



in
identità Molise



in Molise *in* QUALITY

Molise agricultural products
R.D.O. - T.G.I. - P.D.O. - P.G.I. - BIO



in

Il Molise promuove la qualità

Molise promotes quality

La Regione Molise, attraverso la sottomisura 3.2 del PSR 2014-2022, ha finanziato uno specifico progetto di Promozione del Molise, finalizzato a migliorare il posizionamento sul mercato interno dei prodotti agricoli molisani realizzati dalle aziende che hanno aderito ad uno dei seguenti regimi di qualità:

Olio extravergine di oliva "Molise" (D.O.P.)

Salamini italiani alla cacciatora (D.O.P.)

Caciocavallo Silano (D.O.P.)

Vitellone Bianco dell'Appennino (I.G.P.)

Vini D.O.C., D.O.C.G. e I.G.T.

Produzioni biologiche

Attraverso tale progetto, la Regione Molise intende inoltre favorire l'adesione del maggior numero di aziende del territorio a tali regimi di qualità, in modo da qualificare le produzioni agroalimentari regionali, rendendole sempre più competitive sui mercati.

The Molise Region, through the sub-measure 3.2 of the 2014-2022 RDP, has financed a specific Molise Promotion project, aimed at improving the internal positioning of the Molise agricultural products produced by the companies that have joined one of the following quality schemes:

"Molise" extra virgin olive oil (P.D.O.)

Italian Salamini alla cacciatora (P.D.O.)

Caciocavallo Silano (P.D.O.)

White Apennine Veal (P.G.I.)

R.D.O. and T.G.I. wines

Organic productions

Furthermore, through this project, the Molise Region also intends to favor the accession of the largest number of local companies to such quality schemes, in order to qualify the regional food production, making them increasingly more competitive on the markets.



Olio extravergine di oliva Molise D.O.P.

Le distese di oliveti sono parte integrante del paesaggio rurale molisano; la coltivazione delle olive e la produzione di olio in regione hanno origini secolari.

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Molise" è regolata da un disciplinare che prevede la trasformazione in "oro giallo" solo di olive sane, indenni da danni provocati da attacchi parassitari o indotti da avverse condizioni meteorologiche (gelo, grandine etc.).

In frantoio possono essere trasformate solo olive raccolte con mezzi manuali tradizionali o meccanizzati, avendo però cura di evitare in ogni caso il contatto con il terreno. La molitura deve avvenire entro le 48 ore dalla raccolta.

Il risultato finale è un prodotto di eccellente qualità, dal colore giallo-verde, dall'odore fruttato e dal sapore delicato, con note di amaro e piccante. Queste caratteristiche organolettiche, sono testate da una giuria di assaggiatori professionisti con un'analisi sensoriale, che ne certifica la qualità.

Il Molise conta numerose aziende olivicole che hanno ottenuto la prestigiosa certificazione D.O.P.

Molise P.D.O. extra virgin olive oil

The expanses of olive groves are an integral part of the rural landscape of Molise, the cultivation of olives and oil production in the region have centuries-old origins.

A strict production disciplinary establishes that only of healthy olives, free from damage caused by parasitic attacks or induced by adverse weather conditions (frost, hail etc.) can be used to produce the Molise "yellow gold", the Protected Designation of Origin (P.D.O.) extra virgin olive oil.

Only olives harvested with traditional or mechanized manual means can be processed in the oil mill, however, taking care to avoid any contact with the ground. The milling must take place within 48 hours of collection.

The result is a product of excellent quality, with a yellow-green color, a fruity smell and a delicate flavor, with bitter and spicy notes.

A jury of professional tasters with a sensory analysis certifies the organoleptic characteristics and the product quality. Molise has many olive oil companies that have obtained the prestigious P.D.O. certification.



Caciocavallo Silano D.O.P.

L'origine del nome "Caciocavallo" viene probabilmente dall'usanza antica di legare, a coppie, le forme di formaggio e di lasciarle stagionare a cavallo di una trave in legno.

Il processo di lavorazione di questo formaggio semiduro a pasta filata, dalla forma ovale o tronco-conica, utilizza esclusivamente latte fresco proveniente da allevamenti bovini.

