Codice A1717A
D.D. 18 novembre 2026, n. 1107
Decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, art. 8 e decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Modifica della scheda tecnica del prodotto ''Antipasto piemontese''.

REGIONE PIEMONTE

ATTO DD 1107/A1717A/2026 DEL 18/11/2026

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
A1700A - AGRICOLTURA E CIBO
A1717A - Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare

OGGETTO: Decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998, art. 8 e decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Modifica della scheda tecnica del prodotto “Antipasto piemontese”

Visto l’articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, che prevede l’istituzione dell’elenco regionale di questi prodotti, anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura.

Visto il decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999, n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell’elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le eventuali deroghe igienico sanitarie.

Vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l’accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall’art.8, comma 2 del D. Lgs. n. 173/1998.

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 30-9039 del 25 giugno 2008, con la quale sono state approvate le modalità di aggiornamento dell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte e la procedura da seguire per l’eventuale modifica delle stesse.

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 2046 del 22 dicembre 2025, con cui è stato approvato il X aggiornamento dell’Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, e considerato che in tale elenco risulta inserito il prodotto “Antipasto piemontese”.

Vista la richiesta di modifica della scheda tecnica relativa al prodotto “Antipasto piemontese”, con la relativa documentazione, presentata il 10 agosto 2026 dal Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea, e le successive integrazioni, fornite il 23 ottobre 2026.

Effettuata l’attività istruttoria, considerata la completezza della documentazione fornita, e ritenute valide le motivazioni addotte, ai fini della richiesta di modifica della scheda tecnica del prodotto agroalimentare tradizionale “Antipasto piemontese”, dal Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea.

Ritenuto pertanto opportuno, in considerazione di quanto sopra, procedere alla modifica della scheda tecnica relativa al prodotto “Antipasto piemontese”.

Attestato che, ai sensi della Deliberazione di Giunta regionale n. 8-8111 del 25 gennaio 2024, il presente provvedimento non comporta effetti contabili diretti né effetti prospettici sulla gestione finanziaria, economica e patrimoniale della Regione Piemonte.

Attestata, altresì, la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della Deliberazione di Giunta regionale n. 8-8111 del 25 gennaio 2024.

Tutto ciò premesso,

LA DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- Decreto legislativo n. 165 del 30 marzo 2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- articoli 17 e 18 della Legge regionale n. 23 del 28 luglio 2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale" e s.m.i.;
- articoli 23 e 37 del Decreto legislativo n. 33 del 14 marzo 2013 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- Legge regionale n. 14 del 14 ottobre 2014 "Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione";
- Deliberazione di Giunta regionale n. 20-6877 del 15 maggio 2023 "Aggiornamento della ricognizione dei procedimenti amministrativi di competenza della Direzione Agricoltura ed individuazione dei relativi termini di conclusione. Revoca della deliberazione della Giunta regionale 4 febbraio 2022, n. 15-4621";
- Deliberazione di Giunta regionale n. 3-2182 del 30 gennaio 2026 "Approvazione del Piano integrato di attività e organizzazione (PIAO) della Giunta regionale del Piemonte per gli anni 2026-2028, ai sensi del Decreto Legge n. 80 del 9 giugno 2021, convertito in Legge n. 113 del 6 agosto 2021";

DETERMINA

- di richiamare integralmente quanto contenuto in premessa;

- di modificare la scheda tecnica relativa al prodotto “Antipasto piemontese”; la scheda tecnica aggiornata è allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente del Consiglio di Stato entro 120 giorni dalla data di piena conoscenza dell’atto, ovvero l’azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal Codice Civile.
La presente Determinazione dirigenziale non dispone impegni di spesa a carico del Bilancio della Regione Piemonte.

Il presente provvedimento non è soggetto a pubblicazione ai sensi del Decreto legislativo n. 33 del 14 marzo 2013.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell’articolo 5 della Legge regionale n. 22 del 23 luglio 2010.

