

PRESIDI  
Slow Food  
2024



Slow Food®  
Presidio

# 15° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS • CAMPO TURES

15-17/03/2024  
10:00-19:00



[www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)  
Tel. +39 0474 678076





# Slow Food® Presidio

**Die Slow-Food-Gemeinschaften, die sich tagtäglich für den Erhalt von einheimischen Tierrassen, lokalen Obst- und Gemüsesorten, Brot, Käse, Wurstwaren, Süßigkeiten und vielem mehr einsetzen. Wir sind stolz, Ihnen die folgenden Presidi Slow Food beim 15. KÄSEFESTIVAL vorstellen zu dürfen:**

**Le comunità Slow Food che ogni giorno lavorano per preservare le razze animali autoctone, la frutta e la verdura locali, il pane, i formaggi, i salumi, i dolci e molto altro ancora. Siamo orgogliosi di presentare i seguenti Presidi Slow Food al 15° FESTIVAL DEL FORMAGGIO:**



**The Presidia are Slow Food Communities that work every day to save native livestock breeds, local fruit and vegetable varieties, bread, cheeses, cured meats, sweets, and more. We are proud to present you the following Presidia at the 15th CHEESE FESTIVAL:**

## Ahrntaler Graukäse

### Presidio Slow Food

Agnes + Manuel Laner - Mittermair 57 - 39030 Mühlwald




laner.nikolaus@rolmail.net - [www.slowfoodaltoadigesuedtirol.com](http://www.slowfoodaltoadigesuedtirol.com)

Dieser Käse ist ein fast „urzeitlicher Käse“ aus den Tiroler Alpen, im Speziellen aus dem Ahrntal in Südtirol. Hier wurde die Kuhmilch der Almen traditionell komplett entrahmt, um möglichst viel Butter zu erzeugen. Aus dem, was übrigblieb, machte man dann Graukäse. Die Käseertechnik basiert auf der Sauermilchgerinnung (ohne Zugabe von Lab) bei mittlerer Temperatur. Der Bruch wird dann in einem Leinentuch gesammelt, mittels Presse ausgepresst, zerkleinert und in Formen abgefüllt. Die natürliche Schimmelbildung während der Reifung gab dem Käse seinen Namen.

**Produktionsgebiet:** Ahrntal von Gais bis Kasern sowie die Seitentäler Mühlwald, Lappach, Weißenbach und Rein in Taufers (Provinz Bozen)

Questo antichissimo formaggio contadino, quasi un “caglio primordiale”, è originario delle Alpi tirolesi e, in Alto Adige, in particolare della Valle Aurina. Qui, tradizionalmente, il latte vaccino di malga veniva completamente scremato per la produzione del burro: da quel che rimaneva, si ricavava il Graukäse (formaggio grigio). La tecnica di lavorazione prevede la coagulazione acida del latte (cioè senza caglio) a temperature medio - basse. La massa, raccolta in un telo di lino, viene pressata con un torchio, frantumata e infine sistemata in appositi stampi. Il colore delle muffe che si formano in superficie durante la breve stagionatura dà il nome al formaggio.

**Area di produzione:** Valli di Tures e Aurina da Gais fino a Casere (Kasern), comprese le valli laterali quali Selva dei Molini (Mühlwald), Lappago (Lappach), Rio Bianco (Weißenbach) e Riva di Tures (Rein; provincia di Bolzano)

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Camera di Commercio di Bolzano, Provincia Autonoma di Bolzano, Ahrntal Natur
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Agnes Laner, ☎ 338 8737161, laner.nikolaus@rolmail.net
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Martin Pircher, ☎ 0474 678495  
despar.pircher@bestofdolomites.it

## Aglio di Resia

### Presidio Slow Food

Currenti Gianpaolo - Via Rualis 52 - 33043 Cividale del

Friuli

paolino.strok@gmail.com -

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

Das Resiatal beginnt eng und schmal bei Resiutta, einer kleinen Stadt. Nach einigen Kurven öffnet sich das Tal jedoch plötzlich und steigt stetig bis zum Monte Canin an. Es zählt nicht mehr als 1500 Einwohner, die Hüter der Kultur und Traditionen sind. Die geographische Isolation hat die Erhaltung einer interessanten Pflanzenvielfalt ermöglicht: Der Knoblauch, der im lokalen Dialekt „strok“ genannt wird, ist bis zu einem Jahr haltbar und wird in Bündeln mit 4-5 Knollen verkauft. Durch seine Süße ist er besonders für die Herstellung von Wurstwaren geeignet, weil er frei von den beißenden Noten der gängigsten Sorten ist. Der Anbau im Tal geschieht auf natürliche Weise. Gedüngt wird mit Kuhmist und nur in Ausnahmefällen sind Pestizid-Behandlungen notwendig. Das Presidio will die biologische Vielfalt schützen:



Dies ist eine Möglichkeit, um die Abwanderung dzu stoppen und Arbeit im Tal zu schaffen. Aber auch um diesem Naturschutzgebiet Leben einzuhauchen, damit es nicht zu einem Museum wird.

**Produktionsgebiet:** Val di Resia (Provinz Udine)

La Val di Resia comincia a Resiutta, un piccolo paese collocato all'imboccatura stretta e angusta della vallata che, dopo alcune curve, si apre improvvisamente e sale fino alle pendici del Monte Canin. Tutta la valle non conta più di 1500 abitanti, depositari di cultura e tradizioni millenarie. L'isolamento geografico ha consentito la conservazione di un'interessante biodiversità vegetale: l'aglio - che i Resiani chiamano strok. Oggi l'aglio è confezionato in piccoli mazzetti da 4-5 bulbi e si conserva anche per un anno. Lo strok è particolarmente adatto alla produzione di salumi perché è dolce, privo dell'aroma a volte acre delle varietà più comuni. Le coltivazioni della vallata sono naturali, la concimazione avviene con letame bovino e solo raramente servono trattamenti antiparassitari. Il Presidio è nato per valorizzare questo piccolo patrimonio di biodiversità: l'unica strada possibile per dare un futuro alla comunità resiana, per evitare l'emigrazione dei suoi abitanti alla ricerca di un lavoro nelle industrie della carta o dell'elettronica, e per dare vitalità a un'area protetta che non vuole essere un semplice museo naturale.

**Area di produzione:** Val di Resia (provincia di Udine)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Cirmont, Parco Naturale delle Prealpi Giulie, Comune di Resia
- 👤 Referent/in | Referente del Presidio: Vilma Quaglia, ☎ 320 4219666, agliodiresia.vilma@libero.it
- 👤 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Filippo Bier, ☎ 0427 86189 - 335 6789205, fibier@tin.it

## Agri di Valtorta

### Presidio Slow Food

Latteria Sociale Valtorta Soc. Coop. - Via Roma, 10 -  
24010 Valtorta, BG (Italia)  
☎ 0345 87770 - latteriavaltorta@gmail.com -  
www.latteriavaltorta.it

Valtorta ist ein 300 Einwohner Dorf im Brembana Tal wo noch eine einzigartige Käseertradition gelebt wird. Der Agri wird in der Genossenschaftsmolkerei, aber auch zu Hause hergestellt.

