بتشذيب ميكانيكي أو يدوي. نبتة الهليون في ألتيدو لها لون أخضر ساطع وساق أبيض بارتفاع 4 سم. وتكون قمة الثمرة مغلقة جيداً وأحياناً منحنية قليلاً. ويتميز بنكهة شبيهة للغاية، طازجة وممتعة. أما الطعم فهو رقيق ولذيذ وخالي من الألياف.

لهليون هو أول برعم من نبات موطنه القارة الآسيوية ولكنه موجود في إيطاليا منذ فترة طويلة جداً؛ في غاباتنا وفي غابات الصنوبر على الساحل نجد أنواعاً برية تنمو بدون تدخل الإنسان. يجب إنتاج نبات الهليون الأخضر التابع إلى ألتيدو حصرياً في السهول الواقعة في مقاطعتي بولونيا وفيرارا.



معكرونة كابيلاشي القرع من فيرارا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-delle-milia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-delle-milia-romagna/cappellacci-di-zucca-ferraresi-igp>



في كتابه ”بانكيتي“، عن مكونات الطعام والتحضيرات العامة، الذي نُشر بعد وفاته في عام 1549، كريستوفورو دا ميسيسوجو، الطباخ (أي رئيس الطهاة) لدى دوقات إستي، ذكر الطبق الذي، على الرغم من حشوته الفقيرة على أساس القرع، كان يعتبر طبقاً مرموقاً يستحق تقديمه في المناسبات الرسمية. معكرونة الكابيلاشي لها شكل دائري ومطوي، على غرار قبعة القش للمزارعين، بلهجة ”الكابلاز“. يمكن أن يختلف الحجم من 4 إلى 7 سم، ويأخذ اللون النموذجي لمعكرونة المحضرة على اساس البيض. ويجب أن يكون قوام العجين ناعماً، وهو يتميز بالنكهة العامة لطعم المعكرونة الطازجة مع استساغة التناقض بين حلاوة اليقطين وملوحة الجبن ورائحة جوزة الطيب.

تعتبر من المنتجات التقليدية والمميزة لمنطقة فيرارا: وهو عبارة عن معكرونة طازجة مع حشوة يتم الحصول عليها بعد معالجة اليقطين الأصفر، المعروف باسم الفيولينا، الذي يتم طهي لبه أولاً، ثم يُنكه بالجبن المبشور وجوزة الطيب. اكتسب كابيلاشي القرع من فيرارا شهرة كبيرة بمرور الوقت، ليس فقط من حيث أصالة الشكل، ولكن قبل كل شيء فيما يتعلق بانتشار القرع، حيث أن زراعته تعتبر مميزة لريف فيرارا منذ عام 1500.



كرز فينيولا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.consorziociliegiadivignolaigp.it/igp.html



1 مايو إلى 30 يونيو، يتم حصاد الأصناف المبكرة، ومن 15 مايو إلى 15 يوليو، الأصناف المتوسطة ومن 25 مايو إلى 30 يوليو الأصناف التي بلزمتها فترة نضج أطول. يتميز كرز فينيولا ذو المؤشر الجغرافي المحمي كبير الحجم (يتراوح الحد الأدنى للحجم من 20 إلى 23 ملم) بنكهة حلوة وفاكهية، ذو قلب صلب ومقرمش، باستثناء الصنف ”مورا دي فينيولا“. يتدرج لون القشرة الخارجية من الأحمر الفاتح إلى الأحمر الداكن باستثناء الصنف ”دوروني ديلا ماركا“، الذي يكون دائماً لامعاً ولكن ذو لون أصفر وأحمر فاتح. عندما تكون جاهزة للاستهلاك، يجب أن تكون الثمار سليمة، ذات ساق نظيفة وصحيحة.

