

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA

DISCIPLINARE RISTORAZIONE TIPICA CERTIFICATA
REGIONE UMBRIA



1. Premessa

Questo disciplinare definisce i requisiti che devono essere soddisfatti affinché il ristoratore possa dimostrare di operare in conformità con lo schema predisposto per la Ristorazione Tipica Certificata ed utilizzarne il marchio (vedere 3.11).

Questo disciplinare è basato su una ricerca dei piatti tipici/tradizionali della Regione dell'Umbria.

L'elenco contiene piatti caratteristici della tradizione gastronomica regionale. I ristoratori soggetti a verifica possono comunque richiedere l'inserimento anche di piatti di comprovata tipicità non presenti nell'elenco.

Qualsiasi modifica ai requisiti di questo disciplinare dovrà, ovviamente, essere autorizzata dal Comitato Tecnico.

Nell'ambito del quadro legislativo vigente e di quanto previsto da questo documento i metodi di produzione sono liberi.

2. Definizioni

Ristoratore	Proprietario del ristorante oggetto delle verifiche di conformità a questo disciplinare.
Ristorante	Esercizio di preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande come definito dalla lett. a dell'art. 5 comma 1 della Legge 25 agosto 1991, n° 287.
Piatti Tipici Regionali	Piatti che abbiano le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none">• hanno origine nella regione Umbria o siano stabilmente acquisiti alla tradizione culinaria della Regione;• nascono almeno 25 anni prima della data di pubblicazione di questo documento.
Prodotti Tipici	Prodotti soggetti a certificazione regolamentata: DOP, IGP, STG, DOC DOCG
Prodotti Tradizionali:	Elenco dei prodotti tradizionali della Regione dell'Umbria, come pubblicati sul supplemento alla G.U. n.194 del 21.08.2000 e successive integrazioni

3. Requisiti

3.1. Antipasti

Gli antipasti disponibili devono comprendere almeno 5 dei seguenti:

- Arvoltoli o pizzole	- Schiacciata al formaggio
- Bocconcello	- Schiacciata con cipolla e salvia
- Bruschetta	- Torta di Pasqua
- Bruschetta con le fave	- Torta sul testo o crescita o ciaccia
- Cresciole	- Torta al testo casereccia con i ciccioli
- Capesato	- Frittata con asparagi selvatici
- Crostini con il cavolfiore	- Frittata con barbozzo
- Crostini con le uova di carpa regina	- Frittata con carciofi
- Crostini di interiora di pollo o rigaglie	- Frittata con carline
- Crostini al tartufo umbro	- Frittata con cicoria selvatica
- Frittelle di baccalà	- Frittata con cipolla di Cannara
- Frittelle di broccoli	- Frittata con coratella
- Frittelle di cavolfiore	- Frittata con erbe odorose
- Frittelle di pancotto	- Frittata con fiori di zucca
- Frittelle di pastella	- Frittata con luppolo
- Insalata di fave e pecorino umbro	- Frittata con mentuccia
- Lumachelle	- Frittata con patate di Colfiorito
- Olive Umbre all'arancio	- Frittata con porri
- Pan nociato	- Frittata con puntarelle
- Panonta	- Frittata con scorzoni
- Panzanella	- Frittata con strigoli
- Pizza con sfriccioli (ciccioli)	- Frittata con tartufo umbro
- Pizza di farina di granoturco o <i>Pizza gialla</i>	- Frittata con vitalbe
- Pizza sotto al fuoco	- Frittata rossa

Qualora vengano offerti antipasti misti a base di salumi, essi devono essere indicati nel menù con la specifica "umbro" o altra identificazione territoriale all'interno della Regione e devono essere realizzati esclusivamente con prodotti provenienti dalle aziende dell'Umbria. A tal fine possono essere utilizzati i seguenti salumi:

- Capocollo
- Coglioni di mulo
- Coppa di testa
- Corallina o salame umbro
- Guanciaie o barbozzo
- Lardo
- Lombetto
- Mazzafegati
- Mortadella di Norcia

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA

- Prosciutto nostrano
- IGP Prosciutto di Norcia
- Salsicce secche
- Sanguinaccio
- Ventresca