Ein kleiner zylindrischer Käse aus roher Kuhvollmilch, dessen Besonderheit in der Herstellungstechnik liegt, die eine dreitägige Verarbeitung und besondere handwerkliche Fähigkeiten des Käasers erfordert. Der Agri wird mit 8 und 15 Tagen verzehrt. Es ist ein Käse mit süßem, aromatischem Geschmack und zartem Aroma. Als als die Verbindung von Valtorta ins Tal noch alles andere als einfach war, kneteten die Frauen die sogenannte „Pasta di Agro“ und trugen sie zu Fuß in Tragekörben und Bündeln über Bergwege bis ins nahe Valsassina, wo die Käse hergestellt wurden.

Bis zur Nachkriegszeit gab es etwa vierzig einheimische Bauern, die zu Hause produzierten, dann änderte sich mit der Industrialisierung alles. Heute gibt es noch 12 Kleinbauern (jeweils 10, 12 Kühe), die - außer für den Eigenbedarf - nicht mehr zu Hause produzieren und die Rohmilch an die kleine Genossenschaft im Ort abgeben. Wenn sie die Milch ihrer Kühe nicht mehr an die Genossenschaft liefern könnten, müssten diese zwölf Landwirte den Viehbetrieb schließen. Saisonalität: Ganzjährig verfügbar.

**Produktionsgebiet:** Gemeinden Valtorta und Ornica im Stabina Tal (Brembana Tal, Provinz Bergamo)

Valtorta è un piccolo centro della Val Brembana di circa 300 abitanti dove ancora resiste una tradizione casearia unica: qui, nella locale latteria cooperativa, ma anche nelle case, si produce l'Agri. Un piccolo formaggio cilindrico di latte vaccino intero a pasta cruda la cui particolarità è data dalla tecnica di produzione che richiede tre giorni di lavorazione e una speciale manualità da parte del casaro. L'Agri si consuma tra gli 8 e i



15 giorni. È un formaggio dal sapore dolce, aromatico e dal profumo delicato. Un tempo, quando da Valtorta i collegamenti con il fondovalle erano tutt'altro che agevoli, le donne impastavano quella che veniva chiamata "pasta di agro" e la portavano a piedi sui sentieri dentro gerle e fagotti fino alla vicina Valsassina dove si lavoravano poi i formaggi.

Fino al dopoguerra gli allevatori locali erano una quarantina e producevano in casa, poi con l'industrializzazione tutto è cambiato. Oggi ci sono ancora 12 piccoli allevatori (ognuno possiede 10, 12 vacche) che non producono più in casa - se non per autoconsumo - e conferiscono il latte crudo alla piccola cooperativa del paese. Se non potessero più conferire alla cooperativa il latte delle loro vacche, i 12 piccoli allevatori locali sarebbero costretti a chiudere. Stagionalità: Reperibile tutto l'anno.

**Area di produzione:** Valle Stabina (Alta Valle Brembana), limitatamente ai comuni di Valtorta e Ornica (provincia di Bergamo)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Comunità Montana della Valle Brembana, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo Servizio Sviluppo Rurale, Latteria sociale cooperativa Valtorta
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Silvano Busi, ☎ 348 9248392, latteriavaltorta@gmail.com
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Beppe Stefanelli, ☎ 338 1173182, beppe.stefanelli@gmail.com

## Albicocca di Scillato

### Presidio Slow Food

Terre di Carusi - Battaglia Alberto - Via C. da Baglio 4 - 90020 Scillato PA  
icarusi.scillato@gmail.com - www.terredicarusi.it

Scillato ist ein kleines Dorf zu Füßen der Gebirgskette Madonie, im Imera-Flusstal, Provinz Palermo. Im Umland gedeihen Oliven, Obst, Früchte, zahlreiche Quellgewässer sorgen für fruchtbare Böden. Zitrusfrucht-Haine prägen seit jeher die Landschaft. Die Früchte reifen spät und sind besonders saftig.

Vor allem aber ist die Gegend um Scillato ein begnadetes Aprikosen-Anbaugebiet. Die hier gedeihenden Früchte reifen früh, sind klein, rötlich angehaucht, sehr intensiv in Geruch und Geschmack. Die Ernte beginnt in der Regel Anfang Mai und dauert bis zu drei Wochen.

Die lange Tradition des Aprikosenanbaus verlangt einen jährlichen Baumschnitt und verbietet chemische Behandlung der Böden oder der Früchte. Gepflückt wird per Hand. Die Aprikosenbäume erreichen eine beachtliche Größe und ein Alter von über 40 Jahren. Die wohlschmeckenden Aprikosen sind empfindlich, daher beschränkt sich der Handel auf die umliegenden Orte.

**Produktionsgebiet:** Gemeindegebiet Scillato, Provinz Palermo

Il paese di Scillato si adagia nella valle del fiume Imera, ai piedi del Parco delle Madonie, in provincia di Palermo. Antiche acque sorgive rendono fertili i suoi terreni, che ospitano giardini, uliveti e frutteti. Floridi agrumeti caratterizzano da sempre le sue campagne, con varietà molto particolari: tardive e molto succose.

Ma questo territorio è, prima di tutto, la zona di produzione di una particolare albicocca.

E' una varietà di albicocca precoce, dal frutto piccolo, spesso sfaccettato di rosso, molto profumato e dal sapore intenso. La raccolta inizia alla fine di maggio e dura solitamente due o tre settimane. La coltivazione è tradizionale: ogni anno si potano gli alberi, non si fanno trattamenti chimici - né per il terreno né per i frutti - e si



raccoglie a mano, in modo scalare. Gli alberi sono grandi e hanno più di 30, 40 anni. I frutti sono sensibili alle manipolazioni e ai trasporti e, per questa ragione, la loro commercializzazione è limitata ai mercati vicini.

**Area di produzione:** Comune di Scillato, provincia di Palermo

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Sicily by Car
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Francesco Sottile, ☎ 328 9866195, franci.sottile@gmail.com
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Alberto Battaglia, ☎ 329 0848032, icarusi.scillato@gmail.com

## Biscotto di Ceglie

**Presidio Slow Food**

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari*

- 🍷 francescobiasi59@virgilio.it

Da die Authentizität der Rohmaterialien und ein Teil der handwerklichen Fähigkeiten mit der Zeit verloren gingen, ist ein Konsortium entstanden, das das Gebäck von Ceglie in der Originalversion erhalten will. Die Produktionsrichtlinien schreiben vor, dass alle Zutaten aus dem Landkreis Ceglie kommen müssen: ein Landkreis (13.000 ha), der reich ist an Biodiversität und exzellenten landwirtschaftlichen Produkten. Die Mandeln der Sorte Ceglie "du riviézz" („vom Rotkehlchen“, weil diese zarten und saftigen Mandeln besonders von den gleichnamigen Vögeln geschätzt werden), lokale Kirschen und Trauben von regionalen Rebsorten werden für die Konfitüre verwendet. Es gilt, den Anbau dieser Sorten zu unterstützen und es gibt bereits einige wenige Plantagen, die die Herstellung „a chilometro zero“ ermöglichen (mit Ausnahme des Zuckers natürlich).

