



5. Appendice

CAPITOLO 5

PRIMA EDIZIONE 08 OTTOBRE 2011

Emesso da: Commissione comunale per la tutela del territorio (De.C.O.)

Data e Firma: 08/10/2011

Antonio Rottigni	Giovanni Savoldelli	Lorenzo Aresi	Paolo Valoti

Presa d'atto del Comune di Gandino (BG) :

Data e Firma: 08/10/2011

Gustavo Maccari	Filippo Servalli

Rev.	Descrizione revisione	Pag.	Data
1			
2			
3			
4			
5			

Regolamento & Disciplinare per la filiera del mais "spinato di Gandino" e del "MELGOTTO di Gandino"





5.1 Modulo di presa visione ed accettazione del presente regolamento

Modulo di presa visione ed accettazione del regolamento De.C.O. del Comune di Gandino per la consegna del SEME della varietà da conservazione

MAIS SPINATO DI GANDINO



Spett. Commissione comunale per la tutela agro-alimentare del territorio De.C.O.
Comune di Gandino (BG)
24024 - Piazza V. Veneto, 7

Il sottoscritto: _____

residente a _____ provincia _____

CAP: _____ in via: _____ n. _____

Località di semina (se diversa dalla residenza): _____

e-mail: _____

telefono: _____ cellulare: _____

dichiara di aver ricevuto una copia e preso visione del presente Regolamento:

Disciplinare per la produzione GRANELLA di MAIS “SPINATO DI GANDINO” (edizione 1 del 2011)

e di accettare quanto espresso dal presente regolamento oltre che adempiere ai requisiti cogenti^{nota} in vigore, per la seguente area applicativa:

- Coltivazione e produzione **GRANELLA** di MAIS “Spinato Di Gandino” per uso **personale**
- Coltivazione e produzione **GRANELLA** di MAIS “Spinato Di Gandino” per uso **agricolo**
- Produzione **DERIVATI** dal MAIS “Spinato Di Gandino”
 - Farina
 - Biscotto Melgotto
 - Altro: _____

E di essere consapevole che l'incaricato della Commissione De.C.O. di codesto Comune ha la facoltà di visitare il luogo di coltivazione e produzione e di eseguire tutti i rilievi necessari al fine di valutare il pieno rispetto del suddetto Regolamento.

Data: _____ Firma: _____

L'accettazione da parte del produttore e/o del distributore e/o esercente del presente regolamento è di carattere **volontario**. L'accettazione del presente regolamento implica il rispetto dei requisiti in esso contenuti e l'evidenza dell'accettazione è oggettivata tramite firma, per presa visione, del presente documento. La responsabilità dell'applicazione dei requisiti cogenti e dei requisiti espressi dal seguente regolamento è del produttore e/o distributore e/o esercente.

Informativa ai sensi del Codice in materia di Privacy

I suoi dati personali saranno utilizzati al fine di registrare l'avvenuta consegna del seme ed adempiere ai requisiti espressi dal “Regolamento & Disciplinare per la filiera del mais SPINATO DI GANDINO e del MELGOTTO DI GANDINO”. Le informazioni che la riguardano potranno essere utilizzate dagli incaricati della Commissione De.C.O per il compimento delle operazioni connesse alle predette finalità. I suoi dati non saranno comunicati, né diffusi, né trasferiti all'esterno. Il titolare del trattamento è il COMUNE DI GANDINO, piazza V. Veneto, 7. In ogni momento potrà rivolgersi al Responsabile del trattamento (tel. 035/745567 interno 4 – e mail: info@comune.gandino.bg.it) per l'esercizio dei diritti di accesso, aggiornamento ed opposizione al trattamento riconosciuti dalla normativa sulla privacy.

SI al consenso NO al consenso

Luogo e data: _____ Firma dell'interessato: _____

Modulo di accettazione disciplinare per la salvaguarda e valorizzazione dello Spinato di Gandino – rev.0 del 20/11/09

Nota 1: per “requisiti cogenti” si intendono, nel seguito, quelli stabiliti da leggi, regolamenti, direttive (requisiti legali) e prescrizioni obbligatorie in genere.