L'odore e l'intensità aromatica, media o alta a seconda della stagionatura, conferiscono al gusto un sapore dolce e intenso, caratterizzato da una tipica nota piccante.

Il caciocavallo va consumato a temperatura ambiente per apprezzarne al meglio il gusto e la genuinità, ma è ottimo anche cotto alla griglia o fritto.

Della denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Caciocavallo Silano" si fregiano alcune aziende molisane, che producono questo formaggio con la stessa perizia e passione degli antichi maestri casari molisani.

Caciocavallo Silano P.D.O.

The origin of the name "Caciocavallo" probably comes from the ancient custom of bind the cheese in pairs, and let them mature on a wooden beam.

The process of processing this semi-hard cheese with spun dough, oval or truncated-conical, uses only fresh milk coming from cattle breeding.

The smell and the aromatic intensity, medium or high depending on the seasoning, give the taste a sweet and intense flavor, characterized by a typical spicity note.

The caciocavallo must be consumed at room temperature to better appreciate its taste and genuineness, but it is also excellent grilled or fried.

Some of the Molise companies, which produce this cheese with the same expertise and passion of the old master casemakers from Molise, are given prizes of the Protected Designation of Origin (P.D.O.) "Caciocavallo Silano".

VINO D.O.C.

Il Molise vanta un'antichissima tradizione nella coltivazione della vite e nella produzione di vini, risalente già ai Greci ed agli Etruschi.

Soltanto con la conquista del Sannio in epoca romana, la vite viene coltivata su superfici più ampie, i cui terreni vengono appositamente disboscati e dissodati. Dopo un periodo di lunga crisi, nella seconda metà del '900, la viticoltura molisana rifiorisce specializzandosi in produzioni di qualità e investendo nella sperimentazione.

La selezione dei vitigni autoctoni di maggiore pregio e le capacità di una generazione di produttori al passo con i tempi, hanno permesso all'enologia molisana di conquistare lusinghieri successi, con le sue produzioni di qualità. Sono quattro i vini del Molise che si fregiano del marchio di qualità D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata).

D.O.C. "Tintilia"

"Tintilia" è un vitigno autoctono molisano, il cui nome deriva dal termine iberico "tinto", ovvero "rosso", rustico e resistente al freddo, alle malattie ed all'attacco di muffe.

Coltivato dalla fine dell'800 nelle aree più interne del Molise, nel secondo dopoguerra a causa di un progressivo abbandono dei vigneti della zona di produzione, era quasi scomparso dalle superfici vitate regionali.

Le recenti tendenze del mercato, orientate ad un consumo consapevole e di qualità, hanno ridestato l'interesse per il vitigno legato alle antiche genti molisane. Il vino Rosso (11,00% vol.) e il Rosso Riserva (12,5% vol.) hanno un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei ed un sapore secco, armonico, morbido.

D.O.C. "Molise"

La D.O.C. "Molise" racchiude diversi vitigni, che danno origine ad una ricca e variegata produzione, che spazia dai nobili rossi: Aglianico, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano (anche Riserva), Rosso (anche Novello). I pregiati bianchi sono: Sauvignon, Chardonnay (anche spumante), Falanghina, Greco bianco, Moscato, Moscato passito, Moscato spumante, Pinot bianco (anche spumante), Trebbiano. Tutti utilizzano per almeno l'85% uve dei vitigni corrispondenti, a cui possono essere aggiunte minime quantità



di uve di altre varietà a bacca di colore analogo. La zona di produzione comprende sia Comuni della provincia di Campobasso sia Comuni della provincia di Isernia.

D.O.C. "Biferno"

Il "Biferno" D.O.C. produce le varietà Montepulciano, Aglianico, Rosso, Rosso Superiore, Rosso Riserva, Rosato, Bianco e Trebbiano, ottenute da uve provenienti dai vitigni Montepulciano, Aglianico e Trebbiano.

La zona di produzione si estende dal Molise centrale fino al basso Molise, nel territorio della provincia di Campobasso.

D.O.C. "Pentro"

Il vino con questo marchio di qualità è prodotto nelle tre classiche versioni Rosso, Rosato e Bianco, ed è ottenuto da uve provenienti dai vitigni Montepulciano, Tintilia, Trebbiano e Falanghina. La zona di produzione è concentrata in alcuni Comuni situati nel territorio della provincia di Isernia.