تعود زراعة الكرز في منطقة فينيولا في مقاطعة مودينا إلى أصول قديمة وذات جذور متأصلة. كما أنه يتم زراعته في بعض البلديات في مقاطعة بولونيا حتى ارتفاع 950 متراً فوق مستوى سطح البحر، في المناطق المحيطة بوادي بانارو. حيث تتميز المنطقة بمناخ بارد ورياح ماطر وصيف غير جاف. لقد تم بالفعل إثبات وجود أشجار الكرز، جنباً إلى جنب مع أشجار الكرم، في منتصف القرن التاسع عشر. في السنوات التالية، كان لإنتاج وتسويق كرز فينيولا اتجاهات متزايدة. اعتماداً على التنوع، يتم حصاد الثمار في أوقات مختلفة من العام: من



خبز كوييا فيراريزي ”ذو الموشر“ الجغرافي المحمي“

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilioromagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilioromagna/coppia-ferrarese-igp>



الذي يحمل علامة الخباز دائماً، لا يجب أن يفقد وزنه أثناء الطهي ويجب أن يتم طهيه جيداً. يتبع الخبازون نظاماً صارماً: المكونات المسموح بها هي دقيق القمح الصلب من النوع 0 والماء وزيت الزيتون البكر الممتاز وخميرة الأم وخميرة البيرة والملح والشعير. وهو يتشكل من جسم مركزي واثنين من قطع الخبز المحمص الملفوفتان اللتان تنتهيان بنقطة، خفيفة وذات رائحة لذيذة؛ وهو يعد عمل فني حقيقي للمائدة وهناك محاولات لا حصر لها لتقليده. كما كتب عنه أيضاً ريكاردو باكليي: «إنه أفضل خبز في العالم». بالإضافة إلى النكهة، فإن ما جعل خبز كوييا فيرارا فريداً هو القدرة على الجمع بين الاتساق الجاف والمقرمش لعصا الخبز، وهو مثالي لمرافقة اللحوم الباردة لفن الطهي في فيرارا، والقلب الناعم المناسب لجمع الصلصات والمرق.

تشمل منطقة الإنتاج مقاطعة فيرارا بأكملها. في عام 1287، في اللوائح البلدية، التي كانت تقنن القواعد السارية بالفعل لبعض الوقت، كان على الخبازين تعبئة الخبز في أشكال ذات ”حواف“، والتي تطورت فيما بعد إلى الخبز ”الملتوي“، الذي يعتبر أصل وجذور خبز كوييا فيرارا الكلاسيكي. علاوة على ذلك، فإن الخبز،



فطر بورجوتارو ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.fungodiborgotaro.com



الفطر في بورجوتارو بشكل خاص خلال القرن التاسع عشر مع المحاولات الأولى لترشيد حصادها لمنع الاستغلال المفرط، وصولاً إلى مبادرات التعزيز الأولى في عام 1964. يتميز فطر بورجوتارو ذو المؤشر الجغرافي المحمي بالنمو التلقائي. ويمكن معالجة الغابة التي ينمو فيها الفطر بالتنظيف الدقيق للشجيرات. يجب حصاد الفطر، مع مراعاة القواعد الصارمة، من 1 أبريل إلى 30 نوفمبر، اعتماداً على الصنف. يتميز فطر بورجوتارو ذو المؤشر الجغرافي المحمي بشكل دائري وهو مليء باللحم؛ كما يتميز برائحة عيش الغراب اللذيذة والمذاق العطري، تكون أفضل نكهة له إذا تم تناوله مباشرة بعد الحصاد ولكن يمكن تخزينه لبضعة أيام في الثلاجة أو في مكان بارد. كما يباع فطر بورجوتارو مجفئاً في الإصدارات ”الإضافية“ أو ”الخاصة“ أو ”التجارية“.

يشير فطر بورجوتارو ذو المؤشر الجغرافي المحمي إلى فطر بورتشيني الطازج الذي يأتي من النمو التلقائي (في الأخشاب الصنوبرية أو عريضة الأوراق) للأصناف التالية: ”بوليتوس أيستيفاليس“ و ”بوليتوس بينيكولا“ و ”بوليتوس أيرويوس“ و ”بوليتوس إيدوليس“.

تضم منطقة الإنتاج عدة بلديات جبلية في مقاطعة بارما وبلديتين في مقاطعة توسكانا بولاية ماسا كارارا. تطورت تجارة



كستناء كاستل ديل ريو ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.marronedicasteldelrio.it



الكستناء هو نبات مميز لنباتات جبال الأبينيني، وهو نبات قوي وطويل العمر للغاية وقد وجد بيئة مواتية للغاية للنمو في كاستل ديل ريو.