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Ceglie Messapica (Provinz Brindisi)

Con il tempo si è persa l'autenticità delle materie prime, e parte della manualità meticolosa che richiedono si è parecchio semplificata. Ecco allora che è nato un Consorzio per la valorizzazione e la tutela del biscotto ceglie, quello originale ovviamente, ed ecco nascer il Presidio Slow Food. Il disciplinare del Presidio prevede che tutte le materie prime debbano provenire dal contado ceglie, anche le uova e gli agrumi: un contado per altro (sono 13.000 ettari) ancora ricco di biodiversità agricola e di eccellenze culturali. Dunque mandorle del luogo, principalmente della varietà ceglie (du riviézz, cioè del pettirosso, giacché è talmente tenera e succosa da essere fortemente gradita ai piccoli pennuti) ciliege capa di seta, mascialora, cirasona e uva di vitigni autoctoni brindisini per la confettura. Occorrerà naturalmente rilanciare le coltivazioni di queste varietà, ma non si parte da zero: esistono, sono ancora vive e garantiscono la possibilità concreta di riproporre un biscotto ceglie tutto (tranne lo zucchero ovviamente) a chilometri zero.

**Area di produzione:** Comune di Ceglie Messapica (provincia di Brindisi)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Consorzio per la valorizzazione del biscotto di Ceglie Messapica
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Angelo Massaro, ☎ 339 8197868, condottaslowfoodalosalento@gmail.com



## Boeren Leyden Traditioneel

### Presidio Slow Food

Knobben Margreet und Harold - Holterweg 4 - 8111 BB Heeten NL

info@antonia-masterd.nl - www.antonia-masterd.nl

Der Boeren Leyden ist einer der ältesten Käse der Niederlande. Die Stadt Leiden, deren Wappen auf die Laibe eingeprägt wird, war schon 1303 Austragungsort eines bekannten Käsemarktes. Geeignet für den Transport und sehr lange haltbar war er ideales Lebensmittel für Überfahrten in die Kolonien und auf hoher See Nahrungsmittel für die Schiffsbesatzungen.

Die traditionelle Herstellungsweise sieht nur Handarbeit und eine Käsereitechnik die dem cheddaring ähnelt vor. Der Bruch, welchem Kümmelsamen beigefügt wurden, wird zwischen zwei Schichten Käsebruch ohne Kümmel eingefüllt. Nach einigen Stunden unter der Presse werden die Laibe aus den Formen gelöst und komme in die sogenannten zakpers, die den Laiben die typische Form mit den abgerundeten Rändern geben. Nach ca. 4 Tagen in Salzlake wird die Rinde mit einer rötlich-braunen Schicht aus den Samen des Orleanstrauchs (Annatto) überzogen.

Bis 1870 wurden alle Käse in den Niederlanden direkt auf dem Bauernhof hergestellt. Heute kommt nur noch 1% direkt vom Bauernhof. Das Presidio will die Produzenten der Ursprungsregion unterstützen. Sie entrahmen die Milch noch auf natürliche Weise, produzieren große Laibe von 10-12 kg und reifen diese 12-18 Monate. Zudem weiden die Kühe noch auf dem Polder. Nur Milch aus Sommerweidehaltung darf für das Presidio Slow Food verwendet werden.

**Produktionsgebiet:** Südliche Provinzen der Niederlande, im besonders die Orte Warmond, Oud-Ade, De Kaag und Zoeterwoude rund um Leiden

Il Boeren Leyden è uno dei formaggi più antichi dei Paesi Bassi. La città di Leiden, il cui stemma è impresso sulle forme, già nel 1303 ospitava un notissimo mercato di formaggi. Molto adatto al trasporto nelle colonie d'oltremare: si conservava molto bene ed era usato anche per l'alimentazione degli equipaggi navali. La preparazione tradizionale prevede una lavorazione a mano secondo una pratica simile al cheddaring. La cagliata, alla quale sono stati aggiunti i semi di cumino, viene posta nello stampo tra due strati di cagliata senza cumino. Dopo alcune ore sotto la pressa, le forme sono estratte dagli stampi e passate ai cosiddetti zakpers, che danno alla pasta la tipica forma a bordi arrotondati. Dopo 4 giorni circa in salamoia, si riveste la crosta con una pellicola marrone-rossiccia a base di semi di annatto. Fino al 1870 tutto il formaggio dei Paesi Bassi era prodotto in piccole fattorie. Oggi solo l'1% del formaggio dei Paesi Bassi proviene da piccole fattorie. Il Presidio promuove i produttori della regione storica che scremano il latte in modo naturale, producono forme grandi 10-12 kg da stagionare almeno 12-18 mesi e che allevano vacche al pascolo sui polder. Solo il formaggio fatto con il latte dei pascoli estivi è Presidio Slow Food.

**Area di produzione:** Le province meridionali dei Paesi Bassi, in particolare i villaggi di Warmond, Oud-Ade, De Kaag, e Zoeterwoude nei dintorni di Leiden



Referent/in | Referente del Presidio: Martin Warmerdam, ☎ +31620958257, abit-martin@live.nl

## Caciofiore della campagna romana



### Presidio Slow Food

Az. *Agrituristica Acquaranda* - Via dello Sboccatore 8  
00069 Trengnano Roma

☎ 06 9985117 - [info@acquaranda.it](mailto:info@acquaranda.it) -

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



Bevor der Mensch die Süßmilchgerinnung mit Hilfe von Lab entdeckt hatte, war der Einsatz von Distelsaft zur Milchgerinnung verbreitet. Die Römer benutzten diese Art der Käseherstellung und in der Gegend um Rom, wo Disteln und Artischocken gut wachsen, wird heute wieder Käse auf diese Weise hergestellt. Acht Bauern haben diese Disteln wieder angepflanzt und stellen aus Rohmilch vom Schaf wieder einen Käse mit „antikem“ Geschmack her.

**Produktionsgebiet:** Provinz Rom

L'uso del cardo selvatico al tempo dei romani era una pratica di caseificazione assai diffusa. Ora si sta cercando di riproporla, nella campagna romana, dove il cardo e il carciofo crescono benissimo. I primi otto pastori, alcuni transumanti, hanno accettato di sperimentare il "fiore" di cardo, appositamente coltivato, come caglio e riproporre pecorini a latte crudo, dal sapore antico. Il caciofiore era presente nella bibliografia sino a pochi anni or sono in Abruzzo e nelle Marche, ma è il Lazio la sua terra di origine: il Presidio intende sostenere questo progetto di recupero.

**Area di produzione:** aree agricole della provincia di Roma

- 🍯 Presidio gefördert von | sostenuto da: Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Roma, Azienda Romana per i Mercati
- 🍯 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: William Loria, tel. 06 69792437, [w.loria@romamercati.com](mailto:w.loria@romamercati.com)
- 🍯 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Fabio Jacopone, Tel. 388 7335708, [fabjac64@gmail.com](mailto:fabjac64@gmail.com)

## Capocollo di Martina Franca



### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania* - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
[francescobiasi59@virgilio.it](mailto:francescobiasi59@virgilio.it)

Das Presidio entstand um die kleinen Metzgereien des Tarantino zu schützen, die von den industriellen Produktionen in ihrer Existenz bedroht sind. Die traditionellen Verarbeitungsweisen riskieren zu verschwinden und deshalb will Slow Food mit dem Presidio die Einzigartigkeit dieses Produktes bekannt machen. Der Capocollo di Martina Franca wurde entwickelt, um den klimatischen Konditionen standzuhalten, die - theoretisch - für die Herstellung von luftgetrockneten Fleischwaren ungeeignet sind. Das antike Konservierungsverfahren sieht eine leichte Räucherung, ein langes Beizen in Salzlake sowie ein spezielles Gerbverfahren in gekochtem Wein vor. All dies ermöglicht eine vollständige und gesundheitlich unbedenkliche lange Haltbarkeit und verleiht dem Produkt eine reichhaltige Palette an Aromen. Von weinroter Farbe, im Geruch duftend, leicht mineralisch und mit intensiven Gewürznoten ist der Capocollo ein einmaliges Qualitätsprodukt. Zart im Gaumen mit langem säuerlich-aromatischem Nachgeschmack, der typisch für die Weinbehandlung ist.



