

Agnello appenninico



Descrizione sintetica del prodotto

La carne di agnello appenninico è ricca di proteine, di ferro e di zinco. La percentuale del grasso di mazzatura varia generalmente tra 2 e 5. Il contenuto lipidico è scarso, quello in ceneri intorno all'1-2%, quello proteico intorno al 18%. La percentuale di colesterolo è circa 70 mg su 100 gr di parte commestibile; l'apporto calorico è circa 100 Kcal/100 gr di parte edibile. La carne dell'agnello leggero è di colore rosa pallido con grasso bianco, quella dell'agnello pesante è di colore rosa scuro con grasso beige.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Grosseto.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

L'agnello appenninico viene allevato allo stato brado nei pascoli della Maremma, integrando l'alimentazione naturale con mangimi aziendali. Vengono selezionati due tipi di agnello:

- agnello leggero: di 40-60 giorni, macellato a 17 kg il maschio, a 15 kg la femmina, la carcassa pesa sui 10-13 kg (testa e corata comprese);
- agnello pesante: di 100 giorni, macellato a 27 kg il maschio, a 23 kg la femmina, la carcassa ha peso superiore ai 17 kg.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La qualità di questa carne deriva dalla razza degli ovini e dall'allevamento con un'alimentazione prevalentemente naturale nei pascoli della Maremma grossetana. Si consuma arrosto, in umido, alla griglia o fritto, soprattutto nel periodo pasquale.

Produzione

Si contano oggi circa 7000 capi, iscritti al Libro Genealogico, allevati in circa 12 aziende della provincia di Grosseto. Il numero dei capi potrebbe aumentare ancora gra-

zie al grosso lavoro di miglioramento genetico in corso nel Centro Genetico della provincia di Pesaro.

L'agnello di razza appenninica non è molto conosciuto fra i consumatori: sarebbe opportuna una maggiore promozione del prodotto con particolare riferimento alle informazioni riguardanti le caratteristiche della razza e le tecniche di allevamento.

Il lunedì di Pasqua, ogni anno, si tiene a San Martino sul Fiora la Fiera dell'agnello.

Agnello di Zeri

Agnello zerasco



Descrizione sintetica del prodotto

La pecora zerasca è una razza originaria della Lunigiana. La sua carne è molto tenera, dolce al palato ma non sfuggente, e lascia in bocca una "presa" molto evidente; è profumata, possiede una fragranza molto marcata senza alcun sentore di selvatico. La pecora zerasca è molto rustica, di taglia media con testa proporzionata e profilo rettilineo o leggermente marcato; le corna, sempre presenti nei maschi, compaiono talvolta anche nelle femmine. L'agnello viene macellato quando raggiunge un peso compreso fra i 25 e i 30 kg.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la Lunigiana, ma in particolare il comune di Zeri, provincia di Massa-Carrara.

Produzione in atto

A rischio.

Descrizione dei processi di lavorazione

Le pecore sono allevate quasi tutto l'anno al pascolo e durante la stagione invernale vengono alimentate nell'ovile con il fieno prodotto dai pascoli stessi. La zerasca produce un latte particolarmente ricco di proteine (molto più delle altre razze ovine), del quale l'agnello si nutre, insieme alle tenere erbe che trova pascolando. Il disciplinare adottato dagli allevatori, che regola la produzione dell'agnello di Zeri destinato alla macellazione, tiene conto delle caratteristiche naturali del territorio: l'agnello di Zeri è prodotto da pecore di razza zerasca allevate allo stato semibrado senza alcuna integrazione alimentare esterna. Le aziende agricole sono a conduzione familiare e le greggi sono composte in media da circa 100 capi: si va da un minimo di 50 capi fino a un massimo di 250 capi.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La zerasca è la razza ovina originaria del territorio di Zeri: la sua origine è stata favorita dall'isolamento geografico della zona e le prime notizie su di essa risalgono al 1845,

quando l'agronomo Antonelli segnalò la presenza a Zeri di un'ottima razza ovina rinomata per la produzione di agnelli destinati alla macellazione. Attualmente esistono circa tremila esemplari di pecora zerasca, un numero che iscrive questa razza tra quelle a rischio di estinzione. L'alta qualità delle carni della pecora zerasca deriva sia dalla particolarità della razza, che sa sfruttare al massimo le risorse del territorio, sia dal grande pregio di queste stesse risorse: prati, pascoli e cespugli crescono in un ambiente incontaminato rendendo disponibili foraggi freschi, di grande appetibilità e di elevato valore nutritivo. Gli agnelli a 60-65 giorni di vita raggiungono un peso medio di 20 kg. Dopo la vendita dell'agnello il latte delle pecore viene utilizzato anche per la produzione di formaggio.

L'agnello di Zeri può essere consumato in umido, alla brace, al forno con patate, oppure fritto; si accoppia in genere ai vini rossi locali.

Produzione

Nella provincia di Massa-Carrara le aziende che allevano la pecora zerasca sono stimate tra le 50 e le 60, ma le più rappresentative per la produzione di agnelli sono 26. Nell'anno 2000 gli agnelli macellati sono stati circa 3700 (peso unitario di circa 20 kg).

La vendita del prodotto avviene in zona, nella regione e nel resto d'Italia, ma non si registrano casi di esportazione all'estero; i clienti abituali sono i ristoratori e i negozi locali.

Fra gli eventi legati all'agnello di Zeri vanno ricordati per importanza e prestigio, oltre alle tante manifestazioni di promozione locali, la presenza al Salone del Gusto di Torino nel 2000 e la Festa della pecora zerasca che si è svolta il 10 giugno 2001.

Agnello massese



Descrizione sintetica del prodotto	L'agnello massese viene macellato e venduto quando raggiunge il peso di 10-13 kg. La sua carne è più magra rispetto a quella di altre razze ovine e ha un sapore simile a quella del capretto.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Massa.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Gli ovini vengono allevati in genere negli ovili tradizionali, alimentati a pascolo o, quando le condizioni atmosferiche lo permettono, a foraggio secco integrato con mais di produzione locale, crusca e avena. Durante i mesi estivi le greggi vengono trasferite sulle montagne lunigianesi. L'agnello viene allevato esclusivamente con il latte e macellato quando ha fra i 25 e i 40 giorni di vita. La produzione copre tutto l'arco dell'anno, ma le nascite sono concentrate nei periodi tra febbraio e aprile e in settembre e ottobre.
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La carne di agnello massese deve la sua qualità alla razza di origine locale e alle tradizionali tecniche di alimentazione e di allevamento: il tipo di pascolo e le condizioni climatiche sono determinanti.
Produzione	I produttori più significativi di agnello massese sono quattro, che macellano annualmente circa 1500 capi di circa 8 kg ciascuno. Il prodotto viene venduto prevalentemente in zona e, in minor misura, anche nel resto della regione; la clientela è costituita in minima parte da privati che acquistano l'agnello direttamente in azienda, mentre una grossa fetta della produzione è destinata all'autoconsumo.

Agnello del Parco di Migliarino San Rossore



Descrizione sintetica del prodotto	La carne di agnello del Parco di Migliarino San Rossore è magra e ha consistenza tenera e compatta; la colorazione è rosea, il sapore delicato e un po' dolce.
Territorio interessato alla produzione	Parco di Migliarino San Rossore, provincia di Pisa.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	L'allevamento degli ovini all'interno del parco è prevalentemente di tipo semibrado; l'alimentazione è principalmente a base di fieno, foraggio fresco e cereali. Gli agnelli vengono macellati fra il quindicesimo e il ventesimo giorno di vita.
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità e la tipicità del prodotto sono legate alla razza, l'agnello massese, alla tecnica di allevamento semibrado e all'alimentazione degli animali.
Produzione	Sono 2000 gli ovini di razza massese presenti nell'area del parco, suddivisi in piccole greggi di diversi proprietari. Circa la metà degli agnelli viene venduta in azienda, il resto è destinato alla ristorazione e alla vendita al dettaglio locale.

Ammazzafegato toscano



FOTO DISPONIBILE NEL PROSSIMO AGGIORNAMENTO

Descrizione sintetica del prodotto	Ha la caratteristica forma della salsiccia e un colore rosso scuro. L'odore è pungente, il sapore piccante.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana, in particolare la provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Per la produzione dell'ammazzafegato vengono impiegate varie parti del maiale, in particolare la muscolatura striata, il fegato, la lingua, la milza, il cuore e le reni. Le carni prescelte vengono macinate, impastate con gli altri ingredienti (sale, pepe, peperoncino, aglio), insaccate in budelli naturali e infine lasciate a stagionare.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Utensili da taglio • Tritatrice • Impastatrice • Insacatrice • Locale per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	L'ammazzafegato viene prodotto seguendo una tecnica di trasformazione tradizionale e impiegando solo carne di allevamenti locali. Si consuma come antipasto o come secondo piatto abbinato a vino rosso.
Produzione	La produzione è soprattutto concentrata nella zona amiatina delle province di Siena e Grosseto; è un tipico salume del periodo invernale che viene prodotto soprattutto nelle piccole macellerie locali. Si stima una produzione annua di circa 200 quintali.

Barbina

Guanciale



Descrizione sintetica del prodotto

La barbina è un salume ricavato dalla parte muscolosa della gola del maiale. Ha forma a pera e cotenna sulla superficie inferiore. La carne, rossa e interrotta da fili di grasso di colore bianco, è simile a quella della pancetta. La superficie esterna è ricoperta di sale e spezie, che danno alla barbina un sapore e un profumo molto intensi. Il peso varia fra 1 e 2 kg.

Territorio interessato alla produzione

Colonnata, provincia di Massa-Carrara.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

La barbina opportunamente rifilata e ripulita delle parti molli viene massaggiata con sale e riposta in vasche di marmo strofinate con aglio. Gli strati di carne vengono alternati con sale marino naturale ed una miscela di spezie ed erbe aromatiche. La barbina viene conservata nelle conche fino al termine della stagionatura, per un periodo di almeno sei mesi. Si produce da settembre a giugno.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Attrezzature da taglio
- Ripiani di lavoro
- Vasche di marmo (localmente chiamate "conche")
- Locali tradizionali per la lavorazione e la stagionatura

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La barbina deve la sua tipicità al processo di lavorazione. La parte del maiale prescelta viene trattata secondo il metodo tradizionale di salatura a secco nelle vasche di marmo che, con la loro porosità, permettono la stagionatura ottimale e la maturazione del prodotto. Determinanti nella dinamica del ciclo produttivo sono anche le caratteristiche microclimatiche dei locali di stagionatura, che non devono essere eccessivamente aereati, con buona umidificazione e senza condizio-

namento forzato.

La barbina viene impiegata come condimento e nei ripieni.

Produzione

Viene prodotta da 14 trasformatori, riuniti, come per il lardo di Colonnata, in associazione; la produzione media annua è di circa 120 kg e viene venduta solo in zona, prevalentemente a privati in azienda.

La barbina viene servita durante la Sagra del lardo che si tiene solitamente il terzo finesettimana di agosto per la festa San Bartolomeo (24 agosto).

Bardiccio



Descrizione sintetica del prodotto	Ha la caratteristica forma della salsiccia, è morbido, di colore rosso, con un intenso sapore di finocchio.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Firenze.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Si utilizzano carne bovina e suina di seconda scelta che sono macinate con un tritacarne. Si aggiungono quindi aromi (sale, pepe, aglio, finocchio), sale, antiossidante (acido ascorbico) e conservante miscelati con zucchero (destrosio e saccarosio). Il composto viene mescolato con un'impastatrice, e confezionato tramite insaccatrice in un budello naturale di maiale (acquistato all'esterno). Il budello viene chiuso all'estremità con dello spago. Si produce da settembre a maggio e si consuma senza stagionatura.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Arnesi da taglio • Tritacarne • Impastatrice • Insaccatrice • Spago • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tipicità del prodotto è legata alla tecnica di trasformazione tradizionale della Rufina. In passato fra gli ingredienti vi erano anche le frattaglie, ora non più utilizzato per problemi di conservazione del prodotto. Il bardiccio si consuma cotto alla griglia e si accompagna al Chianti Rufina o ad altri vini robusti da arrosto.

Produzione | Si stima una produzione annua di bardiccio di circa 400-500 quintali; le macellerie ne producono dai 30 ai 60 kg a settimana, i salumifici 80-100 kg a settimana. La produzione attuale soddisfa la domanda, non c'è infatti un trend in crescita. Molti dei produttori di bardiccio sono soci della "Associazione macellai", che riunisce le macellerie di 18 comuni, dalla Valdisieve al Valdarno fiorentino ed in particolare Rufina, Pontassieve, Dicomano, Pelago, Figline Valdarno, Reggello, Rignano sull'Arno. Viene venduto totalmente in zona, direttamente a privati in azienda o in occasione di sagre o manifestazioni paesane.

Fra le manifestazioni inerenti si ricordano la "Sagra del tortello e bardiccio", che si tiene a Rufina durante il periodo primaverile – estivo e la "Festa del toscanello", organizzata dal Comune di Pontassieve l'ultima settimana di maggio, in cui viene fatta una rassegna delle produzioni artigianali locali.

La Comunità Montana sta lavorando su questo e su altri prodotti del Mugello e della Val di Sieve nell'ottica di un'azione promozionale.