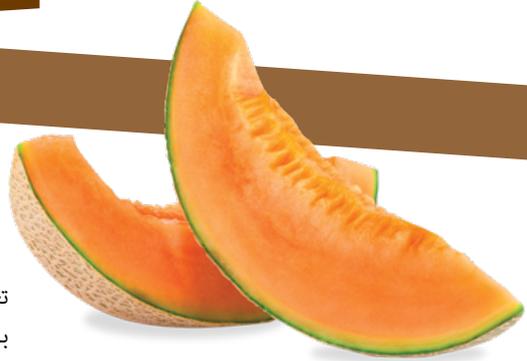
يشير كستناء كاستل ديل ريو ذو المؤشر الجغرافي المحمي إلى الثمرة الطازجة التي يتم الحصول عليها من بساتين الكستناء من أنواع ”كاستانيا ساتيفام“ وفي الأنواع الحيوية: ”ماروني دوميستيكو“ و ”مارنوني نوسترانو“ و ”ماروني دي سان ميكيلي“. تقع بساتين الكستناء المخصصة للإنتاج على ارتفاع يتراوح بين 200 و800 متر. تُقطف الثمار يدويًا من الأرض، عندما تفتح الكرات الحاوية للثمر بشكل تلقائي. يبدأ الحصاد عادة في أكتوبر. ويتميز كستناء كاستل ديل ريو أن له شكل بيضاوي منتظم؛ وقمته ليست واضحة للغاية، وله جانب واحد مسطح بشكل أساسي، والآخر محدب.

تقع منطقة الإنتاج في مقاطعة بولونيا وتشمل تقريبًا كامل الأراضي التلالية والجبلية في منطقة إيمولا. يتشابك تاريخ كاستل ديل ريو مع تاريخ الكستناء. في حوالي عام 1000، على جبال الأبينيني، حلت بساتين الكستناء المثمرة مكان غابات البلوط وأصبحت أشجار الكستناء مورداً أساسياً، وأصبحت لها دور مهم في إطعام السكان إلى درجة أنها سميت ”أشجار الخبز“.



شمام مانتوفا “ذو المؤشر الجغرافي المحمي”

www.melonemantovano.it



تعتبر زراعة الشمام في هذه الأراضي قديمة ومعروفة وغنية بالمراجع التاريخية والببليوغرافية، بدء من الوثائق المحفوظة في أرشيف جونزاجا، والتي يعود تاريخها إلى نهاية القرن الخامس عشر.

يتم غرس بذور شمام مانتوفا، الذي يمكن أن يكون من النوع الناعم أو الذي يتحوي على قشرة بها خطوط وهو النوع الأكثر انتشارًا، في الحقل بدءًا من أوائل شهر أبريل؛ إذا تمت زراعته بكثرة، فإنه يُزرع من شهر فبراير إلى شهر يوليو. وهو له نكهة مميزة، ذو لب غني بالعصير يتنوع من اللون الأصفر البرتقالي إلى لون سمك السلمون، وذو قوام سميك، وليفي ومتسق؛ كما يتميز بمحتوى سكر مرتفع، وكمية متوسطة من الأملاح المعدنية والبوتاسيوم وهو أعلى بشكل عام من تلك الموجودة في مناطق الزراعة الأخرى. ويصل الحجم الأدنى له إلى 800 جرام وقطر 10 سنتيمترات.

في منطقة إنتاج شمام مانتوفا ذو المؤشر الجغرافي المحمي، والتي تضم بعض البلديات بين مقاطعات مانتوفا وكريمونا و مودينا وفيرارا وبولونيا، تكون الظروف المناخية مواتية جدًا لهذا النوع من الزراعة، مما يتيح أقصى قدر من الحصول على جودة الفاكهة. يعزز المناخ، الذي يتميز بشتاء بارد وصيف حار ورطب، مع تناسق نسبي في درجات الحرارة، نمو النبات ويساعد على الإزهار المنتظم وتكون الفاكهة.



