

## PANCETTA APUANA TESA (PAT)

È ottenuta dalla lavorazione del grasso e della cotenna della pancia del maiale, posti a stagionare in conche di marmo. La pancetta tesa o "listato" ha una faccia superiore con spezie e aromi e una faccia inferiore protetta dalla cotenna; le facce laterali si presentano striate per l'alternarsi di strati di grasso con strati di muscolo. Subito pronta al consumo.

The *pancetta apuana tesa* is produced with the fat and the rind of the pork's belly, left in marble basins for the aging. The pancetta also called listato has an upper side covered with spices and herbs and a lower side protected by the rind. Both sides are streaked because of the alternation of layers of fat with layers of muscles. It is immediately ready to be consumed.

*Azienda Agricola/Agriculture company Luca Tognoli Via Fosso 4, 54013 Fivizzano (MS) - loc. Moncigoli, cell./mob. +39 3470787940*

## PROSCIUTTO BAZZONE DELLA GARFAGNANA (PAT)

Il nome *bazzone* deriva dalla forma molto allungata del prosciutto che ricorda il "bazzo", il mento molto pronunciato. La coscia è posta sotto sale per due-tre mesi, poi lavata, asciugata e stagionata per almeno due anni. Tagliato a coltello, il grasso è roseo e delicato, i profumi prevalenti sono vegetali: ghianda, muschio, castagna e noce.

The name *bazzone* derives from the very elongated ham's shape that is reminiscent of the *bazzo*, that means "pronounced chin". The leg is salted for two to three months, then it is washed, dried and seasoned for at least two years. If it is cut with a knife, the fat is bright and delicate and mainly perfumes of: acorn, moss, chestnut and walnut.

*Azienda Agricola/Agriculture company Luca Tognoli Via Fosso 4, 54013 Fivizzano (MS) - loc. Moncigoli, cell./mob. +39 3470787940*

## FORMAGGIO CAPRINO DELLE APUANE (PAT)

Tradizionale delle province di Massa Carrara e Lucca, è un formaggio di latte caprino, grasso, a pasta morbida o semidura di colore bianco. La crosta è sottile, bianca o paglierino chiaro. La stagionatura, breve, (40 giorni) spesso avviene in grotte naturali. È un formaggio da tavola che si accosta a vini rossi di bassa gradazione alcolica.

This cheese is a typical product of the provinces of Massa Carrara and Lucca. It is a fat, white cheese produced with goat's milk, and can be semi-hard or soft. The crust is thin, and its color can be white or pale yellow. The aging that is very short (40 days) often takes place in natural caves. This table cheese is a suitable accompaniment for low-alcohol red wines.

*Agriturismo/Agritourism Pane e Olio Paolo Rossi, Località Il Camino 1, Villa Collemantina (LU), cell./mob. +39 3336454246, www.agriturismopaneolio.it*

## TORTA CYBEA DI MASSA PAT

Dolce tipico della zona costiera della provincia di Massa Carrara, a base di marroni glassati, farina di castagne e frumento, miele, zucchero, scorza di arancia candita, uva passa e spezie. È una ricetta ripresa con la riscoperta della Quintana, un'antica giostra che si teneva nella ricorrenza della fondazione (avvenuta nel 1557) della città di Massa Nuova o Cybea.

The *Torta Cybea di Massa* is a typical cake of the coastal area of the province of Massa Carrara, with glazed chestnut, chestnut flour and wheat, honey, sugar, candied orange peel, raisins and spices. This recipe was reevaluated with the rediscovery of Quintana, that was an antique carousel, the symbol of the foundation (in 1557) of the City of Massa Nuova or Cybea.

*Agriturismo/Agritourism Il Gallo Via San Lorenzo 91, Massa (MS), cell./mob. +39 3925985386, info@auroradifrancesco.it, www.auroradifrancesco.it*

**PAT** Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;

**DDP** Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;

**DOC** Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;

**IGP** Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;

**DDCG** Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;

**IGT** Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH



LIGURIA - TOSCANA



romaincampaña.it



## BUCCELLATO DI SARZANA (PAT)

Dolce da forno tipico di Sarzana e dell'entroterra spezzino fatto di soffice pasta lievitata, aromatizzata di scorze di limone o arancia grattugiate. La forma è quella classica della ciambella con foro centrale che lo accomuna a molti dolci della cucina casalinga non solo ligure. Il nome, traduzione del latino tardo *bucellatum*, pane militare, deriva da *boccella*, cioè boccone.