Biroldo della Garfagnana



Descrizione sintetica del prodotto	Il biroldo della Garfagnana è un insaccato a forma di pagnotta, dal diametro di circa 20 cm. Ha un colore rosso scuro, una consistenza abbastanza morbida e un intenso profumo di spezie ed aromi. Viene prodotto con frammenti grossolani di alcune parti del suino mischiati al sangue.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in Garfagnana ma, con alcune varianti, in tutta la provincia di Lucca.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	La testa, i polmoni, la lingua e le frattaglie del suino vengono bollite per circa 3 ore e quindi tagliate, drogate e amalgamate con il sangue. Il composto viene insaccato in stomaco o vescica di maiale e bollito per altre 4 ore circa. Dopo la pressatura, l'insaccato viene posto a raffreddare. Il biroldo della Garfagnana si differenzia da quello di Lucca e da quello della Versilia per l'impiego anche della testa del maiale.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Spatola per girare la carne durante l'impastatura • Caldaia in cui avviene la cottura degli ingredienti • Tritacarne • Contenitore per mescolare l'impasto • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alle materie prime utilizzate, alla particolare tecnica di lavorazione e alla particolarità del gusto.
Produzione	Il biroldo della Garfagnana viene prodotto da due salumifici e da una macelleria di Ghivizzano, Villa Soraggio e Pian di Coreglia, che hanno una produzione complessiva di 500

quintali all'anno, vendita per il 90% in zona, direttamente o in altri negozi di prodotti alimentari. Ci sono altri piccoli produttori della zona che comunque non ne producono quantità significative.

È possibile gustare il biroldo anche in ristoranti o aziende agrituristiche della Garfagnana.

Bioldo di Lucca

*Bioldo della Versilia,
Mallegato, Buristo*



Descrizione sintetica del prodotto

Il bioldo è un insaccato di media pezzatura (diametro di 5-7 cm), di forma tondeggiante e schiacciata (pagnotta), legato alle due estremità. È composto da frammenti ben visibili di grasso suino (lardelli) dispersi nella massa ematica rappresa: è profumato, di consistenza morbida e di colore rosso scuro. Il sapore è più o meno piccante, l'odore è speziato. La pezzatura va dai 200 gr (se confezionato in budelli di manzo), fino a circa 1,5 kg (se confezionato in budelli di maiale).

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Lucca, in particolare la Versilia.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Per la preparazione del bioldo di Lucca vengono utilizzati il sangue, le cotenne, i polmoni, i reni, la milza, il cuore e le frattaglie del maiale, che vengono cotti in acqua per circa 2 ore a temperatura di bollitura e poi macinate grossolanamente. Successivamente si aggiungono all'impasto i lardelli ed il sangue di maiale filtrato; il tutto viene mescolato con aromi e spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata, sale, pepe, pinoli, uva sultanina). Si insacca l'impasto ancora caldo nel budello naturale di suino (stomaco o vescica), di manzo o di cavallo. Gli insaccati vengono quindi legati e posti in caldaia per un'ulteriore cottura e, quindi, dopo la pressatura, fatti raffreddare rapidamente e conservati in cella frigorifera.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Spatola per amalgamare l'impasto delle carni
- Caldaia per la cottura
- Tritacarne
- Recipiente per mescolare l'impasto
- Cella frigorifera

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

Il prodotto deve la sua tradizionalità alle materie prime utilizzate nella produzione, alla particolare tecnica di lavorazione e alla specificità del gusto.

Produzione

Questo salume tipico viene prodotto in Lucchesia (in località SS. Annunziata e San Lorenzo a Vaccoli) per un totale di circa 280 quintali annui e, in quantità più modeste (20 quintali) in Versilia a Massarosa.

È un prodotto stagionale reperibile prevalentemente nel periodo invernale.

Gran parte della produzione è venduta in zona tramite vendita diretta nelle aziende trasformatrici o presso altri esercizi commerciali.

Biscotto di salsiccia di Sorano



Descrizione sintetica del prodotto	<p>Il biscotto di salsiccia di Sorano è un salume di forma tubolare di 3 cm di diametro e 50 cm di lunghezza legato alle due estremità a loro volta unite tra loro. Ha colore rossiccio e viene insaccato in budello naturale.</p> <p>Il profumo intenso è quello tipico della salsiccia prodotta nella zona.</p>
Territorio interessato alla produzione	Comune di Sorano, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Per la realizzazione del biscotto di salsiccia si impiegano quattro tagli di carne: rafilatura di coscio, pancetta, rafilatura di collo, rafilatura di spalla.</p> <p>La carne viene macinata a grana media, condita con sale, latte in polvere scremato, pepe, acido L-ascorbico, potassio nitrato e quindi inserita per due minuti nella macchina impastatrice per ottenere il necessario livello di amalgama; viene infine insaccata in budelli.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio specifico per la lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Per la preparazione del biscotto di salsiccia di Sorano vengono impiegati esclusivamente maiali allevati nella zona di produzione.
Produzione	<p>A Sorano sono solo due i laboratori che producono questa specialità.</p> <p>La quantità media prodotta in un anno è di 180 quintali, una quantità limitata a causa della scarsità di materie prime, di</p>

locali e attrezzature adeguate. La vendita del prodotto avviene in zona, direttamente a privati in azienda, nella regione, tramite negozi della piccola e grande distribuzione e in parte nel resto d'Italia attraverso grossisti e distributori non locali. All'interno della fortezza di Sorano, ogni anno, intorno alla metà di aprile, si svolge la manifestazione Maremma Doc, in occasione della quale si trovano, oltre al biscotto di salsiccia, altri salumi tipici della Maremma.

Budelluzzo di Grosseto

Busicchio



Descrizione sintetica del prodotto	Il budelluzzo si produce essiccando e trattando la parte esterna degli intestini di maiale (dal duodeno all'appendice). Si presenta in mazzetti di colore tendente al giallo, di lunghezza da 20 a 30 cm; ha elevata consistenza e sapore fortemente caratterizzato dalla presenza di finocchietto selvatico.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Grosseto.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	I tratti di budello suino vengono prelevati per sezionamento dal resto delle interiora, quindi viene filata la parte esterna che subisce anche un accurato lavaggio in acqua. I budelli lavati vengono posti in un bagno di aceto, aromi e spezie (pepe, peperoncino, sale e finocchietto selvatico). Nell'ultima fase della lavorazione il budelluzzo viene appeso a delle canne e lasciato ad essiccare in un locale apposito per circa 30 giorni.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio • Banchi d'acciaio • Attrezzi da taglio • Locali di essiccazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La qualità e la tipicità del prodotto sono dovute alla parte del suino utilizzata, denominata "giroglio" o "marga", al particolare processo di trasformazione e alla speziatura.
Produzione	Il budelluzzo di Grosseto viene ormai prodotto solo a livello familiare, soprattutto d'inverno. Non esiste un canale commerciale del prodotto per cui non è possibile stimarne la produzione media annua.

Buristo toscano

Burischio



Descrizione sintetica del prodotto	Il buristo ha forma cilindrica allungata, colore scuro e consistenza morbida; le pezzature si aggirano sugli 1,5 kg.
Territorio interessato alla produzione	Province di Siena, Pisa (San Miniato) e, con varianti, tutta la Toscana.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il grasso e le cotenne del suino vengono cotti insieme, e quindi uniti al sangue, spezie, sale e pepe. L'impasto viene insaccato in budello naturale e cotto in acqua bollente.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Contenitore per l'impasto e la cottura • Utensili da cucina • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alle materie prime utilizzate, alla peculiare tecnica di lavorazione e alla particolarità del gusto.
Produzione	Questa produzione artigianale interessa molti dei salumifici e delle norcinerie delle province di Siena e di Pisa. Si può stimare una produzione media annua di circa 2000-2500 quintali, con un trend degli ultimi tre anni in lieve crescita. L'ambito di vendita, oltre alla realtà locale, travalica solo in pochi casi i confini regionali.

Capocollo tipico senese

Finocchiata



Descrizione sintetica del prodotto	Il capocollo senese ha forma cilindrica allungata, aroma e sapore fortemente caratterizzati dalla presenza di spezie; viene confezionato nella rete o in carta di paglia.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena e tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il capocollo viene rifilato e salato a mano. Dopo la salatura si aggiungono pepe, aromi e altro sale; si procede quindi all'insaccatura, legando il capocollo o ponendolo nella rete o nella carta paglia. Il tempo di stagionatura varia dai 30 ai 60 giorni.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Laboratorio artigianale • Locale per la stagionatura • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tipicità del prodotto è dovuta al processo di trasformazione che segue una tecnica tradizionale tramandata da lungo tempo.
Produzione	Questa produzione artigianale interessa buona parte dei salumifici e delle norcinerie della provincia di Siena. Si può stimare una produzione media annua di circa 1000-1500 quintali, con un trend in lieve crescita negli ultimi tre anni. La vendita avviene in zona e solo raramente nel resto della regione.

Carne di cavallo di Comano

Carne di puledro di Comano



Descrizione sintetica del prodotto	La carne di cavallo di Comano, genuina e saporita, si ottiene macellando puledri di 6-7 mesi allevati a Comano. Gli animali crescono, insieme alle madri, allo stato brado, sui pascoli appenninici fino al periodo della vendita, che tradizionalmente coincide con la Rassegna Equina Comano Cavalli di settembre.
Territorio interessato alla produzione	In particolare il comune di Comano, provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il cavallo di Comano viene ottenuto, da oltre 30 anni, incrociando con fattrici locali stalloni selezionati di razza Franches Montagnes forniti dall'Istituto di Incremento Ippico Toscano. I puledri, la cui nascita è programmata per il periodo fra febbraio e aprile, vengono trasferiti dai pascoli primaverili a quelli estivi dell'alto Appennino (zona Lagastrello e Monte Acuto). In questo periodo il puledro, oltre che del latte materno, si alimenta dei teneri germogli e delle erbe di montagna. L'alimentazione esclusivamente naturale, la purezza delle acque di alta montagna e l'allevamento allo stato brado conferiscono alle carni del cavallo di Comano caratteristiche organolettiche assai particolari e apprezzabili.
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	L'allevamento del cavallo ha un ruolo di primo piano nelle abitudini e nelle tradizioni del luogo. La qualità delle carni è legata alle caratteristiche morfologiche del territorio che garantiscono una sana e corretta alimentazione di questi animali.
Produzione	Questo prodotto interessa un numero di produttori variabile, riuniti in forma associativa. Alcuni sono solo hobbisti; per altri, invece, la produzione di carne equina rappresenta l'atti-

vità aziendale primaria. Nell'ultimo anno sono stati macellati 150 puledri; ci sono buone possibilità di una futura crescita produttiva. La vendita avviene in zona e nel resto della regione, ma i maggiori quantitativi sono commercializzati nelle altre regioni italiane. I clienti del prodotto sono i negozi locali e grossisti e rappresentanti di altre zone.

Alla carne di cavallo di Comano sono stati assegnati vari premi nell'ambito della manifestazione Cavallo da sella italiano nel 2000; altre manifestazioni legate a questo prodotto sono la Rassegna equina che si svolge ormai da trenta anni il terzo weekend di settembre e il Raduno cavallo da sella, il primo maggio a Comano.

Carne di razza maremmana



Descrizione sintetica del prodotto	La carne di razza maremmana è di colore rosso intenso, magra e molto saporita.
Territorio interessato alla produzione	Maremma, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Gli animali vengono allevati allo stato brado in grandi recinti che racchiudono pascoli naturali e artificiali, pinete e boschi di macchia mediterranea. Le mandrie sono governate da butteri a cavallo e nei periodi di carenza di foraggio fresco l'alimentazione viene integrata con il fieno.
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità di questa carne è legata soprattutto alla marcata rusticità della razza autoctona. L'allevamento allo stato brado e l'alimentazione naturale, inoltre, garantiscono le caratteristiche organolettiche della carne, che risulta magra, saporita e molto ricca di ferro. Contribuisce alla tipicità di questo prodotto anche la particolare tecnica di conduzione della mandria. La carne di razza maremmana viene impiegata soprattutto negli stracotti e nei bolliti.
Produzione	Sono sedici le aziende che nel grossetano allevano la razza maremmana, sparse nei comuni di Alberese, Orbetello, Orbetello Scalo, Massa Marittima, Follonica, Marina di Grosseto, Albinia, Pereta, Poderi di Montemerano, Roccalbegna, Montiano, Manciano e Talamone. I capi registrati sul Libro Genealogico sono circa 1100 per la provincia di Grosseto (4200 in totale, considerando anche quelli allevati nel Lazio e nelle Marche). Le aziende non sono in grado di soddisfare a pieno la domanda, aumentata, ultimamente, a causa del fenomeno della "mucca pazza". L'im-

possibilità di accrescere il numero dei capi allevati è data dalla mancanza di spazi disponibili per il pascolo.

La vendita della carne di razza maremmana avviene totalmente in zona: ci sono quattro punti vendita tra Alberese, Magliano in Toscana, Grosseto (località Roselle).

Arcigola Slowfood ha costituito uno dei suoi presidi sulla vacca maremmana, al quale aderiscono gli allevatori.

Carne salata

Carne nel bigoncio



Descrizione sintetica del prodotto	La carne viene tagliata in grossi pezzi e confezionata in vasi di vetro insieme a salamoia naturale. La consistenza è simile a quella del prosciutto, il colore è rosso scuro grazie all'assenza di conservanti.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Lucca.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Per la preparazione si utilizza la parte inferiore del prosciutto, che viene tagliata in pezzi di circa 400 gr ciascuno e disposta a strati nei contenitori di vetro. Si aggiungono sale grosso, aglio, rosmarino, pepe in grani e spezie varie (chiodi di garofano, noce moscata, cannella, macis, coriandolo), ottenendo in tal modo una salamoia senza aggiunta di acqua. La carne salata viene prodotta per tutto l'arco dell'anno a eccezione dei mesi estivi e consumata dopo 15 giorni di stagionatura.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Attrezzi da taglio • Cella frigorifera • Contenitori di vetro
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La qualità dipende dall'alimentazione dei suini, mentre il particolare sapore deriva dalla tradizionale tecnica di trasformazione e dalle spezie impiegate. Il prodotto viene generalmente servito come antipasto.
Produzione	Una macelleria di San Lorenzo a Vaccoli (LU) e pochi altri produttori realizzano, solo su ordinazione, questa particolare preparazione. La produzione annuale è di circa 7 quintali, la vendita avvie-

ne per l'80% direttamente in zona, e per la restante parte in ambito regionale.