Regolamento & Disciplinare per la filiera del mais “spinato di Gandino” e del “MELGOTTO di Gandino”





5.2 Descrizione dei principali requisiti cogenti

5.2.1 Avvertenze

Quanto suddetto nel presente paragrafo è da intendersi solo a titolo informativo ed esplicativo. Per l'attuazione ed interpretazione dei requisiti cogenti si rimanda ai rispettivi testi di legge / normativi.

5.2.2 HACCP

L'**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

Il sistema HACCP nasce dall'esigenza di garantire la salubrità degli alimenti. Prima dell'adozione del sistema HACCP i controlli venivano effettuati a valle del processo produttivo, con analisi sulla salubrità soltanto del prodotto finito, pronto per la vendita al consumatore. Il sistema HACCP invece mira a valutare in ogni fase della produzione i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti, attuando in questo modo misure preventive, senza concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito. In altri termini questo controllo si prefigge di monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento. Lo scopo è quello di individuare le fasi del processo che possono rappresentare un punto critico (per esempio: la distribuzione di mascarpone deve mantenere la catena del freddo, quindi anche l'automezzo che lo trasporta deve attenersi a determinate temperature, perciò occorre che la t° sia sempre costante, per cui si deve assolutamente evitare anche un guasto momentaneo). Il sistema venne ideato negli anni sessanta negli Stati Uniti con l'intento di assicurare che gli alimenti forniti agli astronauti della NASA non avessero alcun effetto negativo sulla salute e che potessero mettere a rischio missioni nello spazio. L'HACCP è stato introdotto in Europa nel 1993 con la direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il decreto legislativo D.Lgs 155/97), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare. Questa normativa è stata sostituita con il Reg CE 852/2004 entrato in vigore dal 01.01.2006. Inoltre da quanto riportato nel D.Lgs 193/07 viene definitivamente abrogato il D.Lgs. 155/97 e vengono decretate le sanzioni per inadempienza al Reg CE 852/04.

Sempre nel 2006 il sistema HACCP è stato reso obbligatorio anche per le aziende che hanno a che fare con i mangimi per gli animali destinati alla produzione di alimenti (produzione delle materie prime, miscele, additivi, vendita, somministrazione).

I principi del sistema HACCP

I punti fondamentali del sistema dell'HACCP (ovvero Hazard Analysis Critical Control Points- analisi del rischio e gestione dei punti critici), la cui applicazione nelle Aziende alimentari è diretta a far sì che qualsivoglia alimento non sia causa di danno alla salute del consumatore, sono identificabili in sette principi, che prima della loro applicazione devono essere preceduti da cinque passi preliminari. Si tratta, quindi, di mettere in pratica dodici passaggi chiave secondo uno schema ben specificato. Illustriamo brevemente queste tappe basilari di sviluppo del sistema HACCP: 1) Formazione dell'HACCP-team 2) Descrizione del prodotto 3) Identificazione della destinazione d'uso 4) Costruzione del diagramma di flusso 5) Conferma in campo del diagramma di flusso

Il sistema HACCP è basato sull'applicazione di sette principi:

- 1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio
- 2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- 3. Definizione dei Limiti Critici
- 4. Definizione delle attività di monitoraggio
- 5. Definizione delle azioni correttive
- 6. Definizione delle attività di verifica





- 7. Gestione della documentazione

Principio 1 Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi, dalla coltura o allevamento al processo, alla produzione e distribuzione fino al consumo. Valutare le probabilità che il rischio si verifichi e la gravità dell'eventuale danno ed identificare le misure preventive per il suo controllo. I pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto possono essere classificati in: Fisico-chimici e biologici.

Principio 2 Con l'ausilio del c.d. "Albero delle decisioni" identificare le fasi che possono essere controllate, o ancor meglio "gestite", al fine di eliminare i rischi o minimizzare la probabilità del loro verificarsi (punti critici di controllo). Una fase rappresenta ogni stadio di produzione e/o manipolazione degli alimenti, comprendenti la produzione primaria, la loro ricezione e trasformazione, la conservazione, trasporto, vendita e uso del consumatore.