كعكة البامباتو أو البامبيباتو من فيرارا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna-1/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/pampapato-o-pampepato-di-ferrara-igp>



الدهون للسماح بتناولها حتى في أيام الصوم. اكتسبت كعكة بامباتو من فيرارا سمعة جيدة بمرور الوقت، حتى أنها كانت تعتبر حلوى جديدة بالبابا، ولهذا السبب تم تصميمها على شكل قبة الكاردينال. فقط في عام 1902، تم التفكير في أن يتم تغطية الخبز المتبل بالشوكولاتة، وهو المكون الذي كان غير معروفا في عام 1500.

تكون العجينة بنية اللون ومتسقة القوام ويتم إضافة الفواكه المجففة والفاكهة المسلوقة والمسكررة وتوزعها بشكل جيد. التناقض بين قرمشة الطبقة الخارجية للكعكة والفواكه المجففة ونعومة العجين يعطي مذاق لذيذ. تغلب رائحة ونكهة الشوكولاتة المغطاة التي يتخللها بعض اللحامات البسيطة من التوابل ولا سيما جوزة الطيب والقرفة والفواكه المسلوقة والمسكررة واللوز المحمص. إنها واحدة من الحلويات القليلة الخالية من الدهون: حيث أنها خالية من الحليب أو الزبدة أو الزيت.



هي عبارة عن كعكة دائرية مخبوزة تسمى "كالوتا اي القبة" وهي ذات قاعدة مسطحة وسطح محدب، مغطاة بشوكولاتة داكنة إضافية، يتم إنتاجها في مقاطعة فيرارا. تعود أصلها إلى القرن السادس عشر وترتبط بدير راهبات كوربوس دوميني المنعزل في فيرارا. وهي نشأت من تقاليد العصور الوسطى وعصر النهضة ويتم تحضيرها، من أجل يوم عيد الميلاد، من الخبز الحلو أو الخبز المتبل مع القليل من



كمثرى إميليا رومانيا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.peradellemiliaromagnaip.it



في وقت مبكر من القرن السابع عشر، كانت رومانيا وإميليا لديها الكثير من التلال الممتلئة بالبساتين، لكن انتشار الزراعة بلغ ذروته في القرن العشرين. التربة المناسبة للزراعة هي تلك ذات النسيج أو القوام المتوسط أو القوي. من أجل الحفاظ على الصحة النباتية، يجب استخدام تقنيات المكافحة المتكاملة أو البيولوجية. والحد الأقصى للإنتاج هو 550 قنطار للهكتار الواحد. تتم زراعة 70% من الكمثرى الإيطالية في إميليا رومانيا. وتساعد التربة والظروف المناخية والخبرة المهنية الكبيرة للمنتجين على زراعة كمثرى إميليا رومانيا ذات المؤشر الجغرافي المحمي التي تتميز بالإنتاجية العالية وجودة الثمار. يتم استخدام كل صنف أغراض مختلفة لتحضير الطعام ويحظى بتقدير متزايد من قبل الطهاة وأصحاب المطاعم.

يشير المؤشر الجغرافي إلى أصناف الكمثرى من أنواع أباتي فيتيل وكونفيرينس وديكانا ديل كوميتسيو وكابيزير وماكس ريد بارتيليت وكاسكادي وباسا كراسانا وويليام وسانتا ماريا وكارمين. تضم منطقة الإنتاج عدة بلديات في مقاطعات ريجيو إميليا وفيرارا ومودينا ورافينا وبولونيا. تعود البيانات التاريخية الأولى عن زراعة الكمثرى إلى عام 1300 عندما تم ذكر الزراعة في أحد الأعمال من قبل المهندس الزراعي البولوني بيير دي كريشيني.



الخوخ والدراق من رومانيا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

<https://pescanettarinadiromagna.it/>



أي تخزين للفاكهة يجب أن يتضمن التبريد. ويتم طرح المنتج في الأسواق بدءاً من شهر يونيو إلى شهر سبتمبر. على عكس الخوخ، الذي يتميز بقشرة مخملية، فإن الدراق (المعروف باسم ”بيسكا نوتشي“) له طبقة ناعمة ومضغوطة. كلا الثمار لها قوام ممثليء بالعصير ونكهة حلوة وسكرية. يبدأ الخوخ في النضج عندما يظهر عليه اللون الأصفر وعند الشعور به طرياً عن الضغط عليه براحة اليد. ويتميز براحة قوية ومميزة.