3.2. Primi piatti

I primi piatti disponibili devono comprendere almeno 5 dei piatti elencati nei punti 3.2.1 (paste) e 3.2.2 (minestre):

3.2.1 Paste

Per i primi asciutti potranno essere proposti le seguenti tipologie di paste con una scelta dei condimenti previsti oppure gli altri piatti presenti nel secondo elenco

Tipologie di pasta	Condimenti
- Bigoli	- Sugo di asparagi selvatici
- Ciriole	- Sugo con il baccalà abbrustolito
- Picchiarrelli	- Sugo con puntarelle
- Strangozzi	- Sugo con ricotta umbra
- Pici	- Sugo con ricotta e zafferano umbri
- Umbricelli	- Sugo d'oca
- Bringoli	- Sugo di agnello
- Manfrincoli	- Sugo di carciofi
- Strozzapreti	- Sugo di castrato
- Tagliatelle	- Sugo di coniglio
- Tagliolini	- Sugo di funghi selvatici
- Pappardelle	- Sugo di rigaglie
	- Sugo al tartufo (tartufo nero o bianco umbri)
	- Sugo in salsa Trasimeno o con filetti di pesce persico
	- Sugo di anguilla
	- Sugo di trota della Valnerina
	- Sugo alla Spoletina o alla Ternana

Altri primi piatti asciutti

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA

<ul style="list-style-type: none"> - Agliata - Fischioni alla norcina - Frascarelli - Gnocchi alla montonese - Gnocchi alla mugnanese - Gnocchi con sugo d'oca, capra, castrato, papera, puntarelle, piccione, coniglio, lepre - Gnocchi dei preti - Gnocchi di farro umbro - Impastoiata o Macco con fagioli - Lumachine alla schegginese - Macco con fave e cotiche - Maltagliati agli asparagi selvatici - Mazzapicchio 	<ul style="list-style-type: none"> - Pappardelle al coniglio - Pappardelle con la lepre - Penchi o Strascinati di Cascia - Polenta di farro umbro - Polenta con pancetta, tartufo, puntarelle di maiale e funghi, funghi, salsicce - Risotto con la folaga - Risotto con rognone o alla Montefalco - Risotto con i piselli - Sbombata - Spaghetti al rancetto - Spaghetti alla norcina o alla spoletina - Spaghetti con il sugo del tegamaccio
---	--

3.2.2 Minestre

<ul style="list-style-type: none"> - Acqua cotta - Acquacotta con il baccalà - Blò Blò - Brodo di cappone - Brodo di pesce di acqua dolce - Brodo di pollo - Brodo di ranocchie - Capogatto - Cappelletti in brodo - Imbrecciata con legumi umbri - Impastoiata - Minestra di battuto - Minestra di bietola e riso - Minestra o zuppa di farro umbro - Minestra di pane grattugiato - Minestra di farro di san Nicola - Minestra di patate di Colfiorito - Minestra di riso e cavolo bianco - Minestra di riso e lenticchie umbre* - Minestra di riso e patate di Colfiorito alla campagnola - Pancotto - Pancotto con le uvette 	<ul style="list-style-type: none"> - Passatelli - Pasta e fagioli - Pasta e ceci o Quadrucchi con i ceci - Sbobba o smulicata - Stracciatella - Tagliolini d'uovo in brodo - Tagliolini d'uovo col battuto - Tagliolini d'uovo con l'osso di prosciutto - Tagliolini d'uovo in brodo di lepre - Zuppa alle ortiche - Zuppa con uova di carpa regina - Zuppa di castagne umbre e ceci - Zuppa di ceci - Zuppa di cicerchie umbre - Zuppa di fave secche - Zuppa di gamberi di fiume - Zuppa di lenticchie umbre* - Zuppa di pane con fagioli - Zuppa di porcini - Zuppa di ricotta umbra - Zuppa di tartufi umbri e funghi - Zuppa pasquale di Ceselli
---	--

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA

3.3. Secondi piatti

I secondi piatti disponibili devono comprendere 4 dei piatti elencati nei punti 3.3.1 (carne) e 3.3.2 (lumache), 3.3.3 (pesce)