R.D.O. "Tintilia"

"Tintilia" is an autochthonous Molise vine, whose name derives from the Iberian term "tinto", that is "red", rustic and resistant to cold, to diseases and to the attack of molds. Cultivated since the end of the nineteenth century in the innermost areas of Molise, after the Second World War, due to a progressive abandonment of the vineyards in the area of production, it had almost disappeared from the regional vine-growing areas.

The recent market trends, oriented to a conscious and quality consumption, have reawakened the interest in the vine linked to the ancient Molisan people. Red wine (11.00% vol.) and Rosso Riserva (12.5% vol.) have an intense ruby red color, with violet reflections and a dry, harmonious, soft taste.

R.D.O. "Molise"

The R.D.O. "Molise" contains several vines, which give rise to a rich and varied production, ranging from noble reds: Aglianico, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano (also Riserva), Rosso (also Novello). The fine white wines are: Sauvignon, Chardonnay (also sparkling wine), Falanghina, Greco bianco, Moscato, Moscato passito, Moscato sparkling wine, Pinot bianco (also sparkling wine), Trebbiano.

All use at least 85% of the corresponding grape varieties, to which minimum quantities of grapes of other similar berry varieties can be added. The production area includes both Municipalities of the province of Campobasso and Municipalities of the province of Isernia.

R.D.O. "Biferno"

The R.D.O. "Biferno" produces the Montepulciano, Aglianico, Red, Red Superior, Red Reserve, Rose, White and Trebbiano varieties, obtained from grapes from the Montepulciano, Aglianico and Trebbiano vines. The production area extends from central Molise to the lower Molise, in the province of Campobasso.

R.D.O. "Pentro"

The wine with this quality label is produced in the three classic versions Red, Rose and White, and is obtained from grapes from the Montepulciano, Tintilia, Trebbiano and Falanghina vines. The production area is concentrated in some municipalities located in the territory of the province of Isernia.

WINE R.D.O.

Molise boasts an ancient tradition in the cultivation of vines and in the production of wines, dating back to the Greeks and the Etruscans.

Only with the conquest of Sannio in Roman times, the vine is cultivated on larger surfaces, whose lands are specifically deforested and tilled.

After a long period of crisis, in the second half of the 20th century, Molise viticulture flourished again, specializing in quality productions and investing in experimentation. The selection of the most prestigious native vines and a generation of producers in step with the times, has allowed the enology of Molise to win flattering successes with its quality productions. There are four wines of Molise that bear the quality mark R.D.O. (Registered Designation of Origin).



VINO I.G.T.

Due sono i vini molisani che hanno ottenuto il riconoscimento del marchio di qualità I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

I.G.T. Osco o Terra degli Osci

Il vino ad Indicazione Geografica Tipica "Osco o Terra degli Osci" è prodotto nel territorio della Provincia di Campobasso. I suoi vini, bianchi, rossi e rosati (anche nelle tipologie frizzante) sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Campobasso.

I.G.T. "Rotae"

Il vino ad Indicazione Geografica Tipica "Rotae" comprende anch'esso le diverse declinazioni bianco, rosso, rosato e novello, con l'aggiunta in questo caso del passito. È ottenuto da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati, in questo caso, per la provincia di Isernia.

WINE T.G.I.

There are two Molise wines that have obtained the recognition of the quality mark T.G.I. (Typical Geographical Indication)

T.G.I. Osco or Terra degli Osci

The typical geographical indication wine "Osco or Terra degli Osci" is produced in the province of Campobasso. Its wines, white, red and rosé (also in the fizzy types) are obtained from grapes coming from vineyards composed, in the company context, by one or more grape varieties of similar color, recommended and/or authorized for the province of Campobasso.

T.G.I. "Rotae"

The typical geographical indication wine "Rotae" also includes the different variations white, red, rosé and new, with the addition in this case of the passito. It is obtained from grapes coming from vineyards composed, within the company, from one or more grape varieties of similar color, recommended and / or authorized in this case, for the province of Isernia.



Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (I.G.P.)

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è, ad oggi, l'unico marchio di qualità per le carni bovine fresche, approvato dalla Comunità Europea per l'Italia.