**Produktionsgebiet:** Valle d'Itria: Gemeinden Martina Franca (Provinz Taranto), Cisternino (Provinz Brindisi) und Locorotondo (Provinz Bari).

Il Presidio nasce per tutelare i piccoli norcini del Tarantino, norcini che rischiano di essere soppiantati dalle grosse produzioni industriali che nascono di giorno in giorno in questa area. Le radizioni, il metodo di lavorazione rischiano davvero di sparire, Slow Food attraverso il presidio vuol far conoscere questi sapori unici nel loro genere. Il capocollo di Martina Franca è stato pensato per resistere alle condizioni climatiche della zona di origine, inadatte - teoricamente - alla produzione norcina. Da questo saper fare antico è nata la pratica della leggera affumicatura, e della lunga marinatura in salamoia e della concia con vino cotto: procedimenti utili per conservare integro e sano il salume. E che gli conferiscono una notevole ricchezza organolettica. Ha un bel colore rosso vinoso, sentori leggermente minerali al naso, uniti al forte impatto delle spezie. In bocca è morbido, fragrante e ritorna la sensazione acido-aromatica del vino, ben sostenuta dalla qualità della carne.

**Area di produzione:** Valle d'Itria: comuni di Martina Franca (provincia di Taranto), Cisternino (provincia di Brindisi), Locorotondo (provincia di Bari)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Comune di Martina Franca, Consorzio Operatori Turistici ed Enogastronomici Terrae Maris
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Francesco Biasi, ☎ 335 6231826, francescobiasi59@virgilio.it
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Angelo Costantini, ☎ 333 7403370, costantiniangelo@libero.it

## Carciofo violetto di San Luca

Presidio Slow Food

Slow Food Emilia-Romagna

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>

Von den Artischockenfeldern und von den Tischen voller Artischocken und Carducci (Wurzelschosse), die in und um Bologna reichlich vorhanden waren, ist heute nicht mehr viel übrig. Die Artischocke von San Luca verdankt ihr Überleben einzig der Familie Albertazzi, die auf den Hügeln vor Bologna lebt und diese Sorte zusammen mit dem kostbaren Rezept für eingelegte Artischocken bewahrt hat. Im Jahr 2005 begann Bruno Albertazzi damit, Artischocken-Carducci von San Luca an andere Landwirte in der Gegend zu verteilen. Die von den Präsidiumserzeugern erstellten Produktionsvorschriften sehen die agronomischen Praktiken des ökologischen Landbaus vor. Zur Unkrautbekämpfung und zur Gewährleistung einer guten Entwässerung wird der Boden bearbeitet und unter Zugabe organischer Substanzen gedüngt. Die violette Artischocke ist eine rustikale Pflanze, daher sind Abwehrbehandlungen nicht erforderlich.

**Produktionsgebiet:** Hügelige Gebiete südlich der Gemeinde Bologna, Gemeinden Bologna, Ozzano, Pianoro und San Lazzaro di Savena, Provinz Bologna.

Delle carciofaie che tappezzavano i versanti della collina e dei carciofi e carducci (i polloni) che abbondavano sulle tavole dei bolognesi, oggi non rimane molto. Il carciofo di San Luca deve la sua sopravvivenza all'opera della famiglia Albertazzi, che vive sulle colline intorno a Bologna e che ha custodito questa varietà assieme alla preziosa ricetta per i carciofini sott'olio. Nel 2005 Bruno Albertazzi ha iniziato a distribuire i carducci del carciofo di San Luca ad altri agricoltori della zona. Il disciplinare di produzione redatto dai produttori del Presidio prevede le pratiche agronomiche indicate dall'agricoltura biologica, per controllare le infestanti e



garantire un buon drenaggio si lavora il terreno, e si concima tramite l'apporto di sostanze organiche. Il carciofo violetto è una pianta rustica, pertanto non sono necessari trattamenti per la difesa.

**Area di produzione:** Zone collinari a sud del comune di Bologna, comuni di Bologna, Ozzano, Pianoro e San Lazzaro di Savena, provincia di Bologna.

- ☛ Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Federica Frattini, ☎ 348 7635790, federica.frattini@poderesanguliano.it
- ☛ Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Raffaella Donati, ☎ 338 6053611, donati.raffaella@gmail.com

## Carota di Polignano

### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011*

Alberobello Bari

francescobiasi59@virgilio.it

Die Rückgewinnung und Aufwertung dieses Gemüses ist essentiell, um eine hundertjährige Tradition des Anbaus und der Erhaltung des Samengutes über Generationen durch die einheimischen Familien zu gewährleisten. Aber auch die Aufwertung der Arbeit der Bauern zur Erzielung gerechterer Preise auf dem lokalen Markt ist wichtiger Bestandteil des Projektes. Die drei Produzenten der Polignano-Karotten haben sich im Konsortium „La bastinaca di San Vito“ zusammengeschlossen. „Bastinaca“ ist der Name der Karotte im lokalen Dialekt. Das Konsortium will die Karotte bekannt machen und Bauern animieren, diese wieder anzubauen, damit eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Traditionen dieser Gegend nicht verloren geht.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Polignano a Mare (Provinz Bari)

Il recupero e la valorizzazione di questo ortaggio è essenziale per portare avanti una tradizione oramai centenaria, per recuperare la vecchia tradizione di coltivazione e le sementi custodite per generazioni dalle famiglie del luogo. Ma anche per valorizzare i contadini che al momento vendono le carote ai commercianti ortofruttili, i quali pagano loro un prezzo irrisorio rispetto al valore del prodotto, o sul mercato locale frequentato soprattutto dai turisti. I tre produttori di carote di Polignano si sono riuniti nell'associazione "La bastinaca di San Vito" (bastinaca o pastinaca è il nome dialettale che si dà a queste carote) che ha come scopo di far conoscere questa carota e incentivare i contadini a proseguire la coltivazione, per non perdere una delle tradizioni agricole più importanti di questo territorio.

**Area di produzione:** Comune di Polignano a Mare (provincia di Bari)

- ☛ Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Puglia
- ☛ Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Giovanni De Napoli, ☎ 335 6243771, giovannidenapoli@gmail.com
- ☛ Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Francesco Matarrese, ☎ 338 1107323, francesco.matarrese@libero.it



## Casolét a latte crudo della val di Sole, Rabbi e Pejo

### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari*

francescobiasi59@virgilio.it

Der Name Casolét kommt aus dem Latein: caseulus - „kleiner Käse“. Die Bewohner einiger Dörfer nannten sich demzufolge „casoletti“.




Ein Käse mit weichem, zartem Teig, der aus Rohmilch hergestellt wird. Früher nur im Herbst, wenn die Herden von den Almweiden zurückgekommen waren. Es war der typische Haus- und Hofkäse; klein, vielseitig, die ideale Nahrung für die Wintermonate. Der traditionelle Käselaiab hat eine Höhe von ca. 10 cm und misst ebenfalls ca. 10 cm im Durchmesser mit einem Gewicht von knapp einem Kilo. Der Presidio-Casolét muss mindestens 20 Tage gereift sein.

