

# BORN IN Tuscany

*Born in Tuscany* è un progetto di valorizzazione di olio Toscano IGP, Pecorino Toscano DOP e Prosciutto Toscano DOP, realizzato dai Consorzi di tutela per offrire un'informazione di alto profilo agli operatori del settore. L'impegno dei Consorzi è diretto a tutelare e promuovere nel mondo i prodotti certificati, offrendo garanzie su qualità e autenticità con azioni peculiari: salvaguardia delle regole produttive, strumenti di tracciabilità, vigilanza anticontraffazione in aggiunta ai controlli sul prodotto da parte di organismi indipendenti. Tre prodotti che rappresentano il modo di essere toscano: ingredienti della cucina tradizionale e gourmet, metodi di produzione artigianali unici in continua evoluzione, espressione massima del territorio e del suo sviluppo sostenibile.

## Artigianalità

Tre filiere con un legame territoriale secolare e disciplinari di produzione in grado di testimoniare un know-how inimitabile: questa è la carta d'identità delle produzioni toscane DOP IGP. Accanto all'impegno quotidiano per affermare nuovi valori e tecniche produttive: in tema ambientale con i progetti su biodiversità e innovazione tecnologica nell'olivicoltura e nella pastorizia, in ambito benessere - umano e animale - con ricerche sulla filiera lattiero-casearia DOP, in tema di sicurezza con lo studio di tecnologie evolute di tracciabilità nella filiera suinicola e olivicola.

## Territorio

Dalla ricchezza del suolo, al benessere animale, dall'acqua all'aria, Olio Toscano IGP,

Pecorino Toscano DOP e Prosciutto Toscano DOP devono molte delle proprie caratteristiche all'ambiente toscano in un rapporto simbiotico che li ha visti, nei secoli, modellare il paesaggio rurale. La Toscana pianeggiante e collinare costiera tipica della pastorizia è elemento centrale dell'immaginario, così come gli oliveti diffusi dalla fascia costiera, alle zone collinari fino alle zone montane in cui l'altezza ne consente la coltivazione. Il clima della regione è perfetto per la stagionatura del Prosciutto Toscano DOP, con venti temperati di terra e di mare che soffiano su un territorio protetto dalla catena degli Appennini.

## Cucina

Ingredienti di prima qualità, semplicità, gusti schietti, decisi e piacevoli: sono le caratteristiche della cucina toscana a cui si legano i tre prodotti. L'Olio Toscano IGP sposa il suo carattere deciso ma equilibrato, caratterizzato da note vegetali con sentore di carciofo, con le ricette tipiche regionali e della Dieta Mediterranea. Il Pecorino Toscano DOP, fresco o stagionato, con il suo sapore dolce, mai sapido né piccante, è ottimo assaporato in purezza e si esalta come ingrediente nelle ricette tradizionali quali torte salate, ravioli e tortelli, involtini di carne o verdure. La sapidità del Prosciutto Toscano DOP lo rende eccezionale in accostamento ai formaggi e vini tipici del territorio, ma anche abbinato con frutti dolci e succosi come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.

ENG | 

*Born in Tuscany* is a project that aims to promote and develop Toscano PGI Extra virgin olive oil, Pecorino Toscano PDO and Prosciutto Toscano PDO, launched by the respective Protection Consortia to offer high profile information to food industry operators. The Consortia are committed to protecting and promoting these certified products worldwide, offering guarantees of quality and authenticity accompanied by unique actions: safeguarding production regulations, introducing traceability tools, providing a watchdog service to combat the production of imitations and ensuring the products are checked and monitored by independent organizations. Three products that represent the key elements of the Tuscan way of life: ingredients of its traditional and gourmet cuisine, unique artisan production methods in continuous evolution, the ultimate expression of the territory and its sustainable development.