Le mandrie di questo bovino, dal caratteristico mantello bianco, pascolano da 1500 anni sulla dorsale appenninica e la loro carne, oltre ad essere tenera e succulenta, è anche ricca di ferro.

La presenza di questo minerale, facilmente assimilabile dall'organismo, conferisce al prodotto qualità nutritive che rappresentano una garanzia per la salute di quanti lo includono nella propria dieta quotidiana, rendendone particolarmente consigliato il consumo nell'età dello sviluppo.

Queste qualità derivano dal regime alimentare seguito dai bovini, che prevede esclusivamente foraggi e mangimi tipici del territorio, a tutto vantaggio della qualità della carne ottenuta.

Quest'ultima è riconoscibile dal colore rosso vivo, dalla grana fine e consistente, da piccole infiltrazioni che solcano la massa muscolare e dallo spessore esteriore del grasso.

White Apennine Veal (P.G.I.)

The Protected Geographical Indication (P.G.I.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" is, to date, the only quality mark for fresh beef approved by the European Community for Italy.

The herds of this bovine, with their characteristic white coat, have been grazing for 1500 years on the Apennine ridge and their meat, besides being tender and succulent, is also rich in iron.

The presence of this mineral, easily assimilated by the body, gives the product nutritive qualities that represent a guarantee for the health of those who include it in their daily diet, making consumption in the age of development particularly recommended.

These qualities derive from the diet followed by the cattle which provides only fodder and feed typical of the territory, to the benefit of the quality of the meat obtained.

The latter is recognizable by the bright red color, the fine and consistent grain, the small infiltrations that run through the muscular mass and the external thickness of the fat.



Produzioni Biologiche

Anche in Molise, come in tutta Italia, le produzioni biologiche forniscono risposte al crescente bisogno dei consumatori in materia di sicurezza alimentare e mangiar sano.

Il biologico, "Principe" per eccellenza delle filiere corte (date le caratteristiche e le condizioni produttive), è diffusamente presente in regione nell'agroalimentare, attraverso coltivazioni cerealicole, ortofrutticole, vitivinicole e marginalmente nel settore zootecnico.

Organic productions

Even in Molise, as in all of Italy, organic products provide answers to the growing need of consumers in terms of food safety and healthy eating.

The organic, "Prince" par excellence of short supply chains (given the characteristics and production conditions), is widely present in the agri-food region, through cereal crops, fruit and vegetables, vitivinicole and marginally in the livestock sector.

D.O.P. Denominazione di origine Protetta
P.D.O. Protected Designation of Origin

I.G.P. Indicazione Geografica Protetta
P.G.I. Protected Geographical Indication

I.G.T. Indicazione Geografica Tipica
T.G.I. Typical Geographic Indication

P.S.R. Programma di Sviluppo Rurale
R.D.P. Rural Development Plans

D.O.C. Denominazione di Origine Controllata
R.D.O. Registered Designation of Origin

**Consulta i disciplinari
scansionando i QRcode
dal tuo smartphone**

*Consult the specifications by scanning
the QRcode from your smartphone*

in



Caciocavallo Silano D.O.P.
Caciocavallo Silano P.D.O.

Olio extravergine di oliva Molise D.O.P.
Molise P.D.O. extra virgin olive oil



VINO D.O.C. e I.G.T.
WINE R.D.O. & T.G.I.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I.G.P.
White Apennine Veal P.G.I.



Salamino Italiano alla Cacciatora D.O.P.
Italian Salamini "alla Cacciatora" P.D.O.



in
identità Molise



REGIONE MOLISE

Assessorato Politiche Agricole
e Agroalimentari, Sviluppo Rurale
Pesca e Programmazione Forestale
www.regione.molise.it - psr.regione.molise.it

ARSARP

Via Giambattista Vico, 4 Campobasso
www.arsarp.it

Progetto "Promozione Molise" PSR Molise 2014/2022

Misura 3 "Regimi di qualità
dei prodotti agricoli e alimentari"
Sottomisura 3.2



L'UNIONE EUROPEA CONTRIBUISCE ALLO SVILUPPO DEL NOSTRO TERRITORIO
Iniziativa finanziata dal FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)