3.3.1 Carne

<ul style="list-style-type: none">- Agnello (dell'Umbria) alla cacciatora- Agnello (dell'Umbria) in umido- Agnello (dell'Umbria) tartufato- Allodole in camicia- Anatra al crostone- Anatra allo spiedo- Anatra in porchetta- Animelle fritte- Beccaccia alla nursina- Budelli di maiale (di produzione umbra)- Cappone lesso- Capretto all'umbra- Castrato con patate- Cervella fritte dorate- Ciccotto di Todi- Cinghiale alla cacciatora- Cinghiale in salsa- Coniglio (dell'Umbria) all'arrabbiata- Coniglio (dell'Umbria) fritto- Coniglio (dell'Umbria) in porchetta- Coratella di agnello (dell'Umbria)- Coratella di agnello (dell'Umbria) allo spiedo- Cosciotto d'agnello (dell'Umbria) allo spiedo- Cosciotto d'agnello (dell'Umbria) in salsa di alici- Cosciotto di cinghiale arrostito- Cotechino con le lenticchie*- Crostata di quaglie- Dolce morso- Fagiane scartocciate all'umbra- Fagiano alla ghiotta- Fagiano in salmi- Faraona alla leccarda o alla ternana- Faraona alla montanara- Fegatelli di maiale (di produzione umbra)- Friccò di pollo o anatra o agnello o vitello- Frittura di interiora di vitello- Gallina ubriaca- Guanciale di maiale (di produzione umbra) con salvia e aceto o gota all'uccelletto	<ul style="list-style-type: none">- Nervetti di ginocchio di vitello*- Oca arrosto- Oca ripiena alla contadina- Padellaccia della Valnerina- Paiaata di chianina* alla brace- Palomba alla leccarda- Palomba in salmi- Palomba in umido con lenticchie*- Palomba selvatica in salsa piccante all'uso di Foligno- Palombacce alla ghiotta alla todina- Piccione al pane del garzone- Piccione al tegame- Piccione allo spiedo- Piccione fritto- Piccione in porchetta- Piccione in salmi- Piccione in umido- Pollo all'arrabbiata- Pollo alla cacciatora- Pollo alla diavola- Pollo con peperoni- Pollo del cuccugnau- Polpette con uvetta e pinoli o Polpette di carnevale- Polpette di carne nuziali- Porchetta umbra- Quaglie all'orvietana- Robba cotta- Rognoni di vitello chianino* coi funghi selvatici- Salsicce all'uva- Salsicce di maiale (di produzione umbra) con lenticchie umbre*- Sanguinaccio di maiale (di produzione umbra)- Stracotto di agnellone o di castrato- Testina di agnello (dell'Umbria) arrosto- Testina di agnello (dell'Umbria) o di capretto (dell'Umbria) frita- Tordi ripieni
--	---

**ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA**

<ul style="list-style-type: none">- Intocco- Lepre in agro-dolce- Lepre in salmi- Mazzafegati di maiale (di produzione umbra) dolci arrosto o in padella- Mazzafegati di maiale (di produzione umbra) salati arrosto o in padella- Miaccetto- Migliaccio	<ul style="list-style-type: none">- Tordi sotto la brace- Torello alla Perugina- Tortore alla Nursina- Trecciole di agnello (dell'Umbria)- Trippa di maiale al cialdeletto- Trippa essiccata di maiale ripiena- Trippa di chianina* in umido
--	---

3.3.2 Lumache

<ul style="list-style-type: none">- Lumache al serpillio- Lumache alla brace o arrosto- Lumache fritte	<ul style="list-style-type: none">- Lumache in porchetta o al finocchio selvatico- Lumache in umido o alla ternana
--	---