## Artisanal excellence

Three production chains with an age-old link to the local territory and production specifications that attest to the unrivaled know-how of the producers: these are the distinguishing features of the Tuscan PDO and PGI productions. And they go hand-in-hand with the daily commitment to consolidate new values and production techniques: in the environmental area, with projects designed to promote biodiversity and technological innovation in olive growing and herding; in terms of human and animal welfare, through research in the PDO dairy and cheese-making chain, and in the area of safety, with studies on advanced traceability technologies for application to pig farming and olive growing.

## Territory

From the richness of the earth, to its conduciveness to animal welfare, from its water to its air, Toscano PGI Extra virgin olive oil, Pecorino Toscano PDO and Prosciutto Toscano PDO all owe many of their unique characteristics to the Tuscan countryside, their lifelong partner in a symbiotic relationship which has embraced them, gradually shaping the rural landscape. The flatlands and rolling hills of coastal Tuscany typically used for herding are the images conjured up by the project, together with visions of the olive groves that span from the coastline to the hilly areas and as far as the mountains, where the altitudes favor the yield. The Tuscan climate is ideal for curing Prosciutto Toscano PDO, with temperate offshore and sea breezes gently blowing on a territory sheltered by the Apennine Mountains.

## Cuisine

Top quality ingredients and simplicity, not to mention clean, bold, pleasant flavors: these are the characteristics of the Tuscan cuisine in which the three products have their roots. Toscano PGI Extra virgin olive oil, with its strong, yet well-balanced profile, characterized by vegetable notes with a hint of artichoke is a perfect match for the region's traditional recipes and those of the Mediterranean Diet. Fresh and ripened Pecorino Toscano PDO, with its mellow, but never sapid or piquant taste, is excellent when savored on its own, and comes to the fore as an ingredient in traditional recipes such as savory flans, ravioli and tortelli, meat or vegetable rolls. The sapidità of Prosciutto Toscano PDO means that it pairs exceptionally well with characteristic local wines and cheeses, but also with sweet, juicy fruits such as melon, kiwi, pineapple, and figs.



# BORN IN Tuscany



ZADIMEDIA/PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



INTERVENTO REALIZZATO CON IL COFINANZIAMENTO FEASR DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA REGIONE TOSCANA - SOTTOMISURA 3.2



# BORN IN Tuscany



#bornintuscany







## Olio Toscano IGP

» ITA | 

### Descrizione del prodotto

L'olio Toscano IGP come previsto dal Disciplinare di Produzione prevede l'utilizzo delle tipiche varietà toscane (le più diffuse come leccino, frantoio, moraiolo, pendolino, correggiolo, leccio del corno, maurino, etc.). Può essere accompagnato dalle seguenti menzioni geografiche: Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline Senesi, Montalbano, Monti Pisani, Seggiano.

### Zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Toscano IGP comprende l'intero territorio della regione Toscana.

### Aspetto e sapore

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP presenta un colore dal verde intenso al giallo oro. L'odore è fruttato ed accompagnato da sentore vegetale di carciofo, verde di foglia, erba falciata, così come da note di mandorla o altra frutta matura. Al gusto sono presenti note spiccate ed equilibrate di amaro e piccante.

### Gastronomia e abbinamenti

È opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da particolari odori. Le sensazioni olfattive, gustative e tattili dell'olio Toscano IGP sono generalmente in buon equilibrio fra di loro fornendoci il profilo di un olio poliedrico le cui caratteristiche sono sicuramente esaltate da un uso a crudo su un'ampia tipologia di piatti, dalle classiche zuppe di verdure e legumi alle carni, dalle verdure crude ai formaggi, fino alla classica bruschetta toscana.



## Pecorino Toscano DOP

» ITA | 

### Descrizione del prodotto

Il Pecorino Toscano DOP è un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto con latte ovino intero. Si distingue nelle due tipologie Tenero (maturazione minima di 20 giorni) e Stagionato (con maturazione di almeno quattro mesi).

### Zona di produzione

La zona di produzione del Pecorino Toscano DOP comprende l'intero territorio della regione Toscana e alcuni comuni limitrofi della provincia di Viterbo, nella regione Lazio e delle province di Perugia e Terni, nella regione Umbria.