**Produktionsgebiet:** Val di Sole, Rabbi und Pejo (Provinz Trient)

Il nome ha un'origine latina: deriva da caseulus, piccolo formaggio. Gli abitanti di alcuni paesi di queste valli come Celentino, dove appunto si produce il caseulus, venivano chiamati "casoletti".

È un cacio a pasta cruda e tenera fatto con latte intero. Un tempo si produceva solo in autunno, quando le mandrie erano già scese dagli alpeggi. Era il formaggio di casa per eccellenza, piccolo, versatile, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali: le forme più tradizionali hanno ancora oggi uno scaldo di circa 10 centimetri per 10 circa di diametro, in totale un chilogrammo scarso di peso. Il Casolét del Presidio prevede almeno 20 giorni di maturazione.

**Area di produzione:** Val di Sole, Rabbi e Pejo (provincia di Trento)

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Camera di Commercio di Trento
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Stefano Albasini, info@caseificiocercen.it
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Giampaolo Gaiarin, ☎ 335 6674256, gaiarin.giampaolo@gmail.com

## Cece liscio di Cassano Murge

### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari*

francescobiasi59@virgilio.it

Die Eignung des Gebiets Cassano delle Murge zum Anbau von Hülsenfrüchten ist historisch belegt. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts verzehrte man aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit tierischer Proteine reichlich Kichererbsen: Die in den Hügeln produzierten Kichererbsen wurden von Händlern auf den Märkten von Bari, Modugno und Foggia verkauft. In den letzten Jahrzehnten kam es zu einem fortschreitenden Rückgang der Produktion dieser speziellen, glatten Kichererbsen. Der mühsame Anbau, der sich nur schwer an die Mechanisierung anpassen ließ, hatte die Erhaltung dieser Sorte so sehr behindert, dass sie in das Register aufgenommen wurde von Pflanzensorten mit hohem Risiko genetischer Erosion. Glücklicherweise begann im Jahr 2007 dank der kontinuierlichen Arbeit einiger weitsichtiger Landwirte der Prozess der Wiederentdeckung, der der Vermehrung alter Samen neue Impulse gab. Das Produktionsdisziplinär sieht den Einsatz traditioneller Anbautechniken sowie schonender Produkte zur Abwehr von Krankheiten und Parasiten vor und verbietet chemische Herbizide.






**Produktionsgebiet:** Cassano delle Murge und Teile der Nachbargemeinden Grumo Appula, Santeramo in Colle, Altamura und Sannicandro di Bari, Provinz Bari.

La vocazione della zona di Cassano delle Murge alla coltivazione dei legumi è testimoniata da diversi documenti storici. Già alla fine dell'800, data la scarsa disponibilità di proteine animali, si consumavano abbondantemente e si vendevano: i ceci prodotti in collina si affidavano ai mediatori che portavano la merce presso i mercati di Bari, Modugno e Foggia.

Gli ultimi decenni hanno visto una progressiva riduzione della produzione dei ceci lisci di Cassano delle Murge: la faticosa tecnica di coltivazione difficilmente adattabile alla meccanizzazione aveva infatti scoraggiato il mantenimento di questa coltura, tanto da portare al suo inserimento nel Registro delle varietà vegetali con elevato rischio di erosione genetica. Fortunatamente, grazie al lavoro costante di pochi contadini custodi, nel 2007 è iniziato un percorso di riscoperta di questi legumi, dando nuovo impulso alla propagazione dei semi antichi. Il disciplinare di produzione prevede infatti l'impiego delle tecniche di coltivazione tradizionali, l'uso di prodotti per la difesa dalle malattie e dai parassiti a basso impatto e vieta il diserbo chimico.

**Area di produzione:** Cassano delle Murge e alcuni territori dei comuni limitrofi di Grumo Appula, Santeramo in Colle, Altamura e Sannicandro di Bari, provincia di Bari.

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Parco Nazionale dell'alta Murgia e del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Vito Proscia, ☎ 3493116516, racanoproscia@gmail.com
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Nicola Curci, ☎ 3476527228, info@nicolacurci.com

## Cece nero alta Murgia

### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania* - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

Mit den Jahren ging in der Murgia immer mehr Anbaufläche zu Gunsten der Industrialisierung verloren. Aus Bauern wurden Arbeiter in den Fabriken und damit besteht die Gefahr, dass lokale Sorten in Vergessenheit geraten. Übrig bleiben die rentablen Olivenhaine und Weinberge. In den letzten Jahren haben jedoch auch marginale Kulturen wie Linsen, Zwiebeln und Kichererbsen angefangen, Zeichen der Erholung zu zeigen. Sechs Landwirte, die dem Slow-Food-Presidio angehören, bauen seit einigen Jahren wieder den autochthonen cece nero nach den Prinzipien der integrierten Landwirtschaft an.

**Produktionsgebiet:** Gemeinden Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, Sant'Eramo in Colle und umliegende Gemeinden (Provinz Bari)

Con gli anni le coltivazioni della Murgia stanno via via scomparendo, lasciando spazio a un'industrializzazione crescente; i contadini si sono trasformati man mano in operai specializzati rischiando di perdere quasi del tutto le varietà locali tradizionali. Le uniche rimaste sono quelle più redditizie, come uliveti e vitigni. Negli ultimi anni, le coltivazioni marginali come lenticchie, cipolle e ceci, hanno iniziato a dare segni di ripresa. Sei agricoltori che fanno parte del Presidio Slow Food hanno rimesso a coltura da alcuni anni il cece nero autoctono nel rispetto delle tecniche dell'agricoltura integrata.

**Area di produzione:** Comuni di Acquaviva delle Fonti, Cassano delle Murge, Sant'Eramo in Colle e comuni limitrofi (provincia di Bari)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Camera di Commercio di Bari in collaborazione con Cia
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Vito Abrusci, ☎ 339 1936517, abrusciserv@libero.it
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Angelo Nardulli, ☎ 328 2841024, nardulli.angelo@libero.it



## Cipolla Paglina di Castrofilippo

### Presidio Slow Food

- Azienda Agricola Chedduci - Via Mazzini 9 - 92020 Castrofilippo AG - [www.chedduci.com](http://www.chedduci.com)  
☎ +39 392 213 7730 - [info@cipollapaglina.com](mailto:info@cipollapaglina.com) - [www.cipollapaglina.com](http://www.cipollapaglina.com)
- Lo Brutto Salvatore - Via Puglia 1 - 92020 Castrofilippo AG  
[info@lobrutto.it](mailto:info@lobrutto.it) - [www.lobrutto.it](http://www.lobrutto.it)

Das Vorhandensein von Wasser um Castrofilippo, Provinz Agrigent, hat den Zwiebelanbau ursprünglich gefördert. Schon immer hieß man die Bewohner von Castrofilippo in den umliegenden Dörfern deswegen auch "cipuddara" (Sizilianische Abwandlung von Cipolla - Zwiebel). Früher wie heute verkaufen sie dort noch während der Sommermonate auf den Wochenmärkten Zwiebeln.

Der Name dieses Ökotyps stammt von der hell-strohgelben Zwiebelhaut, die diese Zwiebeln von allen anderen unterscheidet. Weitere wichtige Charakteristiken sind die auffallende Größe, das angenehm milde Aroma und die Süße im Geschmack. Die Abwesenheit jeglicher scharfer Noten macht diese Zwiebel ideal, um sie auch roh zu essen. In der lokalen Gastronomie ist sie wichtige Zutat bei einigen traditionellen Gerichten.

