

PECORINO TOSCANO (DOP)

Il pecorino in Toscana ha origini antichissime, risalenti all'epoca etrusca. È un formaggio a pasta tenera (fresco) o semidura (stagionato) prodotto con latte di pecora intero. Il tipo fresco ha crosta di colore giallo, pasta bianca, consistenza tenera, sapore dolce. Il tipo stagionato ha crosta giallo carico, pasta giallo paglierino, sapore intenso, mai piccante.

Società Agricola Bacciotti di Sandra e Roberto Mongili S.S./Agriculture company Bacciotti di Sandra e Roberto Mongili S.S
Via Gabbiano 7, Sant'Agata di Mugello - Scarperia (FI), tel./fax +39 0558406905, info@pecorinobiologico.it - www.pecorinobiologico.it

The Tuscan pecorino has ancient origins dating back to Etruscan times. It can be soft (fresh) or semi-hard (seasoned). The cheese is prepared with full cream, pasteurized ewe's milk. The fresh one has a yellow crust, its compact interior is white and it has tender texture and sweet flavor. The seasoned one has a bright yellow crust, the interior is straw yellow, and it has an intense, but never hot, flavor.

RICCIARELLI DI SIENA (IGP)

Le origini dei Ricciarelli sono legate a quelle del Marzapane, la cui diffusione a Siena risale al XV secolo. Fin dal 1400 le cronache locali segnalano la presenza dei Marzapanetti, la cui produzione avveniva nei conventi o nelle botteghe degli speziali. Sono ottenuti dalla lavorazione di un impasto cotto al forno, a base di mandorle, zuccheri e albume d'uovo.

Consorzio Agrario di Siena/Siena Farmers Cooperative Via G. Pianigiani 9, 53100 Siena, tel. +39 05772301 (centralino/telephone exchange), caps@caps.it - www.caps.it

The origins of Ricciarelli are united to those of marzipan, and its production dates back from the fifteenth century in Siena. Since 1400 the local newspapers report the existence of the so-called *Marzapanetti*; their production took place in convents or apothecaries. They are obtained from the processing of a baked dough, made with almonds, sugar and albumen.

PANFORTE DI SIENA (IGP)

Dolce di epoca medievale ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina, frutta candita, frutta secca, zucchero, miele e spezie. In versione bianca, con copertura di zucchero a velo o nera con copertura di spezie. Il sapore è dolce con retrogusto di mandorle e sentore di spezie, leggero nella versione bianca e molto intenso nella versione nera.

Consorzio Agrario di Siena/Siena Farmers Cooperative Via G. Pianigiani 9, 53100 Siena, tel. +39 05772301 (centralino/telephone exchange), caps@caps.it - www.caps.it

This medieval dessert is an heavenly mixture of honey, candied fruit, almonds, dried fruit, sugar and spices. It can be covered with powdered sugar or with black spices. Its flavor is sweet with an aftertaste of almonds and a scent of spices, lighter if covered just with powdered sugar and very intense if covered with black spices.

VINO TOSCANO ROSSO (IGT)

Prodotto da vitigni a bacca rossa ideali alla coltivazione nell'intera regione Toscana. Il colore va dalle tonalità del rubino al granato; ha odore di aromi primari e secondari, e tende a una maggior complessità con la maturazione; sapore giovane, facile, adatto a un'ampia varietà di vivande. Si accompagna a salumi, carni rosse e formaggi più o meno stagionati.

La Torre Antica Via S. Maria a Chianni 79, 50050 Gambassi Terme (FI), tel. +39 0571639272, cell./mob. +39 3382965883, office@latorreantica.eu - www.latorreantica.eu

Tuscany Red Wine is produced by red grape vineyards that can be cultivated throughout Tuscany. The color ranges from ruby red color to a dark red; it smells of primary and secondary aromas, and tends to a greater complexity as it matures. Enjoy it with cold cuts, red meat and seasoned or fresh cheese.

