



TOSCANA, L'ECCELLENZA DEL GUSTO

Tutti i prodotti toscani
a marchio DOP e IGP

Regione Toscana





Conoscere, vivere, amare la Toscana vuol dire comprendere come la sua popolazione è riuscita a dar valore alle risorse del territorio, con la propria capacità, intelligenza e perseveranza. E tutto ciò è ben espresso dall'arte, dall'architettura, dall'ambientale, dalle produzioni artigianali caratteristiche fino alla cultura gastronomica che tanto caratterizza l'alimentazione anche delle nostre tavole d'oggi. Sapori e profumi sprigionati da ingredienti ben scelti e sapientemente abbinati, il più delle volte semplici, schietti, testimonianze della storia di questo territorio e conosciuti ed apprezzati sulle tavole imbandite nei borghi e nelle città toscane e in luoghi lontani.

Per dare certezza ai consumatori sull'autenticità di tante produzioni toscane, i produttori hanno richiesto ed ottenuto la tutela, nell'ambito dell'Unione Europea oltre che nei Paesi con cui vengono firmati appositi trattati, dei marchi a denominazione di origine e a indicazione geografica per 31 denominazioni agroalimentari e 58 vini.

Questa brochure rappresenta un excursus, sintetico ma completo, che mira a far conoscere di ciascun prodotto agroalimentare DOP e IGP alcuni punti salienti, ed avviare una conoscenza più approfondita contattando i produttori che operano nei territori di origine, veri artefici del mantenimento di quell'unicità di ciascuna denominazione e custodi della storia, della cultura e dei luoghi. Alimenti di assoluta eccellenza per i quali val bene un viaggio per visitare la fonte, per condividere un sapere, per vivere un'esperienza, che ci avvicina anche quando siamo distanti.

Marco Remaschi
Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana



Toscana, l'eccellenza del gusto

Qualità, identità territoriale, sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente. Sono queste le parole d'ordine della Regione Toscana in campo agroalimentare e che da tempo si concretizzano in un impegno costante da parte del Governo regionale per la valorizzazione e la promozione delle certificazioni di qualità attraverso i marchi europei: Dop (Denominazione origine protetta), Igp (Indicazione geografica protetta), Biologico e il marchio rilasciato dalla Regione Toscana Agriqualità ai prodotti ottenuti con metodi di produzione che fanno ridotto uso della chimica e valorizzano le tecniche più compatibili con l'ambiente, la biodiversità, il benessere degli animali e la sicurezza alimentare.

Proprio la qualità, d'altronde, è da sempre la carta vincente della Toscana che, con 31 prodotti agroalimentari e 58 vini, è tra le Regioni con più prodotti certificati in Italia.

Alle produzioni tipiche tutelate dall'Unione Europea, vere eccellenze del gusto e garanzia di origine e qualità presentate in questa pubblicazione, si affianca un ampio patrimonio di prodotti che arricchiscono la conoscenza del territorio toscano e delle sue sfaccettature nel campo agroalimentare. Ci si riferisce ai 460 prodotti agroalimentari tradizionali censiti per la Toscana ed inseriti negli elenchi del Ministero delle Politiche Agricole.

Questi prodotti non sono tutelati, ma rappresentano un patrimonio culturale di sapori, mestieri, conoscenze e tradizioni vastissimo che testimonia quanto sia importante, per la Toscana, la qualità a tavola.

Cosa sono le DOP e IGP



Cosa sono le DOP e IGP

La Denominazione di Origine Protetta – DOP – e la Indicazione Geografica Protetta – IGP – sono tutele speciali riconosciute dall’Unione Europea (Reg. (UE) n. -1151/2012) ad alcuni prodotti agricoli o alimentari sulla base della loro origine geografica nonché del possesso di determinate caratteristiche derivanti in tutto o in parte dal territorio di produzione e dalle tradizioni locali.

Il nome geografico che li identifica è utilizzato in via esclusiva e dà certezza al consumatore circa la zona di produzione nonché la provenienza delle materie prime che lo compongono, sulla base di quanto stabilito dal relativo disciplinare di produzione.



Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un’area geografica determinata e le cui qualità o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico, comprensivo dei suoi fattori naturali e umani.



Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono in un’area geografica determinata e le cui qualità, la reputazione o un’altra caratteristica possono essere attribuite all’origine geografica comprensiva dei suoi fattori naturali e umani.



Prodotti DOP e IGP esclusivamente toscani

Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani IGP	4
Castagna del Monte Amiata IGP	6
Cinta Senese DOP	8
Fagiolo di Sorana IGP	10
Farina di Neccio della Garfagnana DOP	12
Farina di castagne della Lunigiana DOP	14
Farro della Garfagnana IGP	16
Finocchiona IGP	18
Lardo di Colonnata IGP	20
Marrone del Mugello IGP	22
Marrone di Caprese Michelangelo DOP	24
Miele della Lunigiana DOP	26
Mortadella di Prato IGP	28
Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP	30
Olio extravergine di oliva Lucca DOP	32
Olio extravergine di oliva Seggiano DOP	34
Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP	36
Olio extravergine di oliva Toscano IGP	38
Pane Toscano DOP	40
Panforte di Siena IGP	42
Pecorino delle Balze Volterrane DOP	44
Prosciutto Toscano DOP	46
Ricciarelli di Siena IGP	48
Zafferano di San Gimignano DOP	50

Prodotti DOP e IGP non esclusivamente toscani

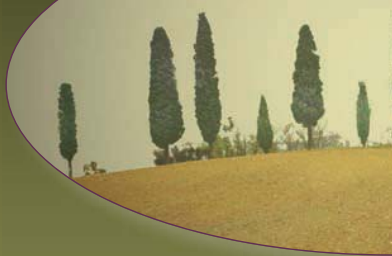
Agnello del centro Italia IGP	54
Fungo di Borgotaro IGP	56
Mortadella Bologna IGP	58
Pecorino Romano DOP	60
Pecorino Toscano DOP	62
Salamini italiani alla cacciatora DOP	64
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	66

Cantuccini Toscani/ Cantucci Toscani IGP

L'origine dei cantuccini/cantucci risale almeno al XVI secolo e il nome sembra derivare da "canto", parte di un insieme, o da "cantellus", in latino "pezzo o fetta di pane", una galletta salata che già i soldati romani consumavano durante le campagne militari. Il biscotto nella sua forma "dolce" si inserisce invece nel solco della nuova produzione e del consumo dolciario affermatosi, prima in Toscana e poi anche nel resto di Europa a partire dal XIV secolo, a seguito di quello che gli storici hanno definito "il boom dello zucchero". In Toscana, al centro delle principali vie del commercio e delle spezie, lo zucchero fu impiegato in particolare nei prodotti da forno. Cantuccini dolci sono stati certamente consumati alla corte dei Medici. Nei dizionari il nome "cantuccio" o "cantuccino" compare già nel 1691, nella terza edizione del dizionario dell'Accademia della Crusca, che lo definiva un "biscotto a fette, di fior di farina, con zucchero e chiara d'uovo". Questa tipologia di biscotti veniva chiaramente riferita al territorio toscano:

Francesco Redi, in numerosi scambi epistolari da Pisa, usava accompagnare le sue missive con cantucci. All'epoca erano considerati, oltre che una golosità, anche biscotti dalle proprietà curative e ricostituenti.

Le mandorle fanno la loro comparsa nella ricetta nella seconda metà del XIX secolo, tant'è che, afferma ad esempio il Ferri, "non si usava a sproposito il





termine cantucci per indicare i biscotti con le mandorle". Nei primi del Novecento, grazie anche alla produzione sempre più su vasta scala da parte dei numerosi forni attivi nella regione, i "Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" sono considerati una specialità nota anche al di fuori dei confini regionali. Oggi sono tra i biscotti italiani più conosciuti nel mondo, esportati per oltre il 35% della produzione complessiva.

Il Prodotto

La preparazione dei "Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" prevede obbligatoriamente l'impiego di ingredienti da utilizzare in quantità riferibili ad un kg di impasto: farina di frumento, mandorle dolci naturali intere (non pelate), uova di gallina pastorizzate e tuorlo d'uovo, burro, zucchero semolato, cristallino o in granella, miele millefiori, agenti lievitanti.

Area di produzione

La zona di produzione dei Cantuccini Toscani/Cantucci Toscani" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

Assocantuccini

Associazione tra Produttori di Cantucci Toscani alle Mandorle

P.za della Repubblica, 6

50123 Firenze

Tel. +39 055 - 277361

segreteria@assocantuccini.org

www.assocantuccini.org



Castagna del Monte Amiata IGP



La coltura del castagno da frutto ha da sempre avuto diffusione nell'area amiatina grazie alle condizioni pedologiche e climatiche particolarmente favorevoli. Fin dal XIV secolo gli Statuti della comunità dell'Amiata prevedevano rigide norme per la salvaguardia e lo sfruttamento della risorsa castagno, sia per la raccolta dei frutti che per la produzione di legname. Gli statuti proibivano il danneggiamento ed il taglio delle piante verdi e delle piante secche in piedi imponendo ai trasgressori sanzioni pecuniarie molto onerose; la raccolta delle castagne doveva rispettare un preciso calendario che prevedeva un periodo di stretta competenza del proprietario del castagneto ed uno successivo, dove la raccolta era libera, quest'ultimo si protraeva anche fino a carnevale per permettere a tutti, anche i più poveri, di poter trovare un minimo di sostentamento.

La coltivazione del castagno nella zona del Monte Amiata avviene a quote comprese fra i 350 e 1000 m s.l.m., su terreni derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche acide: queste condizioni ambientali ottimali conferiscono al prodotto particolari caratteristiche organolettiche. Durante la fase produttiva non possono essere utilizzati fertilizzanti di sintesi e fitofarmaci e la raccolta, che avviene da metà settembre a metà novembre deve essere fatta a mano o comunque con mezzi meccanici idonei tali da salvaguar-

dare il prodotto. Le produzioni massime consentite dal disciplinare sono di 12 Kg a pianta e 1800 Kg per ettaro. La conservazione delle castagne può essere eseguita con vari metodi: cura in acqua fredda per massimo sette giorni, sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda o per surgelazione ma mai tramite aggiunta di additivi o altre sostanze.

Le varietà utilizzate per la produzione della castagna dell'Amiata IGP sono: marrone, bastarda rossa e cecio; per l'immissione al consumo, però, i frutti devono appartenere ad una sola delle tre varietà con divieto assoluto di mescolare fra loro le partite di varietà diverse. La pezzatura minima ammessa è pari ad ottanta castagne per chilogrammo netto allo





stato fresco e la commercializzazione avviene in contenitori per alimenti a retina.

Il prodotto

La castagna è protagonista di molte ricette tipiche locali come il castagnaccio, i necci e la polenta «... è il cibo favorito, ed economico del Popolo, ed è essa tanto nutriente, che le persone additte ai lavori più duri di sega, di accetta, e di marra non di altro campano, che di polenta, e di acqua, o come scherzosamente quassù dicono, di pan di legno e di vin di nùvoli...» (G. SANTI, *Viaggio al Monte Amiata*, 1795).

Area di produzione

La zona di produzione della castagna del Monte Amiata comprende l'intera circoscrizione comunale dei comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Santa Fiora e Seggiano in provincia di Grosseto e parte del territorio dei comuni di Cinigiano e Roccalbegna in provincia di Grosseto e dei comuni di Castiglione d'Orcia, Abbadia San Salvatore e Piancastagnaio in provincia di Siena.

Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP

Loc. Colonia - 58031 Arcidosso (GR)

Tel. +39-0564-965258

Fax +39-0564-965202

associazioni@cm-amiata.gr.it

info@castagnaamiata.it

segreteria@castagna-amiata.it

www.castagnaamiata.it



Cinta Senese DOP



La Cinta Senese è la carne ottenuta da suini allevati allo stato brado o semi-brado e alimentati prevalentemente al pascolo, in tutto il territorio toscano, dove l'antica razza è stata preservata fino ai nostri giorni avendo scongiurato la sua estinzione grazie ad un programma pubblico, a partire dalla fine degli anni '70, che ne ha permesso il recupero e la sua valorizzazione diffondendola nuovamente in tutta la Toscana e preservandone il tradizionale allevamento che determina carni la cui fama è nota nel mondo. In Toscana ha origini antichissime testimoniate da famose opere, "Effetti del Buongoverno" (1338-40) di Ambrogio Lorenzetti, nel Palazzo Comunale di Siena e ciclo di affreschi della "Cappella di Casanuova di Ama" (1596). Le caratteristiche della razza omonima, cute e setole nere poco folte, ed una caratteristica fascia bianco rosata che cinge torace, spalle, garrese e arti anteriori, ben si è adattano al pascolamento: taglia media, grifo allungato e stretto, orecchie piccole dirette in avanti e un po' in basso, a coprire gli occhi dai rovi e dalle sterpaglie.