Gepflanzt werden meist Setzlinge (cipuddine) aus Pflanzschulen in der Nähe des Meeres. Dort herrscht ein milderer Klima, das das Wachstum der Schösslinge fördert. Sind sie 10 bis 15 cm hoch, werden sie aus der Erde gezogen und in Bündeln für das manuelle Umpflanzen vorbereitet.

Die Ernte beginnt Mitte Juni, wenn die Blätter der Zwiebeln noch grün sind, und dauert bis Ende August. In diesem Monat wird auch das traditionelle Volksfest zu Ehren der Zwiebel gefeiert.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Castrofilippo, Provinz Agrigent

La presenza d'acqua nei terreni di Castrofilippo, in provincia di Agrigento, ha favorito la coltivazione delle cipolle. Da sempre, inoltre, gli abitanti di Castrofilippo sono chiamati "cipuddara" nei paesi vicini, dove ancora oggi, come in passato, si recano a vendere le cipolle durante la stagione estiva.

Il nome di questo ecotipo è dovuto alla tunica color giallo pallido, che distingue la cipolla paglina di Castrofilippo da tutte le altre. Le altre caratteristiche importanti sono la grande pezzatura dei bulbi, l'aroma gradevole e la dolcezza. L'assenza di note piccanti la rende ideale per il consumo crudo, ma nella gastronomia locale è anche ingrediente di alcune preparazioni tradizionali.

L'impianto avviene nella maggior parte dei casi mediante il trapianto delle piantine (cipuddine) ottenute in semenzai nelle zone vicino al mare, dove il clima più mite favorisce la nascita e crescita precoce delle piantine. Quando raggiungono un'altezza di 10-15 cm, sono estirpate dal semenzaio, raccolte in mazzi e preparate per il trapianto manuale.

La raccolta inizia a giugno, quando la cipolla ha le foglie ancora verdi, e continua fino alla fine di agosto, mese in cui si celebra la tradizionale sagra dedicata alla cipolla.

**Area di produzione:** Comune di Castrofilippo, provincia di Agrigento

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Comune di Castrofilippo
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Dario Brucculeri, ☎ 348 2268105, [info@goldengrapes.it](mailto:info@goldengrapes.it)
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Massimo Brucato, ☎ 338 7387757, [massimobrucato@gmail.com](mailto:massimobrucato@gmail.com)

## Furmàcc del féen

### Presidio Slow Food

Valli del Bitto spa Società Benefit

Mazzoleni Carlo Battistas - Via Nazionale 31 -

23010 Gerola Alta (So)



info@storicoribelle.com - www.storicoribelle.com

Furmàcc, furmai, formai sind drei verschiedene Bezeichnungen für Käse in den Alpentälern der Lombardei und sogar darüber hinaus. Furmàcc del féen ist mehr als nur ein Name, es ist eine Deklaration: Käse aus Heu. Der Name unterstreicht, wie sehr gute Milch und guter Käse von der Qualität des Tierfutters, d.h. von gutem Heu und guten Kräutern, abhängen. Es geht bei diesem Presidio darum, die Bergkäser auf ihrem kohärenten Weg zu unterstützen. Sie setzen auf rustikale Kuhrasen, wie das Original Braunvieh und bei der Bewirtschaftung und Tierernährung auf Heu und heimische Kräuter. Dabei wird die lokale Mikroflora im Gegensatz zur Homologation der ausgewählten Fermente bevorzugt.

**Produktionsgebiet:** Gesamte Provinz Sondrio

Furmàcc, furmai, formai sono tre modi per dire formaggio in uso dalle vallate alle Alpi, in Lombardia e oltre. Furmàcc del féen non è solo un nome, ma una dichiarazione: formaggio del/dal fieno. Binomio per sottolineare quanto il buono di latte e formaggi sia determinato in massima parte da quali e quanti fieni ed erbe alimentino le mandrie. Questo Presidio nasce per dare sostegno ai casari di montagna che hanno intrapreso una strada precisa: quella della coerenza. Coerenza nella scelta di razze rustiche, come la bruna alpina originaria, nella gestione dell'alimentazione degli animali, a base di fieni ed erbe locali; con la valorizzazione della microflora locale in contrapposizione all'omologazione dei fermenti selezionati.

**Area di produzione:** Tutta la provincia di Sondrio

-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Carlo Mazzoleni, ☎ 335 1619279, info@storicoribelle.com, www.storicoribelle.com
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Stefano Barbusca, ☎ 339 4131363, stefano.barbusca@gmail.com

## Geitost Sognefjord

### Presidio Slow Food

Jan Peter Aursnes - Skulevegen 24, Aurland (Norway)

Tel. + 4795960077 - mail@osteperler.no - www.osteperler.no

„Der braune Käse“ aus Ziegenrohnmilch vom Sognefjord, dem längsten und tiefsten Fjord Norwegens, wird seit über 500 Jahren produziert. Heute stellt man ihn nur noch im kleinen Dorf Undredal her, das bis 1982 nur übers Meer erreichbar war. Die Isolation hat dazu beigetragen, dass diese antike Käsereitechnik, die nur in Norwegen und Schweden bekannt ist, überlebte. Der Geitost wird aus Molke gewonnen, die erst aufgekocht wird und dann unter Beigabe von Kuhsahne, über 8-10 Stunden bei ca. 40 Grad C weiter erwärmt wird. Während der langen Kochzeit kristallisiert der Milchzucker und färbt sich braun. Die dickliche Masse wird dann, nachdem sie



ausgekühlt ist, in die typischen viereckigen Formen abgefüllt. Nach einem Tag ist der Käse verzehrbereit und wird bevorzugt in dünnen Scheiben auf Brot genossen.

**Produktionsgebiet:** Der Sognefjord im westlichen Norwegen, besonders im Dorf Undredal und Aurland

I villaggi disseminati lungo il Sognefjord, il fiordo più lungo e più profondo della Norvegia vantano un'antica tradizione (oltre 500 anni) di produzione di caprini a latte crudo. Un tempo diffuso in tutta la zona, oggi la sua produzione è concentrata ad Undredal, piccolo villaggio sul fiordo.

Fino al 1982, il paese era accessibile solo via mare e l'isolamento ha contribuito a salvaguardare le tradizioni casearie.

Il geitost è il risultato di una tecnica rara solo usata in Norvegia e in Svezia. La sua lavorazione prevede di portare ad ebollizione il siero fresco e di aggiungere panna di latte vaccino. Il tutto viene riscaldato a 40°C per 8-10 ore: durante la cottura, il lattosio presente nel latte cristallizza, colorandolo di marrone. La massa solida che se ne ricava - viene poi lasciata raffreddare, lavorata a mano e inserita in forme di legno rettangolari. Dopo un giorno, il formaggio marrone è pronto. Tradizionalmente si mangia a fette molto sottili sul pane.