إنها ثمار من أصناف مختلفة ذو لب أصفر ولب أبيض. تمتد منطقة الإنتاج لتشمل العديد من البلديات في مقاطعات بولونيا وفوري تشيزينا وفيرارا ورافينا. تعود أصول زراعة الخوخ والدراق ذو المؤشر الجغرافي المحمي في رومانيا إلى القرن التاسع عشر، عندما أصبحت المنطقة نقطة مرجعية أساسية لأصول زراعة الفاكهة الإيطالية على المستوى الصناعي. من أجل الحفاظ على الصحة النباتية يجب استخدام تقنيات المكافحة المتكاملة أو البيولوجية وأن يتم الحصاد عندما تنضج الثمار.



فطائر بيادينا من رومانيا ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.consorziopiadinaromagnola.it/



نطاق واسع. في المنطقة الساحلية، لا سيما في ريميني، انتشرت رقائق بيادينا الرومانية، الأرق والأكثر مرونة، على مر التاريخ وأثبت وجودها. تتكون رقائق البيادينا الرومانية من أربعة مكونات أساسية: دقيق القمح اللين والماء (هما يكفي فقط للحصول على خليط متجانس) والملح والدهون (زيت الزيتون و / أو زيت الزيتون البكر الممتاز). يتم بعد ذلك ”تصفيح“ العجين، الذي يتم تجزئته إلى أرغفة أو كرات، يدويًا أو بواسطة آلة الفرد الميكانيكية. يتطلب خبز وطهي قرص العجين، على كلا الجانبين، على لوحة الطهي مدة تصل إلى 4 دقائق على الأكثر.

يتم إنتاج فطائر بيادينا أو البيادا من رومانيا في مقاطعات ريميني وفورلي تشيزينا ورافينا وبولونيا. وهي لها أصول قديمة جدًا وتحكي قصة شعب رومانيا. كان الأتروسكي هم أول من قاموا بطهيها لأول مرة، وكانوا روادًا في زراعة ومعالجة الحبوب وبالتالي في إنتاج ”الدقيق“ (رقائق بسيطة يتم الحصول عليها من خليط من أنواع مختلفة من الدقيق والماء، بدون خميرة، ثم يتم طهيها على ألواح من الحجر الساخن)، والتي تشبه فطائر بيادينا الحالية. إنه غذاء بسيط ميز أرض رومانيا على مر القرون ووحدها تحت شعار واحد، حيث إنتقال من رمز الحياة الريفية، ”خبز الفقراء“، إلى منتج يتم استهلاكه على



أرز من دلتا نهر البو ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.risodeltapoigp.it



الخطوة الأولى نحو التنمية الزراعية للأراضي الجديدة، والتي جعلتها خصبة بمرور الوقت من أجل زراعة محاصيل أخرى. يمكن أن تتم عملية البذر في حقل أرز مغمور بالمياه أو في حقل جاف، بشرط أن يتم غمره بالمياه على الفور. يجب أن تكون نسبة الرطوبة في حبة الأرز قبل المعالجة الصناعية لا تزيد عن 14%.

يتم تسويق المنتج على أنه أرز دلتا نهر البو ذو المؤشر الجغرافي المحمي، بأنواع كارنارولي وفولانو وبالديو وأوربوريو وكاميو وكارنك وتيليامكو وكارفاجو وكويوي.

تمتد المساحة النموذجية للزراعة لحوالي 9500 هكتار على أقصى المخروط الشرقي لوادي نهر البو بين منطقتي فينييتو وإميليا رومانيا، في الأراضي التي تشكلت من بقايا ورواسب نهر البو، وكذلك من خلال أعمال تحويل الأراضي اللاحقة التي جعلت الزراعة ممكنة في تلك المناطق. تم توثيق وجود الأرز في منطقة دلتا نهر البو منذ القرن الخامس عشر الميلادي، في رسالة من الدوق جالياتسو ماريا سفورتسا في عام 1475 ولاحقاً في دياريو فيرارا لودوفيكو موراتوري (عام 1495). مثلت زراعة الأرز، من خلال أعمال الاستصلاح المنتظمة،