L'allevamento consiste nel "pascolamento" degli animali che si cibano prevalentemente di quanto fornito dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole. Ciò permette un notevole contenimento di problemi sanitari, assenza di stress, e determina positive caratteristiche compositive, bromatologiche e qualitative delle carni che risultano caratterizzate da un maggiore contenuto di grasso intramuscolare; inoltre, il pascolamento influisce in una maggior capacità di ritenzione idrica positiva in cottura o nei prodotti trasformati. Il pascolamento influenza anche la composizione degli acidi grassi insaturi, favorendo una maggior quantità di acido oleico, precursore di aromi favorevoli alle caratteristiche organolettiche della carne, ed una minor percentuale di acido linoleico, che in quantità eccessive portano a scadimento della qualità del prodotto.

Il prodotto

La carne Cinta Senese è particolarmente sapida, tenera e succulenta, di colorazione rosa acceso o rossa, le cui ca-





Cinta Senese D.O.P.



ratteristiche organolettiche sono favorevolmente influenzate da una maggior quantità di acido oleico e dall'alimentazione costituita dalle essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani. Commercializzata nei differenti tagli, è valorizzata dai ragù agli arrosti, ma trova un suo prevalente impiego nella salumeria tradizionale toscana come finocchiona, salame toscano, capocollo, rigatino e tanti altri.

Area di produzione

La carne Cinta Senese è ottenuta in allevamenti presenti in tutto il territorio della Toscana fino all'altitudine di 1.200 metri s.l.m., altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.

Consorzio di tutela della Cinta Senese

Strada di Cerchiaia, 41/4

53100 Siena

Phone: +39 0577 - 1606961

Fax : +39 0577 - 1601244

info@cintasenesedop.it

www.cintasenesedop.it



Fagiolo di Sorana IGP



L'area di coltivazione del fagiolo di Sorana si estende per circa 660 Ha lungo entrambi i versanti del torrente Pescia di Pontito per circa 4,5 Km fra gli abitati di Stiappa, Castelvecchio e Sorana nella provincia di Pistoia; la zona, posta ad una altitudine variabile dai 220 m s.l.m. ai 750 m, è chiamata "Valleriana", toponimo che secondo alcuni studiosi significa "zona ricca di ruscelli".

I fagioli arrivarono dall'America assieme al mais e, a differenza della patata e del pomodoro furono subito accettati senza diffidenza e pregiudizi; si trattava di una coltura estiva che richiedeva le cure tipiche degli ortaggi, in particolare grande disponibilità di acqua. In Toscana la coltura si diffuse ampiamente come mezzo adatto a sfruttare in modo più redditizio le "nuove terre", cioè tutte quelle aree bonificate e messe a coltura irrigua fra il Cinquecento e il Seicento. Nella zona di Sorana il fagiolo era il prodotto tipico dei fazzoletti di terra di pochi ettari lungo il greto dei torrenti o fra i fossi e i poggi, protetti dalle piene delle acque da muretti e canalizzazioni.

La notorietà del fagiolo di Sorana è documentata dai tempi di Gioacchino Rossini che conosceva ed apprezzava i fagioli di Sorana; in una lettera ad un amico, il maestro pesciatino Giovanni Pacini, Rossini chiede espressamente il raro e pregiato legume come compenso per la revisione di alcune partiture. Da Napoleone in poi, nell'Ottocento sarebbero arrivate le cartiere e i contadini-operai avrebbero continuato, con quanti erano rimasti sui campi a tempo pieno, a dedicarsi alle colture che si conciliavano con la nuova occupazione, fra queste, i fagioli.

Il prodotto

Il fagiolo bianco di Sorana si distingue per la buccia sottile, quasi inconsistente, che non si stacca durante la cottura; le dimensioni sono ridotte rispetto al normale cannellino, la forma è schiacciata, tanto da essere chiamato localmente "piattellino". Ha colore bianco perlaceo con



striature e riflessi rosati; una volta cucinati i fagioli diventano un purè, gustosissimo al palato e di facile digeribilità.

La particolare consistenza del tegumento del fagiolo di Sorana è dovuta per lo più alle peculiarità pedo-climatiche dell'area di coltivazione. La zona in questione, in particolare nella sua fascia centrale lungo il fiume, detta dei "ghiareti", è caratterizzata da elevate precipitazioni (circa 1850 mm, 600 mm in più rispetto alla vicina città di Pistoia) e da un alto tasso medio di umidità dell'aria; le acque superficiali, sempre molto abbondanti, hanno bassi valori di durezza (<10° F) e alcalinità; i contenuti dello ione calcio, magnesio, solfati e cloruri sono sensibilmente inferiori a quelli medi di altre zone della provincia di Pistoia. I fagioli di Sorana sono ottimi lessati e conditi con un buon olio extravergine d'oliva, poco sale e pepe. Hanno bisogno di essere messi a bagno per alcune ore in acqua di fonte, quindi fatti cuocere lentamente con poche foglie di salvia, uno spicchio d'aglio e un po' d'olio extravergine d'oliva.

Area di produzione

L'area di produzione si estende per circa 660 ettari e comprende parte del territorio del Comune di Pistoia (Pistoia), ricadente nei versanti orientale e occidentale del torrente Pistoia di Pontito.

Associazione dei piccoli produttori Fagioli "Onlus Il Ghiareto"

Via del Pozzo, 2
51010 Sorana - Pistoia (PT)
info@fagiolodisorana.org
www.fagiolodisorana.org



Farina di Neccio della Garfagnana DOP

Il vocabolo "neccio" nella zona della Garfagnana assume il significato di "castagno" ed ha origini molto antiche. La coltivazione del castagno da frutto in Garfagnana ha inizio intorno all'anno mille quando, per far fronte al crescente incremento demografico, si misero a coltura vaste aree incolte e si ebbe così l'affermarsi del castagno, l'albero del pane. La coltura del castagno in lucchesia andò sempre più diffondendosi, grazie anche all'innesto delle *cultivar* più idonee alla produzione di farina, tanto che in Garfagnana ben presto il suo frutto divenne fonte principale di sostentamento per la popolazione.

L'essiccazione delle castagne è storicamente fatta nei metati cioè in strutture atte a contenere le castagne per l'essiccazione. A noi oggi i metati sono pervenuti come costruzioni in muratura, generalmente sparsi nei castagneti, di ampiezza variabile, a metà altezza divisi da un solaio a stecche di legno poste una vicino all'altra, il "canicchio", sopra il quale vengono stese le castagne. Sotto si fa un fuoco leggero, senza fiamma, con ciocchi di castagno; il fumo salendo attraverso le castagne le asciuga lentamente, per circa 40 giorni, rendendole pronte per la sgusciatura e la macinatura. Nella sola Garfagnana

sino agli anni Cinquanta i metati erano più di 7000, mentre i mulini, per la macinatura delle castagne secche, circa 250.

La coltivazione del castagno in Garfagnana interessa circa 5000 Ha, nella fasce altimetriche che vanno dal fondovalle fino a 900 m s.l.m., su terreni acidi o subacidi, utilizzando le seguenti varietà: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona e Capannaccia;





Denominazione d'Origine Protetta



tutte varietà adatte ad essere trasformate in farina, conferendogli, ognuna di esse, particolari caratteristiche di sapore e gusto. La produzione massima ammessa è di 3500 Kg ad ettaro.

Il prodotto

La Farina di Neccio della Garfagnana si presenta finissima al tatto e al palato, di colore variabile dal bianco all'avorio scuro e con odore tipico delle castagne. Tra le ricette tipiche troviamo infatti la polenta di farina di neccio, i manafregoli (farina di neccio cotta con il latte), il castagnaccio (Torta cotta al forno ottenuta mischiando semplicemente acqua e farina di neccio con una punta di sale e guarnendola con noci o altra frutta secca, oppure con solo rosmarino) e, per concludere, quello che potremmo definire il pane della Garfagnana che prende, appunto, il nome di "neccio" (una cialda di circa 20 cm, ottenuta cuocendo una pastella fatta con farina di neccio, acqua e sale, fra due piastre di acciaio ben calde, i "Testi").

Area di produzione

La zona di produzione comprende le aree dei Comuni della provincia di Lucca di seguito elencati: Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione Garfagnana, Pieve Fosciana, San Romano di Garfagnana, Sillano, Piazza al Serchio, Minucciano, Camporgiano, Careggine, Fosciandora, Giuncugnano, Molazzana, Vergemoli, Vagli, Villa Collemantina, Galliciano, Borgo a Mozzano, Barga, Coreglia Antelminelli, Fabbriche di Vallico, Bagni di Lucca.

Associazione Castanicoltori della Garfagnana

Via Stazione, 12

55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)

info@associazionecastanicoltori.it

www.associazionecastanicoltori.it



Farina di castagne della Lunigiana DOP

Nel Medioevo, in Lunigiana, l'arte di coltivare i castagni da frutto ebbe un grande impulso grazie alla contessa Matilde di Canossa. Il castagno per secoli ha sfamato con i suoi frutti generazioni di lunigianesi ed ha costituito la base alimentare delle popolazioni rurali che in esso trovavano rimedio a carestia e povertà. Il suo legname serviva a riscaldare i casolari, a fornire tannino indispensabile nella conciatura delle pelli, lettiera e foglie per il bestiame, materia prima per costruzioni, paleria ed attrezzi di uso quotidiano. La Lunigiana può dirsi ricoperta da un enorme castagneto: il castagno è infatti la pianta tipica della Lunigiana ed i prodotti derivati costituiscono un mercato tipicamente stagionale, ma abbastanza importante. Fornitore di un alimento di primaria importanza, divenne nei secoli "albero del pane" nelle zone in cui maggiore era la pressione demografica. Le castagne sono così diventate un'alternativa ai cereali, come cibo a destinazione prevalentemente popolare, in virtù della facile reperibilità e conservabilità.

Inoltre, il basso prezzo e l'alto valore nutritivo hanno valso al frutto il nome di "pane dei poveri", frutti utilizzati e cucinati nei più svariati modi.

Arrostite o bollite in acqua o latte, sostituiscono, specialmente in montagna, il pane; calde si consumavano con latte o vino come minestra; macinate, costituivano sfarinati da impiegare come succedanei delle più costose farine di cereali nella preparazione di polenta, puree, focacce, castagnacci, zuppe.





FARINA DI CASTAGNE
DELLA
LUNIGIANA D.O.P.



Il prodotto

La farina di castagne della Lunigiana è contraddistinta da una consistenza molto fine e da un colore avorio-crema. Ha sapore dolce e un intenso profumo di castagne. La tradizionalità del prodotto è legata alle caratteristiche organolettiche delle cultivar locali ben adattate al territorio e all'antichissima tecnica di lenta essiccazione che ha luogo nei "gradili", costruzioni tipiche sparse nei castagneti dedicate all'essiccazione, per mezzo di un fuoco alimentato costantemente con legna di castagno.

Area di produzione

La zona di produzione della D.O.P. "Farina di Castagne della Lunigiana" ricade in provincia di Massa Carrara e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri.

Comitato Promotore Farina di castagne della Lunigiana DOP Torre di Apella 1

54016 - Licciana Nardi (MS) Tel: 339 8715322;

farinalunigiana@libero.it

farinadicastagnedellalunigiana.blogspot.it



Farro della Garfagnana IGP



Il farro (*Triticum dicoccum*), la cui origine è stata individuata in alcune aree dell'Asia (Mesopotamia, Siria, Palestina) e in Egitto, è il cereale più antico fra tutti quelli pervenuti fino ai nostri giorni. A causa delle mutate abitudini alimentari ed al conseguente abbandono di quei cibi ritenuti "poveri" e con l'avvento delle nuove varietà di frumento nudo (cioè prive di una protezione esterna), il farro fu definitivamente soppiantato e confinato in areali sempre più ridotti e poveri. Iniziò a scomparire già dalla fine del secolo scorso, ma in Garfagnana si continuò a produrlo, ed anche in discreta quantità, dal momento che era oggetto di commercio. Sui terreni collinari della Garfagnana trae vantaggio dal clima freddo; non richiede trattamenti antiparassitari né concimazioni e per questo è sostanzialmente un prodotto biologico con assenza di elementi inquinanti. Oggi il farro riveste una notevole importanza per l'economia locale, tenendo conto che contribuisce in modo considerevole alla integrazione del reddito di molte famiglie.