Il prodotto non è molto conosciuto; questo, insieme a necessità strutturali, limitano lo sviluppo commerciale.

Fasciata

Pancetta arrotolata



Descrizione sintetica del prodotto

La fasciata è una pancetta con cotenna ripiegata, dalla consistenza morbida e dal forte profumo di spezie. Viene prodotta in due versioni: arrotolata e legata con lo spago oppure cucita con lo spago e chiusa fra due assi di legno.

Territorio interessato alla produzione Produzione in atto

Colonnata, provincia di Massa-Carrara.

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

La pancetta, rifilata e ripulita delle parti molli, viene massaggiata con sale e riposta in vasche di marmo a strati intervallati con sale marino naturale e una miscela di spezie ed erbe aromatiche.

La carne resta nelle vasche per un periodo di 10-20 giorni, quindi viene lavata per togliere il sale, rifilata nuovamente, arrotolata e legata con spago oppure cucita e chiusa fra due assi di legno. Infine, viene posta ad asciugare in una cella frigorifera o nei locali di stagionatura per almeno 60 giorni. Si produce da settembre a giugno.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Attrezzature da taglio
- Ripiani di lavoro di marmo o acciaio
- Vasche di marmo (localmente chiamate conche)
- Locali tradizionali per la lavorazione e stagionatura
- Cella frigorifera

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La pancetta di maiale viene trattata secondo il metodo tradizionale di salatura a secco nelle vasche di marmo. La stagionatura deve aver luogo nei periodi di minore umidità oppure in cella frigorifera.

Si consuma affettata oppure come condimento.

Produzione | La fasciata è prodotta nella zona di Colonnata da sei produttori che ne immettono sul mercato circa 480 kg l'anno. In conseguenza dell'aumento della produzione che si sta registrando negli ultimi anni, nuovi trasformatori hanno dimostrato interesse per questo prodotto, determinando così un incremento dell'offerta. La vendita della fasciata avviene prevalentemente in zona e, per minori quantitativi, nel resto della Toscana e nelle altre regioni italiane; i clienti abituali sono per lo più privati che acquistano il prodotto tramite vendita diretta in azienda. La fasciata partecipa alla Sagra del lardo di Colonnata.

Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani



Descrizione sintetica del prodotto	I fegatelli, tagliati a pezzetti, hanno colore marrone scuro, sapore molto intenso e consistenza compatta. Vengono confezionati sott'olio o sotto strutto in barattoli di vetro.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il fegato di maiale, tagliato a pezzi piuttosto grossi e condito con finocchio, sale e pepe, viene incartato con "ratta" o strigoli e quindi cotto in forno nell'olio o nello strutto. Dopo il raffreddamento, il fegato viene confezionato in barattoli di vetro ricolmi di olio di oliva o di strutto.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Forno • Contenitori • Ratta e strigoli • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alla provenienza delle materie prime, alla combinazione degli ingredienti e alle modalità produttive che conferiscono ai fegatelli sott'olio un gusto assai particolare.
Produzione	Esiste un solo produttore che commercializza i fegatelli, il resto della produzione è a livello familiare. La quantità annuale effettivamente prodotta è di 4 quintali; la maggior parte viene venduta in zona, direttamente a privati in negozio; il restante quantitativo viene destinato a grossisti e distributori non locali per la commercializzazione in Toscana e nel resto d'Italia. Non ci sono prospettive di aumento della produzione sia per

la mancanza di attrezzature e strutture adeguate, sia per l'impossibilità di assicurare con continuità il prodotto nel tempo. Alla fortezza di Sorano, intorno alla metà di aprile, si svolge la manifestazione Maremma Doc durante la quale vengono presentati molti dei salumi tipici del grossetano, fra cui i fegatelli sott'olio.

Fegatello di maiale macinato pisano



Descrizione sintetica del prodotto	Si ottiene dalla macinatura di varie parti “povere” del maiale. La carne viene cotta e conservata in lardo vergine o sotto strutto di maiale.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la provincia di Pisa, soprattutto il basso Valdarno.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il collo, il prosciutto e il fegato vengono tagliati, tritati e avvolti in rete di maiale insieme a finocchio selvatico per poi essere cotti in tegami di terracotta con strutto di maiale. Terminata la cottura, i fegatelli vengono conservati sotto lardo vergine, e quindi estratti uno per volta dal tegame di cocco insieme al lardo che li avvolge. Dalla macellazione alla cottura del prodotto in genere intercorrono complessivamente 7-8 giorni. Si producono da settembre a maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Arnesi da taglio • Tegame di terracotta
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Per il suo alto apporto calorico è un piatto tipico della stagione invernale. In passato, il lardo rimasto dopo la consumazione dei fegatelli veniva impiegato per le frittute, oppure aggiunto ai minestrone o spalmato sul pane.
Produzione	Questo prodotto veniva tradizionalmente venduto in tutte le macellerie di Pisa e provincia; con il tempo però è calata la richiesta, così molte di queste ne hanno abbandonato la produzione. Attualmente si può stimare una produzione media annua di circa 800 quintali, buona parte dei quali vengono commercializzati in zona tramite vendita diretta in azienda.

Filetto della Lunigiana



Descrizione sintetica del prodotto

Ha aspetto simile a quello della coppa, ma pezzatura leggermente più piccola (1 kg circa). Il colore è rosa intenso, il sapore delicato e il profumo speziato. Si confeziona con budello o avvolgendolo nella cotenna.

Territorio interessato alla produzione Produzione in atto

Lunigiana, provincia di Massa-Carrara.

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Si utilizzano le carni magre del dorso di suini di provenienza nazionale o locale. I quattro filetti che si ricavano da ciascun animale vengono tenuti sotto sale per 12 ore e quindi lavati con vino bianco, drogati, fasciati con budelli o cotenne e legati molto stretti. Il tempo di conservazione del prodotto è di 3 mesi nel caso di fasciatura di budello, di 6 mesi se si utilizza la cotenna.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Attrezzi da taglio
- Locale di lavorazione

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La tradizionalità di questo prodotto è legata alla particolare tecnica di trasformazione, alla stagionatura e all'utilizzo di budello o cotenna per il confezionamento.

Produzione

Questo salume viene prodotto, per un quantitativo annuo di circa 350 kg, da varie macellerie e salumifici locali, ma si deve considerare che esistono moltissimi hobbisti che lo producono solo per l'autoconsumo. Viene venduto direttamente in azienda.

Finocchiona toscana

Finocchina



Descrizione sintetica del prodotto	La finocchiona toscana ha la forma cilindrica tipica del salame, colore rosa e odore e sapore intenso di finocchio (da cui, appunto, il suo nome).
Territorio interessato alla produzione	Si produce in tutta la Toscana, con leggere varianti nelle varie province.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Le carni suine selezionate vengono macinate e quindi impastate aggiungendo sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico. Il composto viene insaccato in budelli, legato e, infine, fasciato.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale tradizionale di lavorazione • Attrezzi da taglio e utensili da cucina • Tritacarne • Impastatrice • Insacatrice • Legatrice • Locale tradizionale di conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua qualità al gusto particolare e alla tipica tecnica di trasformazione, rimasta sostanzialmente invariata rispetto a quella originaria. Le particolari condizioni climatiche, inoltre, influiscono sulla stagionatura del prodotto.
Produzione	Questo salume è molto diffuso in tutta la regione, soprattutto nelle province di Firenze, Siena, Prato, Pisa. Si può stimare una produzione annua di 6000-7000 quintali.

Guanciale

Gota



Descrizione sintetica del prodotto	Ha forma tondeggiante e pezzatura sui 500 gr circa.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in tutta la Toscana, in particolare nella provincia di Siena, e con alcune varianti nelle diverse province.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Dopo la rifilatura, le parti (guance) vengono disposte su assi di legno e quindi salate e pepate. Per la stagionatura, il guanciale viene appeso all'interno di appositi locali. Si produce da settembre a giugno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Assi di legno • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del prodotto è legata alla particolare tecnica di trasformazione. Si consuma come antipasto, abbinato a vino rosso e pane toscano.
Produzione	Questa produzione artigianale interessa buona parte dei salumifici e delle norcinerie della provincia di Siena. Si può stimare una produzione media annua di circa 80-100 quintali, con un trend degli ultimi tre anni in lieve crescita. L'ambito di vendita, oltre alla realtà locale, travalica solo in pochi casi i confini regionali.

Lardo di Colonnata

Lardo di conca di Colonnata



Descrizione sintetica del prodotto

Il lardo di Colonnata ha forma rettangolare e consistenza omogenea e morbida. È di colore bianco, leggermente rosato o brunito, e ha un odore fragrante, carico di aromi. Il sapore è delicato e fresco, finemente sapido, quasi dolce.

Territorio interessato alla produzione

Colonnata, provincia di Massa-Carrara.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Il lardo destinato alla lavorazione viene estratto dallo strato adiposo che ricopre il dorso del maiale, dalla regione occipitale fino alle natiche e lateralmente sino alla pancetta. Subito dopo la macellazione del maiale il lardo viene squadrato, massaggiato con sale e collocato all'interno di apposite vasche di marmo (conche) precedentemente strofinate con aglio. Agli strati di lardo vengono alternati strati di erbe aromatiche (rosmarino fresco, aglio fresco sbucciato e spezzettato grossolanamente) e di spezie (pepe nero macinato, cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato, salvia e origano). Una volta posto nelle conche, che vengono ricoperte con lastre di marmo o altro materiale idoneo, il lardo viene lasciato a riposare per un periodo di almeno 6 mesi.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Locale tradizionale
- Conche per la lavorazione e la stagionatura

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il lardo di Colonnata deve la sua tipicità al particolare tipo di lavorazione, che segue ancora la ricetta tradizionale, e all'utilizzo di conche di marmo che, con la loro porosità, sono fattore indispensabile per un'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto. Determinanti nella dinamica del

ciclo produttivo sono anche le caratteristiche microclimatiche, poiché la stagionatura deve aver luogo in locali non eccessivamente areati, con buona umidificazione e senza condizionamento forzato. Si può consumare tagliato a fettine molto sottili su crostini di pane caldo.

Produzione

Il lardo di Colonnata viene prodotto da meno di 15 produttori riuniti in forma associativa nell'abitato di Colonnata. Nel 2000 la produzione di lardo è stata di circa 515 quintali, circa il doppio di quella avutasi fino al 1999; questa forte crescita produttiva registrata negli ultimi tempi ha spinto i produttori ad un adeguamento dei propri locali e all'acquisto di nuovi laboratori più grandi dove poter posizionare le conche di marmo per la stagionatura. Il lardo di Colonnata viene commercializzato per circa il 50% in zona e in ambito regionale, mentre per ben il 45% è venduto in altre regioni italiane e in minima parte esportato all'estero, prevalentemente nell'Europa centrale e del nord. I clienti di questo prodotto sono soprattutto ristoratori e privati che acquistano il lardo direttamente dai trasformatori di Colonnata. Questo prodotto, data la sua notorietà, è legato a numerose manifestazioni come il Wine festival e il Salone del gusto di Torino, ma la più tradizionale è senz'altro la Sagra del Lardo di Colonnata che si svolge nel paese carrarino il terzo fine settimana di agosto.

Lombo senese

*Lombo, lonzino,
arista stagionata*



Descrizione sintetica del prodotto	Ha una forma allungata e pezzature che variano fra 1,5 e 3 kg.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena e tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il lombo, prelevato da suini macellati tra i 12 e i 15 mesi, viene rifilato e salato su assi di legno. Si procede quindi alla dissalatura del prodotto e, dopo un periodo di riposo in cella frigorifera, alla pepatura, sempre su assi di legno, e al tipico confezionamento in carta bianca. La stagionatura ha luogo in appositi locali, su impalcature di legno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locale per la stagionatura • Attrezzi da taglio • Assi di legno • Carta bianca per il confezionamento • Cella frigorifera • Impalcature di legno
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alle tecniche di trasformazione, rimaste pressoché invariate rispetto a quelle originarie, nonché al tipico confezionamento. Il lombo senese si contraddistingue inoltre per la sua qualità e il suo gusto particolare.
Produzione	La produzione del lombo senese interessa buona parte deisalmifici e delle norcinerie della provincia di Siena. Si può stimare una produzione media annua di circa 600-800 quintali, con un trend in lieve crescita negli ultimi tre anni. Viene venduto nella zona e solo raramente nel resto della Toscana.