الكراث الروماني ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

<https://www.facebook.com/consorzioscalognoromagna/>



يمتص النبات كميات كبيرة من الكبريت، وهو عنصر يميز طعمه ورائحته، والذي يتواجد بكثرة في تربة ”فيينا ديل جيسو“ الرومانية. يمكن العثور على الكراث الروماني الطازج ذو المؤشر الجغرافي المحمي في حزم بوزن 500 جرام أو جافاً أو متشابكاً أو في عبوات صغيرة. تتخذ بصيلات الكراث الروماني شكل دورق مطول فريد، مع قشرة خارجية يمكن أن يختلف لونها من الأصفر إلى لون الجلد إلى البني أو الرمادي بينما الجزء الداخلي السمين له لون يتنوع من الأبيض إلى الأرجواني المخطط. تتميز جذور هذا النبات بأنها طويلة وكثيفة، والأوراق طويلة ومدببة وذو لون أخضر فاتح. في وقت الحصاد، تتحد البصيلات مع بعضها حيث ترتبط معاً بأعداد مختلفة عن طريق الجذور الخاصة بها. ومن بين الخصائص الأخرى للكراث الروماني هو أنه لا ينبت التورات.

يتم إنتاجه في بعض بلديات مقاطعات رافينا (بريزيجيلا وكازولو فالسينو وكاستيلبولونيزي وفانيسا وريولو ترمي وسولارولو) وفورلي تشيزينا (موديليانا وتريدوتسيو) وبولونيا (بورجو توسينيانو وكازالفيومانيزي وكاستيل ديل ريو وكاستيل جويلفو ودوتسا وفونتانيليتشي، وإيمولا، وموردانو). وترجع أصوله إلى الشرق الأوسط (استمد اسمه من مدينة أسكالونا في فلسطين). تم ذكر الكراث بالفعل من قبل أوفيديو وبلينيوس إفيكيو. وقد تم تقديمه في رومانيا في بداية القرن العشرين، وأصبح على الفور جزءاً من ثقافة تذوق وتحضير الطعام المحلية.



لحم العجل الأبيض من جبال الأبينيني الوسطى ”ذو المؤشر الجغرافي المحمي“

www.vitellonebianco.it



تشيزينا ورميني وجزء من كامبانيا ولاتسيو وتوسكانا. في الماضي كانت تستخدم هذه الحيوانات في أعمال الحقل؛ ثم بدأ الاختيار لتحسين الخصائص المتعلقة بإنتاج اللحوم في عام 1800. حتى بلوغ الفطام، يتم تغذية العجول حصريًا بحليب الأم. ويمكن أن تتم عملية التربية في المراعي أو المساكن الثابتة. بعد ذلك تعتمد التغذية على العلف الطازج أو المحفوظ من المروج الطبيعية والاصطناعية والمحاصيل العشبية النموذجية لمناطق المنشأ الجغرافية. يشار إلى لحم البقر بين 12 و24 شهرًا باسم فيتيلوني أي البقر الكبير: وفي هذا العمر، يظل لحم سلالات كيانينا وماركيجانا ورومانويولا قليل الدهن ومغذيًا، مع تركيبة من الأحماض الدهنية التي تلبّي التوصيات الغذائية.

تعود أصول لحم العجل الأبيض من جبال الأبينيني الوسطى ذو المؤشر الجغرافي المحمي إلى عصور ما قبل الرومان. في الواقع، كان يهتم شعب الإتروسكي بشكل كبير بتربية سلالات الماشية ذات الخصائص المشتركة مع السلالات الحالية في جبال الأبينيني. تمتد المنطقة الجغرافية المعنية على طول سلسلة جبال الأبينيني في وسط إيطاليا وتشمل أومبريا وماركي وأبروتسو وموليزي، وفي إميليا رومانيا، كامل أراضي مقاطعات بولونيا ورافينا وفورلي