L'unica specie coltivata in Garfagnana è il *Triticum dicoccum* a differenza di quanto accade in altri areali dove sono coltivati anche altri tipi di farro, specie lo spelta, in consociazione fra di loro.

Le aziende interessate alla coltivazione del farro sono oggi circa 80-90, per una superficie complessiva che si aggira intorno ai cento ettari. L'ampiezza media è assai limitata, molte aziende coltivano meno di un ettaro, mentre circa il 10% coltiva una superficie superiore ai tre ettari.

Il prodotto

Utilizzato in saporite e tradizionali ricette della Garfagnana, è entrato a pieno titolo nella gastronomia lucchese e non soltanto. È altamente salutare, sazia e dà energia, nutre e





non appesantisce la digestione. È particolarmente adatto per preparare torte salate, ma in cucina è utilizzato soprattutto come ingrediente di zuppe e minestre.

A seguito di un importante percorso di recupero e di valorizzazione di questa coltura è stata riconosciuta la IGP.

Area di produzione

La zona di produzione si estende a numerosi comuni in provincia di Lucca, ricadenti nell'area geografica denominata Garfagnana.

Consorzio per la Tutela del Farro della Garfagnana I.G.P.

Località Staiolo Sillicagnana
55038 San Romano in Garfagnana (LU)
Tel e Fax. +39-0583-613154
info@farrodellagarfagnana.it
www.farrodellagarfagnana.it



Finocchiona IGP



La Finocchiona è un salume che ha una tale reputazione tra i suoi estimatori in ogni dove che alcune delle numerose testimonianze storiche che la rammentano hanno il solo scopo di soddisfare ... i golosi storici!

Della preparazione e l'uso di insaccati nella gastronomia toscana esistono varie testimonianze già a partire dal XV secolo. In un testo, attribuito ad un autore toscano, intitolato *"Il libro della cucina del secolo XV. Testo di lingua non mai fin qui stampato"*, si parla dell'insaccatura di budelli di porco o vitella con grasso di maiale o altre carni, con spezie e erbe odorifere. Tra questi insaccati rientrava sicuramente anche la Finocchiona che ha lunga storia perché nel Medioevo il finocchio era usato in luogo del pepe, allora assai costoso e raro. Anton Francesco Grazzini, scrittore fiorentino del '500, in un suo componimento parlava dell'uso del finocchio in un tipo di salsiccia che si produceva e veniva consumata a Firenze. Alla fine dell'Ottocento il cav. Giuseppe Lancia nel suo manuale riconosceva che in Italia ogni regione, anzi ogni provincia, aveva il genere di salume suo proprio e speciale e Firenze aveva la mortadella finocchiata. L'Ottocento e il Novecento, poi, sono secoli particolarmente ricchi di testimonianze della "Finocchiona" che solo per citarne alcune si ricorda la sua presenza nel Vocabolario della lingua parlata, 1875 di Rigutini e Fanfani, e nel Vocabolario degli Accademici della Crusca, edizione 1889. La pubblicazione *"Atlante dei Prodotti Tipici: I Salumi"* dell'INSOR (2002) dedica una scheda alla Finocchiona e anche nella pubblicazione *"Alla ricerca del pane perduto"* (1989) si parla di questo straordinario salume.

La Finocchiona si caratterizza per l'originale scelta di aggiungere a carni di qualità, provenienti dai tagli di carne del suino pesante italiano o della Cinta Senese, altra specialità toscana, il finocchio che caratterizza tante ricette della cucina regionale e che fa parte della flora endemica toscana, spesso presente, dalla costa fino alle zone sub-montane, ai piedi dei muretti a secco e ai piedi delle "stradelle" di campagna. La sapiente manualità ed artigianalità, fa la differenza, anche quando, nel metodo storico utilizza nell'impasto il vino, prodotto per cui la Toscana ha fama mondiale.





Il prodotto

La Finocchiona è contraddistinta dall'inconfondibile e marcato aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto (da qui il nome "Finocchiona") e per la locale e sapiente lavorazione che conferisce alla fetta una particolare morbidezza, che tende a sbriciolarsi. Immane nell'antipasto toscano di salumi, ben si accompagna ad una fetta di pane Toscano "sciocco" e un buon vino rosso.

Area di produzione

La zona di produzione della Finocchiona comprende l'intero territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico.

Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP

Via di Novoli, 73/c

50127 Firenze (FI)

Tel./Fax + 39 055 - 4221769

info@finocchionaigp.it

www.finocchionaigp.it



Lardo di Colonnata IGP



Secondo alcuni, Colonnata trae il nome dalla presenza di una colonia di schiavi impiegati dai romani nelle cave di marmo. Non è escluso che risalga proprio all'epoca della dominazione romana l'introduzione sul posto delle metodologie di conservazione delle carni di maiale. È del resto accertato che i romani conoscevano fino in fondo il ruolo importante rivestito dal lardo nella dieta specialmente di coloro che erano sottoposti a lavori pesanti. Gli stessi legionari ricevevano, come ci attesta il Codice Giustiniano, una razione di lardo ogni tre giorni. La migliore qualità del materiale rinvenibile in loco non poteva non favorire, accanto a quella architettonica o artistica, una utilizzazione più larga e diffusa di tipo manifatturiero, riferita cioè agli oggetti legati alla vita quotidiana come i mortai per la pesta del sale e le famose pile di marmo, ribattezzate localmente "conche", destinate alla conservazione del lardo. In generale, le fonti ci dicono che anche in epoca longobarda la lavorazione del maiale ricevette un forte impulso. Per quanto sia difficile stabilire con certezza se la tradizione locale di conservare il lardo nelle conche di marmo abbia avuto origine celtica, romana, longobarda oppure risalgia all'epoca dei comuni, non vi è dubbio che essa è antica e consolidata. Ciò è dimostrato, tra l'altro, dal fatto che sono state rinvenute in paese conche di marmo per la stagionatura del lardo con datazioni dei secoli XVII, XVIII e XIX. È altresì significativo che sulla facciata di alcuni edifici siano visibili dei bassorilievi dell'Ottocento rappresentanti sant'Antonio Abate, un eremita vissuto fra il III e il IV secolo, al quale fin dall'XI secolo è stata attribuita la fama di guaritore del "fuoco sacro" o "fuoco di sant'Antonio", denominazione popolare dell'*herpes zoster*. Le applicazioni di lardo sulla pelle hanno costituito per secoli l'unico rimedio del male ritenuto efficace. Per questo, è molto diffusa la rappresentazione di un maiale accanto alla figura del Santo. Inoltre non sembra essere certo un dettaglio che la chiesa parrocchiale sia dedicata a S. Bartolomeo, il patrono dei macellai, e che da molti anni si tenga, in coincidenza con la festa del Santo, una sagra del lardo, che attira numerosi visitatori ed estimatori da diverse parti d'Italia e dall'estero. La produzione, il consumo e, per estensione, la cultura del lardo a Colonnata sono stati, comunque, sempre legati al lavoro e alla vita dei cavaatori. Per la produzione del lardo di Colonnata vengono utilizzati tagli corrispondenti allo strato adi-





Lardo di
Colonnata
IGP



poso che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Il prodotto

Le principali caratteristiche del prodotto sono la forma indicativamente rettangolare, lo spessore non inferiore a 3 cm, l'aspetto esterno contraddistinto da una parte inferiore con la cotenna e da una superiore ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro. Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito. Il profumo è fragrante e ricco di aromi, il sapore è delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione.

Area di produzione

La zona geografica interessata alla produzione di lardo di Colonnata è rappresentata dal territorio denominato Colonnata frazione del comune di Carrara, provincia di Massa Carrara. Il prodotto è ottenuto dai tagli di carne suina, proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

Associazione di Tutela del Lardo di Colonnata

Piazza Palestro, 3
54030 Colonnata (MS)
Tel. +39-0585-768069

asstutlardocolonnata@tiscali.it



Marrone del Mugello IGP



La coltivazione dei castagneti da frutto nella zona del Mugello può farsi risalire all'epoca romana ma è dal Medioevo in poi che si hanno numerosi documenti e notizie certe sulla diffusione e importanza della coltura, con particolare riferimento ai marroni. I secolari castagneti da frutto della zona hanno continuato, fino alla fine degli anni Cinquanta, a costituire un'importante e insostituibile fonte alimentare e di reddito per le popolazioni locali, tanto da far meritare al castagno l'appellativo di "albero del pane". Dopo un periodo di forte regresso di

circa 30 anni, durante il quale si è assistito ad un marcato spopolamento della montagna, al cambiamento delle abitudini alimentari ed alla comparsa e diffusione del cancro corticale che ha ridotto drasticamente le superfici investite a castagneto, dagli anni Ottanta si sta assistendo ad una diffusa ripresa di questo settore.

Il marrone del Mugello viene prodotto da castagni appartenenti ad una serie di ecotipi locali tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino. I castagneti, quantificabili in 3.322 Ha, sono ubicati nella fascia altimetrica che va dai 300 ai 900 m s.l.m. con densità massime di 120-160 piante ad ettaro. Durante la fase produttiva non si utilizzano fitofarmaci e fertilizzanti, così come per la conservazione del prodotto non si utilizzano trattamenti chimici e additivi ma, al fine di migliorare la conservabilità, si possono curare i frutti con un bagno in acqua fredda che può essere preceduto da uno in acqua calda. Il marrone del Mugello fresco in guscio è caratterizzato da una pezzatura medio-grossa, forma prevalentemente ellissoidale, apice poco pronunciato con presenza di tomento,



di norma una faccia laterale tendenzialmente piatta e l'altra marcatamente convessa, la cicatrice alla base è di forma rettangolare generalmente piatta e di colore più chiaro rispetto al pericarpo. Il pericarpo, che è facilmente distaccabile dall'episperma, è sottile, di colore bruno rossiccio con striature scure in senso meridiano in numero variabile da 25 a 30.

Il prodotto

Il seme, di norma uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature. Il Marrone del Mugello è commercializzato allo stato fresco, con guscio e sgusciato, nonché come farina di marroni, particolarmente indicata per l'utilizzo nella preparazione di dolci.

Area di produzione

La zona di produzione ricopre parte del territorio della provincia di Firenze, corrispondente a parte della zona del Mugello, comprendente per intero il territorio dei comuni di Dicomano, Marradi, Palazzuolo sul Senio e parte del territorio dei Comuni di Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, San Godenzo, Scarperia e Vicchio.

Consorzio di Tutela del "Marrone del Mugello IGP"

c/o Unione Montana dei Comuni del Mugello
Via Palmiro Togliatti, 4
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
consorzioimarronemugelloigp@gmail.com



Marrone di Caprese Michelangelo DOP



Fino da tempi molto remoti, probabilmente già in epoca romana, il castagno ha svolto un ruolo fondamentale nella vita della popolazione del territorio capresano, non solo come consistente fonte alimentare, ma anche come materiale per costruzione di attrezzi, mobili, travature di sostegno, vasi vinari. Precisi riferimenti alla castanicoltura si trovano già in documenti di archivio dell'undicesimo secolo. La varietà nettamente prevalente è il "Marrone", i cui frutti sono caratterizzati da colore avana più o meno intenso, con striature marroni, talora leggermente rilevate in prossimità dell'ilo. I frutti, da uno a tre per riccio, sono di forma tendenzialmente ellittica-arrotondata o quadrangolare nel frutto centrale, e con ventre piatto e dorso convesso, quelli laterali.