Mallegato livornese

Buristo



Descrizione sintetica del prodotto	Il mallegato livornese è un salume di forma ovale allungata che raggiunge pezzature di 700-800 gr. Ha sapore dolciastro, intenso odore di spezie e consistenza morbida; indurisce con la stagionatura.
Territorio interessato alla produzione	Si produce lungo il litorale livornese e, con alcune varianti, in tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il sangue, la carne magra, le frattaglie e il grasso del suino tagliato a cubetti vengono impastati manualmente con cannella, pinoli, uva sultanina, noce moscata, sale e pepe. L'impasto, insaccato in budello di maiale, viene fatto cuocere in acqua bollente per il tempo necessario e quindi posto a stagionare per un breve periodo (non più di una settimana): poi il prodotto può essere venduto e consumato entro breve tempo. Si confeziona da ottobre a febbraio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Utensili da cucina • Contenitori per l'impasto • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il mallegato livornese deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di trasformazione e al suo particolare aspetto. Viene consumato come antipasto o come secondo piatto.
Produzione	La produzione annua di mallegato è stimabile in 12 q; la vendita avviene esclusivamente in zona, a privati che acquistano il prodotto in azienda. I principali fattori che ne limitano la produzione sono la difficoltà di reperire alcune materie

prime, come il sangue, e il costo elevato di altre, ad esempio i pinoli, che spesso non è compensato dal ricavo ottenibile con la vendita.

Mallegato pisano

Buristo



Descrizione sintetica del prodotto	Ha forma ovale allungata simile a quella di un salamino, colore marrone scuro, sapore dolciastro e intenso odore di spezie. La consistenza inizialmente è morbida e un po' viscida al tatto, ma indurisce con la stagionatura.
Territorio interessato alla produzione	Si produce nella zona di San Miniato (provincia di Pisa) e, con alcune varianti, in tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il sangue di maiale, una volta cotto, viene raffreddato, filtrato e misciato a uva sultanina, spezie, sale e ciccioli di maiale cotti. L'impasto, insaccato in budello naturale, viene fatto cuocere in acqua bollente fino al raggiungimento della giusta consistenza e infine sottoposto a raffreddamento.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Utensili da cucina • Contenitori per l'impasto • Locale di lavorazione • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il mallegato pisano deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di trasformazione e al suo particolare aspetto. Si consuma fresco, senza alcuna stagionatura, tagliato a fettine come gli altri salumi.
Produzione	Tutta la provincia di Pisa è interessata alla produzione di questo salume, sono coinvolte tutte le aziende dove si allevano artigianalmente suini. Il mallegato viene comunque prodotto anche nei salumifici di Bientina, Calci, Montopoli in Val d'Arno e Terricciola. Si stima una produzione di circa 850 quintali all'anno prevalentemente destinata al consumo locale, tramite vendita diretta presso le ditte produttrici o per vendita al dettaglio.

Mezzone

Bastardo



Descrizione sintetica del prodotto

È un salume prodotto principalmente con carne suina, alla quale si aggiunge carne bovina in percentuale variabile tra il 5% ed il 20%. La proporzione fra carne bovina e carne suina dipende dalla quantità di grasso presente in quest'ultima, ed è finalizzata ad ottenere una giusta proporzione fra le parti magre e grasse del prodotto che ne garantisce una migliore conservabilità. Le pezzature vanno da 700 gr a 1,5 kg. il colore è rosato tendente al rosso, il profumo è quello del salame, la consistenza è meno friabile rispetto, ad esempio, a quella della finocchiona.

Territorio interessato alla produzione

Greve, provincia di Firenze e, con varianti, altre zone della Toscana.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

La carne suina e bovina, sezionata con dei coltelli, viene appesa con dei ganci nella cella frigorifera. I pezzi di carne e di grasso vengono miscelati e poi macinati con un trita-carne. Il composto viene miscelato nell'impastatrice con spezie (corniolo, cannella, chiodi di garofano), sale e grani di pepe.

La carne viene quindi riposta una seconda volta nella cella frigorifera, per permettere al sale di esercitare la sua funzione. Per l'insaccatura si utilizzano budelli bovini, detti "zucchetta" o "bondiola". Quindi si pongono gli insacchi in un locale per l'asciugatura dove la regolazione graduale della temperatura e dell'umidità-ambiente consentono la perdita dell'acqua, e la stabilizzazione del prodotto. La stagionatura avviene in appositi locali per un periodo che varia fra i 2 e i 6 mesi, a seconda delle dimensioni dei salumi. Si produce tutto l'anno.

**Materiali, attrezzature
e locali utilizzati
per la produzione**

- Coltelli per il sezionamento
- Cella frigorifera
- Tritacarne
- Impastatrice
- Locale per la stabilizzazione e l'asciugatura
- Locale per la stagionatura

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La tipicità del mezzone o bastardo è legata al suo processo produttivo, rimasto invariato nel tempo, ed alla particolare qualità delle carni e spezie. Tradizionalmente, veniva lavorato a turno dopo la raccolta delle olive, a dicembre, per avere i salumi pronti per l'inverno dalle famiglie contadine.

Produzione

È difficile stimare la quantità prodotta annualmente in quanto il mezzone è un salume che si produce nei mesi autunno-invernali, non con regolarità, a volte solo su richiesta. Si può ipotizzare una quantità indicativa di 300-400 quintali annui. Il mezzone viene prodotto solo da macellerie artigianali con limitati margini di crescita. Sono circa 10 le macellerie che producono il mezzone, appartenenti alla "Associazione macellai", che riunisce le macellerie di 18 comuni, dalla Valdisieve al Valdarno fiorentino ed in particolare Rufina, Pontassieve, Dicomano, Pelago, Figline Valdarno, Reggello, Rignano sull'Arno.

È un prodotto conosciuto soprattutto in ambito locale, viene infatti venduto in zona, a privati, e solo in parte anche a negozi locali.

Fra le manifestazioni che lo riguardano si ricorda la "Festa del toscanello", organizzata dal Comune di Pontassieve l'ultima settimana di maggio, in cui viene fatta una rassegna delle produzioni artigianali locali.

Migliaccio

Roventino



Descrizione sintetica del prodotto	Il migliaccio ha forma rotonda e schiacciata (tipo omelette), colore scuro e sapore dolce. Viene prodotto friggendo sangue di maiale insieme a farina e aromi. Ha consistenza croccante e si trova in pezzature di circa 100 grammi.
Territorio interessato alla produzione	Province di Siena e di Firenze.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Prelevato il sangue suino, si procede alla preparazione dell'impasto con l'aggiunta di farina e di aromi. Si frigge il composto in strutto o olio extravergine di oliva e, infine, si cosparge la superficie con zucchero o formaggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Utensili da cucina • Padella per friggere
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del migliaccio è legata alla particolarità della materia prima impiegata, nonché alla combinazione degli ingredienti, che ne determinano il gusto così peculiare. È contraddistinto da una bassa conservabilità e viene prodotto seguendo una tecnica di trasformazione antichissima e rimasta invariata.
Produzione	Si tratta di una produzione esclusiva per l'autoconsumo. È ormai un prodotto che non viene più richiesto se non da pochi "amatori".

Mortadella di Prato



Descrizione sintetica del prodotto	La mortadella di Prato ha forma simile ad un grosso salame, consistenza compatta, colore rosato tendente all'opaco, con pezzi di lardo bianchi di diverse dimensioni. È molto saporita ed ha un forte odore di spezie.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la provincia di Prato e il comune di Agliana, in provincia di Pistoia.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Le parti del maiale (spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale e pancetta), vengono macinate e impastate insieme a lardellini di grasso (20% circa) e quindi mischiate a spezie (pepe nero macinato e in grani, sale, polpa d'aglio pestato, coriandolo, cannella, garofano, alkermes) e insaccate in budello naturale di maiale. Nell'ultima fase della produzione il salume viene cotto in acqua per circa 3-4 ore, fino a raggiungere una temperatura interna fra i 68° e i 70°C.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Cutter • Impastatrice • Caldaie a vapore
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La mortadella di Prato viene confezionata nel comune di Prato fin dagli inizi del Novecento; dal 1960 la produzione si è estesa anche al comune di Agliana. La sua particolarità risiede nelle procedure di lavorazione che sono rimaste invariate nel tempo e gelosamente conservate da pochi artigiani.
Produzione	I produttori di mortadella di Prato sono quattro, tre dei quali si trovano ad Agliana in provincia di Pistoia, uno soltanto a

Prato. La quantità che effettivamente ne viene prodotta è di 40-50 q all'anno. Il trend produttivo è in crescita grazie anche alle attività promozionali fra cui quelle di Arcigola Slow Food che ha costituito il presidio della Mortadella di Prato.

La vendita avviene prevalentemente in zona e, in piccole percentuali, anche nel resto della regione e d'Italia. I clienti in genere sono grossisti e distributori ma anche privati che acquistano direttamente nel salumificio.

Mortadella della Lunigiana, mondiola della Garfagnana



Descrizione sintetica del prodotto

È un grosso salame che, proprio per le sue dimensioni, prende il nome di mortadella. Ha caratteristica forma a U ed è legato alle estremità, con al centro una foglia di alloro. Si presenta in pezzature fra 500 gr ed 1 kg. Ha granatura più grossa del salame, colore che va dal rosa al rosso chiaro, consistenza morbida, odore molto speziato. A seconda del tipo di budello l'insaccato può assumere particolari protuberanze.

Territorio interessato alla produzione

Si produce in Garfagnana, nella zona della Valle del Serchio e in Lunigiana, province di Lucca e Massa-Carrara.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Per la preparazione di questo salume si impiegano le carni magre della coscia e della spalla del maiale e quella grassa della groppa, a cui si aggiungono la coppa, la pancetta e la gota del maiale. Le carni vengono macinate e condite con pepe e altre spezie; l'impasto viene insaccato in grossi budelli, salato e piegato ad U, con al centro una foglia di alloro. Si produce da dicembre a febbraio e si consuma generalmente dopo 40 giorni di stagionatura.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Tagliere
- Insacatrice
- Macinatrice
- Spago
- Locale di stagionatura

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La tradizionalità del prodotto è legata al suo aspetto ed alla sua confezione, entrambi molto particolari.

Produzione

La mortadella della Lunigiana o mondiola della Garfagnana viene prodotta da varie macellerie e salumifici delle province di Massa-Carrara e di Lucca; le più rilevanti sono tre in Lunigiana e quattro in Garfagnana e in Lucchesia, nei comuni di Ghivizzano, Villa Soraggio, Pian di Coreglia e SS. Annunziata.

Per la provincia di Massa-Carrara annualmente la produzione media è di circa 800 kg ai quali va aggiunto un altro considerevole quantitativo, difficilmente stimabile, di produzione hobbistica destinata all'autoconsumo. Nella provincia di Lucca la quantità annua prodotta si aggira intorno ai 200-300 quintali.

Fra le problematiche legate a questo prodotto si deve ricordare la difficoltà di reperimento della materia prima. Il prodotto è commercializzato prevalentemente in zona tramite vendita diretta in azienda.

Mortadella di maiale di Camaiore

Sbriciolona



Descrizione sintetica del prodotto	Ha la tipica forma del salame, colore scuro, consistenza morbida, sapore e odore molto speziati.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in Versilia, provincia di Lucca.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Per la preparazione vengono utilizzate le rifilature del prosciutto, della coppa e la carne magra della spalla del suino a cui si aggiungono aromi e spezie (fra cui sale, pepe, semi di finocchio, cannella e chiodi di garofano). La carne viene macinata insieme a pezzi di grasso duro, impastata a mano e insaccata in budello naturale con una legatura stretta. Il prodotto viene lasciato maturare per circa una settimana in un ambiente areato e poi posto a stagionare in luogo adatto per un periodo variabile in funzione del peso della mortadella. Si produce tutto l'anno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Tritacarne • Locale tradizionale per la lavorazione e la maturazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alle materie prime utilizzate nella produzione, alla particolare tecnica di lavorazione, alle caratteristiche qualitative e alla particolarità del gusto.
Produzione	Viene prodotta da due salumifici, uno a Camaiore e l'altro a Massarosa. Se ne producono circa 250 q l'anno destinati ad essere consumati prevalentemente in zona o in ambito regionale, solo una piccola percentuale esce dai confini regionali per una vendita a livello nazionale.

La mortadella di maiale di Camaiore viene venduta direttamente nei due salumifici di Camaiore e Massarosa ma anche in altri negozi analoghi della zona.

Mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore

Mucco pisano



Descrizione sintetica del prodotto

La mucca pisana è il risultato di un incrocio tra la mucca podolica locale (che ha caratteri intermedi tra la maremmana e la pontremolese), la chianina e la bruno alpina. Ha il manto color castoreo con una riga rossiccia sul dorso. I maschi hanno il collo corto e grosso, con un'ampia giogaia. La carne, dal sapore marcato, è tenera e di colore rosso chiaro negli esemplari più giovani, compatta e più scura in quelli di 18-20 mesi.

Territorio interessato alla produzione

Province di Pisa, Lucca e Livorno.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

L'allevamento della mucca pisana segue generalmente le tecniche tradizionali. L'alta adattabilità della razza ai regimi alimentari poveri consente di ottenere buoni risultati con l'allevamento di tipo semibrado.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La mucca pisana si alleva nella zona di Pisa, Lucca e Livorno sin dal Cinquecento. La qualità della sua carne, garantita da severi controlli da parte dell'Ente Parco, deriva dalla tecnica di allevamento e dalla cura nell'alimentazione.

Produzione

La mucca pisana negli anni settanta aveva raggiunto il minimo storico di 60 capi, essendo una razza da lavoro, infatti, con la meccanizzazione era venuto meno l'interesse ad allevarla. Negli ultimi venti anni c'è stato un recupero di questa razza; i capi attualmente allevati sono 263 distribuiti in 21 aziende, anche al di fuori dell'area del Parco, nella provincia di Pisa, soprattutto, ma anche di Lucca e Livorno. L'unico utilizzo, per ora è quello riproduttivo, non risulta significativa la vendita della carne.