Principio 3 Stabilire i limiti critici che devono essere osservati per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo. In pratica, limite critico è quel valore che separa l'accettabilità dall'inaccettabilità. I limiti critici sono desunti da quelli di legge, ove presenti, oppure da GMP (good manufacturing practices), nel senso che possono derivare dall'adozione di una igienica pratica di lavorazione.

Principio 4 Stabilire un sistema di monitoraggio che permetta di assicurarsi il controllo dei CCP tramite un test, oppure con osservazioni programmate. Il sistema di monitoraggio sarà, quindi, costituito dalle rilevazioni, in momenti definiti, di un determinato parametro che deve permanere entro un limite critico stabilito.

Principio 5 Stabilire l'azione da attuare quando il monitoraggio indica che un particolare CCP non è sotto controllo. Le azioni correttive, meglio dette "trattamenti", richiedono sia le azioni di trattamento delle "non conformità", che la revisione del sistema per eliminare la possibilità che la deviazione dei parametri prefissati possa verificarsi nuovamente.

Principio 6 Stabilire procedure per la verifica che includano prove supplementari e procedure per confermare che il sistema HACCP stia funzionando efficacemente.

Principio 7 Stabilire una documentazione riguardante tutte le procedure di registrazione appropriate a questi principi e loro applicazioni.

5.2.3 Data di Scadenza

La **data di scadenza** è la data fino alla quale un alimento è igienicamente idoneo al consumo, se mantenuto nelle corrette condizioni di conservazione. Essa viene riportata obbligatoriamente sugli imballaggi alimentari dei prodotti preconfezionati rapidamente deperibili (latte e prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi) con la dicitura "*da consumarsi entro*" seguita dal luogo sulla confezione dove la data viene stampigliata. La data deve riportare, nell'ordine, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Sulla confezione devono essere inoltre riportate le condizioni di conservazione ed eventualmente la temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità. Superata la data di scadenza, l'alimento può costituire un pericolo per la salute a causa della proliferazione batterica. Per legge è vietata la vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione. Supermercati e commercianti restituiscono i prodotti scaduti invenduti ai fornitori delle relative marche, sottoforma di resi. Per ogni articolo reso, ricevono gratuitamente in cambio dai fornitori un altro prodotto dello stesso genere, da rivendere al cliente finale. In questo modo, commercianti e supermercati eliminano il rischio di mancata vendita, legato ai prodotti alimentari. Trattandosi di un bene deperibile, l'accumulo di scorte invendute rappresenta un rischio più alto per i venditori, rispetto ad altre categorie merceologiche, poiché le scorte di alimenti dopo la data di scadenza non hanno più valore. Talora, le forze dell'ordine verificano casi di rigenerazione delle date di scadenza, sostituite da nuove etichette in validità. In Italia la data di scadenza può essere determinata con decreto dei Ministri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute. Per esempio la data di scadenza del "latte fresco pastorizzato" è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico di





pastorizzazione, mentre la scadenza del "latte microfiltrato fresco pastorizzato" è determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico .

Sui prodotti non rapidamente deperibili la data di scadenza è sostituita dal **termine minimo di conservazione**, espresso dalla dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro (data)*", che rappresenta la data fino alla quale un alimento conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

La data si compone dell'indicazione, nell'ordine, del giorno, del mese, e dell'anno, con le seguenti modalità:

- per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese,
- per i prodotti alimentari conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno,
- per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno.

Il termine minimo di conservazione non è obbligatorio per la frutta e la verdura fresche (a meno che non siano sbucciate o tagliate), il vino e l'aceto, il sale e lo zucchero allo stato solido, i prodotti da forno pane, focaccia e prodotti da pasticceria freschi, bevande alcoliche con percentuale di alcol superiore al 10%, gomma da masticare e prodotti simili.

Stessa regola vale per i prodotti da banco (salumi e formaggi venduti in supermercati e ipermercati che devono solo indicare la temperatura di conservazione dell'alimento).