La gestione del suolo è sostanzialmente basata sulla eliminazione della vegetazione spontanea erbacea e di quella arbustiva, con lo scopo principale di predisporre la superficie del suolo alla raccolta dei frutti. La raccolta è eseguita per raccattatura da terra sia delle castagne, sia dei ricci chiusi o parzialmente aperti, che vengono riuniti in mucchi ("pegliati") i quali, terminata la cascola naturale, sono "battuti" mediante un grosso rastrello di legno ("rigio") che serve anche a separare le castagne dai ricci ("peglie"). I frutti raccolti sono sottoposti ad una accurata cernita (localmente si dice "cappare" le castagne), per eliminare i frutti lesionati da insetti, screpolati o interna-

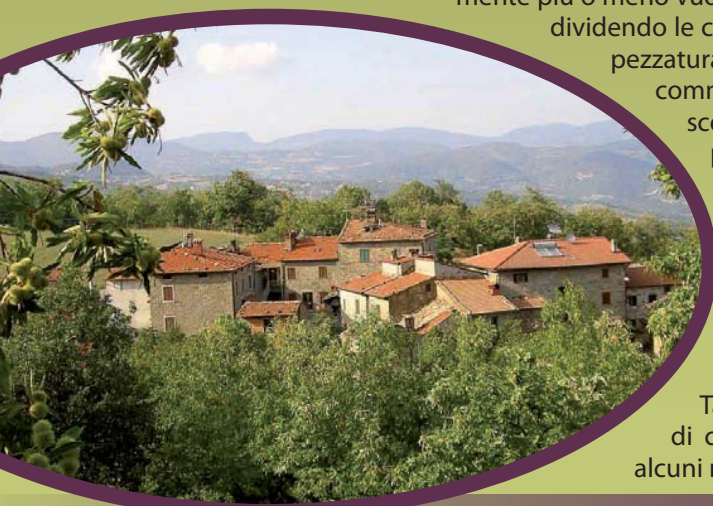
mente più o meno vuoti ("gonghi" e "grifati"), sud-

dividendo le castagne in due categorie di

pezzatura, la più grossa destinata al commercio per il consumo fresco e la più piccola in genere per l'essiccazione. I frutti

destinati al consumo familiare del produttore vengono, di solito, sottoposti a "curatura", mediante immersione per 8-10 giorni in acqua, che viene ricambiata 2-3 volte.

Tale trattamento consente di conservare le castagne per alcuni mesi.





Il prodotto

Il marrone di Caprese Michelangelo ha pezzatura medio-grande (70-85 frutti/Kg), ed è caratterizzato da una particolare profumazione e da un sapore molto dolce. Date le sue caratteristiche organolettiche, è ottimo arrostito, glassato, pelato e bollito.

Area di produzione

L'area geografica di produzione, di essiccazione e condizionamento del Marrone di Caprese Michelangelo è rappresentata dal territorio di seguito descritto: comune di Caprese Michelangelo intero territorio amministrativo; comune di Anghiari la parte nord del territorio a partire dall'incrocio del confine amministrativo di Caprese Michelangelo delimitato dalla strada provinciale n. 57 Catenaia e fino all'inizio del confine con il comune di Subbiano.

Comitato promotore per il riconoscimento della DOP Marrone di Caprese Michelangelo

c/o Comune Caprese Michelangelo
Via Capoluogo, 87
52033 Caprese Michelangelo AR
Tel. +39-0575-793912
Fax +39-0575-793407
infomarrone.caprese@libero.it



Miele della Lunigiana DOP



Esistono molti riferimenti storici che attestano l'origine ed il legame nel tempo con il territorio, quali il grande peso e la specializzazione dell'apicoltura in Lunigiana, l'utilizzo da secoli del miele in ricette tipiche e tradizionali della gastronomia locale, l'utilizzo di altri prodotti derivati dall'apicoltura come medicinali e per la fabbricazione locale delle candele.

La Lunigiana è un ambiente vocato per l'apicoltura perché il basso grado di antropizzazione ed il limitatissimo sviluppo industriale hanno preservato le componenti naturali.

La denominazione di origine protetta "Miele della Lunigiana" è riservata a due tipologie: miele di acacia e miele di castagno.

Il prodotto

Il miele di acacia della Lunigiana si mantiene a lungo liquido e limpido e si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo di commercializzazione. Può eventualmente presentarsi torbido per la formazione di cristalli senza tuttavia raggiungere una cristallizzazione completa. Il colore è molto chiaro, da pressoché incolore a giallo paglierino. L'odore è leggero, poco persistente, fruttato, confettato, simile a quello dei fiori. Il sapore è decisamente dolce, con leggerissima acidità e privo di

amarezza. L'aroma è molto delicato, tipicamente vanigliato, poco persistente e privo di retrogusto. La consistenza è sempre viscosa, in funzione del contenuto d'acqua.

Il miele della Lunigiana di castagno si mantiene per lungo tempo allo stato liquido. Si presenta quindi in questo stato durante tutto il periodo della commercializzazione. Può tuttavia presentare una cristallizzazione molto ritardata e incompleta. Il colore è ambra scuro, spesso con tonalità rossastra. L'odore è forte e penetrante; il sapore persistente con componente amara più o meno accentuata e retrogusto dai caratteri simili a quelli dell'odore.



L'apicoltura è quindi capillarmente diffusa nel territorio come risulta dalle denunce obbligatorie degli apiai, previste dalle L.R. n. 69/95, con 225 apicoltori e 4324 arnie per una produzione che supera le 100 tonnellate annue. Il territorio lunigianese permette, per l'assenza quasi assoluta di sostanze inquinanti, per la favorevole successione di fioriture e per la presenza di essenze vegetali pregiate, la produzione di miele con caratteristiche qualitative superiori a quelle medie nazionali. La notevole frequenza di Acacia e Castagno permette la produzione dei mieli corrispondenti con caratteristiche di purezza particolarmente accentuate, che vengono inoltre esaltate da procedimenti di estrazione, lavorazione e confezionamento tradizionali. La purezza degli aromi e la conformità agli standard di assaggio sono caratteristiche costanti del Miele della Lunigiana consolidate da lungo tempo.

Area di produzione

La zona di produzione, trasformazione, elaborazione e condizionamento del Miele della Lunigiana è costituita dalla parte di territorio della provincia di Massa Carrara, nella Regione Toscana, corrispondente all'areale della Comunità Montana della Lunigiana.

Consorzio tutela del Miele della Lunigiana

Piazza A. De Gasperi, 17
54013 Fivizzano (MS)
Fax +39-0585-790854
mieledellalunigianadop@yahoo.it
www.mieledellalunigiana.it



Mortadella di Prato IGP



La Mortadella di Prato è un salume cotto, le cui origini risalgono probabilmente alla prima metà del XVIII secolo, sebbene la sua lavorazione si sia consolidata durante i primi anni del XX secolo. Tra le prime testimonianze certe relative al consumo della Mortadella di Prato, abbiamo i documenti relativi al banchetto organizzato nel 1733 in occasione della beatificazione di Suor Caterina de' Ricci dalle monache dei monasteri domenicani di Prato, che allestirono un pranzo tra le cui portate spicca la mortadella abbinata ai fichi (abbinamento che si mantiene vivo fino ai giorni nostri). Nel 1880 la Mortadella di Prato fu portata insieme ad altri prodotti rappresentativi dell'economia pratese all'Esposizione Artistica Industriale che si svolse nella città stessa. L'aumento della produzione e del consumo risale agli inizi del XX secolo quando, con la diffusione dell'industria tessile e il conseguente sviluppo dell'economia e aumento del benessere, fu favorito il diffondersi di alimenti che prima erano riservati ad occasioni particolari.

La Mortadella di Prato era realizzata utilizzando parti meno pregiate del maiale e della lavorazione di altri salumi che erano fortemente aromatizzati con spezie e alkermes. Solo a partire dagli anni ottanta del secolo scorso si è avuto un rilancio di questo prodotto con leggere variazioni nella ricetta originale per renderla più adatta al nuovo mercato.





Il prodotto

La preparazione della Mortadella di Prato prevede un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie ed alchermes, insaccato e sottoposto a cottura. Il prodotto può essere commercializzato intero o a tranci fino a un peso variabile da 500 grammi fin a 10 Kg. Questo salume si caratterizza per il profumo penetrante e speziato con nota, fin dal primo impatto, di alchermes, che ne determina la caratteristica colorazione rosa scuro in cui spicca il bianco dei cubetti di grasso. L'utilizzo dell'alchermes (liquore porpora tinto dalla cocciniglia detta "la grana del tintore"), richiama i due antichi mestieri di tintore e beccaio. La Mortadella di Prato rappresenta un salume davvero caratteristico, indicato per antipasti raffinati. In cucina esalta impasti e ripieni

Area di produzione

La zona di produzione e confezionamento della "Mortadella di Prato" comprende l'intero territorio del comune di Prato, e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

Associazione Mortadella di Prato c/o Confartigianato Prato

Tel. +39 - 0574 - 5177843 / 0574 - 630192
info@mortadelladipratoigp.it
www.mortadelladipratoigp.it



Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP

L'olio del Chianti Classico ha una tradizione antichissima tramandata di generazione in generazione. La produzione dell'olio di oliva ha avuto un forte impulso con il passare degli anni per motivi nutrizionali, religiosi (riti e cerimonie che imponevano l'uso dell'olio) e d'incremento demografico. Furono così trasformate ampie zone boschive in vigneti e oliveti, favorendo l'esaltazione dello straordinario paesaggio toscano compreso tra la città di Firenze e Siena. Un riconoscimento particolare della zona di produzione è stata la promulgazione di un editto del 1716

con il quale il Duca Cosimo III tracciava gli attuali confini dell'area di produzione riconoscendo la qualità delle attuali produzioni olivicole e viticole della zona. Nel

1819 il *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo* di G.

Tavanti indicava già le principali *cultivar* esistenti nella zona del Chianti Classico.

L'olio extravergine di oliva Chianti Classico è prodotto con olive di oliveti iscritti all'albo, costituiti per almeno l'80% da piante delle varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino da sole o congiuntamente, e per un massimo del 20% da piante di altre varietà della zona: dall'armonioso equili-





brio di queste differenti olive nasce un olio unico per sapore e tradizione.

Il prodotto

Ha un colore da verde intenso a verde con sfumature dorate, un odore netto di olio di oliva e fruttato e un sapore piccante e leggermente amaro. La presenza di note aromatiche rende quest'olio ottimo su insalate, minestre a base di legumi e su piatti della tradizione Toscana come la ribollita e la panzanella.

Area di produzione

La zona di produzione dell'olio Chianti Classico si estende a numerosi comuni in provincia di Siena e Firenze: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle in Val di Pesa, secondo la delimitazione indicata nel disciplinare di produzione.

Consorzio di Tutela della DOP

Olio extravergine di
oliva Chianti Classico

Via Sangallo, 41

50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel. +39 055 - 822851

oliodop@chianticlassico.com

www.oliodopchianticlassico.com



Olio extravergine di oliva Lucca DOP



La provincia di Lucca, già in età antica, era ricca di oliveti, la toponomastica ne dà conferma, vi sono luoghi il cui nome ha un chiaro riferimento all'olivo, come "Ulettori" località sulla collina di Pieve a Elici, "Ulivella" vicino a Camaiore, "Oliveto" presso Arliano, "Olivetecci" presso Varno. Gli oliveti venivano coltivati in salita su poggi a gradini strappati alla montagna.

La coltura dell'olivo crebbe d'importanza sia come alimento che come aspetto produttivo, nel 1300-1400, momento in cui in tutta la Toscana si avverte l'esigenza di incrementare e proteggere l'olivicoltura. Nelle comunità furono scritti statuti con norme precise di comportamento che influenzarono la qualità e che potessero anche identificare le varietà più comunemente coltivate. Si censirono in provincia di Lucca alcune varietà che tutt'oggi si coltivano. Con il tempo, l'olio divenne, grazie all'abilità ed alla tenacia dei suoi mestieranti, opportunità di commercializzazione.

Lucca, come testimonia lo storico lucchese Cesare Sardi, si impose nelle principali industrie dell'olio e adottò norme di commercializzazione proibendo la vendita fuori del suo territorio senza licenze e la sottrazione dolosa dal mercato ad effetto di attendere il rincaro. In lucchesia l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Le *cultivar* che concorrono alla formazione dell'olio extravergine di oliva "Lucca" sono il Frantoio o Frantoiano o Frantoiana fino al 90%, Leccino fino al 30% e altre varietà minori fino al 15%.