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

TOSCANA



PANE TOSCANO

È a lievitazione naturale, cotto a legna e sciocco, ovvero assolutamente senza sale nell'impasto, esaltando così le saporite pietanze della cucina toscana.

Può essere di varie forme (rettangolare, ovoidale, rotonda detta bozza, allungata detta filetto o filone) con crosta bruno-rossastra croccante, mollica soffice e bianco avorio e profumo di nocciola tostata. Prodotto in attesa del riconoscimento della DOP.

Tuscan bread is a naturally leavened bread, baked in wood oven. This bread is famous throughout Italy for being *sciocco*, that means "unsalted", enhancing the delicious dishes of the Tuscan cuisine. It can be of various shapes (rectangular, oval, round called "bozza", or even elongated called "filetto" or "filone") with reddish-brown crunchy crust, ivory soft crumb and toasted hazelnuts aroma. We are waiting for the PDO certification.

Azienda Agricola/Commercial Farm Paolo Colzi Via Pollative 54, 59100 Prato (PO), cell./mob. +39 3287643946, info@farmermarketprato.it - www.farmermarketprato.it

BURISTO (PAT)

Tipico salume a base di sangue di maiale, a ferro di cavallo legato alle estremità e colore rosso scuro. Il sangue è impastato con cubetti di grasso (ciccioli di maiale), acqua, spezie, sale, pepe, cannella e mollica di pane. Quindi insaccato in budello di maiale, cotto in acqua, fatto asciugare e raffreddare. È diffuso in tutta la Toscana. Si consuma cotto, tagliato a fette.

A typical spiced blood sausage; it is cylindrical-shaped, with closed strings at both ends and characterized by a typical dark red color. The pork blood is mashed together with fat cubes (the so-called "ciccioli"), water, spices, salt, pepper, cinnamon and bread crumbs. It is previously cooked in water, wrapped in the guts of the same pork, and cooled. It is produced in the almost entire Region. Enjoy it cooked, and cut into slices.

Consorzio Agrario di Siena/Siena Farmers Cooperative Via G. Pianigiani 9, 53100 Siena, tel. +39 05772301 (centralino/telephone exchange), capsicapsi.it - www.capsi.it

FINOCCHIONA TOSCANA (PAT)

Ha la forma cilindrica tipica del salame, colore rosa, odore e sapore intenso di finocchio (da cui prende il nome). Le carni suine selezionate sono macinate e impastate aggiungendo sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico. Il composto è insaccato in budelli e legato. Si produce in tutta la Toscana, con leggere varianti nelle diverse province.

It has the typical cylindrical shape of salami, pink color and the name Finocchiona comes out from the intense aroma given by the seeds of fennel in the mixture. The selected pork cuts are ground and mixed with salt, pepper, garlic, red wine and fennel seeds. The mixture is then stuffed into salami casings. It is produced in Tuscany, with slight variations depending on the different provinces where it is produced.

Consorzio Agrario di Siena/Siena Farmers Cooperative Via G. Pianigiani 9, 53100 Siena, tel. +39 05772301 (centralino/telephone exchange), capsicapsi.it - www.capsi.it

SALSICCIA DI CINTA SENESE (DOP)

Il suino di cinta senese è una razza di origini molto antiche che vive ancora allo stato semi-brado nei boschi toscani, nutrendosi di ghiande e cereali. La salsiccia di cinta senese è prodotta con ingredienti semplici e naturali: carni scelte, aglio, pepe e sale. Mantiene una morbidezza che consente di mangiarla anche cruda spalmata sul pane.

The Cinta Senese pig is a breed that has very ancient origins. They are semi-feral animals that still live in Tuscany's woods, eating cereals and acorns. The Cinta Senese sausage is produced with simple and natural ingredients: prime meats, garlic, pepper and salt. Thanks to its softness it can be eaten raw and spread on bread.

Consorzio Agrario di Siena/Siena Farmers Cooperative Via G. Pianigiani 9, 53100 Siena, tel. +39 05772301 (centralino/telephone exchange), capsicapsi.it - www.capsi.it



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.