5.2.4 Packaging

Per **packaging** (*trad. ita. imballaggio*) si intende *il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere e a proteggere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, e ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo* (art. 35, lett. a), Decreto Legislativo 22/97). L'imballaggio deve rispettare una serie di obiettivi, quali proteggere la merce, evitare furti, essere economico, e rispettare un equilibrio tra le sue prestazioni e il suo costo, sia dal punto di vista del materiale impiegato, sia del tempo impiegato per realizzare l'operazione di imballaggio. Dal punto di vista ecologico è importante che per gli imballaggi vengano usati materiali facilmente riciclabili e nella minor quantità possibile.

I packaging, secondo la classificazione riportata nel **decreto Ronchi (22/97)**, sono distinti in tre tipologie o categorie funzionali: imballo primario, imballo secondario, imballo terziario.

Imballaggio primario

L'imballaggio primario (imballaggio per la vendita) è un *imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, un'unità di vendita per l'utente finale o per il consumatore* (art. 35, lett. b), d.lgs. n. 22/97.

Alcuni esempi: una bottiglia, una lattina per bevande, una scatola di piselli, una scatola per CD, un pacchetto di sigarette, una bomboletta spray.

Quindi, nel caso di beni di largo consumo, l'imballaggio primario rappresenta l'unità di vendita destinata al consumatore finale.

Imballaggio secondario

L'imballaggio secondario (imballaggio multiplo) è un *imballaggio concepito in modo da costituire, nel punto di vendita, il raggruppamento di un certo numero di unità di vendita, indipendentemente dal fatto che sia venduto come tale all'utente finale o al consumatore, o che serva soltanto a facilitare il*





rifornimento degli scaffali nel punto di vendita. Esso può essere rimosso dal prodotto senza alterarne le caratteristiche (art. 35, lett. c), d.lgs. n. 22/97).

Alcuni esempi: una confezione contenente più bottiglie, una confezione da tre scatole di piselli, una confezione di dieci scatole per CD, una stecca di sigarette.

Quindi, nel caso di beni di largo consumo, l'imballaggio secondario può costituire sia l'unità di vendita destinata al consumatore finale sia quella destinata al rivenditore.

Imballaggio terziario

L'imballaggio terziario (imballaggio per il trasporto) è un imballaggio concepito in modo da facilitare la manipolazione ed il trasporto di un certo numero di unità di vendita oppure di imballaggi multipli per evitare la loro manipolazione ed i danni connessi al trasporto, esclusi i container per i trasporti stradali, ferroviari, marittimi e aerei (art. 35, lett. d), d.lgs. n. 22/97).

Alcuni esempi: un pallet di confezioni o di scatoloni, uno scatolone contenente confezioni. Quindi, nel caso di beni di largo consumo, l'imballaggio terziario è riservato all'utilizzo all'interno della catena di distribuzione e, salvo casi particolari, non arriva all'utilizzatore finale.

Imballaggio alimentare

Gli imballaggi alimentari sono realizzati con materiali che non dovrebbero rilasciare sostanze tossiche o pericolose. Tuttavia, l'imballaggio, specialmente se a contatto con un alimento caldo o lipofilo (contenente grassi), rilascia nell'alimento sostanze di tipo diverso e di quantità varia. Una corretta progettazione dell'imballaggio è tesa a minimizzare le cessioni da parte dell'imballaggio all'alimento, in modo da restare nei parametri definiti dal D.M. 21/3/1973 e versioni successive.

5.2.5 Disciplinare farina bramata della Bergamasca

(scaricabile dal sito della Camera di Commercio di Bergamo)



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA FARINA DELLA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Farina bramata della Bergamasca* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della *Farina bramata della Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio amministrativo della provincia di Bergamo, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Varietà utilizzate

La *Farina bramata della Bergamasca* deve essere ottenuta esclusivamente da varietà di mais vimeo o semivimeo coltivati nel territorio di cui al precedente art. 2.

3.2 Metodo di ottenimento

3.2.1 Stoccaggio

Lo stoccaggio del mais può essere effettuato in silos orizzontali e/o verticali. Il mais, per poter essere immagazzinato, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: ≤ 14%;
- assenza di parassiti;
- assenza di muffe;
- germe sano.