Pancetta arrotolata

Legatino, rigatino



Descrizione sintetica del prodotto	La pancetta arrotolata è un grosso salume di forma cilindrica che in sezione appare spiraliforme grazie al fatto che la pancetta viene arrotolata con all'interno delle spezie. È molto salata e speziata, ha colore dal bianco-rosato al rosso e consistenza morbida. Le pezzature variano dai 7 agli 8 kg.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in tutta la Toscana, con leggere varianti nelle diverse province.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La pancetta viene disposta su tavole di legno e cosparsa di sale. Dopo la salatura, che dura otto giorni, la carne viene lavata con acqua e aceto, lasciata asciugare per ventiquattro ore e quindi aromatizzata con aglio e pepe. Dopo l'arrotolatura, che viene fatta manualmente e utilizzando dello spago, si aggiunge ancora pepe alle estremità della pancetta, e la si pone a stagionare, appesa in un apposito locale, per un periodo variabile fra i due mesi e mezzo e i tre mesi. Si produce da novembre a gennaio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Coltelli per il sezionamento • Spago per la legatura • Locale per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tipicità e tradizionalità del prodotto sono legate alla particolare tecnica di trasformazione, tramandata nel tempo e al caratteristico aspetto del salume che appare, in sezione, come una spirale di strisce bianco-rosate e rosse. Si consuma in primavera con prodotti orticoli freschi e si accompagna molto bene anche ai formaggi di pecora e al vino rosso locale.

Produzione | La pancetta arrotolata viene prodotta da tutti quei salumifici e macellerie che dispongono di un laboratorio artigianale. Si può stimare un quantitativo medio annuo di circa 3500 quintali, pressoché completamente venduto in zona, sia a privati direttamente in azienda, sia ai negozianti della provincia.

Pancetta

Rigatino, ventresca



Descrizione sintetica del prodotto	Ha forma rettangolare, pezzature dai 3 ai 15 kg, sapore e odore molto intensi per la presenza di erbe e spezie in superficie. La consistenza dipende dalla durata della stagionatura.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in tutta la Toscana, con leggere varianti nelle diverse province. Rinomata è la pancetta della provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Dopo la rifilatura, la pancetta viene disposta su assi di legno, salata e pepata e quindi appesa a stagionare in appositi locali per un periodo variabile. Si produce da settembre a giugno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Assi di legno • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La particolarità di questo prodotto è legata alle sue spiccate caratteristiche di sapidità e alla tecnica di trasformazione, che è rimasta fondamentale invariata rispetto a quella originaria, antichissima. Si consuma come antipasto, abbinandola a vino rosso e pane toscano.
Produzione	La pancetta viene prodotta in tutta la regione, soprattutto nelle province di Siena, Firenze, Grosseto e Lucca, per un quantitativo annuo di circa 10.000 quintali.

Pollo del Valdarno

*Valdarnese bianca
o Valdarno bianca*



Descrizione sintetica del prodotto

Il pollo del Valdarno ha livrea bianca con cresta semplice, eretta nel gallo e ripiegata nella gallina, bargigli molto sviluppati di colore rosso sangue, orecchioni bianco crema, becco, tarsi e pelle gialli. I maschi impennano molto tardi (a 40-50 giorni risultano ancora nudi (omeri, collo, pettorali, ventrali e coda), elemento questo che può servire a identificare la razza. Nel gallo, la coda è a ciuffo con falciiformi brevi. In 4-5 mesi, il maschio raggiunge un peso di 2-2,5 kg, la femmina di 1,5-2 kg. I muscoli delle cosce sono ben sviluppati, mentre i pettorali hanno dimensioni contenute (inferiori, ad esempio, al pollo livornese). La gallina presenta forte attitudine alla cova, ed è pertanto una mediocre produttrice di uova (dal guscio bianco). Le carni sono di qualità eccellente.

Territorio interessato alla produzione

Valdarno aretino e fiorentino, sia a valle che nelle colline e nelle montagne circostanti; l'animale è molto rustico e resistente al clima umido tipico della zona; province di Arezzo e Firenze.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

A causa dell'impiumamento tardivo, questa razza non può essere allevata in batteria, poiché le aggressioni per beccare i cannoli delle penne che spuntano possono causare la morte dei pollastri. Gli animali, perciò, vengono allevati in terreni recintati dotati di pollaietti per i più giovani, oppure completamente liberi, ma controllati per difenderli dai predatori. Necessitano mediamente di 10 mq di terreno a testa e di solito vengono allevati in zone boschive e nella macchia. Ricevono un'alimentazione mista, in buona parte fornita dal pascolo naturale (questi animali difatti sono dei forti erbivori ed insettivori): il sole e l'aria aperta favoriscono la pigmentazione della pelle.

**Materiali, attrezzature
e locali utilizzati
per la produzione**

Il pollo del Valdarno viene prodotto prevalentemente per il consumo familiare: la maggior parte degli allevamenti conta dai 20 ai 25 animali, mentre gli allevamenti più grandi (di circa 200-300 capi) sono assai rari. La macellazione viene fatta in azienda se vi sono le strutture adeguate, oppure nei macelli comunali.

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La selezione di questa razza ha avuto inizio nel 1957, con la costituzione di un apposito gruppo avicolo con centri di selezione a Montevarchi e a Loro Ciuffenna. Si cucina tipicamente alla griglia e in umido con i "rocchi" (polpettine di sedano), ma viene utilizzato anche per tutte le altre ricette a base di pollo (lesso, arrosto etc.).

Produzione

Nelle province di Firenze ed Arezzo ci sono una decina di allevatori di pollo del Valdarno, in particolare a San Giovanni Valdarno. Si può stimare una produzione di circa 6000 polli l'anno, destinati prevalentemente alla vendita diretta in zona.

Prosciutto del Casentino



Descrizione sintetica del prodotto	Coscia di maiale salata e lasciata stagionare (prosciutto crudo), oppure disossata.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Arezzo, in particolare il territorio del Casentino.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Le cosce migliori, di peso fra i 6 e i 10 kg, vengono rilate, eliminando la cotenna e il grasso, quindi sagomate fino all'ottenimento della forma tipica e salata a mano massaggiando energicamente le cosce con sale grosso. I prosciutti vengono poi adagiati su un piano di legno, e ricoperti con un impasto di sale, salnitro e pepe. Questa operazione viene ripetuta ogni due o tre giorni per almeno un mese, dopo il quale i prosciutti vengono spazzolati energicamente ed appesi di nuovo ad una trave per altri 30 giorni.</p> <p>Trascorso questo periodo, i prosciutti, puliti e lavati con acqua corrente, vengono spolverati con acido bórico e stuccati con un impasto di acqua, farina, pepe e sugna. La stagionatura dura in genere quattro o cinque mesi, ma talvolta può protrarsi fino a 18 mesi.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locali di lavorazione • Tavoli in legno • Celle frigorifere • Locali per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>Il prosciutto del Casentino è un prodotto tipico per la qualità della carne dei suini locali, che sono allevati in particolari condizioni pedoclimatiche. Si differenzia dagli altri prosciutti per la forma piatta, la spiccata salatura, e la sapidità (è ricco di aromi). Il processo produttivo è rimasto sostanzialmente invariato rispetto a quello originario.</p>

Produzione | L'unico produttore di prosciutto del Casentino riesce ad immetterne sul mercato una quantità di circa 150 quintali annui. Una buona parte viene destinata alla vendita diretta in salumificio ed a negozi locali; il resto viene destinato alla vendita negli altri mercati toscani, nel resto d'Italia e, in piccolissima percentuale, anche all'estero.

Prosciutto di Cinta senese

Prosciutto chiantigiano



Descrizione sintetica del prodotto	Il prosciutto di Cinta senese ha carne di colore rosso vivo, con bassa percentuale di grasso infra ed intramuscolare e grasso sottocutaneo compatto e di colore bianco, con leggere venature rosate.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il prosciutto di Cinta senese è ottenuto esclusivamente da suini di pura razza "Cinta senese" macellati tra i 12 e i 15 mesi. Dopo la rifilatura, il prosciutto viene sottoposto a salatura su assi di legno, quindi dissalato, posto a riposare in cella frigorifera e pepato. La stagionatura ha luogo su tipiche impalcature di legno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Attrezzi da taglio • Assi di legno • Cella frigorifera • Impalcature di legno
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità, oltre alle tecniche di trasformazione rimaste pressoché invariate rispetto a quelle originarie, all'impiego esclusivo di suini di pura razza "Cinta senese". La particolarità della materia prima utilizzata, l'allevamento all'aperto, le peculiari condizioni pedoclimatiche, conferiscono al prodotto una qualità inconfondibile e un gusto unico.
Produzione	Il prosciutto di Cinta senese viene prodotto in vari macellerie e norcinerie della provincia di Siena, alcuni di questi sono riuniti in forma consortile. Per quanto concerne la produzio-

ne media di questo prodotto si può stimare che vengano lavorati circa 200 capi suini l'anno. Molti produttori di questo salume oltre che trasformatori sono anche allevatori; dall'indagine svolta è emerso che uno dei problemi più ingenti per la crescita produttiva del prodotto è risultata proprio essere la difficoltà nel reperimento della materia prima.

Prosciutto di Sorano



Descrizione sintetica del prodotto	Ha la forma tipica del prosciutto (rifilato a pera), lunghezza della noce variabile fra gli 8 e gli 11 cm e l'apertura, a forma di arco, di 6-7 cm. La coscia, di suino nostrale adulto, ha peso non inferiore a 12 kg e non superiore a 16. È molto saporito ed ha profumo particolarmente intenso e colore rosso rubino.
Territorio interessato alla produzione	Comune di Sorano, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Nella prima fase si predispongono i cosci e si procede alla salatura per un periodo variabile fra i 7 e i 10 giorni a seconda della pezzatura. Quindi si lascia riposare il prosciutto salato in celle ventilate per circa 60-70 giorni durante i quali le carni si disidratano, con conseguente calo del 25% circa del peso. I prosciutti appesi vengono poi lavati con acqua corrente, asciugati e posti a stagionare per otto mesi in celle a temperatura controllata (16°C circa) con umidità al 65%.</p> <p>Dopo tale trattamento il prosciutto viene sottoposto ad una leggera sugnatura e lasciato di nuovo a riposare per un periodo di 4-5 mesi, che corrisponde alla fase di ultima stagionatura. A stagionatura completata i cosci vengono sottoposti ad una seconda sugnatura, con "sugna pepata nera".</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Celle ventilate • Celle a temperatura controllata • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del prosciutto di Sorano è legata al suo processo produttivo, che è rimasto immutato nel tempo, e all'impiego di ingredienti naturali (sale marino, pepe nero,

aglio fresco, vino rosso), senza alcun ricorso a sostanze additive e conservanti.

Produzione

Si può stimare una produzione media annua di 7000 prosciutti, venduti prevalentemente in zona, ma anche nel resto della regione e d'Italia, attraverso vendita diretta in azienda o tramite grossisti. Ad aprile presso la fortezza di Sorano si svolge la manifestazione Maremma Doc, alla quale partecipa anche il prosciutto di Sorano.

Rigatino finocchiato



Descrizione sintetica del prodotto	È una pancetta di maiale salata e aromatizzata al finocchio selvatico; le pezzature si aggirano sui 3 kg.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pisa, in particolare il comune di San Miniato.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La parte prescelta della pancia del maiale viene rifilata, salata e aromatizzata con aglio, pepe, finocchio selvatico e salnitro. Si procede quindi ad una prima stagionatura di 10 giorni che permette la perdita dei liquidi, dopo la quale la pancetta viene piegata e legata lasciando all'interno la parte aromatizzata. Prima del consumo viene fatta stagionare in cantina per altri 60-120 giorni. Si produce da settembre a maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Arnesi da taglio • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il rigatino finocchiato deve la sua tradizionalità alla procedura di lavorazione e in particolare all'impiego di finocchio selvatico, responsabile del suo particolare aroma.
Produzione	Il rigatino finocchiato è prodotto da un'unica azienda di trasformazione situata a San Miniato che ne produce 15 quintali l'anno. Viene commercializzato non solo nella zona, ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione della Toscana e d'Italia.

Rigatino

Pancetta, Ventresca



Descrizione sintetica del prodotto	Il rigatino ha forma rettangolare e pezzature di circa 2,5 kg. È ricoperto esternamente da pepe nero e peperoncino che gli conferiscono un sapore particolarmente piccante; la consistenza dipende dai tempi di stagionatura.
Territorio interessato alla produzione	Tutte le province toscane, in particolare la provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Viene impiegata carne di suini macellati fra i 110 e i 140 kg. Dopo la sosta in apposite celle frigorifere, si procede alla lavorazione, lievemente diversa secondo la zona di produzione. La lavorazione tipica grossetana prevede il taglio, la salatura per 48 ore, il lavaggio della carne con aceto e peperoncino portati precedentemente ad ebollizione, l'asciugatura, la pepatura (il prodotto viene cosparso con pepe e peperoncino), e infine la stagionatura in appositi locali, per un periodo variabile da 2 a 4 mesi.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Celle frigorifere • Locali per la lavorazione • Locali per la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il rigatino deve la sua tradizionalità all'impiego dei soli suini locali, che vengono allevati in particolari condizioni pedoclimatiche. Il procedimento di trasformazione è rimasto fondamentalmente invariato rispetto a quello originario, antichissimo. Il prodotto si contraddistingue per le proprie caratteristiche di sapidità.