LA DIRIGENTE (A1717A - Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare)
Firmato digitalmente da Daniela Caracciolo

Allegato

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ANTIPASTO PIEMONTESE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

L'*Antipasto piemontese* di verdure è una conserva alimentare tradizionalmente preparata tra il finire dell'estate e l'inizio dell'autunno dalle famiglie piemontesi; in tale periodo, infatti, negli orti, sono presenti le ultime verdure della stagione calda e le prime verdure dell'autunno. Nacque dall'esigenza di poter conservare l'eccedenza di verdure per poterle consumare durante la stagione fredda, povera di ortaggi. L'A*ntipasto piemontese* trae origine dalla *Giardiniera di verdure*, piuttosto acidula e priva di pomodoro; fino agli inizi del Novecento, infatti, nelle famiglie piemontesi i pomodori non erano molto coltivati. Con l'influenza dell'immigrazione le coltivazioni di pomodori ebbero un progressivo incremento, e la giardiniera si trasformò in un antipasto in cui la percentuale della solanacea aumentò sempre di più. Per prepararne 8-10 vasetti da 4 dl occorrono indicativamente 4 kg di pomodori da sugo e circa 300 g per ciascuna delle seguenti verdure (peso pulite): cipolline, fagiolini cornetti o piattoni gialli, carote, sedano, peperoni gialli e rossi, cimette di cavolfiore. Le verdure, tagliate a pezzetti, vanno aggiunte ai pomodori precedentemente spellati, privati dei semi e fatti cuocere fino a ottenere una salsa semidensa; generalmente esse si uniscono a distanza di circa 3-5 minuti le une dalle altre, in base ai tempi di cottura di ognuna. Il tutto viene condito con olio e pochissimo aceto e aromatizzato con basilico e prezzemolo, chiodi di garofano ed eventualmente con cannella e noce moscata. L'antipasto va poi raffreddato rapidamente, posto nei vasetti a chiusura ermetica e sterilizzato. Si può consumare dopo un mese come antipasto aggiungendovi eventualmente un poco di tonno sott'olio o spicchi di uova sode o cubetti di bollito avanzato, o in accompagnamento ai bolliti misti.

Una variante caratteristica dell'*Antipasto piemontese* è la *Giardiniera canavesana*, che si contraddistingue per l'aggiunta del vino bianco Erbaluce di Caluso tra i liquidi di condimento, oltre che per l'utilizzo, se la stagione è favorevole, dei funghi chiodini (*Armillaria mellea*) spontanei.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'*Antipasto piemontese* si produce praticamente in tutto il territorio regionale, in particolare nelle aree collinari e di pianura delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino. La produzione della *Giardiniera canavesana* è invece tipica di numerosi Comuni del Canavese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Si prepara in locali idonei, tavoli di lavorazione, passapomodoro, tagliaverdure, pentoloni per cottura di tipologia e dimensioni adeguate secondo i quantitativi preparati (es: brasiere, pentoloni elettrici, a gas o a vapore professionali), abbattitore di temperatura e autoclave o altre attrezzature idonee alla sterilizzazione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali adibiti alla preparazione dell'antipasto piemontese devono essere strutturati secondo la vigente normativa sanitaria e ogni volta gli utensili e macchinari utilizzati devono essere perfettamente lavati e sanificati. L'antipasto sterilizzato va poi conservato in luogo fresco e al riparo da una luce eccessiva e dal sole.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

L'*antipasto piemontese* nacque tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento dall'esigenza di conservare l'eccedenza di verdure presenti nell'orto tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. In quegli anni, infatti, il metodo Appert, scoperto più di un secolo prima, era diventato abbastanza conosciuto anche tra la gente comune. Nei decenni precedenti gli autori di ricettari di cucina avevano iniziato a parlare di conservazione a bagnomaria, ma per via dell'analfabetismo, la sua diffusione era stata molto lenta. La sua grande diffusione però è avvenuta dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso. Inizialmente veniva prodotto solamente per uso famigliare. Tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta, molte aziende agricole e gastronomie artigianali hanno iniziato a produrlo per la vendita al pubblico; a partire dalle Langhe e dal Monferrato, le aree piemontesi in cui si è anche sviluppato maggiormente il turismo, la produzione a scopo commerciale si è estesa all'intero territorio regionale, coinvolgendo aziende specializzate.

Bibliografia:

- Sandro Doglio, "Dizionario di gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, San Giorgio di Montiglio (AT), 1995

- Giovanni Goria, La cucina del Piemonte collinare e vignaiolo, Muzzio, 1990

- Italo Ghersi, *"Ricettario Domestico"* – III edizione rifatta da Arturo Castoldi, Ulrico Hoepli, Milano, 1906

- Angelo Manaresi, *"Metodi di conservazione dei frutti e degli ortaggi"*, Ed. F.lli Marescalchi, Casale Monferrato, 1915

- Pro loco di Burolo, *"Quando cucinavano le nonne: ricette di cucina canavesana"*, Tipografia L'Artigiana, Burolo, 2001