Al fine di assicurare una corretta conservazione del prodotto stoccato, occorre procedere all'aerazione dello stesso almeno ogni 15 giorni, e, in ogni caso, quando se ne ravvisi la necessità.

3.2.2 Pulitura

Il mais, prima di essere macinato, viene sottoposto ad una setacciatura meccanica. Tale operazione permette, attraverso i vari passaggi della griglia in setacci dorati di diametro via via inferiore, di eliminare la polvere e le eventuali impurità.

3.2.3 Molitura

Il mais selezionato viene macinato attraverso almeno quattro passaggi in laminatoi abbinati ad altrettanti passaggi di setacciatura meccanica, fino ad ottenere una farina che presenti le caratteristiche di cui al successivo punto 3.3.1.

Al fine di assicurare una adeguata spigolosità del prodotto, il contenuto percentuale di germe deve oscillare da 0,8 a 1,5%.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche chimico-fisiche

Colore: giallo oro intenso

Umidità massima: ≤ 14%

Concime: ≤ 0,55%

Sostanze azotate: ≥ 7,50%

Grassi: ≤ 1,5%

Fibra: ≤ 0,90%

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron

Granulometria: da 400 a 1000 micron



Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono contenuti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale della *Farina bramata della Bergamasca*. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assegnabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP. Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.2.3 Molitura

Al termine delle operazioni di molitura, si consiglia di procedere ad una miscelazione e ad un successivo raffreddamento del prodotto per almeno 20 ore. Tali operazioni consentano di ottenere un prodotto più omogeneo e di maggiore conservabilità.

Caratteristiche dei locali e degli strumenti di lavorazione

I centri di trasformazione devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Non si segnalano l'utilizzo di strumenti particolari.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Prima che fiorisse la civiltà Maya, il mais veniva coltivato dalle popolazioni indio-americane in un territorio che si estendeva dal Cile alla Virginia, dal Brasile alla California.

Nel 1492 Cristoforo Colombo trovò coltivazioni del cereale ad Haiti, dove era chiamato Mahiz, nome forse derivante da quello dei Maya, che lo diffusero.

Gli indios col mais preparavano focacce che cuocevano al forno e che mangiavano abbinandole con pesce, erbe e legumi. Inoltre, dalla fermentazione del cereale ricavano una sorta di birra chiamata "Chicha".

Il mais fu portato in Spagna da Cristoforo Colombo, ma solo intorno al 1550 la pianta iniziò ad essere coltivata con un certo successo.

In Italia la pianta incominciò ad essere coltivata verso il 1554 nel Veneto. Successivamente la coltivazione del mais si espone nelle campagne attraversate dal Minicio e più precisamente nelle province di Bergamo, Brescia e Cremona. All'inizio del 1800 la coltura risultava diffusa in tutto il territorio nazionale¹.

Nelle campagne bergamasche la coltura ebbe, a partire dalla metà del Settecento, un tale successo che ben presto soppiantò praticamente le altre colture tradizionali. Ogni paese, anche quello più piccolo, poteva contare su un proprio mulino che produceva la tradizionale farina bergamasca per polenta.

Ad oggi, i gusti alimentari dei bergamaschi rimangono legati alla loro polenta, diventata, con il passare del tempo, scelta e rito domestico e non più imposizione alimentare. La tradizione vuole che tale alimento sia ottenuto da farina bramata, di colore giallo oro intenso, di struttura così consistente da mantenere la forma una volta versato dal paiolo.

La bontà del prodotto, disponibile tutto l'anno, viene celebrata durante le fiere e sagre paesane che si tengono nei comuni della provincia di Bergamo.

Il legame del prodotto con il territorio è dimostrato, inoltre, dalla diffusione della produzione nei tradizionali mulini e dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione, dove viene proposta come polenta. Grazie all'ampio utilizzo di mestriche di lavorazione tradizionali, la *Farina bramata della Bergamasca* ha conservato inalterata la sua sinonimia, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici bergamaschi.

¹ Cf. M. Cinquetti "L'industria del mais" pag 17-22, Chiarotti Edizioni, 1972.



CRA
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE
E LA PROMUOVONO
IN AGRICOLTURA