Produzione | Il rigatino è molto diffuso in tutte le province toscane: quasi tutte le macellerie provviste di laboratorio lo producono. Complessivamente si stima una produzione di 7000-8000 quintali l'anno.

Salame al vino



Descrizione sintetica del prodotto	È un tipico salame toscano a grana fine, con lardelli più grossi e forte odore e sapore di vino. Il colore è rosso intenso, appunto per la presenza del vino.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pisa, comune di San Miniato.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Trascorse 24-48 ore dalla macellazione, la carne di maiale viene macinata finemente e lavorata con vino rosso toscano (Chianti) insieme a lardo a cubetti, aglio, pepe, sale, salnitro e zuccheri naturali. L'impasto viene insaccato in budello naturale. La stagionatura, che avviene in apposite cantine ad una temperatura di 15-20°C, dura da un minimo di 120 giorni per le pezzature più piccole, sino a un massimo di 210 per le più grosse. Si produce da settembre a maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Arnesi da taglio • Contenitori per l'impasto • Locale di lavorazione • Locali di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto viene ancora oggi preparato seguendo rigorosamente la ricetta tipica che risale al 1920. Viene impiegato in svariati piatti tipici della cucina toscana.
Produzione	Il salame al vino è prodotto da un'unica azienda di trasformazione situata a San Miniato che ne produce 16 q l'anno. Questo salume viene commercializzato non solo nella zona, ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione della regione e del resto d'Italia.

Salame chianino



Descrizione sintetica del prodotto	È un insaccato fatto con carne suina e spezie, lungo circa 35 cm e con un diametro fra i 10 e i 15 centimetri. Si consuma stagionato.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Arezzo, Val di Chiana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Le parti magre del suino (polpa, filetto e ritagli della coppa e della lonza) vengono accuratamente macinate nel tritacarne, pesate, stese su un tavolo e ricoperte con aromi, sale, pepe in grani, pepe macinato, aglio pestato e zucchero.</p> <p>Il composto viene miscelato con grasso a cubetti ricavato dalla parte dorsale del suino e insaccato nel budello fissato al cono di uscita del tritacarne. Una volta riempito il budello – eliminando le bolle d'aria che altererebbero il prodotto nel corso della stagionatura – si procede alla legatura e, contemporaneamente, alla bucatura del salame con un punteruolo per consentire la fuoriuscita dell'aria residua.</p> <p>I salami così preparati vengono conservati per due o tre giorni ad una temperatura di circa 20°C e quindi posti a stagionare per 3-4 mesi in locali più freschi (con temperatura di 10-15°C) e ventilati.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la lavorazione • Tritacarne • Budello naturale • Punteruolo • Locali per la conservazione

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La tradizionalità del prodotto è legata all'impiego esclusivamente di suini locali, che vengono allevati in particolari condizioni pedoclimatiche. Il metodo di lavorazione, rimasto pressoché immutato, vanta una tradizione pluriennale.

Produzione

Il salame chianino viene ormai prodotto solo a livello familiare, soprattutto nei periodi invernali. Non esiste un canale commerciale del prodotto per cui non è possibile stimarne la produzione.

Salame chiantigiano



Descrizione sintetica del prodotto	Il salame chiantigiano ha forma cilindrica allungata, colore rosso, sapore forte e profumo intenso. Viene prodotto in pezzature di 1 o 2 kg.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il salame chiantigiano si ottiene dalla lavorazione di carne suina. Una volta effettuata la macellazione, si procede alla selezione ed alla tritatura delle carni, che vengono quindi impastate con sale, pepe, aglio, vino rosso e aromi naturali (tra cui chiodi di garofano, noce moscata, cannella, mais, aglio e coriandolo). Dopo l'insaccamento, si procede manualmente alla legatura o al confezionamento mediante l'impiego di rete di canapa (purtroppo non facilmente reperibile). Segue la fase finale della stagionatura.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locale di conservazione • Tritacarne • Rete di canapa
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità, oltre che alla provenienza esclusivamente regionale delle carni suine utilizzate e alla combinazione con gli altri ingredienti, alla tecnica di trasformazione rimasta pressoché invariata rispetto a quella originaria. Nel tempo i produttori hanno affinato le proprie competenze nel processo di lavorazione, in particolar modo per quanto concerne le fasi, manuali, della legatura o del confezionamento con reti di canapa. Il prodotto si distingue per il suo gusto particolare.

Produzione | Questo prodotto viene commercializzato da un unico produttore della provincia di Siena. La quantità prodotta è variabile in base alla richiesta (spesso viene prodotto su ordinazione) e alla stagione. Viene venduto esclusivamente a privati direttamente in azienda e trova, quindi, diffusione in ambito esclusivamente locale. Le problematiche più evidenti per una crescita produttiva del salame chiantigiano sono il reperimento di manodopera e, soprattutto, il timore, da parte degli operatori, di comprometterne l'artigianalità.

Salame di cinghiale



Descrizione sintetica del prodotto	È un salsicciotto tubolare, lungo dai 12 ai 30 cm e con diametro di 5-10 cm. Ha colore rosso vivo tendente al marrone scuro. Il sapore è forte e leggermente piccante.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Si utilizzano la spalla e la coscia del cinghiale, a cui si aggiungono anche pancetta e spalla di maiale (in proporzione del 50%). Le carni vengono macinate molto finemente ed amalgamate con pepe macinato, aglio e peperoncino. Il composto viene poi insaccato in budello artificiale o naturale di maiale. La stagionatura ha luogo in celle apposite, con temperatura di 15°C e umidità dell'80% circa.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Impastatrice • Insacatrice • Celle per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	È un tipico salume della provincia di Grosseto dove la caccia al cinghiale, che in Maremma vive allo stato brado, è assai diffusa.
Produzione	<p>La quantità annuale effettivamente prodotta è di 250 quintali; la maggior parte della produzione viene venduta in zona direttamente a privati in negozio, ciò che rimane viene destinato a grossisti e distributori non locali per la commercializzazione nel resto della regione e d'Italia.</p> <p>Non ci sono prospettive di aumento della produzione sia per la mancanza di attrezzature e strutture adeguate sia per l'impossibilità di assicurare con continuità il prodotto nel tempo.</p>

Salame di Cinta senese



Descrizione sintetica del prodotto	È un grosso salume insaccato in budello naturale, con pezzatura tra i 500 gr e i 2 kg. Ha consistenza compatta, profumo intenso, colore rosso scuro.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Si utilizza la carne di suini di pura razza Cinta senese, macellati fra i 12 e i 15 mesi di età. Le parti magre, tritate finemente, e il grasso tagliato a cubetti vengono impastati con sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero, e poi il composto viene insaccato in budello di maiale o di manzo. I tempi di stagionatura variano dai 20 giorni ai 12 mesi a seconda della pezzatura. I salami più grandi dopo il quarto mese di stagionatura vengono trattati esternamente con grasso semilavorato che permette di prolungare la stagionatura, con conseguente intensificazione del sapore.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura • Attrezzi da taglio: tritacarne, insaccatrice, locale di lavorazione, cella frigorifera e cantina per la conservazione.
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua qualità sia alle tecniche di trasformazione rimaste pressoché invariate nel tempo, sia all'impiego esclusivo di suini di pura razza Cinta senese. Assai tipico è anche il trattamento con il grasso dei salami più grandi durante la stagionatura.

Produzione

Il salame di Cinta senese viene prodotto da vari macellai e norcini della provincia di Siena (circa una decina), alcuni di questi riuniti in un consorzio. I comuni maggiormente interessati sono Abbadia San Salvatore, Castellina in Chianti, Poggibonsi e Gaiole in Chianti, ma non esauriscono tutto il territorio interessato all'allevamento della Cinta senese. La produzione media è stimabile in circa 200 capi suini lavorati all'anno. Vari produttori di questo salume oltre che trasformatori sono anche allevatori; uno dei problemi più ingenti per la crescita della produzione consiste nella difficoltà di reperimento della materia prima.

Salame di maiale e pecora



Descrizione sintetica del prodotto	Ha forma cilindrica e allungata.
Territorio interessato alla produzione	Comune di San Miniato, provincia di Pisa.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	Per la preparazione si impiegano carni di maiale e di pecora massese o sarda. Del maiale si utilizzano la spalla, il capocollo e le rifilature del prosciutto; della pecora (circa il 30%) la parte posteriore, che viene completamente ripulita dalle parti grasse e dalle nervature. La carne, macinata fine, viene impastata insieme ad aromi naturali (aglio, pepe, sale), salnitro e zuccheri e poi insaccata in budello naturale. La stagionatura dura dai 120 ai 150 giorni. Si produce da settembre a maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Utensili da cucina • Macinatrice • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	In virtù dei suoi bassi costi, questo salume veniva prodotto durante il periodo dell'autarchia (epoca a cui risale anche la sua ricetta) e subito dopo la seconda guerra mondiale. Deve la sua peculiarità al particolare abbinamento di carni e alla tecnica di trasformazione, rimasta invariata.
Produzione	Il salame di maiale e pecora è prodotto da un'unica azienda di trasformazione di San Miniato che ne produce 10 quintali l'anno. Viene venduto non solo nella zona ma anche in esercizi commerciali e di ristorazione del resto della regione e d'Italia.

Salame toscano



Descrizione sintetica del prodotto	È un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. Le pezzature vanno dai 500 gr ai 2 kg.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Le parti magre del maiale (prosciutto, spalla, collo) vengono tritate finemente e unite al grasso ricavato dalla regione dorsale tagliato a cubetti. Si impasta il tutto con aromi (sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero) e si insacca in budello di maiale o di manzo.</p> <p>La stagionatura dura dai 20 giorni ai 12 mesi a seconda delle dimensioni del salame. Dopo il quarto mese gli insaccati più grossi vengono trattati esternamente con grasso semilavorato che ne consente una stagionatura più lunga, con conseguente intensificazione del sapore. Si produce tutto l'anno.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la lavorazione • Piano di lavoro • Attrezzi da taglio • Tritacarne • Insacatrice • Budelli di suino e di manzo • Cella frigorifera e cantina per la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità del prodotto è legata al metodo di lavorazione, molto antico e rimasto pressoché immutato. Assai tipico è il trattamento con il grasso per i salami più grandi durante la stagionatura.

Produzione

Il salame toscano viene prodotto in quasi tutti i salumifici della regione; si stima una produzione annua di circa 12-14.000 quintali.

Salsiccia di cinghiale sott'olio



Descrizione sintetica del prodotto	La salsiccia di cinghiale sott'olio ha intenso colore rosso bruno, è abbastanza morbida e molto saporita.
Territorio interessato alla produzione	Maremma grossetana, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La salsiccia di cinghiale stagionata viene lavata, asciugata in celle ventilate e confezionata in vasetti con olio (olio di girasole), pepe e foglie d'alloro.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locali ed attrezzature per la produzione delle salsicce • Barattoli di vetro per il confezionamento
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>Originariamente destinata al solo consumo domestico, la salsiccia di cinghiale sott'olio viene ancor'oggi prodotta secondo il sistema tradizionale al quale sono state apportate esclusivamente le modifiche previste dall'attuale normativa in materia igienico-sanitaria.</p> <p>Anche la sostituzione dell'olio di oliva con olio di semi di girasole è recente. Si impiega principalmente per antipasti e spuntini, accompagnata da vini rossi strutturati e abbastanza fruttati.</p>
Produzione	La salsiccia di cinghiale sott'olio è prodotta da un salumificio di Roccastrada, in provincia di Grosseto. La produzione annua è di circa 1200 vasetti (5-6 q); la vendita avviene prevalentemente in zona, direttamente a privati, ma una certa quantità viene destinata a grossisti e distributori non locali per la commercializzazione nel resto della regione e dell'Italia.

Salsiccia con patate



Descrizione sintetica del prodotto	La salsiccia con patate ha forma cilindrico-tubolare e lunghezza sui 40 cm. Viene insaccata in budello naturale di maiale e, talvolta, intrecciata. Il colore è rosato tendente al bianco, l'odore e il sapore sono più delicati della salsiccia normale, la consistenza è piuttosto morbida.
Territorio interessato alla produzione	Grosseto e zona amiatina e subamiatina.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Le parti magre della spalla e della pancetta del maiale vengono macinate in un tritacarne e condite con sale, pepe, peperoncino e aglio. Analogo procedimento è seguito, in sede separata, per le patate preventivamente bollite e sbucciate. I due composti vengono quindi mescolati manualmente e confezionati tramite insacchitrice in budello naturale di maiale dissalato e trattato con aceto e acqua. La produzione ha luogo da ottobre a marzo.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Tritacarne • Insacchitrice • Budello di maiale
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tradizionalità della salsiccia con patate è legata alla sua peculiare tecnica di lavorazione rimasta pressoché invariata nel tempo e alla particolare combinazione di ingredienti. Si consuma fresca spalmata sul pane, cotta alla griglia o in padella con fagioli e salvia.
Produzione	È difficile quantificare la produzione di salsiccia con patate in quanto non esiste una commercializzazione costante ma viene prodotta solo su ordinazione. Oltre che nella zona di

produzione viene diffusa anche nel resto della Toscana e in altre regioni italiane. La vendita avviene direttamente in azienda, in negozi del luogo e nella grande distribuzione. Non esistono manifestazioni specifiche dedicate alla salsiccia con patate, ma talvolta il prodotto viene presentato nelle molte sagre che si svolgono nella zona di Sorano.