التسمية محمية المنشأ



فهرس منتجات التسمية محمية المنشأ

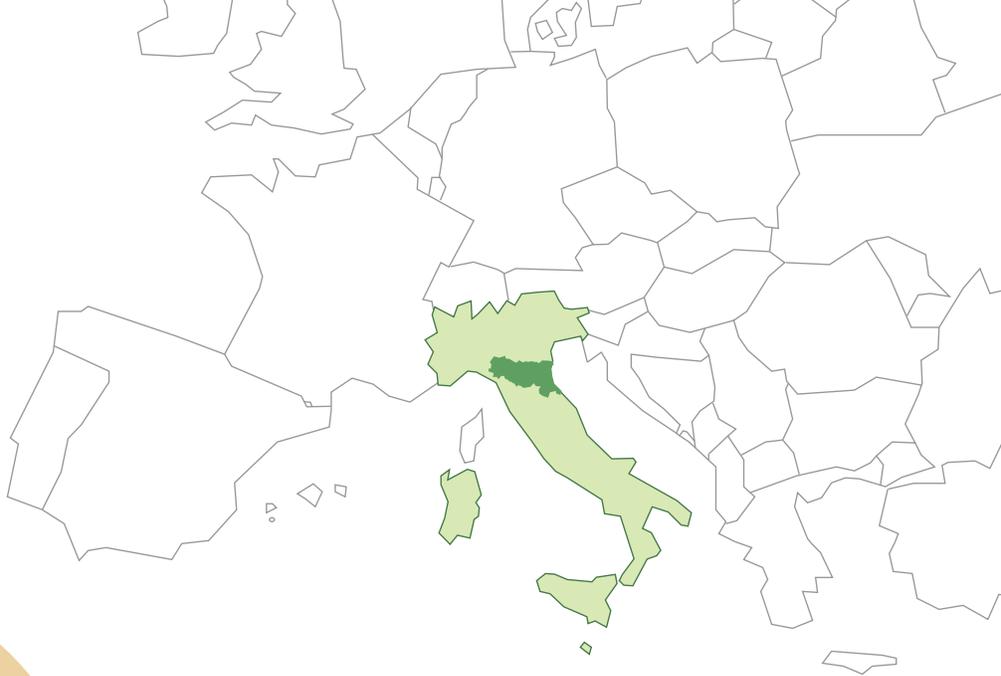
- 4 خل بلسمي تقليدي من مودينا "تسمية محمية المنشأ"
- 5 خل بلسمي تقليدي من ريجيو إميليا "تسمية محمية المنشأ"
- 6 ثوم فوجيرا "تسمية محمية المنشأ"
- 7 جبن الكاشوتا من مقاطعة أورينو "تسمية محمية المنشأ"
- 8 جبن فوسا من سوليانو "تسمية محمية المنشأ"
- 9 جبن جرانا بادانو "تسمية محمية المنشأ"
- 10 زيت الزيتون البكر من بريسيجيلا "تسمية محمية المنشأ"
- 11 زيت الزيتون البكر من تلال رومانيا "تسمية محمية المنشأ"
- 12 جبن البارميزان من ريجيو إميليا "تسمية محمية المنشأ"
- 13 بطاطس بولونيا "تسمية محمية المنشأ"
- 14 جبن بروفولوني فالبادانا "تسمية محمية المنشأ"
- 15 جبن السكواكروني من رومانيا "تسمية محمية المنشأ"

المؤشر الجغرافي المحمي



فهرس المنتجات ذات المؤشر الجغرافي المحمي

- 16 خل بلسمي من مودينا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 17 لحم الحمل من وسط إيطاليا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 18 مربى الكرز لازع الطعم من مودينا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 19 بطيخ ريجيو إمبليا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 20 الهليون الأخضر من ألتيدو "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 21 معكرونة كابيلاتشي القرع من فيرارا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 22 كرز فينيولا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 23 خبز كوبيا فيراريزي "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 24 فطر بورجوتارو "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 25 كستناء كاستل ديل ريو "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 26 شمام مانتوفا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 27 كعكة الباماباتو أو البامبيباتو من فيرارا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 28 كمثرى إمبليا رومانيا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 29 الخوخ والدراق من رومانيا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 30 فطائر بيادينيا من رومانيا "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 31 أرز من دلتا نهر البو "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 32 الكراث الروماني "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"
- 33 لحم العجل الأبيض من جبال الأبينيني الوسطى "ذو المؤشر الجغرافي المحمي"



 Regione Emilia-Romagna



بالتعاون مع