The *Bucellato di Sarzana* is a typical oven-baked cake of Sarzana and La Spezia. This soft cake is flavored with grated orange or lemon peel. It has a donut shape with a central hole that is common to many other homemade cakes of other regions. Its name derives from the Latin *bucellatum*, that was a bread for soldiers: it derives from *boccella* that means a "bite".

**Azienda/Company Zattera Speria, Agriturismo 5 Terre** Via Gaggiola 542, 19020 Pignone (SP), tel. +39 0187888087, cell./mob. +39 3384872570, info@agriturismo5terre.it

## VINO COLLI DI LUNI VERMENTINO (DOC)

È un vino DOC di antica tradizione, la cui produzione è esclusiva delle province della Spezia e Massa-Carrara. Ottenuto da uve vermentino in purezza, presenta colore paglierino più o meno intenso; profumo fruttato; sapore asciutto, delicatamente mandorlato. Gradazione minima 11,5°. Si accompagna bene a crostacei, antipasti e primi piatti a base di pesce.

This wine belongs to an ancient tradition. It is exclusively produced in the provinces of La Spezia and Massa Carrara. This wine arises from a selection of the best vermentino grapes and has a light straw-yellow color; it is intensely aromatic, dry and fruity with a delicate almonds flavor. Minimum alcoholic gradation 11.5% vol. Enjoy it with shellfish, seafood appetizers and pastas with fish sauce.

**Azienda/Company Spagnoli Andrea, agriturismo "Il Fienile"** Cinzia Angelotti, Via Masignano 16, 19021, Arcola (SP) – loc. Masignano, tel. +39 0187894436, fax +39 0187987160, cell./mob. +39 3470183605, fienile2003@alice.it

## MORTADELLA DELLA LUNIGIANA (PAT)

Ha una caratteristica forma a U, legata alle estremità, con al centro una foglia di alloro. Prodotta con carne della coscia, spalla, groppa, pancetta e gota del maiale. Il tutto viene macinato e conciato con pepe e altre spezie. Ha una granatura più grossa del salame e un colore rosaceo o rosso chiaro. Si consuma normalmente dopo 40 giorni di stagionatura.

The *mortadella della Lunigiana* is U-shaped, tied at the ends, with a bay leaf in the middle. It is produced with parts of the thigh, the shoulder, the back, the belly and the cheek of the pig. Everything is ground and seasoned with pepper and other spices. It has a bigger grain than a salami and a pinkish or light red color. It is normally consumed after 40 days of aging.

**Azienda Agricola/Agriculture company Luca Tognoli** Via Fosso 4, 54013 Fivizzano (MS) - loc. Moncigoli, cell./mob. +39 3470787940

## PANCETTA APUANA ARROTOLATA (PAT)

La pancetta arrotolata, ottenuta dalla pancia del maiale, ha forma cilindrica. Al termine della salatura si lava con vino bianco o aceto e nella parte interna vengono aggiunti gli aromi: pepe, aglio e peperoncino. Si arrotola, si lega e si appende in luogo asciutto. Può essere consumata già dopo 15 giorni come salume oppure per cucinare piatti.

The *pancetta arrotolata*, is a king of bacon that is produced by using the belly of the pig, and has a cylindrical shape. After being salted, it is washed with white wine or vinegar while the interior parts are seasoned with flavorings, pepper, garlic and chili. After that, it is rolled up, tied and hanged in a dry place. It can be consumed after 15 days as a salami or for cooking other dishes.

**Azienda Agricola/Agriculture company Luca Tognoli** Via Fosso 4, 54013 Fivizzano (MS) - loc. Moncigoli, cell./mob. +39 3470787940



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH

La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

*Pilgrim's pouch*, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.