Salsiccia di cinghiale



Descrizione sintetica del prodotto	Ha l'aspetto di una salsiccia di colore marrone scuro tendente al rosso e di consistenza compatta. Si ottiene miscelando, lavorando e insaccando carni di cinghiale e di maiale, con l'aggiunta di spezie quali pepe e peperoncino.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana, in particolare le province di Siena e di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La carne viene sezionata, miscelata e impastata; dopo l'aggiunta di sale, pepe e peperoncino, il composto viene insaccato in un budello di suino e i salami così preparati vengono posti a stagionare in appositi locali.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio • Attrezzi da taglio • Tritacarne • Impastatrice • Insacatrice • Locali di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La qualità organolettica e la tipicità del prodotto sono dovute al tipo di carni e di spezie utilizzate e alle procedure di lavorazione.
Produzione	In tutto il senese e il grossetano si stima una produzione di circa 60 q all'anno, anche se negli ultimi tre anni è stato registrato un aumento della produzione per la maggiore richiesta di questo salume. La vendita è perlopiù diretta, ma una parte del prodotto viene commercializzata anche nel resto della Toscana e dell'Italia. I clienti sono privati, negozi locali, grossisti e distributori non locali.

A metà aprile presso la Fortezza di Sorano viene organizzata ogni anno Maremma Doc, una manifestazione nella quale vengono presentati i prodotti tipici del grossetano, fra i quali la salsiccia di cinghiale.

Salsiccia toscana

Sarciccia



Descrizione sintetica del prodotto	La salsiccia toscana ha forma cilindrico-tubolare, lunghezza di circa 10 cm, colore roseo. Viene insaccata in budello naturale di maiale e poi intrecciata; la consistenza è morbida.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Una volta selezionate, le carni vengono sottoposte meccanicamente a tritatura, impastatura (con aggiunta di aglio tritato, sale, pepe e aromi naturali) e insaccatura in budello naturale. La legatura è invece manuale. La stagionatura avviene in apposite cantine.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Attrezzi da taglio • Tritacarne • Impastatrice • Insacatrice
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Le salsicce toscane devono la loro qualità e il loro particolare gusto alle caratteristiche delle materie prime e al metodo di produzione che si trasmette invariato da molti anni. Il giusto equilibrio fra parti magre e parti grasse delle carni è il risultato di molti anni di attento lavoro, così come l'impiego di sale, pepe e aromi naturali nelle dosi più appropriate. La salsiccia toscana può essere consumata sia cruda che cotta senza perdere il suo genuino sapore.
Produzione	La salsiccia toscana fino a qualche anno fa era prodotta solo in inverno, ora viene preparata anche in estate. Il prolungamento della stagione di produzione ha determinato anche un aumento del quantitativo annuo prodotto che si aggira intorno ai 20.000 quintali.

Sanbudello

Ammazzafegato aretino



Descrizione sintetica del prodotto	Il sanbudello è una salsiccia piccola e rotonda, lunga al massimo 15 cm. Ha consistenza abbastanza morbida, colore rosso scuro, sapore piccante e odore molto intenso.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Arezzo.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il polmone, il cuore, la trippa ed altre parti del maiale vengono lessate insieme al sangue. Una volta raffreddata, la carne viene tritata, impastata con aromi e poi insaccata in budello fornito da strutture autorizzate oppure, fresco (nel qual caso il budello viene trattato in soluzione opportunamente acidificata). La stagionatura ha luogo in apposite celle.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Tritatrice • Insacatrice • Cella per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Questo tipico salume aretino deve il suo aspetto e il suo sapore particolari agli ingredienti utilizzati e alle tecniche di lavorazione.
Produzione	Nella provincia di Arezzo ci sono circa trenta produttori di sanbudello, sparsi nei comuni di Stia, Pratovecchio, Montemignaio, Castel San Niccolò, Poppi, Chiusi della Verna, Bibbiena, Ortignano Raggiolo, Castel Focognano, Capolona. La produzione è stagionale (da settembre-ottobre ad aprile) e si aggira sui 90 quintali annui. Le potenzialità produttive non sono sfruttate al massimo per problemi legati al reperimen-

to delle materie prime. Il sanbudello è destinato prevalentemente alla vendita diretta: solo una piccola percentuale viene venduta a negozi locali di prodotti tipici.

Sanguinaccio

Mallegato



Descrizione sintetica del prodotto	Ha la tipica forma del salame, legato insieme alle due estremità, di lunghezza variabile fra i 20 e i 25 cm e peso di circa 1 kg. È rosso scuro e ha uno spiccato profumo di cannella.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Grosseto e, con leggere varianti, in tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Il sangue di maiale viene impastato insieme a cubetti di grasso, mollica di pane bagnata in sangue o acqua, spezie, sale, pepe e cannella. L'impasto viene insaccato in budello di maiale (intestino tenue) e legato alle 2 estremità a forma di U. Il prodotto viene poi cotto in acqua (il budello viene bucatto per evitare che si formino bolle d'aria), fatto asciugare e raffreddare. Si confeziona da ottobre a febbraio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Utensili da cucina • Cella frigorifera • Locale di lavorazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alla tecnica di trasformazione e all'abbinamento tipico di ingredienti e spezie. Si consuma cotto, tagliato a fette.
Produzione	Un salumificio di Roccastrada, in provincia di Grosseto, produce il sanguinaccio da ottobre ad aprile: la quantità annua è di circa 42-43 quintali, ma va a diminuire per la mancanza, probabilmente, di un'adeguata promozione. La vendita avviene sia in zona, direttamente a privati, sia nel resto della Toscana e dell'Italia grazie a grossisti e distributori non locali.

Soppressata di sangue



Descrizione sintetica del prodotto	La soppressata di sangue è come un mallegato dal sapore più delicato per l'aggiunta di altre parti del maiale, che ne permettono il consumo anche nel periodo estivo. Il colore è marrone scuro per la presenza del sangue cotto; l'aspetto è quello di un salame.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pisa.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Le parti magre e grasse del maiale (muscolo, spalla, cotenne, testa) vengono lessate insieme al sangue. Una volta raffreddate, le diverse parti del suino vengono spezzettate, amalgamate e confezionate con budello naturale, provenienti da strutture o laboratori autorizzati, oppure fresco trattato in soluzione acidificata.</p> <p>L'insaccato viene nuovamente cotto in acqua bollente per circa 40 minuti, e poi fatto raffreddare.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la lavorazione • Utensili da cucina
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>La soppressata di sangue è un prodotto tipico della norcineria pisana e deve la sua particolarità alle tecniche di lavorazione e agli ingredienti utilizzati.</p> <p>Si consuma come affettato oppure fritto nell'olio previa infarinatura o, infine, scaldato in acqua bollente e servito come contorno.</p>
Produzione	Questo tipo di soppressata viene prodotto nel pisano e nel Valdarno inferiore, ma non è molto diffuso. Si stima una produzione di 10 quintali all'anno commercializzati totalmente tramite vendita diretta.

Soppressata toscana

Capofreddo, capaccia



Descrizione sintetica del prodotto	È un insaccato di frammenti grossolani di carne suina confezionato con tela. Ha forma cilindrica allungata, colore grigio scuro e profumo intenso. Le pezzature si aggirano sui 5-10 kg.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Toscana, in particolare le province di Arezzo e di Siena.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Dopo la macellazione la testa, la cotenna e la lingua del maiale vengono bollite in acqua per un tempo variabile fra le due e le cinque ore, a seconda della zona di produzione. Dopo aver tolto le ossa della testa, si aggiungono alla carne spezie di vario tipo (fra cui cannella e noce moscata), sale, pepe, aglio e scorze di limone e di arancia. Per l'insaccatura si impiegano tele di seta o sintetiche. Il prodotto viene posto quindi a raffreddare in celle frigorifere oppure in appositi locali per circa 20 giorni al fine di ottenere la completa coagulazione del collagene contenuto. Si produce da ottobre a marzo e deve essere consumato fresco, al massimo entro le due settimane.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Utensili da cucina • Pentola per la bollitura • Tele di stoffa sintetica o di seta per l'insaccatura • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La tipicità della soppressata è dovuta alla tecnica di lavorazione, che segue una tradizione antica e immutata nel tempo, e anche alla particolarità delle materie prime e degli ingredienti utilizzati: la testa del maiale, le spezie e le scorze di

limone e di arancia. Si consuma con pane toscano senza sale e vini rossi robusti.

Produzione

La soppressata toscana viene prodotta in tutti i salumifici toscani per una quantità annua che si aggira intorno ai 5000 quintali.

Spalla chiantigiana

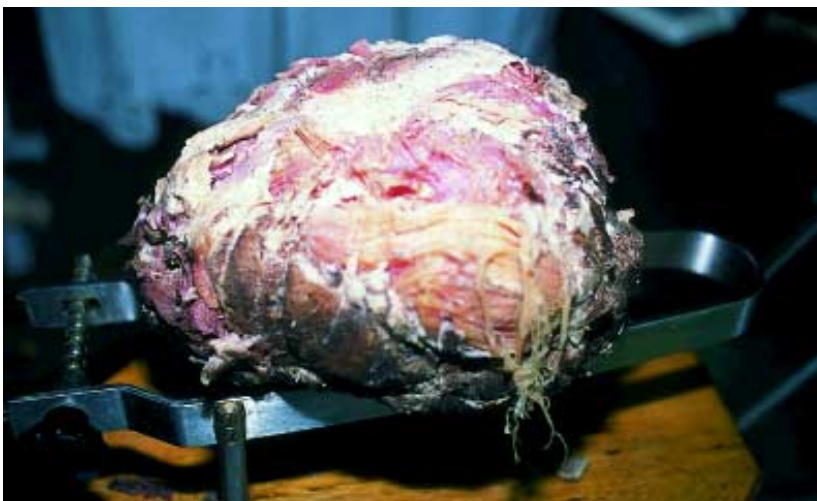


Descrizione sintetica del prodotto	La spalla chiantigiana è un salume di pezzatura che varia dai 5 ai 10 kg. La carne, di consistenza tenera, ha colore dal rosato al rosso intenso, mentre il grasso è compatto e di colore biancastro. È saporita e molto profumata.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Siena e, con alcune varianti, in tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La spalla, ricavata da maiali macellati fra i 12 e i 15 mesi, viene rifilata e disposta su assi di legno per la salatura. Dopo un certo periodo, il sale viene tolto mediante leggera spazzolatura e la spalla viene lasciata riposare in cella frigorifera, per poi essere pepata, ancora su assi di legno. Dopo il riposo, la spalla viene posta a stagionare su delle impalcature in appositi locali.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Assi di legno • Locali per la stagionatura • Cella frigorifera • Impalcature di legno
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità alla tecnica di trasformazione, rimasta pressoché invariata rispetto a quella originaria.
Produzione	Questo prodotto viene commercializzato da un unico produttore della provincia di Siena. Il quantitativo prodotto varia in base alla domanda (spesso viene preparato su ordinazione) e alla stagione. Il prodotto è venduto esclusiva-

mente a privati tramite vendita diretta in azienda e, quindi, trova diffusione in ambito esclusivamente locale. Le problematiche per una crescita produttiva di questo prodotto sono il reperimento di manodopera e, soprattutto, la paura, da parte degli operatori, di compromettere l'artigianalità del prodotto finito.

Spalla cotta di Filattiera

Spalla cotta della Lunigiana



Descrizione sintetica del prodotto	La spalla cotta di Filattiera ha colore rosa, profumo speziato e sapore molto particolare. La taglia del maiale determina il peso del salume, che in genere oscilla fra i 3 e i 6 kg.
Territorio interessato alla produzione	Tutta la Lunigiana, in particolare le frazioni del comune di Filattiera, provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La spalla con l'osso viene salata, speziata e rivestita con la vescica del maiale oppure avvolta con lo stomaco o con pelle grassa dello stesso. Dopo la stagionatura, che può durare da alcuni mesi fino ad un anno, la spalla viene liberata dal grasso che l'avvolge e cotta in una pentola con abbondante acqua e sale per un tempo variabile a seconda del peso della spalla (circa un'ora di cottura per ogni kg di carne). Si produce da dicembre a febbraio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio per la lavorazione • Locale per la stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>La spalla cotta viene confezionata ancor oggi secondo tecniche di trasformazione e stagionatura tradizionali e, oltre a ciò, deve il suo gusto caratteristico al clima e all'altitudine della zona di produzione.</p> <p>Un tempo la spalla cotta veniva venduta in occasione della Fiera di San Ginesio, il 25 agosto, a Filetto di Villafranca, e i produttori utilizzavano il ricavato per acquistare un nuovo maiale.</p> <p>La spalla cotta si serve preferibilmente tiepida e tagliata a fette con salsa verde da bollito, ma può essere consumata anche fredda. Si accompagna generalmente a contorni di verdure, sformati di patate o purè di patate.</p>

Produzione

Questo salume tipico di Filattiera e delle zone limitrofe viene prodotto da molti abitanti per il solo consumo familiare. Si può stimare una produzione annua di circa 7 quintali. La tradizione lega questo prodotto alla festa che si svolge a Filattiera il secondo martedì di giugno, la Fiera del Ponte.

Spalla di maiale pisana



Descrizione sintetica del prodotto	La spalla di maiale pisana è un salume di pezzatura fra gli 8 e i 10 kg circa. La sua carne ha consistenza tenera e colore dal rosato al rosso intenso, mentre il grasso è compatto e biancastro.
Territorio interessato alla produzione	Provincia di Pisa.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La spalla pisana viene ottenuta da maiali di peso elevato. Una volta massaggiata con aglio, sale, pepe e salnitro, viene fatta sgocciolare in apposite celle e quindi posta in locali areati per la stagionatura, che dura in genere 7-8 mesi, ma può protrarsi anche più a lungo a seconda del peso del salame.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	È tipico dell'area pisana, ma viene prodotto, con alcune varianti, anche nel resto della Toscana. Risale alla tradizione contadina ed è usata ancora oggi per il cosiddetto "piatto maggese": ovvero spalla a dadini con baccelli o pecorino.
Produzione	La spalla di maiale viene prodotta in un quantitativo medio di 2000 quintali l'anno per essere commercializzata prevalentemente tramite vendita in azienda e solo in parte ai ristoranti e ai negozianti locali.