Il prodotto

Il gusto, fruttato di oliva da leggero a medio, fondamentale dolce e con sensazioni di piccante ed amaro legate all'intensità del fruttato rilevato è direttamente legato ad uno stadio ottimale del frutto





al momento della raccolta che va da fine ottobre a fine dicembre. Il colore è giallo con toni di verde più o meno intensi.

Area di produzione

Comprende i comuni di:

Capannori, Lucca, Montecarlo, Altopascio, Porcari, Villa Basilica per l'area della Piana di Lucca ed i comuni di Camaiore, Massarosa, Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta, Seravezza e Stazzema per l'area della Versilia ed i comuni di Bagni di Lucca, Borgo Mozzano, Pescaglia, Barga, Coreglia Antelminelli e Minucciano per l'area della Media Valle e Garfagnana, secondo la delimitazione indicata nel disciplinare di produzione.

Consorzio di Tutela Olio DOP Lucca

Sede legale: Via delle Tagliate, 370

55100 Lucca

Segreteria operativa: Via del Brennero, 2788

55100 Lucca

Tel. +39 0583 - 342044

Fax +39 0583 - 341920

oliodoplucca@tiscali.it



Olio extravergine di oliva Seggiano DOP



Il nome "Seggiano" è legato all'olivo da tempi remoti, come testimonia un documento riportato dall'Abate Fatteschi in cui si parla di terreni situati nel "Castello di Seggiano", "olivellati" dall'Abate dell'Abbazia di S. Salvatore nell'anno 858 d.C. o, secondo altri, nell'anno 903 d.C. Il Seggiano DOP è ottenuto da varietà Olivastra di Seggiano, "Olivastra" dal latino "Oleaster" = olivo selvatico o dal nome "Slavo", da cui sembra originariamente introdotta dalla Dalmazia dai monaci dell'Abbazia di S. Salvatore e poi diffusa sull'Amiata in quanto si poteva ricavare una buona quantità di olio. La storia dell'olio Seggiano e l'importanza per le sue genti, che hanno fondato la loro sopravvivenza su castagno, olivo e vite, ha testimonianze importanti nei secoli: il Gherardini, nella sua relazione sulla "Visita dello Stato di Siena" (1676-77) osserva che a Seggiano "olio se ne ricaverà circa stara 800 (cioè oltre 160 quintali, misurando la stara senese litri 20,80), e quando la raccolta è piena si arriverà anche a stara 1500 (quasi il doppio)"; il Pecci, (XVIII sec., "Lo Stato di Siena antico e moderno") che riferisce: "nella corte di Seggiano vi sono alquante famiglie di contadini, che coltivano le proprie terre e gli altri",... "trafficano olio e in altri industriosi lavori". Il Santi ("Viaggio a Monte Amiata" della fine del settecento) racconta che "la sua (di Seggiano) collina é guarnita di belli oliveti, che nutrono olivi di vecchiezza e di grandezza straordinaria, senza dubbio, dunque di età plurisecolare". Già verso la fine dell'ottocento e il primo novecento la coltura dell'olivo si era orientata verso forme intensive e specializzate che insieme alla coltivazione della vite avevano già contribuito alla peculiarità dell'attuale paesaggio rurale del Seggianese.



Il prodotto

L'olio extra vergine di oliva è ottenuto, per almeno l'85%, dalla cultivar: "Oливаstra di Seggiano" (anche detta "Oливаstra Seggianese"); sono ammessi i frutti di altre varietà toscane presenti negli oliveti fino ad un massimo del 15% del totale aziendale. Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: colore dal verde al dorato; odore fresco, pulito netto di oliva; sapore: punta di dolce, medio basso carico di piccante e amaro.

Area di produzione

La zona di produzione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio Seggiano D.O.P. comprende gli oliveti presenti nei comuni di: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Cigniano, Santa Fiora, Roccalbegna, Semproniano e parte del Comune di Castell'Azzara.

Consorzio di Tutela dell'Olio di Seggiano DOP

Località Colonia, 19

58031 - Arcidosso (GR)

Tel: 0564-965259

Fax: 0564-965202

info@consorzioolioseggiano.it

www.consorzioolioseggiano.it



Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP

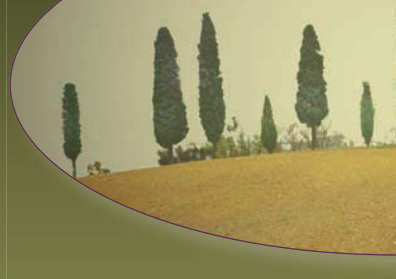
La coltivazione dell'olivo nel territorio senese risale a moltissimo tempo fa. La pianta dell'olivo è presente nelle opere d'arte e nelle pitture del tardo Medioevo, periodo in cui, anche scrittori documentano la presenza di questa pianta fra le colline senesi.

L'importanza della coltivazione dell'olivo nel territorio di Siena è testimoniata anche da uomini di cultura come il Repetti che, nel 1835, fu incaricato dal Granduca di Toscana di fornire notizie storico-economiche sul Granducato, sottolineando quanto fosse importante l'attività olivicola nei territori dei Comuni senesi, sia per quanto riguardava l'economia contadina sia per la tradizione.

L'olio Terre di Siena è prodotto con olive provenienti da almeno due delle seguenti varietà, presenti singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino. Possono concorrere altre varietà ma in misura non superiore al 15%. Quest'olio ha un colore dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo, un odore fruttato e un sapore che presenta note di amaro e piccante. L'acidità massima consentita è pari allo 0,5%. L'olio extravergine di oliva Terre di Siena deve essere prodotto esclusivamente con olive sane colte direttamente dalla pianta entro il 31 dicembre, eventualmente conservate in appositi locali freschi e ventilati per non più di tre giorni dalla raccolta e trasformate entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi.

Il prodotto

In cucina, a crudo, è ottimo per condire insalate e minestre tipiche della regione a base di legumi (minestra di fagioli), sulla ribollita, sulla tradizionale panzanella, nel pinimonio o sulla bruschetta; a cotto è indicato per la realizzazione di arrosti, umidi, ed anche per friggere.





Area di produzione

La zona di produzione dell'olio Terre di Siena comprende interamente i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Abbadia S.Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglione d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, S.Casciano dei Bagni, S.Gimignano, S.Giovanni d'Asso, S.Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda e parte dei territori di Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi.

Consorzio dell'Olio extravergine di oliva DOP "Terre di Siena"

Strada delle Ropole, 15

53100 Tavernelle d'Arbia (SI)

Tel. +39 0577 - 280970

consorzio@olioterredisienadop.it

<https://terredisienadop.it>



Olio extravergine di oliva Toscano IGP



Toscana è una terra dove l'olivo è da sempre protagonista indiscusso del paesaggio. La sua presenza risale quantomeno alla metà del sesto secolo a.C.

Un patrimonio ambientale, economico e culturale che riesce a mantenersi tale soprattutto grazie a coloro che nei tempi lo hanno coltivato e, ora più che mai, grazie a coloro (oltre diecimila aziende agricole, per un totale più di cinquantacinquemila ettari di terreno ed oltre sei milioni e mezzo di olivi) che continuano a coltivarlo nel rispetto del rigoroso disciplinare adottato dal Consorzio dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP.

Per ottenere tale denominazione, infatti, tutte le fasi della produzione – dalla raccolta delle olive, all'estrazione fino all'imbottigliamento – devono svolgersi esclusivamente all'interno del territorio regionale e le qualità chimiche ed organolettiche del Toscano extravergine IGP debbono rientrare obbligatoriamente nei parametri previsti dal disciplinare di produzione stesso.

Il numero impresso sul contrassegno al collo della bottiglia permette di riconoscere il vero olio extravergine Toscano IGP e di seguire l'intero percorso, dal luogo di coltivazione dell'olivo in poi, fino all'acquisto, garantendo quindi la più limpida tracciabilità del prodotto.

Come la forte tradizione olearia toscana comanda, le varietà che lo caratterizzano sono essenzialmente quelle tipiche fra le quali Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino, ma possono concorrere alla produzione dell'extravergine Toscano IGP altre varietà autoctone che compongono il grande patrimonio olivicolo toscano.

Il prodotto

Una composizione tipica che, in dipendenza delle percentuali delle varie *cultivar* utilizzate, della ubicazione degli uliveti, del





periodo di raccolta, dei metodi di produzione ed estrazione, può conferire all'olio sentori più o meno accentuati di carciofo, di mandorla o di frutta matura, accompagnati dalle note di amaro e piccante. Un prodotto estremamente versatile e dalle molteplici sfumature sensoriali che trova pertanto facile utilizzo sia nelle più classiche ricette della tradizione, come in quelle contemporanee o di alta cucina.

Area di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della regione Toscana.

Consorzio per la tutela dell'Olio extravergine di oliva Toscano IGP

Viale F.lli Rosselli, 20
50123 Firenze (FI)
Tel. +39 055 - 3245732
Fax +39 055-3246110
info@oliotoscanoigp.it
www.oliotoscanoigp.it



Pane Toscano DOP



La storia stessa della Toscana ha determinato la nascita di un pane differente da quelli normalmente prodotti in larga parte nelle altre regioni italiane poiché il Pane Toscano è senza sale. Tale assenza sembra risalire ad una storica contesa, tutta

toscana, del XII secolo tra le allora città rivali di Firenze e Pisa. Oltre la contesa sembrerebbe comunque una scelta conseguente all'alto prezzo del sale e perciò destinato principalmente per la conservazione della carne di maiale per la scorta annuale. Una prima testimonianza scritta sulla produzione di pane "sciocco", cioè senza sale, viene fornita già nel

Cinquecento da Pierandrea Mattioli. Successivamente ne parla il Manetti che fa riferimento, inoltre, all'uso del lievito naturale, detto in Toscana "Formento", costituito da pasta inacidita che veniva conservata nella cosiddetta "madia" o "cassa del pane", come la chiama

Leon Battista Alberti nel *"De re aedificatoria"*, in mezzo alla farina. Le varietà di frumento utilizzate per la produzione di farine per il Pane Toscano derivano in larga misura da quelle che, a partire dagli

inizi del 1900, furono oggetto di studio e di miglioramento genetico avvenuti in Valdichiana. Tali varietà, quando coltivate in Toscana, danno quei valori idonei per la lievitazione con lievito madre a pasta

acida determinando così il caratteristico gusto del pane preparato senza sale. La produzione del pane assumeva caratteri quasi rituali, in parte ancora mantenuti. Se "posare il pane in modo opposto alla cottura"

era considerato mancanza di rispetto verso un alimento basilare, era grave peccato, ancora oggi sentito, gettar via il pane avanzato. Di qui, probabilmente, la ricchezza di ricette popolari legate all'utilizzo del pane rafferma: la

panzanella, conosciuta già nel '500, la panata, minestra nota





fin dal XIV secolo, la ribollita, l'acqua cotta, la pappa col pomodoro, la bruschetta o fettunta, la minestra di cavolo nero per citarne alcune.

Il prodotto

Il «Pane Toscano» ha profumo di nocciola tostata, sapore senza sale e lievemente acido della mollica, crosta croccante e mollica dall'alveolatura irregolare color bianco, bianco-avorio. La corretta lievitazione lo preserva per un periodo ben superiore al pane oggi diffuso, ha inoltre un valore nutrizionale elevato dovuto sia all'alta digeribilità, legata all'uso di un mix di farine con bassi valori di glutine e con l'apporto nutritivo del germe di grano proprio (cioè non aggiunto) sia dalla storica assenza del sale fra gli ingredienti.

Area di produzione

La zona di ottenimento del frumento, delle farine e del lievito, della produzione e del confezionamento del «Pane Toscano» DOP comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Toscana.