3.3.3 Pesce

<ul style="list-style-type: none">- Agoni o latterini fritti- Anguilla arrosto allo spiedo- Anguilla frita- Anguilla in umido- Aringhe con broccoletti- Baccalà "a foco morto"- Baccalà con le castagne- Baccalà con i ceci- Baccalà con patate- Baccalà in umido o con uvetta e prugne- Baccalà fritto- Bistecca di regina- Brustico- Capitone arrosto- Carbonaretto di pesce persico- Filetti di persico con capperi- Filetti di persico fritti	<ul style="list-style-type: none">- Filetti di persico in padella- Lasche marinate- Luccio allo spiedo- Luccio arrosto alla pescatora- Luccio in umido- Luccio in salsa- Gamberi di fiume in salsa- Gamberi di fiume in tegame- Regina in porchetta- Spiedini di filetti di persico- Tegamaccio- Tinca arrosto- Tinca in umido- Tinca ripiena- Tinca con i piselli- Trota arrosto della Valnerina- Trota della Valnerina al tartufo umbro
---	---

3.4. Contorni

Tra le verdure devono essere disponibili 2 dei seguenti piatti:

<ul style="list-style-type: none">- Asparagi selvatici- Bandiera- Biscio- Broccoletti del Lago saltati in padella- Broccoli affogati- Brustengo di patate e cavoli- Cardi (o gobbi) alla perugina o Parmigiana di gobbi- Cipollata di Cannara- Cipolle di Cannara sotto la brace- Fagioli con il battuto- Fagioli con le animelle- Fagioli con le cotiche- Fagioli con le merangole- Fagiolina del Lago in insalata- Fagioli in umido con l'osso di prosciutto	<ul style="list-style-type: none">- Fave con le cotiche- Fiori di zucca fritti- Fogliata- Funghi selvatici- Granoturco e pomodoro- Lenticchie* umbre in umido- Lenticchie* e castagne umbre- Mazzocchi o puntarelle- Misticanza in insalata- Parmigiana di cipolle di Cannara- Patate con le cotiche- Patate di Colfiorito in umido- Patate sotto la cenere- Scafata o bagiana- Sedani alla Trevana- Zucchine ripiene con carne
--	--

3.5. Dessert

Tra i dessert (3.5.1) devono essere disponibili almeno 3 dei seguenti:

3.5.1 Dessert

<ul style="list-style-type: none">- Attorta- Bastoni- Beccuta- Birbanti- Biscotti all'anice- Biscotti di mosto- Brustenga- Brustengolo o fregnacce- Castagnole- Cenerata- Cialde o Panicocoli o Ciarabaldoni- Ciambellotto- Ciaramicola- Cicerchiata	<ul style="list-style-type: none">- Maccheroni dolci o con le noci- Maritozzi al mosto- Migliaccio dolce- Mostaccioli- Mosto cotto- Nociata- Noschetti- Panmelati- Panpepato- Patalocco- Pinoccate o pinocchiate- Pinolate- Ravioli dolci- Rocci nocerini di Pasqua
---	--

**ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO,
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
ABRUZZO, LAZIO, MARCHE, MOLISE, TOSCANA ED UMBRIA**

<ul style="list-style-type: none">- Cotognata della Valnerina- Cresciole- Crescionda- Crostata di mandorle alla gianese- Crostini ubriachi- Fave dei morti- Ferretti- Frappe- Fregnacce dolci- Frittelle di granturco- Frittelle di pancotto dolci- Frittelle di san Giuseppe o di riso- Funghetti o dentini delle monache- Gaggia dolce- Gnocchi dolci di Natale	<ul style="list-style-type: none">- Rocciata- Salame del re- Stinchetti o Ossa di morto- Strufole- Tisichelle delle monache- Torciglione o Serpentone- Torcoletti con l'anice- Torcolo di san Costanzo- Torta di castagne- Torta di farina di granturco- Torta di Pasqua dolce o Pizza dolce di Pasqua- Tozzetti- Zuccherini di Bettona
---	---

3.6. Formaggi

Tra i formaggi devono essere disponibili almeno 2 scelti fra i seguenti formaggi tipici della regione Umbria

<ul style="list-style-type: none">- Caciotta o formetta- Caciotta al tartufo- Formaggio farcito- Formaggio misto o caciottone- Pecorino di Norcia- Pecorino di Norcia del pastore	<ul style="list-style-type: none">- Pecorino stagionato in fossa/grotta- Pecorino stagionato in botte- Pecorino umbro o del Subasio- Ravaggiolo- Ricotta salata
--	---

3.7. Possibilità di deroga

Qualora il ristoratore utilizzi un menù con un numero di piatti inferiore o uguale ai limiti minimi fissati dal presente disciplinare per ciascuna portata, questi ultimi potranno essere derogati, purché i piatti tipici rappresentino almeno il 50% delle proposte relative a ciascuna portata.