**Area di produzione:** Il fiordo di Sogne, nella Norvegia occidentale, in particolare nel villaggio di Undredal e Aurland

- Presidio gefördert von | sostenuto da: FMLA Sogn og Fjordane, Visit Flåm, Aurland Kommune
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Anna Karine Marstein and Aud Slettehaug, Tel +47-47375739, geitost@online.no



### Presidio Slow Food

Az. Agricola Sicherhof - Via della Ciarbonara 30 - 38010 Romeno (TN)

Tel. +39 339 7389658 - sicherhof@gmail.com

Diese Rasse ist eine der ältesten Rinderrassen des Alpenraums. Seit Jahrhunderten hat die lokale Bevölkerung sie so weitergezüchtet, dass sie sich optimal an die harten Bedingungen der Bergwelt angepasst hat. Von mittlerem Rahmen und Gewicht, mit solidem Fundament und besonders starken Klauen. Das typische Haarkleid ist silbergrau mit Schattierungen am Kopf, am Hals, an den Schultern und an den Flanken. Das Grauvieh ist robust und genügsam, es besitzt einen ausgeprägten Instinkt zur eigenen Futtersuche, ist ein optimaler Futtermittelverwerter und findet auch auf steilen Wiesen die nährstoffreichsten Futterflächen. Eine Doppelnutzungsrasse (Milch- und Fleischerzeugung), die sowohl ausgezeichnete Milch als auch hohe Fleischqualität erbringt.

**Produktionsgebiet:** Provinzen Bozen und Trient

La grigia alpina è una delle più vecchie abitanti delle alpi. Allevata per secoli dalle popolazioni locali, è stata selezionata per adattarsi perfettamente alle dure condizioni ambientali delle regioni montane. Di taglia e peso medi, zampe tozze e collo robusto, gli animali possiedono un apparato locomotorio sano con unghioni particolarmente forti. Il colore tipico del mantello è chiaro argento, con sfumature più scure intorno agli occhi, sul collo, sulla spalla e sui fianchi. Sono animali rustici, frugali, possiedono un forte istinto per la ricerca propria del foraggio e sono capaci di convertire in modo efficiente foraggi anche grossolani. È una tipica razza bovina di montagna a duplice attitudine che garantisce ottime produzioni di latte e di carne.

**Area di produzione:** alta montagna delle province di Bolzano e di Trento

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Provincia Autonoma di Bolzano, Camera di Commercio di Bolzano, Associazione Nazionali Allevatori Bovini di Razza Grigio Alpina
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Christina Müller, ☎ 335 6161180, info@grigioalpina.it
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Giampaolo Gaiarin, ☎ 335 6674256, info@grigioalpina.it

## Macagn

### Presidio Slow Food

Facciotti Greta - Fraz. Oro - 13022 Bocchioleto VC  
sorellefacciotti@gmail.com

Der Macagn erhielt seinen Namen von der gleichnamigen Alm am Fuße des Monte Rosa. Kleiner als eine Toma aus dem Piemont, ist er ein typischer Bergkäse aus Kuhrohmilch. Der kompakte, elastische Teig weist eine leichte, unregelmäßige Lochung auf und ist von strohgelber Farbe, die mit der Reifung goldgelb wird. Die Produktion erfolgt zwei Mal täglich während der Alperiode direkt nach dem Melken – auch deswegen schmeckt er nach frischen Almkräutern und Blumen.

**Produktionsgebiet:** Voralpen der Provinz Biella sowie in der Valsesia (Provinz Vercelli).

Il Macagn prende il nome dall'Alpe omonima, ai piedi del monte Rosa. Più piccolo della Toma Piemontese, è un tipico formaggio di montagna fatto con latte vaccino intero e crudo. La pasta è compatta, elastica, con una leggera occhiatura sparsa e un colore bianco paglierino, quando è giovane, tendente al dorato con la stagionatura. Prodotto due volte al giorno e nel periodo estivo, il Macagn ha una particolare fragranza: al naso si avvertono nettamente il pascolo e piacevoli sensazioni floreali.

**Area di produzione:** area montana centro-orientale delle Prealpi Biellesi (provincia di Biella) e area montana della Valsesia (provincia di Vercelli).

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Comunità Montana Val Sessera, Valle di Mosso e Prealpi Biellesi, Fondazione Cassa Risparmio di Biella
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: in Emanuela Ceruti, ☎ 347 3027202, emmaux@libero.it
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Giovanni Iacolino, ☎ 340 7691682, slowfood\_valsesia@libero.it



## Mandorla di Toritto

### Presidio Slow Food

Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

Der Mandelbaum ist eine robuste und rustikale Pflanze. Er benötigt keine chemischen Dünge- oder Pflanzenschutzmittel und wächst auch auf kargen Böden gut. Für einige Gebiete Süditaliens stellt er eine wertvolle und unersetzliche Ressource dar. Nicht nur wegen der kostbaren Mandeln, die ölig und reich an Vitaminen und Proteinen sind, auch die Blätter dienen als Futter, das vor allem von Schafen geschätzt wird. Fruchthüllen und Schalen eignen sich zur Herstellung von Holzkohle, während die kaliumreiche Asche der Schalen ein hervorragender natürlicher Dünger ist. Auf dem Gebiet der Gemeinde Toritto haben sich



verschiedene einheimische Sorten entwickelt, die die Namen berühmter Bürger tragen: „Antonio De Vito“ und „Filippo Cea“ (von welcher die „Mutterpflanze“ noch in Matine di Toritto steht). Insbesondere letztere weist hervorragende Eigenschaften auf: einen hohen Gehalt an Öl und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, einen sehr geringen Säuregehalt und einen intensiven aber gleichzeitig ausgewogenen Geschmack mit abschließenden Butternoten. Ihre pastöse Konsistenz macht sie ideal für die Verwendung in der Patisserie. Saisonalität: Die Mandelernte findet je nach Sorte von Ende August bis Anfang Oktober statt.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Toritto und Umgebung (Provinz Bari)

Il mandorlo è una pianta robusta e rustica; non ha bisogno di concimi chimici o trattamenti fitosanitari e cresce bene anche su terreni poveri. Rappresenta una risorsa preziosa e insostituibile per alcune zone del meridione d'Italia. Non solo per i preziosi semi, oleaginosi e ricchi in vitamine e proteine: le foglie costituiscono mangime, apprezzato soprattutto dagli ovini; mali e gusci si prestano alla produzione di carbonella, mentre le ceneri dei gusci, ricche di potassio, sono un ottimo fertilizzante naturale. Sul territorio del comune di Toritto, si sono sviluppate varie cultivar autoctone che portano il nome di illustri cittadini torittesi: la "Antonio De Vito" e la "Filippo Cea" (di cui sopravvive la pianta "madre" in località Matine di Toritto). Quest'ultima, in particolare presenta caratteristiche di eccellenza: un alto contenuto in olio e acidi grassi polinsaturi, una bassissima acidità e un sapore intenso ma, allo stesso tempo, equilibrato, con note di burro finali. La spiccata pastosità la rende ideale per l'utilizzo in pasticceria. Stagionalità: La raccolta delle mandorle viene fatta, a seconda delle cultivar, da fine agosto ad inizio ottobre.

**Area di produzione:** Comune di Toritto e aree limitrofe (provincia di Bari)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Puglia, UnionCamere Puglia
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Emilia D'Urso, ☎ 349 4374955, mandorladitoritto@gmail.com
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Leonardo Manganelli, ☎ 329 8075548, lemancinque@gmail.com

## Moretta di Vignola

Presidio Slow Food

Slow Food Emilia-Romagna

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>

In der Gegend um Modena wird diese Kirschsorte seit über 200 Jahren angebaut. Das Presidio möchte diese alte Sorte, die Ciliegia moretta di Vignola, wiederentdecken und aufwerten. Sowohl für ihre außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften, die sie einzigartig unter all den Kirschsorten macht, aber auch wegen des sozialen Wertes, die der Anbau und die Verarbeitung dieser Sorte für die Gegend und die Umwelt darstellt. Es werden Hochstammbäume mit einer speziellen Erntetechnik bewirtschaftet.