### Aspetto e sapore

Il Pecorino Toscano DOP ha forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso. È caratterizzato da una crosta di colore giallo. La pasta ha una struttura compatta, tenera al taglio e di colore dal bianco al leggermente paglierino per il tipo Tenero; tenace al taglio, di colore leggermente paglierino o paglierino e con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita per quello Stagionato. Il sapore è dolce, mai sapido né piccante, fragrante e accentuato, a seconda delle particolari procedure di lavorazione.

### Gastronomia e abbinamenti

Il Pecorino Toscano DOP si conserva bene in luoghi freschi e asciutti. È preferibile non riporlo in frigorifero, dove comunque andrebbe collocato nello scomparto meno freddo, avvolto in un panno di cotone leggermente inumidito. Può essere usato come formaggio da tavola o da grattugia, in funzione del grado di stagionatura. Se grattugiato, è ottimo sulla tradizionale zuppa toscana "Ribollita", sui primi piatti, o per insaporire piatti a base di carne. Sia Tenero che Stagionato, si sposa bene con ortaggi freschi di stagione e con frutta, marmellata e miele.



## Prosciutto Toscano DOP

» ITA | 

### Descrizione del prodotto

Il Prosciutto Toscano DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche dei suini pesanti italiani, appartenenti alle razze Large White, Landrace e Duroc italiane o da altre razze ritenute compatibili.

### Zona di produzione

La zona di produzione del Prosciutto Toscano DOP ricade nell'intero territorio della regione Toscana. I suini utilizzati per la produzione devono essere nati, allevati e macellati nei territori delle regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Marche, Umbria, Lazio, Toscana.

### Aspetto e sapore

Il Prosciutto Toscano DOP è caratterizzato da forma tondeggiante, ad arco sulla sommità, con peso fra 8 e 9 kg. Il colore della fetta varia dal rosso vivo al chiaro, con scarsa presenza di grasso intramuscolare. Il sapore è delicato, con giusta sapidità e l'aroma è caratteristico, derivante dalla lunga stagionatura e dalla salatura a secco con sale, pepe e aromi tipici del territorio come aglio, bacche di ginepro, alloro e altri. Non si possono utilizzare né additivi né conservanti.

### Gastronomia e abbinamenti

Il Prosciutto Toscano DOP intero si conserva in ambienti freschi, avendo cura di ricoprire la parte avviata con un foglio d'alluminio o una pellicola trasparente. Può essere consumato da solo, ma si abbina ottimamente anche con il Pane Toscano DOP, privo di sale; si caratterizza per un contenuto di umidità inferiore rispetto agli altri prosciutti accentuandone le caratteristiche di sapidità e rendendolo, allo stesso tempo, particolarmente idoneo ad essere abbinato con frutti dolci e succosi come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.



Il Consorzio | The Consortium



**Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP**  
Viale F.lli Rosselli, 20 - 50123 Firenze  
www.oliotoscanoigp.it  
info@oliotoscanoigp.it



Il Consorzio nasce nel 1997 e rappresenta l'ente di tutela e promozione del marchio Toscano. Conta quasi 9.000 olivicoltori, 300 frantoi, 430 imbottigliatori.

*The Consortium was set up in 1997 as the entity responsible for protecting and promoting the Toscano brand. Its members include almost 9,000 olive growers, 300 mills, 430 bottling companies.*

[www.oliotoscanoigp.it](http://www.oliotoscanoigp.it)

» ENG |  **Toscano PGI Extra virgin olive oil**

### Product description

*Toscano PGI Extra virgin olive oil, as set forth by the Production Specifications, is made using the typical Tuscan olive varieties (the most common ones are leccino, frantoio, moraiolo, pendolino, correggiolo, leccio del corno, maurino, etc...). Its name can be followed by the following geographical mentions: Colline di Arezzo, Colline di Firenze, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline Senesi, Montalbano, Monti Pisani, Seggiano.*