Consorzio di Tutela del Pane toscano DOP

Sede Legale: Via Tiziano Vecellio, 32

52100 Arezzo (AR)

Tel: + 39 0575 - 314289

Fax + 0575 23253

info@panetoscano.net

www.panetoscanodop.it



Panforte di Siena IGP

Simbolo della gastronomia senese, il Panforte ha una storia le cui origini rimandano direttamente all'epoca medioevale. Il precursore fu il "Pane Melatos", una specie di focaccia con farina, acqua e fichi, uva e miele che, ricca e gustosa da fresca, con il tempo tendeva a inacidire e a prendere di forte, da qui il suo nome di "Panis Fortis" o Panforte. Il primo documento ufficiale che parla di "panes melati et pepati" è una pergamena esistente presso l'Archivio di Stato di Siena, del 7 febbraio 1205, dove il prodotto viene citato tra i regali che servi e coloni erano obbligati a portare alle monache dell'Abbazia di Montecelso, località in provincia di Siena. Ritroviamo altri cenni al «Panforte di Siena» verso il 1280 nello statuto della Corporazione dei fornai e panettieri, ma bisogna giungere al '400 per constatarne la fama. Da molti documenti di quell'epoca risulta la sua presenza in menu di sontuosi banchetti dati da ricchi signori in ogni parte d'Italia e anche all'estero. In una carta del 1383, negli archivi di Genova, il Panforte di Siena è indicato fra i dolci più rinomati d'Italia. Nel 1400 a Venezia si usava mangiare il classico panforte in occasione delle solennità più importanti. Sino almeno al 1599, la produzione di questo dolce rimase dominio esclusivo degli Speziali, che all'epoca in città erano soltanto 12. Intorno ai primi dell'Ottocento la creazione del Panforte si spostò dalle farmacie alle prime fabbriche aperte a Siena. La versione bianca ha una precisa data di nascita, il 1879, quando, in onore della Regina Margherita in visita a Siena per il Palio d'agosto, il dolce





venne realizzato per la prima volta con un minor impiego di spezie e la copertura a base di zucchero a velo e venne ribattezzato «panforte Margherita». Il suo immediato successo ne decretò fama indiscussa anche sotto il nome di «panforte bianco» usato per distinguerlo dalla versione tradizionale o del “panforte nero”.

Il prodotto

Il Panforte di Siena IGP è di forma rotonda se commercializzato intero, a spicchi se commercializzato al taglio. La superficie è mossa e irregolare, di colore bianco (versione “bianco” o “Margherita”) per il velo di zucchero o marrone (versione “nero”) per la miscela di spezie che lo ricopre. La consistenza è pastosa, il sapore è dolce, con retrogusto di frutta candita, mandorle ed un leggero sentore di spezie.

Area di produzione

La zona di produzione e di confezionamento del Panforte di Siena comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Siena.

Comitato promotore Panforte di Siena IGP

segreteria@coripanf.org
www.coripanf.org



Pecorino delle Balze Volterrane DOP



Il "Pecorino delle Balze Volterrane" è un formaggio prodotto esclusivamente con latte ovino crudo intero prodotto da capi allevati con sistema semi-brado, caglio vegetale e sale, da sempre conosciuto proprio per l'impiego di caglio ricavato dai fiori della pianta di cardo o carciofo selvatico (*Cynaria cardunculus*), presente in abbondanza nel territorio, conferendo sapore più dolce al prodotto. Le caratteristiche climatiche dell'areale di produzione sono particolarmente favorevoli all'ottenimento del prodotto. Infatti, per la sua posizione interna ma non troppo lontana dal mare, il territorio volterrano gode di un clima sub-litoraneo, con mesi autunnali e primaverili piovosi, inverno abbastanza mite ed estate ventilata favorendo lo sviluppo di essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo e che conferiscono aromi volatili al latte che si trasferiscono nel formaggio da sempre apprezzati.

Alcune testimonianze della metà del 1700, riferiscono di un carteggio tra Monsignore Mario Guarnacci, erudito cittadino volterrano, ed il suo maestro il filologo Anton

Maria Salvini che, da Roma, ringrazia dei caci ricevuti scrivendo in calce ad una delle lettere:

"la ringrazio infinitamente de' caci Volterrani mandatimi, il cui latte è espresso da mammelle piene di quel sugo, che danno codesti verdi pascoli e ameni. Io sono con tutto l'ossequio", e ancora secondo il Salvini il pecorino di Volterra "cuopre oscura e atterra ogni altro cacio" tanto da decantarlo in due sonetti. Anche il francese M. De La Lande nel suo "Voyage in Italie", Parigi 1786, descrive usi e costumi del popolo italico e nel capitolo XXIII, dedicato ai formaggi "Des Fromages d'Italie", segnala il «cacio mar-





zolino» prodotto in una parte della Toscana, verosimilmente il volterrano, per l'impiego di caglio vegetale ottenuto da fiori di cardo («il y a en Toscane un fromage doux, appelé cacio marzolino, parce qu'il se fait principalement au mois de mars, pour le quel on fait prendre le lait avec une fleur de chardon").

Il prodotto

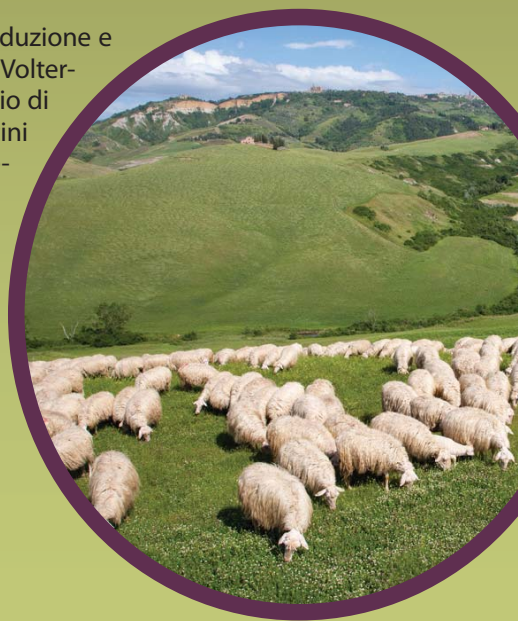
Il sapore è fragrante e con aromi di fiore e di vegetale, caratteristiche che diventano sempre più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura da "fresco" a "semifresco", accompagnandosi ad una forte pungenza e sapidità e ad una leggera allappatura nei tipi "stagionato" e "da asserbo" con oltre 12 mesi di stagionatura.

Area di produzione

La zona di allevamento degli ovini e della produzione e stagionatura del "Pecorino delle scogliere del Volterra" è rappresentata esclusivamente dal territorio di quei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, tutto individuata a voi in provincia di Pisa.

Associazione tra i produttori di latte e Pecorino Balze Volterrane DOP

Loc. Lischeto
56048 - Volterra (PI)
Tel. +39 0588 - 30403
gc@agrilischeto.com



Prosciutto Toscano DOP

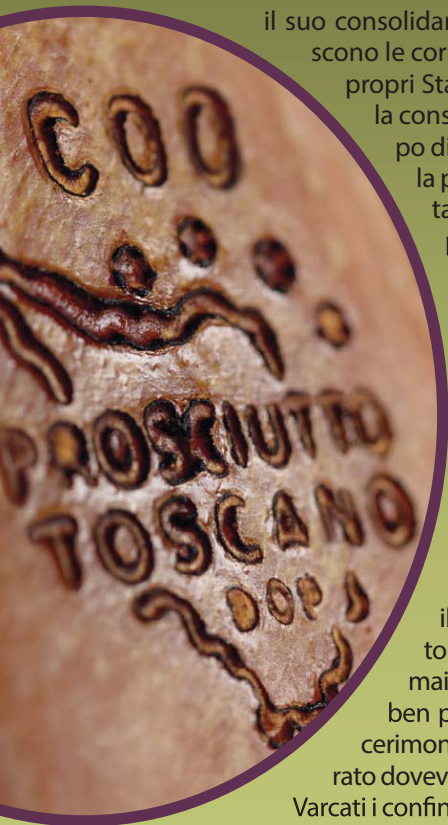


L'arte della conservazione delle carni suine nella regione Toscana ha avuto il suo consolidamento nel medioevo, periodo durante il quale nascono le corporazioni o "Arti", veri e propri organismi regolati da propri Statuti. Leggi riguardanti la macellazione del maiale e la conservazione della sua carne erano presenti già al tempo di Carlo Magno; è comunque intorno al XV secolo che la produzione del Prosciutto toscano viene regolamentata con disposizioni che riguardano l'intero processo produttivo, dall'allevamento fino alla distribuzione.

Nel campo della produzione suinicola, la Toscana ha avuto storia ed evoluzione singolari a causa delle esclusive caratteristiche dell'allevamento e dello sfruttamento di questa specie.

Come attività primaria, la Toscana è andata specializzandosi, attraverso i secoli, nell'allevamento delle scrofe mantenute con largo ricorso al pascolo ed utilizzate per la produzione di suinetti destinati ad essere ingrassati altrove. La misura di questo fenomeno è data da alcune e semplici cifre: l'85-90% dei suinetti nati in una regione che da sola allevava circa il 15-16% di tutte le scrofe presenti in Italia era destinato alle porcilaie del Nord. Come tale, la produzione del maiale grasso destinato al consumo familiare, ha assunto ben presto un significato quasi rituale, elevata al rango di cerimonia in cui genuinità, gusto, sapidità del prodotto lavorato dovevano necessariamente raggiungere livelli di eccellenza.

Varcati i confini familiari per la rinomanza acquisita dalle originali caratteristiche organolettiche, prosciutti ed insaccati tipici della lavorazione rurale hanno dato vita a numerose imprese di carattere artigianale affermatesi soprattutto per aver mantenuto le tradizioni qualitative del prodotto contadino. Attualmente per la fabbricazione del prosciutto toscano DOP si utilizzano le cosce di suino fresche di animali nati, allevati e macellati nelle seguenti regioni: Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio e Toscana, rispondenti ai requisiti del disciplinare di produzione.





Il prodotto

La produzione del Prosciutto Toscano comprende le seguenti fasi: isolamento delle cosce e rifilatura ad arco; salatura a secco; lavaggio ed asciugatura; sugnatura e stagionatura; il prodotto finito si presenta di forma tondeggiante, ad arco alla sommità, di peso normalmente intorno agli 8-9 Kg; la fetta tagliata si presenta di colore dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso infra e intramuscolare. In cucina è un prodotto estremamente versatile, adatto ad ogni occasione, come spuntino, merenda, antipasto e pietanza vera e propria. Si abbina perfettamente con il Chianti e il Sangiovese ed in generale con i rossi corposi e densi.

Area di produzione

I suini devono essere nati, allevati e macellati nelle regioni tradizionalmente vocate alla suinicoltura: Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio e Toscana. La lavorazione avviene nell'intero territorio della Regione Toscana.

Consorzio del Prosciutto Toscano

Via G. Marignolli, 21/23

50127 Firenze

Tel. +39-055-3215115 - Fax +39-055-3215115

info@prosciuttotoscano.com

www.prosciuttotoscano.com



Ricciarelli di Siena IGP



L'origine del nome "Ricciarelli" è incerta. Secondo una leggenda sarebbe legato al nobile Ricciardetto della Gherardesca che portò con sé la ricetta di ritorno dalle Crociate. Secondo altri, il termine Ricciarelli sarebbe invece da ricondurre al loro aspetto leggermente increspato. Comunque non c'è dubbio che siano i discendenti diretti del tanto conclamato "marzapane" e degli apprezzati "marzipanetti" alla usanza senese, che tanta diffusione ebbero sin dal 1400 nelle tavole più sontuose d'Italia e di Francia. Ne fanno fede i documenti che attestano la predominanza dei marzapani alla senese a vari banchetti di nozze come quello di Costanzo Sforza e Camilla d'Aragona (1475), di Caterina Sforza e Girolamo Riario (1477) o a banchetti di rappresentanza, come quello del cardinale Borghese e del duca di Ferra in visita al Papa (1477). Nell'archivio degli Estensi tra gli atti del XV secolo, i marzapani senesi sono più volte ricordati con lode. A Siena, nel 1536, in occasione della visita di Carlo V nella città toscana, vengono offerti cento marzapani. Anche da alcuni atti del XVII secolo relativi alle attività amministrative dell'Università di Siena, apprendiamo che era consuetudine offrire in dono al Rettore «due marzapani e fiaschi di vino», una volta conseguita la laurea. A partire dal 1800 sono ormai chiamati prevalentemente "ricciarelli". Pellegrino Artusi ne riporta la ricetta al n. 629 de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891, prima edizione) consacrandone definitivamente la denominazione di "Ricciarelli di Siena". Il Ricciarelo di Siena IGP si ottiene dalla lavorazione di un impasto a base di mandorle, zucchero, albume d'uova, successivamente cotto in forno.