Spalla di Sorano



Descrizione sintetica del prodotto	Ricavata da maiali di 11-12 mesi circa e di peso compreso fra 140 e 150 kg, la spalla di Sorano ha forma classica rifilata a pera e peso variabile fra i 5 e gli 8 kg. La carne ha colore rosso acceso con fili di grasso bianco avorio, è saporita e molto profumata.
Territorio interessato alla produzione	Comune di Sorano, provincia di Grosseto.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La spalla viene rifilata, trattata con aceto, aglio fresco, peperoncino e pepe e quindi ricoperta di sale marino. Dopo una settimana circa, si toglie il sale con una leggera spazzolatura e si pone la spalla a stagionare per un primo periodo di 6-7 mesi a temperatura variabile tra 1 e 4°C e umidità tra il 58% e il 68% e per un secondo periodo a temperatura di 12 e 16°C e umidità variabile tra 64% e 69%.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale di lavorazione • Locale di stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Questo salume deve la sua particolarità al processo di lavorazione, rimasto invariato nel tempo grazie agli artigiani della zona.
Produzione	La spalla di Sorano viene prodotta da un unico salumificio a Sorano che ne immette sul mercato circa 20 q l'anno. Attualmente la produzione è ridotta sia per la mancanza di un quantitativo adeguato di materie prime, sia per una carenza di attrezzature e locali adatti ad una produzione maggiore. Il prodotto viene destinato sia alla vendita diretta

sia a negozi locali e, in parte, anche a grossisti e distributori non locali che lo commercializzano nel resto della regione e dell'Italia. Anche la spalla di Sorano viene presentata in occasione di Maremma Doc, una manifestazione che si tiene ogni anno a metà aprile nella Fortezza di Sorano.

Spuma di gota di maiale di San Miniato



Descrizione sintetica del prodotto	Ha aspetto simile a quello di un paté, consistenza morbida e spugnosa, colore rosato che in superficie tende a passare al marroncino.
Territorio interessato alla produzione	Basso Valdarno, provincia di Pisa.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	La parte della guancia prescelta viene salata e aromatizzata con pepe e aglio, quindi lasciata riposare in frigorifero per una settimana e fatta stagionare in cantina per almeno 150 giorni. Terminata la stagionatura, il prodotto viene sminuzzato con il coltello e ridotto in poltiglia con un mortaio di pietra o di marmo, la crema così ottenuta viene nuovamente aromatizzata. Si produce da settembre a maggio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Mortaio di pietra o marmo • Frigorifero • Locali tradizionali di lavorazione e stagionatura
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	La spuma di gota di maiale viene confezionata secondo una ricetta che risale al 1920. La sua tipicità è legata alla particolare tecnica di trasformazione e al fatto che non esistono prodotti simili. Si consuma spalmata su crostini caldi come antipasto nei menù tradizionali.
Produzione	La spuma di gota è un prodotto particolare che viene realizzato soltanto da un salumificio di San Miniato. La produzione annua è limitata e si aggira intorno ai 3 quintali. La vendita del prodotto avviene sia a livello locale (vendita diretta, ristoranti e negozi locali) sia nel resto della regione.

Tarese Valdarno



Descrizione sintetica del prodotto	<p>È un salume confezionato lavorando la schiena e la pancia del maiale, con le tecniche tipiche della pancetta tesa. Ha dimensioni 50 x 60 cm circa ed è ricoperto di pepe in polvere. È saporito, molto aromatico ed ha un odore tendente al dolciastro.</p>
Territorio interessato alla produzione	Valdarno aretino e fiorentino, province di Arezzo e Firenze.
Produzione in atto	A rischio.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Dopo aver separato il prosciutto dal tronco anteriore, il troncetto centrale viene disossato e rifilato (viene eliminata la sugna). La carne viene quindi lavorata con aglio rosso macinato grossolanamente e con una mistura composta da pepe in polvere, buccia di arancia e spezie di vario tipo (fra cui il ginepro). Dopo la salatura che dura circa dieci giorni, il tarese Valdarno viene lavato con acqua e appeso ad asciugare per un giorno circa. Il prodotto viene poi sottoposto ad un secondo strofinamento con l'aglio rosso macinato e la mistura di spezie e aromi, salato nuovamente e infine posto a stagionare per due-tre mesi.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Locale per la lavorazione • Utensili da cucina • Locali per la conservazione
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	<p>La tradizionalità del prodotto è legata alla tecnica di trasformazione, tramandata di generazione in generazione e rimasta invariata.</p>
Produzione	<p>Il tarese Valdarno viene prodotto da un'unica macelleria di San Giovanni Valdarno che utilizza la ricetta tradizionale.</p>

Ne produce dai 100 ai 120 pezzi l'anno, per un peso complessivo di 15-18 quintali.

La vendita avviene totalmente in zona, direttamente a privati in azienda.

Questo salume è stato presentato tramite alcuni ristoranti della zona al VinItaly di Verona.

Testa in cassetta

Sopressata



Descrizione sintetica del prodotto	La testa in cassetta si presenta come un insaccato di grossa pezzatura (18-20 kg, con diametro di 10-15 cm), di forma tondeggiante e schiacciata, legato alle due estremità. È costituita da frammenti grossolani di carne suina ed ha consistenza morbida, colore rosso scuro e profumo intenso.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Lucca e, con alcune varianti, in tutta la Toscana.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	<p>Dopo aver disossato le mezzene di suino, si selezionano le parti del collo, della testa e delle guance, che vengono sezionate manualmente in tagli grossolani. Dopo una cottura prolungata in acqua, le carni vengono impastate con l'aggiunta di sale grosso, pepe in grani, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, macis, coriandolo e aglio.</p> <p>Il composto viene lasciato a scolare per alcuni minuti in sacchi, o in fodere di tela o di iuta, oppure in cassette di legno, mescolandolo per facilitare l'operazione, e quindi insaccato manualmente in budello vaccino fresco. Si ottengono sopressate di vari diametri, che vengono tenute per circa 24 ore in cella frigorifera. Il prodotto può essere consumato subito dopo il raffreddamento.</p>
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio • Banchi d'acciaio • Attrezzi da taglio • Tritacarne • Sacchi di tela o iuta • Cassette di legno • Cella frigorifera

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

Il prodotto deve la sua qualità al particolare processo di trasformazione, che prevede la sgrondatura in cassette di legno, e alla speziatura che gli conferisce un gusto ed un aroma assolutamente particolari.

Produzione

È un prodotto tipico della provincia di Lucca: due trasformatori di San Lorenzo a Vaccoli e di Villa Soraggio ne producono circa 20 quintali l'anno.

Il consumo della testa in cassetta avviene per il 60% in zona; il resto viene commercializzato in Toscana.

Tonno del Chianti

Finto tonno toscano



Descrizione sintetica del prodotto

Il tonno del Chianti viene prodotto cuocendo nel vino bianco pezzetti di carne di maiale. Ha colore nocciola chiaro, sapore e profumo di tonno leggero e delicato.

Si produce a luglio e si confeziona sott'olio in vasetti di vetro, oppure in sacchetti sottovuoto.

Territorio interessato alla produzione

Zona del Chianti, provincia di Firenze.

Produzione in atto

Attiva.

Descrizione dei processi di lavorazione

Vengono utilizzate le carni di prima scelta di lattonzoli macellati fra i 30 e i 40 kg. I pezzi di carne tagliati con un coltello, vengono disposti su un bancone, cosparsi di sale grosso e lasciati in cella frigorifera a spurgare per 3-4 giorni. Quindi si lava la carne con acqua corrente e dopo la sgocciolatura la si bolle per circa 8 ore in una caldaia insieme a vino bianco. Durante la bollitura vengono aggiunte foglie di alloro. La carne bollita viene lasciata raffreddare nel suo brodo di cottura dentro la caldaia ben coperta. Tolta dalla caldaia, la carne viene mondata a mano, togliendo le cotenne ed il grasso, e quindi messa sott'olio con una o più foglie di alloro, in vasetti di vetro o in sacchetti sottovuoto. Si procede infine alla sterilizzazione dei sacchetti.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Arnesi da taglio
- Cella frigorifera
- Caldaia
- Sacchetti sottovuoto o barattoli di vetro
- Autoclave per la sterilizzazione

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il tonno del Chianti deve la sua tradizionalità al processo di lavorazione, rimasto invariato nel tempo, all'impiego di ingredienti come il vino bianco, le foglie di alloro e l'olio, che

conferiscono al prodotto il gusto e una particolare tenerezza al palato. In passato, il tonno del Chianti veniva prodotto per utilizzare gli "scarti": ovvero i lattonzoli che ai primi caldi estivi mostravano inappetenza o altri problemi (infatti il prodotto si confezionava soprattutto in luglio). La sostituzione dell'olio di oliva con quello semi è recente, come recente è il procedimento di sterilizzazione (un tempo si usavano vasi di terracotta). Si accompagna molto bene con il "vin brusco".

Produzione

Il tonno del Chianti, viene prodotto da un'unica macelleria che si trova a Greve in Chianti, località Panzano. La produzione è variabile con la stagione e si aggira intorno ai 40 kg a settimana. Non c'è la tendenza ad aumentare il quantitativo prodotto per non comprometterne l'artigianalità. Metà produzione viene destinata alla vendita diretta, l'altra metà viene esportata nel resto della Toscana e d'Italia. Il tonno del Chianti è stato segnalato dalle più prestigiose riviste gastronomiche nazionali ed estere.

Vergazzata

Pancetta stesa



Descrizione sintetica del prodotto	La vergazzata è una pancetta stesa che viene fatta stagionare in conche di marmo. Ha forma rettangolare, cotenna sulla superficie inferiore, consistenza abbastanza morbida. Il sapore e l'odore sono molto intensi per la presenza di erbe e spezie sulla superficie. Può essere prodotta in due versioni: coperta da sale e da una miscela di spezie ed erbe aromatiche; coperta solo dalla miscela di spezie.
Territorio interessato alla produzione	Colonnata, provincia di Massa-Carrara.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	La pancetta, rifulata e ripulita delle parti molli, viene massaggiata con sale e riposta in vasche di marmo strofinate con aglio; gli strati di carne vengono alternati con sale marino naturale e con una miscela di spezie ed erbe aromatiche. La vergazzata resta nella vasca di marmo, chiusa con un coperchio di legno o con una lastra di marmo, per 10-20 giorni. Dopo questo periodo il prodotto può essere messo in vendita direttamente oppure lavato dal sale, ricoperto con una miscela di spezie e lasciato asciugare in cella frigorifera o nei locali di stagionatura per almeno 60 giorni. Si produce da settembre a giugno.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature da taglio • Ripiani di lavoro di marmo o acciaio • Vasche di marmo (chiamate "conche") • Locali per la lavorazione e stagionatura • Cella frigorifera

**Osservazioni sulla tradizionalità,
la omogeneità della diffusione
e la protrazione nel tempo
delle regole produttive**

La pancetta del maiale viene trattata secondo il metodo tradizionale di salatura a secco nelle vasche di marmo. La stagionatura deve aver luogo nei periodi di minore umidità oppure in cella frigorifera.

Si consuma affettata o come condimento.

Produzione

La vergazzata ha riscontrato, sulla scia del lardo di Colonnata, una notevole crescita produttiva negli ultimi anni.

I produttori di vergazzata erano sette nel 2000, riuniti in un'associazione, ed hanno commercializzato quasi un quintale di prodotto. La vendita, che avviene nella zona, ma anche in altre regioni d'Italia, si rivolge a privati che acquistano il prodotto direttamente in azienda, a ristoratori e a grossisti di altre aree territoriali. La vergazzata fa parte dei tanti prodotti proposti il terzo fine settimana di agosto a Colonnata alla Sagra del lardo.

Zampone chiantigiano



Descrizione sintetica del prodotto	Lo zampone si ottiene insaccando diverse parti del maiale nella pelle della zampa.
Territorio interessato alla produzione	Si produce in provincia di Siena, in particolare nel Chianti.
Produzione in atto	Attiva.
Descrizione dei processi di lavorazione	Per il confezionamento dello zampone vengono impiegati la carne della testa, le cotenne e il grasso del suino. La carne viene tritata, condita con aromi, sale e pepe e quindi insaccata. Si produce da novembre a gennaio.
Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzi da taglio • Tritatrice • Insacatrice • Locale di lavorazione • Cella frigorifera
Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	È un prodotto che si consuma tradizionalmente nel periodo natalizio, abbinato a lenticchie, erbe cotte o purè di patate. Assai tipica è anche la confezione, poiché lo zampone viene insaccato in una pelle di zampa di maiale disossata.
Produzione	Lo zampone chiantigiano è commercializzato da un unico produttore della provincia di Siena, tramite vendita diretta in azienda; trova quindi diffusione in ambito esclusivamente locale. Il quantitativo prodotto è variabile in funzione della stagione e della richiesta. Le problematiche più evidenti per una crescita produttiva di questo prodotto sono il reperimento di manodopera e, soprattutto, il timore, da parte degli operatori, di comprometterne l'artigianalità.