### Production area

*The production area of Toscano PGI Extra virgin olive oil spans the whole territory of the Tuscany region.*

### Appearance and taste

*The color of Toscano PGI Extra virgin olive oil ranges from green to golden yellow. Its aroma is fruity, accompanied by vegetable hints of artichoke, green leaf and cut grass, as well as notes of almond or other ripe fruit. On the palate, it presents sharp, well-balanced, bitter and piquant notes.*

### Culinary use and pairings

*Store in a cool, dark environment, away from heat sources and strong odors, at a temperature of between 14 and 18°C. The olfactory, gustatory and tactile sensations provided by Toscano PGI Extra virgin olive oil are generally well-balanced, combining to offer us the profile of an extremely versatile product. Its characteristics are undoubtedly enhanced when drizzled straight from the bottle onto a wide variety of dishes, from traditional vegetable and legume soups to meat dishes, raw vegetables and cheeses, and last but not least, classic Tuscan bruschetta.*

Il Consorzio | The Consortium



**Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP**  
Via Giordania, 227 - 58100 Grosseto  
www.pecorinotoscanodop.it  
info@pecorinotoscanodop.it



Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP nasce nel 1985 per promuovere e tutelare la filiera del Pecorino Toscano DOP. Riunisce 900 allevatori di cui circa 200 associati; 17 caseifici, due stagionatori e un confezionatore.

*The Consortium for the Protection of Pecorino Toscano DOP was established in 1985 to promote and protect the Pecorino Toscano PDO production chain. It consists of 900 farmers, about 200 of whom are members; 17 cheese-makers, two cheese refiners and one packer.*

[www.pecorinotoscanodop.it](http://www.pecorinotoscanodop.it)

» ENG |  **Pecorino Toscano PDO**

### Product description

*Pecorino Toscano PDO is a soft or semi-hard cheese made with full-cream sheep's milk. There are two types of Pecorino Toscano PDO: Tenero, meaning 'soft' which is ripened for at least 20 days and Stagionato, meaning 'aged', which is ripened for at least four months.*

### Production area

*The production area of Pecorino Toscano PDO is the entire region of Tuscany and some neighboring municipalities of the province of Viterbo, in Lazio and of the provinces of Perugia and Terni, in Umbria.*

### Appearance and taste

*Pecorino Toscano PDO is cylindrical in shape, with flat surfaces and a slightly convex heel. The rind is a distinctive shade of yellow. The paste is firm, easy to slice and its color ranges from white to pale straw yellow for the Tenero type. Instead, the Stagionato type is harder to cut, with a color ranging from pale straw yellow to straw yellow, and sometimes features randomly placed areas of tiny eyes. Its mild taste is never strong or piquant, but always fragrant, and accentuated depending on the particular processing techniques used.*

### Culinary use and pairings

*Pecorino Toscano PDO is best kept in cool, dry places. It is better not to store it in the fridge, but if this can't be avoided, it should be kept in the least cold compartment, wrapped in a slightly damp cotton cloth. It can be used as a table cheese or for grating, depending on its level of ripening. If grated, it is excellent on "Ribollita", the traditional Tuscan soup, on pasta or rice, or to add flavor to meat dishes. Both types, Tenero and Stagionato, pair well with fresh seasonal garden vegetables, and with fruit, marmalade and honey.*

Il Consorzio | The Consortium



**Consorzio del Prosciutto Toscano**  
Via Giovanni dei Marignolli, 21/23 - 50127 Firenze  
www.prosciuttotoscano.com  
info@prosciuttotoscano.com



Il Consorzio del Prosciutto Toscano DOP nasce nel 1990 proteggere la tradizione del vero Prosciutto Toscano e può contare sulla partecipazione di 20 soci diffuse su tutto il territorio regionale.

*The Consortium of Prosciutto Toscano PDO was established in 1990 to protect the tradition of real Prosciutto Toscano, and now has 20 members, scattered throughout the region.*

[www.prosciuttotoscano.com](http://www.prosciuttotoscano.com)