Il prodotto

Hanno forma a losanga ovalizzata, la superficie è di colore bianco per la copertura dello zucchero a velo, con eventuale presenza di diffuse crepature della pasta, mentre il bordo è leggermente dorato. All'interno sono di colore beige leggermente dorato. Il sapore e l'odore sono quelli tipici della pasta di mandorle.

Area di produzione

La zona di produzione e confezionamento dei Ricciarelli di Siena comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia di Siena.

Comitato Promotore Ricciarelli di Siena IGP

segreteria@coripanf.org

www.coripanf.org



Zafferano di San Gimignano DOP



Molteplici testimonianze attestano, a partire dal sec. XIII, l'origine del prodotto a San Gimignano. La qualità e rinomanza che fin dal 1200 ebbe lo zafferano di San Gimignano è documentata non solo da una significativa esportazione del prodotto verso altre piazze italiane (Pisa 1238, Genova 1291), ma anche dalla inedita direzione assunta dalla corrente di traffico verso i paesi orientali e africani (Alessandria d'Egitto, Tunisi, Damietta, Acri, Tripoli ed Aleppo negli anni dal 1221 al 1247). I guadagni che derivavano dal commercio dello zafferano erano talmente elevati da fare la fortuna di non poche casate, alcune delle quali – come si ricava da numerose fonti – decisero di impiegarli anche nella costruzione delle famose torri, tuttora motivo di orgoglio della città. Spesso lo zafferano compare anche nei donativi: nel 1241, ad esempio, ne vennero inviate dalla Comunità 25 libbre all'imperatore Federico II accampato nelle vicinanze. La documentazione storica sulla coltivazione del croco (termine volgare di *crocus sativus*) a San Gimignano, è straordinariamente ricca, tanto da consentire perfino la ricostruzione dell'ubicazione dei terreni interessati. Varie fonti assicurano, fin dal 200, l'utilizzo dello zafferano oltre che in cucina, anche nella tintura, nella medicina e nella pittura. Esso viene menzionato in antichi documenti medievali di carattere finanziario o contrattuale, così come nelle leggi e nei regolamenti comunali.

Esistono numerosissime fonti testimoniali che dimostrano la tradizionale coltivazione dello zafferano a San Gimignano. Tra queste la nutrita bibliografia di cui si riportano alcuni testi:

A. PETINO, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, p. 172; D. ABULAFIA, *Crociati e zafferano*; E. FIUMI, *Storia economica e sociale di S. Gimignano*; V.R. CIASCA, *L'arte dei medici e degli speciali nella storia del commercio fiorentino dei sec. XII e XV*.

Oggi lo zafferano, nonostante non abbia più la grande valenza finanziaria di un tempo, mantiene una notevole importanza in campo gastronomico e farmaceutico. Attualmente lo Zafferano di San Gimignano è oggetto di una significativa riscoperta sia sul piano gastronomico





co che farmacologico. Nel territorio gli usi nella produzione come pure nella lavorazione sono quelli consolidati dalla tradizione secondo metodi leali e costanti. Molte operazioni vengono ancora eseguite a mano come nel Medioevo: la selezione dei bulbi, la raccolta dei fiori nelle prime ore mattutine, la mondatura, l'essiccazione presso il fuoco. Questa disattenzione a carico dello zafferano è da imputare soprattutto ad uno stravolgimento del costume che negli ultimi decenni ha penalizzato non poco le pratiche ed i prodotti tradizionali. Oggi per fortuna si assiste ad una inversione di tendenza che dà vita a tutta una serie di iniziative e manifestazioni. Da anni, nel periodo autunnale, in occasione delle operazioni di mondatura del croco, si svolge a San Gimignano una festa "giallo come l'oro", che ha lo scopo di richiamare l'attenzione del pubblico sugli aspetti culturali legati al consumo del prodotto.

Il prodotto

È presente nella ristorazione e in alcune specialità locali, anche in connessione con altri prodotti tipici sangimignanesi, come il pane con la vernaccia e lo zafferano, e la schiacciata con lo zafferano. Dalla consultazione di alcuni testi come ad esempio il *Libro della cucina* di Anonimo Toscano del secolo XIV si nota come l'importanza in cucina dello zafferano sia oggi ridimensionata rispetto al passato. Infatti lo zafferano costituiva l'ingrediente fondamentale di piatti come "i pestelli", "la peverata", "l'agliata", "la porrata" così come di alcuni formaggi.

Area di produzione

La zona di produzione è rappresentata esclusivamente dal territorio del Comune di San Gimignano.

Associazione Amici dello Zafferano DOP di San Gimignano

c/o Consorzio della denominazione San Gimignano

Via di Fugnano, 19 - 53037 San Gimignano (Si)

Tel. +39-0577-940108

Fax +39-0577-942088

amicidellozafferano@gmail.com





***Prodotti DOP e IGP
non esclusivamente
toscani***



Agnello del Centro Italia IGP



L'Agnello del Centro Italia è la carne ottenuta da agnelli allevati al pascolo nell'Italia centrale, dove il susseguirsi degli eventi storici hanno segnato le alterne fortune dell'allevamento ovino: sotto l'Impero Romano la pecora fu considerata ottima merce per gli scambi che si interruppero alla caduta dell'Impero per pestilenze e guerre, poi, sotto lo Stato Pontificio, ripresero quando papa Bonifacio IX, nel 1402 fece costruire la Dogana Pecudium permettendo il libero passaggio delle greggi nello Stato facendo pagare una tassa di salvacondotto. Alla transumanza si lega la produzione dell'agnello leggero: gli spostamenti limitavano la crescita degli agnelli fino a 3 mesi. La produzione di agnello pesante è il risultato dell'orientamento produttivo dell'allevamento stanziale o nelle mezzadrie con numerose piccole greggi. L'agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli, di età inferiore a 12 mesi, appartenenti delle seguenti, razze, specializzate nella produzione di carne o a duplice attitudine (carne/latte), locali e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese, Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe.

Gli agnelli sono allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento e successivamente alimentati con foraggi costituiti da essenze spontanee di prati, di prati-pascolo, da leguminose e/o graminacee, ottenuti totalmente nell'area geografica.

Sono ammessi integratori minerali e/o vitaminici limitatamente.

La macellazione avviene nell'areale produttivo e le carcasse degli agnelli, marchiate per l'identificazione, sono suddivise in tre categorie: leggera (di peso uguale o inferiore a 13 kg





fino ad un minimo di 8 kg), pesanti (di peso superiore a 13 kg) e castrati (di un peso minimo di 20 kg).

Il prodotto

La tenerezza delle carni e il buon rapporto carne/ossa è ottenuto grazie all'attitudine produttiva delle razze utilizzate, esaltata dall'alimentazione di buona qualità dei pascoli da cui si alimentano per almeno 8 mesi all'anno cui sono presenti anche essenze vegetali caratterizzanti.

Area di produzione

L'areale di produzione delle carni dell'Agnello del Centro Italia comprende interamente i territori ricadenti nelle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana e Umbria, e dell'Emilia Romagna parte dei territori delle Province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma.

Comitato Promotore Agnello del Centro Italia

c/o CCIAA di Grosseto
via F.lli Cairoli, 10
58100 - Grosseto (GR)
agnellodelcentroitalia@gmail.com
acifiliera@gmail.com
www.agnellodelcentroitalia.it



Fungo di Borgotaro IGP



Di un «... inodorato boleto» si parla in uno scritto di A.C. Cassio (1669-1760), canonico della Corte Pontificia nativo di Borgotaro, il quale affermava che il porcino costituiva già allora una buona fonte di reddito per le famiglie locali; a partire dalla fine dell'Ottocento, grazie alle Ditte Colombo Calzolari e Bruschi Lazzaro, si posero le basi per una produzione e commercializzazione moderna e razionale del prodotto.

Sotto la definizione "Fungo di Borgotaro" si elencano quattro varietà. Il *Boletus aestivalis* (o "fungo rosso") ha cappello emisferico e convesso-pulvinato, cuticola pubescente secca e colore bruno rosso; il gambo, sodo e grosso alla base, è dello stesso colore del cappello ma con toni più chiari; ha una consistenza più soffice. Il cappello del *Boletus pinicola* (o "moro") ha cuticola pruinosa biancastra e colore bruno rossiccio-vinoso; il gambo, tozzo e sodo, ha colore che va dal bianco all'ocra al bruno rossiccio. Il *Boletus aereus* (o "magnan") ha cappello emisferico, poi convesso e piano-allargato, cuticola secca e vellutata, di colore bronzo-ramato; il gambo è sodo, di colore bruno-ocraceo, finemente reticolato; la carne, soda e bianca, ha sapore e odore intensi. Il cappello del *Boletus edulis* (o "fungo del freddo") ha forma simile al precedente con cuticola non separabile e colorazione che va dal bianco crema al bruno castano al bruno nerastro; il gambo sodo, panciuto prima allungato poi, ha colore biancastro tendente al nocciola; la carne è soda e bianca.

Il *Boletus aestivalis* nasce nei castagneti tra maggio e settembre; il *Boletus pinicola* è presente nei castagneti in estate, nei faggeti e sotto l'abete bianco in autunno; il *Boletus aereus* nei querceti e castagneti tra luglio e settembre; il *Boletus edulis* nei boschi di faggio, abete e castagno tra fine settembre e la prima neve.





Il prodotto

Il fungo di Borgotaro si caratterizza per un aroma profumato e un «odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquirizia, legno fresco»; caratteristiche organolettiche di qualità e di pregio che lo differenziano da produzioni similari di altre zone. Il Fungo di Borgotaro può essere commercializzato allo stato fresco e secco secondo tre diverse menzioni qualificative: "extra", "speciali" e "commerciali".

Area di produzione

La zona di produzione comprende il territorio dei Comuni di Pontremoli e Zeri in provincia di Massa Carrara e Borgotaro, Albereto, Berceto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma.

Consorzio del Fungo di Borgotaro

Via Nazionale, 90
43043 Borgo Val di Taro (PR)
Tel. +39-0525-90155
Fax +39-0525-91154
info@fungodiborgotaro.com
www.fungodiborgotaro.com



Mortadella Bologna IGP



L'etimologia del termine "mortadella" risale all'epoca romana; secondo alcuni studiosi sembra riconducibile a *mortarium*, ovvero mortaio che era utilizzato per tritare la carne di maiale oppure può essere riconducibile a "murtada", stagionata con mirto, pianta tipica del bacino del Mediterraneo. La Mortadella Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo. A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.

In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella caratteristica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.

La Mortadella Bologna è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in apposite stufe ad aria secca con temperatura non inferiore a 70°C; segue una docciatura con acqua fredda e una sosta in cella di raffreddamento, che consente al prodotto di "stabilizzarsi". La carne utilizzata viene sgrossata ed omogeneizzata per poi essere tritata sempre più finemente e la loro temperatura non deve essere maggiore di +1°C.

Il prodotto ha una forma ovale o cilindrica con consistenza compatta; al taglio ha una superficie vellutata di colore rosa vivo uniforme e nella fetta devono essere presenti, in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrette bianche perlacee di tessuto adiposo.





Il prodotto

Ha profumo aromatico e gusto delicato, senza tracce di affumicatura. Può essere immessa al consumo sfusa o confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata: le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione. La Mortadella Bologna può essere consumata in svariati modi: si può gustare appena affettata con pane caldo o con i cracker, tagliata a dadini è perfetta come *snack*, come condimento per la pasta o per arricchire insalate. Un ottimo abbinamento è anche quello con verdure fresche e formaggi.

Area di produzione

La zona di produzione della Mortadella Bologna comprende la Toscana e l'intero territorio di Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Marche e Lazio.