3.8. I vini

I vini offerti al pubblico devono comprendere almeno **1 etichetta, tra bianchi, rossi, rosati e da dessert, del vino DOC¹ esistente nel territorio ove è ubicato l'esercizio di ristorazione e almeno altre 5 etichette tra le altre tipologie di vini DOC e DOCG²**

Il vino sfuso (o della casa) può essere somministrato in sostituzione di una o al massimo due etichette (bianco e rosso) e sulla carta dei vini ne vanno indicate origine e caratteristiche.

3.9. Gli oli

Il ristorante dovrà avere a disposizione per il servizio al tavolo il carrello degli oli nel quale dovrà essere garantita la presenza **di olio DOP Umbria proveniente da almeno 3 delle cinque sottozone³ in cui la DOP è suddivisa.**

3.10. Il menu

I piatti e i vini che rientrano tra quelli elencati nei punti da 3.1 a 3.9 devono essere:

- stampati ed evidenziati separatamente nel menu corrente del ristorante o indicati su altro apposito menù.

3.11. La promozione dei prodotti tipici - tradizionali

Presso il ristorante esiste uno spazio in cui sono esposti i seguenti prodotti:

- prodotti tipici della regione Umbria a marchio DOP, IGP ed STG e i prodotti tradizionali pubblicati sul supplemento alla G.U. n. 194 del 21 agosto 2000 e successivi aggiornamenti;
- vini DOCG, DOC e IGT della regione Umbria;
- olii della regione Umbria

La quantità e l'assortimento dei prodotti esposti sono di esclusiva competenza del ristorante.

¹ In ambito Regionale esistono 11 denominazioni di origine controllata (DOC), di cui, in provincia di Perugia: **Assisi; Colli Altotiberini; Colli del Trasimeno; Colli Martani; Colli Perugini; Montefalco e Torgiano;** in Provincia di Terni, **Colli Amerini; Lago di Corbara; Rosso Orvietano e Orvieto.**

² Le denominazioni di origine controllate (DOCG) sono 2: **Torgiano Rosso Riserva e Montefalco Sagrantino.**

³Le sottozone presenti nel territorio regionale sono 5: **Colli Assisi - Spoleto; Colli Martani; Colli Orvietani; Colli Amerini; Colli del Trasimeno.**

3.12. Requisiti generali

- Le dichiarazioni, riportate sui menu, ad indicazione della provenienza territoriale dei prodotti, devono essere corrette e complete; per tali piatti, qualora il ristoratore intenda specificare la menzione geografica, dovrà garantire l'utilizzo di materie prime prodotte in quelle specifiche aree geografiche. Qualora utilizzi dei prodotti tradizionali, deve garantirsi che la materia prima principale per la loro preparazione sia ottenuta nell'area geografica menzionata.
Qualora il ristoratore utilizzi dei prodotti tipici (IGP, DOP, SGT) dovrà garantire di aver acquistato prodotti certificati.*
- Il personale indossa un abbigliamento che lo rende riconoscibile.
- Sarà presente nel ristorante personale in grado di dare informazioni sulle caratteristiche principali dei piatti (le ricette) e dei prodotti tipici (origine e metodo di produzione).

3.13. Requisiti di legge

Il ristorante adotta il sistema di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. 155/97 ed applica la L. 626 sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

3.14. Il marchio

Il ristorante espone il marchio della ristorazione tipica certificata, in basso riportato e lo utilizza in ogni forma di comunicazione verso l'esterno.



* Nelle elencazione delle ricette tipiche sono evidenziati con il simbolo * i piatti nella cui preparazione possono essere utilizzati prodotto DOP, IGP, STG.