

## I PRODOTTI TIPICI

Vengono considerati "tipici" solo quei prodotti agroalimentari a cui viene concesso un marchio europeo che ne indica la denominazione d'origine; per ciascuno di questi è stato creato un disciplinare che specifica la metodologia di lavorazione, la provenienza delle materie prime, gli interventi umani che portano al prodotto finito, tali prodotti si caratterizzano per la memoria storica, la localizzazione geografica, la qualità della materia prima e le tecniche di produzione; un prodotto tipico certificato è I.G.P.

## IGP : INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Identifica anch'essa la denominazione di un prodotto. In genere, la sigla Igp si riferisce a prodotti agricoli o alimentari che hanno origine in una regione specifica o in una determinata area nella quale deve avvenire almeno una delle fasi : di produzione, di trasformazione o di elaborazione (*Reg. CE 2081/92*).

Il termine IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica, dipende dall'origine geografica.

Chi si avvale del marchio IGP deve attenersi a rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione e il rispetto è garantito, da uno specifico organismo di controllo.



Corso FSE - Mis. D1 - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20050646

## T3S : Tipicità a 3 Spighe



Info e Contatti

**Telefono**  
+39 0564 452398

**Fax**  
+39 0564 454916

**Mail**  
Info@qmtt.net

**Web**  
www.qmtt.net



# PRODOTTI I.G.P. DELLA MAREMMA TOSCANA



Corso FSE - Mis. D1 - Provincia di Grosseto - Matricola : GR20050646

## T3S : Tipicità a 3 Spighe



## Olio extravergine d'oliva Toscano IGP

### ❖ Zona di Produzione :

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio della regione Toscana e quindi tutta la Provincia di Grosseto

### ❖ Tipologia :

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP è ottenuto dalle varietà di olivo Americano, Arancino, Cilegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccone, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzino, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. L'olio Toscano IGP può essere eventualmente accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: **Seggiano**, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani.

### ❖ Metodologia :

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, manualmente, con mezzi meccanici o per brucatura. Prima della molitura, le olive devono essere lavate con acqua a temperatura ambiente e non possono subire alcun altro trattamento. Per l'estrazione dell'olio è consentito l'impiego di soli processi tradizionali meccanici e fisici tali da impedire l'alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto. Il produttore deve comunicare entro il 30 settembre di ogni anno di raccolta, la volontà o meno di utilizzare le menzioni geografiche aggiuntive.

### ❖ Aspetto e Sapore :

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP presenta un colore dal verde al giallo oro, con variazione cromatica nel tempo. L'odore è fruttato, accompagnato da aroma di mandorla, carciofo e frutta matura ed il sapore fruttato marcato.

### ❖ Caratteristiche :

L'olio extravergine d'oliva Toscano IGP si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra **0,5 e 0,6** gr per 100 gr di olio, a seconda della menzione aggiuntiva ed un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 60 ppm.



## Castagna del Monte Amiata IGP

### ❖ Tipologia

La Castagna del Monte Amiata IGP è un frutto ottenuto dalla specie botanica *Castanea Sativa Mill* e deriva esclusivamente dalle varietà Cecio, Marrone e Bastarda Rossa.

### ❖ Zona di Produzione

La zona di produzione della Castagna del Monte Amiata IGP comprende i comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano nella provincia di Grosseto e Abbadia S. Salvatore, Castiglione d'Orcia e Piancastagnaio nella la provincia di Siena.

### ❖ Sistema di allevamento

I castagni devono essere ubicati in una zona compresa tra i 350 e 1000 metri s.l.m.. La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 15 settembre e il 15 novembre di ogni anno e può essere effettuata a mano o con mezzi meccanici idonei.

### ❖ Aspetto e Sapore

La Castagna del Monte Amiata IGP si presenta di grandi dimensioni, circa 80 frutti per chilogrammo, con forma ovale e apice poco pronunciato, colore rossastro con striature più scure, la polpa è color crema chiaro e il sapore è dolce, gradevole e delicato.

### ❖ Tradizioni

La Castagna del Monte Amiata IGP è frutto di una lunga tradizione. Esistono documenti riferiti all'area del Monte Amiata, risalenti al XV secolo, che regolamentano la salvaguardia dei castagneti e l'uso alimentare dei frutti. I frutti possono essere consumati lessati o arrostiti (caldarroste), sono ottimi abbinati a vini dolci. Le castagne possono anche essere essiccate e trasformate in farina, per la preparazione della polenta di castagne o del castagnaccio, dolce tipico, o usata per la preparazione di zuppe o primi piatti.

### ❖ Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella sola tipologia Castagna del Monte Amiata IGP. È commercializzato fresco o trasformato in marmellate, farina, creme e confetture. Si trova confezionato in contenitori chiusi di rete, con apposita etichetta, del peso variabile da 1 a 30 kg.

### ❖ Particolarità

La particolare composizione dei terreni nella zona di produzione, derivati dal disfacimento di rocce vulcaniche di trachite, conferiscono alla Castagna del Monte Amiata IGP un sapore delicato e dolce.



## Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

### ■ Tipologia

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è la carne ottenuta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa fra i 12 ed i 24 mesi.

### ■ Zona di Produzione

La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP interessa tutto il territorio della Provincia di Grosseto e territori delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro Italia, ricadenti nelle regioni Emilia Romagna, Umbria, Marche, Toscana, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania.

### ■ Metodo di allevamento

Fino allo svezzamento i bovini sono allevati al pascolo, a stabulazione libera, in recinzioni e a stabulazione fissa, in box. Dopo lo svezzamento il pascolo è vietato in quanto incide negativamente sulle qualità delle carni. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

### ■ Aspetto e Sapore

Le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sono succulente e nutrienti, caratterizzate da un colore rosso vivo, grana fine, consistenti, sode ed elastiche al tempo stesso, con piccole infiltrazioni di grasso bianco che solcano la massa muscolare. Le qualità derivano anche dal regime alimentare durante il periodo di ingrassamento.

### ■ Tradizioni

Le origini risalgono agli Etruschi. Le razze odierne sono frutto di incroci e selezioni che hanno trasformato e migliorato nel tempo il Bos Taurus Primigenius, appartenente al ceppo podolico da cui discendono

### ■ Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, seguito dal tipo genetico: razza Marchigiana, razza Chianina (la vera bistecca alla fiorentina), razza Romagnola, è commercializzato in 18 tagli specificati, è disponibile fresco al taglio, o sia fresco che surgelato se porzionato e conservato in confezioni sigillate.

### ■ Particolarità

Grazie alle particolari proprietà dei pascoli, la carne del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP non presenta fenomeni di rapida alterazione di colore all'esposizione ed ha un gusto saporito.