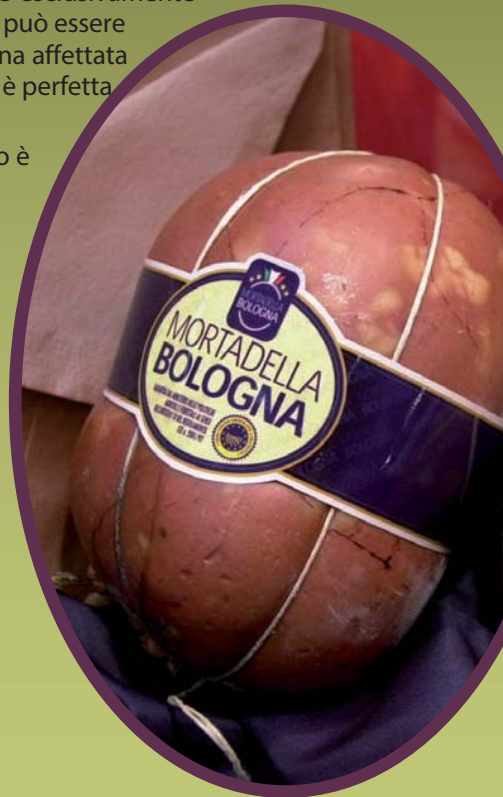
Consorzio Mortadella Bologna

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8
20090 Rozzano (MI)

Tel. +39-02-8925901 - Fax +39 02-57510607

infom@mortadellabologna.com

www.mortadellabologna.com



Pecorino Romano DOP



Il Pecorino Romano vanta origini lontane nel tempo: nei palazzi imperiali romani era considerato il giusto condimento durante i banchetti mentre le sue capacità nutritive e di lunga conservazione ne facevano un alimento base delle razioni durante i viaggi delle legioni romane. Questo formaggio ridava forza e vigore ai soldati stanchi e oggi

sappiamo perché: il Pecorino Romano è una iniezione di energia e anche di facile digestione. Prodotto esclusivamente da latte di pecore allevate nei pascoli naturali del Lazio, della Sardegna e della provincia di Grosseto, il Pecorino Romano, per la sua versatilità e per le sue caratteristiche nutrizionali, è diventato un ingrediente indispensabile di molte ricette regionali e nazionali. Al latte intero di pecora termizzato viene aggiunto l'innesto costituito da batteri lattici termofili autoctoni. Il coagulo, ottenuto con aggiunta di caglio di agnello, viene sottoposto a rottura fino a determinare granuli di cagliata delle dimensioni di un chicco di riso e, quindi, a cottura, ad una temperatura di 45-48°C, ed a pressatura. Le forme, in appositi stampi, vengono sottoposte ad un trattamento di maturazione cui segue la marchiatura, la salagione ed un periodo di stagionatura di durata variabile a seconda della collocazione gastronomica del formaggio; tale periodo di stagionatura influenza le caratteristiche organolettiche, accentuando, se protratto nel tempo, il sapore piccante della pasta.

Il prodotto

Il Pecorino Romano, dopo solo cinque mesi di stagionatura, può essere consumato come formaggio da tavola, accompagnato da frutta e verdure fresche. Superati invece gli otto mesi di stagionatura, viene usato come formaggio da grattugia, condendo i piatti





CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO



tipici della cucina romana, come l'Amatriciana o gli spaghetti "cacio e pepe", e persino primi piatti a base di pesce.

Area di produzione

La produzione del Pecorino Romano avviene nel territorio della provincia di Grosseto in Toscana e nelle regioni Lazio e Sardegna.

Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano

Corso Umberto I, 266

08015 Macomer (NU)

Tel. +39-0785-70537

Fax +39-0785-72215

info@pecorinoromano.com

www.pecorinoromano.com



Pecorino Toscano DOP



Il pecorino in Toscana ha origini antichissime risalenti all'epoca etrusca; notizie storiche certe sulla sua produzione si ritrovano già in Plinio il Vecchio che ne tratta per la zona di Luni (l'attuale Lunigiana). La pastorizia e l'allevamento ovino continuano a diffondersi in tutta la Toscana durante il Medioevo ed è emblematico l'episodio di Giotto che pascola il gregge nei pressi di Vicchio del Mugello dipingendo sui sassi. Durante i secoli seguenti numerosissimi sono gli scritti e i documenti celebranti l'importanza rivestita dal pecorino in Toscana, questo allora veniva chiamato cacio marzolino perché la sua produzione iniziava tradizionalmente in marzo per poi continuare durante tutta la primavera. Ad eccezione della crisi che si abbatté sulla pastorizia toscana dal 1918 fino al dopo-guerra, riducendo drasticamente il numero dei capi allevati e i quantitativi di pecorino prodotto, l'allevamento ovino toscano vede sempre maggiore sviluppo; nascono i primi caseifici e si ha la separazione fra la figura del pastore, l'allevatore delle pecore, e quella del casro, vero e proprio produttore del formaggio. Il pecorino Toscano DOP viene prodotto con latte intero di pecora, con aggiunta di caglio di vitello o vegetale; la pasta viene sottoposta a rottura fino a determinare granuli di cagliata di grandezza variabile da di un chicco di granturco per il tipo a pasta "semi-dura" a quella di una nocciola per il tipo "tenero". Successivamente si effettua la salatura, cui segue un periodo di stagionatura di durata variabile a seconda che sia a pasta tenera (minimo 20 giorni) o stagionato (minimo 4 mesi).

Il prodotto

La forma del prodotto finito è cilindrica a facce piane, dal diametro variabile tra i 15 e i 22 cm; lo scalzo è leggermente convesso, di altezza compresa tra 7 e 11 cm ed il peso delle forme varia da 0,75 a 3,5 kg. Il colore della crosta è giallo con tonalità variabile mentre la pasta è bianco-pagliarino di sapore delicato, mai piccante. Il Pecorino Toscano può essere consumato come formaggio da tavola o da grattugia secondo il grado di stagionatura. Grattugiato viene usato come condimento per





la ribollita, per paste asciutte e per insaporire secondi piatti a base di carne. A fette, invece, sia stagionato che fresco, si accompagna bene con miele, marmellata, frutta e verdure fresche di stagione. Con il Pecorino Toscano a pasta tenera si abbinano bene vini bianchi quali il "Bianco di Pitigliano" o il "Montegio Bianco", mentre con quello stagionato vini rossi quali il "Morellinodi Scansano", il "Chianti Classico", il "Montecucco Rosso" o, per stagionature superiori agli otto mesi, il "Brunello di Montalcino".

Area di produzione

E' prodotto in Toscana e in alcuni comuni limitrofi che riguardano Lazio ed Umbria (Allerona e Castiglion del Lago in Umbria e Acquapendente, Bolsena, Capodimonte, Farnese, Gradoli, Grotte di Castro, Ischia di Castro, Montefiascone, Onano, San Lorenzo Nuovo e Valentano nel Lazio).

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Via Giordania, 227

58100 Grosseto

Tel. +39 0564 - 20038

Fax +39-0564-429504

info@pecorinotoscanodop.it

www.pecorinotoscanodop.it



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

La produzione di questo salame è iniziata nelle zone collinari del territorio lombardo e si fa risalire all'epoca delle invasioni longobarde. Infatti, le popolazioni barbariche, durante le loro migrazioni, utilizzavano cibi a lunga conservazione, per lo più a base di carne suina. Si chiamano cacciatori o cacciatorini i salami di piccola taglia, asciutti e compatti, caratterizzati da un colore rosso rubino, nei quali i granelli di lardo sono distribuiti in maniera uniforme. Il nome deriva all'antica consuetudine dei cacciatori di portare con sé, nelle loro sacche, salami di dimensioni ridotte. La materia prima è costituita principalmente da carni magre derivanti dalla muscolatura striata delle carcasse di suino, grasso suino duro, sale, pepe a pezzi o macinato e aglio. Possono essere addizionati con vino, zucchero (destrosio, fruttosio, lattosio), latte (magro o in polvere) o caseinati, ma anche con coltura di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e di potassio, acido ascorbico e loro sale sodico. Tutto il preparato viene insaccato in budelli naturali e artificiali di diametro non superiore a 75 millimetri, eventualmente legati in filza, e di lunghezza non superiore a 350 millimetri. In commercio sono venduti sfusi, confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata. Si conservano bene in luoghi freschi e asciutti e in frigorifero per periodi più lunghi.

Il prodotto

La loro pezzatura, li rende indicati nell'alimentazione moderna, consentendo di avere un prodotto fresco, di veloce consumo. A tavola sono spesso serviti come antipasto con altri salumi o formaggi e sono abbinati generalmente a vini rossi.





Area di produzione

L'intero territorio della Toscana oltre alle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Abruzzo, Lazio e Molise.

Consorzio Cacciatore Italiano

Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 - 8925901
Fax +39 02 - 57510607
info@salamecacciatore.it
www.salamecacciatore.it



Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP



La terminologia "toro bianco dell'Italia centrale" compare per la prima volta in Giunio Moderato Columella nell'opera *De re rustica* del I secolo d.C., con sicuro riferimento ai maestosi candidi esemplari dell'etrusca Chianina. Questo nome può essere considerato la prima traccia, da cui si è originata nei secoli la terminologia attuale, estesa a comprendere anche altre due razze bovine autoctone: la Marchigiana e la Romagnola. È infatti ampiamente riscontrabile in bibliografia l'uso del termine "Razze Bianche dell'Italia Centrale" o "dell'Appennino" con riferimento a soggetti di razza Chianina, Marchigiana e Romagnola.

L'affermarsi di una terminologia comune è giustificata dalle profonde affinità e similitudini di queste razze, dipendenti dall'origine filogenetica comune e dalla sostanziale omogeneità dell'areale tipico di allevamento. Le tre razze presentano significative caratteristiche morfologiche comuni come la pigmentazione apicale nera ed il mantello bianco che si presenta fromentino alla nascita e nei primi tre mesi di vita e si assomigliano anche nelle prestazioni produttive, in particolare nella precocità, nelle caratteristiche di accrescimento, nella resa al macello e nella eccellente qualità delle carni (magre, sapide e a basso contenuto di colesterolo).

Chianina, Marchigiana e Romagnola hanno inoltre una storia "agricola" comune avendo conosciuto l'apice del loro sviluppo durante l'epoca della mezzadria; si sono quindi formate nella tipica azienda mezzadrile collinare dell'Italia centrale, dove sono state prima utilizzate per il lavoro dei campi e poi, a partire dalla metà del 1800, avviate alla selezione come razze specializzate da carne.

Con fondate ragioni quindi, si è giunti nei secoli a considerare queste tre razze quasi come un unico "tipo" animale, fino a coniare col termine di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale un nome collettivo entrato nella tradizione e nell'uso comune.

Il pregio e la tipicità della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è dovuto alla combinazione tra il patrimonio genetico delle razze ed il sistema di allevamento e di alimentazione utilizzato. I sistemi di allevamento sono preminentemente riconducibili a quelli tradizionali della





posta fissa o semilibera dei soggetti all'ingrasso e gli alimenti utilizzati nella fase di accrescimento e di ingrasso sono prevalentemente di produzione aziendale. Le piccolissime dimensioni aziendali non hanno recepito le recenti tecnologie di alimentazione, nè nuovi tipi di foraggi utilizzati al solo scopo di abbassare i costi ed il bovino ha conservato il ruolo di utilizzatore e trasformatore delle risorse aziendali.

Il prodotto

Le carni assorbono in modo dinamico le influenze ambientali, che determinano delle differenze non solo dal punto di vista organolettico ma anche in termini di massa muscolare e di parti fibrose e grasse. Poiché gli animali vivono prevalentemente in libertà il loro ciclo biologico è strettamente legato all'ambiente geografico che li circonda. Le carni così ottenute sono altamente apprezzate sia nei tanti piatti tradizionali (peposo, stracotto, francesina, ecc.) che per la cottura alla griglia della tradizionale "bistecca alla fiorentina".

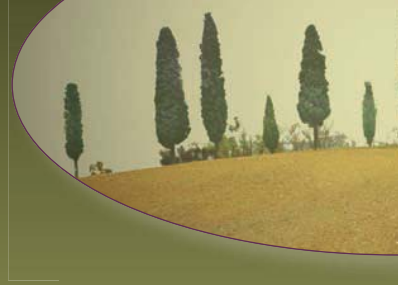
Area di produzione

L'area geografica di produzione interessa i territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia, mentre le province di Roma, Latina e Caserta sono interessate limitatamente ad alcuni Comuni.

Consorzio di tutela del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale I.G.P."

Via delle Fascine, 4
06132 Loc. San Martino
in Campo (PG)
Tel. +39-075-6079257
Fax + 39-075-398511
info@vitellonebianco.it
www.vitellonebianco.it





Si ringraziano i Consorzi e le Associazioni per le foto della pubblicazione