

**ELENCO DELLE TIPOLOGIE DEGLI ALIMENTI DA ABBINARE  
ALLA DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI OLIVICOLI  
Articolo 6 comma 3 legge regionale 10/2023**

L'articolo 6 comma 2 della LR 10/2023 stabilisce che, nell'attività oleoturistica di degustazione, l'abbinamento di alimenti ai prodotti olivicoli aziendali deve avvenire con alimenti da intendersi quali prodotti agro-alimentari preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, e legati alle produzioni locali e tipiche della regione Marche, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale, anche da una rete di aziende, il cui elenco, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo 6 è approvato dalla Giunta Regionale.

Si elencano di seguito le tipologie di alimenti ammessi da abbinare alla degustazione dell'olio:

- Pane, anche gratinato;
- Prodotti da forno (grissini, crackers, crostini);
- Ortaggi freschi e conservati, comprese le olive in salamoia e strinate;
- Frutta;
- Salumi e insaccati;
- Formaggi e ricotta;
- Carni, solo quelle che possono essere degustate crude;
- Pesce fresco dell'Adriatico e pesce conservato, esclusivamente crudi;
- Vini a DO e IG della Regione Marche.

È data preferenza ai prodotti a DOP, IGP, STG, Prodotti di montagna, prodotti QM, prodotti tradizionali regionali, prodotti delle varietà iscritte nel repertorio regionale della biodiversità.

Gli alimenti indicati debbono essere serviti tal quali. Sono escluse le preparazioni gastronomiche, intendendo per tali gli alimenti ottenuti dalla combinazione di una pluralità di ingredienti sulla base di una ricetta, che generalmente prevede la cottura.

Gli alimenti debbono provenire dalla produzione aziendale o essere prodotti da altre imprese agricole marchigiane ed acquistati direttamente.

\*\*\*\*\*