In Zusammenarbeit mit der Abteilung Agrarwirtschaft und Lebensmitteltechnik der Universität Bologna und der Abteilung für Biowissenschaft der Universitäten Modena und Reggio Emilia wurde ein Projekt zur Identifizierung der geeignetsten Böden und Lagen mit dem Ziel gestartet, in den nächsten 10 Jahren 5000 Bäume zu pflanzen.



**Produktionsgebiet:** Gemeinden entlang des Flusses Panaro und der Wasserläufe Samoggia und Guerro in der Provinz Modena

Presente sul territorio modenese dalla fine dell'800, questa varietà di ciliegia si è diffusa commercialmente nei primi anni del '900. Il Presidio vuole riscoprire e valorizzare la ciliegia moretta di Vignola, sia per le caratteristiche organoleptiche che la rendono unica nel panorama cerasicolo locale, sia per il valore sociale e ambientale legato alla conservazione alla coltivazione di alberi ad alto fusto e alla relativa tecnica di raccolta.



In collaborazione con il Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentare dell'Università di Bologna e il Dipartimento di scienze della vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia è stato avviato un lavoro di identificazione dei terreni maggiormente vocati alla coltivazione del ciliegio con l'obiettivo di piantumare 5.000 nuovi alberi nei prossimi 10 anni.

**Area di produzione:** Comuni della fascia pedemontana del fiume Panaro e dei torrenti Samoggia e Guerro in provincia di Modena

-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Riccardo Marinelli, ☎ +39 3356616523, marinelli.riccardo@gmail.com
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Mirca Torelli, ☎ +39 339 2984416, torellimirca60@gmail.com

## Mortadella classica

**Presidio Slow Food**

*Slow Food Emilia-Romagna*

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>



Bei der Mortadella Classica geht es darum, eine äußerst handwerkliche Produktion zu charakterisieren und hervorzuheben. Es wird ausschließlich Fleisch der italienischen Landrasse verwendet, das ohne Gentechnik gezüchtet wird. Die verwendeten Stücke (60 % mager und 40 % fett) sind Schulter, Backe und/oder frischer Schinken, Schopf, Hals, Kutteln und Speckwürfel, je nach Rezept und Geschmack des Produzenten. Der Einsatz von Konservierungsmitteln wurde auf ein Minimum reduziert, Pökelsalz ist nur in sehr geringer Menge enthalten. Die vom Metzger zubereitete Beize besteht aus Salz, schwarzem Pfeffer, gemahlenem weißem Pfeffer, Muskatblüte, Koriander und zerdrücktem Knoblauch. Anschließend wird die Mortadella Classica in Ofen mit einer Kerntemperatur zwischen 75 und 77 °C gegart. Als Hülle sind ausschließlich Schweineblasen zulässig, keinesfalls darf synthetischer Kunstdarm verwendet werden.

**Produktionsgebiet:** Provinz Bologna und Gemeinden im westlichen Ferrara-Gebiet, dem sogenannten Alto Ferrarese

Il Presidio della mortadella classica è nato per caratterizzare e valorizzare una produzione eminentemente artigianale. Innanzitutto si utilizza esclusivamente carne di suino pesante italiano, allevati senza Ogm. I tagli utilizzati, al 60 % magri e al 40 % grassi, sono spalla, magro di guancia e/o di prosciutto fresco, gola, trippini e lardelli secondo il gusto di ogni artigiano.



È stato ridotto ai minimi termini l'impiego di conservanti, consentendo soltanto nitrati in piccolissima quantità. La concia, preparata da ogni norcino, è composta di sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato, macis, coriandolo, polpa d'aglio pestato e la cottura avviene in forni con una gradazione al cuore tra i 75 e i 77°C. Per l'involucro è consentita soltanto la vescica di suino, mai quella sintetica.

**Area di produzione:** Provincia di Bologna e comuni dell'alto ferrarese.

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Emilia Romagna
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Lia Cortesi, ☎ 335 5246363, liacortesi@gmail.com

## Olivi Secolari

**Presidio Slow Food**

-  Azienda Agr. Domenico Rotella - Viale Mazzini 214 - 88056 Tiriolo CZ  
giurotella@gmail.com
-  G&G Società agricola srl - Contrada Scale snc - 90010 San Mauro Castelverde (PA)  
giuseppe.giaino@libero.it

Die Olivenbauern, die an diesem nationalen Presidio teilnehmen, müssen Anlagen mit autochthonen und regionalen Olivensorten ohne Einsatz von synthetischen Düngemitteln und chemischen Herbiziden besitzen. Zugelassen sind nur Produkte, die der Umwelt nicht schaden und keine Rückstände in den Oliven hinterlassen. Bei steilen Hängen oder besonders komplexen landschaftlichen Bedingungen muss die Feldarbeit entsprechenden landwirtschaftlichen Praktiken folgen, um Erosion und Erdrutsche zu vermeiden. Da das Beschneiden und die Ernte von alten Olivenbäumen viel teurer sind als bei jungen Pflanzen, müssen mindestens 80 Prozent der Pflanzen wenigstens 100 Jahre alt sein. Dies soll vermeiden, dass die ältesten Olivenhaine aufgegeben werden. Schließlich müssen die Produzenten ein sogenanntes „narratives“ Etikett verwenden, worauf ihre Geschichte, ihr Territorium und ihre Arbeit erzählt wird, um diese aufzuwerten.

**Produktionsgebiet:** Alle traditionell zum Olivenanbau geeigneten Gebiete Italiens

Gli olivicoltori aderenti al Presidio nazionale dell'olio extravergine italiano devono avere oliveti di cultivar autoctone del territorio gestiti senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Per eventuali trattamenti, sono consentiti prodotti a basso impatto ambientale, che garantiscano un residuo finale sul prodotto pari allo zero. Nel caso di pendenze o situazioni paesaggistiche complesse, le lavorazioni in campo devono seguire buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e smottamenti dei terreni. Inoltre, poiché potare o raccogliere le olive da piante secolari è molto più oneroso rispetto a impianti giovani, per evitare l'abbandono degli oliveti più antichi, il Presidio prevede che almeno l'80% delle piante abbia un'età minima di 100 anni. Infine, i produttori devono dotarsi dell'etichetta narrante per raccontare e valorizzare la propria storia, il proprio territorio e il proprio lavoro.

**Area di Produzione:** Le aree della penisola italiana tradizionalmente vocate all'olivicultura



Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio:

- Liguria: Luciano Barbieri, tel. 0184 996162, lucienbarbieri@gmail.com
- Toscana: Sonia Donati, tel. 347 1915509, sonia.donati10@libero.it
- Emilia Romagna: Lamberto Albonetti, tel. 347 3497668, cibandoti@gmail.com
- Friuli Venezia Giulia: Marisa Cepach, tel. 040 3775825, marisa.cepach@yahoo.it
- Abruzzo e Molise: Bruno Scaglione, tel. 337 912814, brunoscaglione51@gmail.com
- Lazio: Stefano Asaro, tel. 335 5270518, stefano.asaro@alice.it
- Campania e Basilicata: Angelo Lo Conte, tel. 345 3777768, angelolococonte77@icloud.com
- Puglia: Marcello Longo, tel. 347 4703926, slowfood236@gmail.com
- Calabria: Alberto Carpino, tel. 328 7023674, albertocarpino@gmail.com
- Sicilia: Francesco Sottile, tel. 328 9866195, franci.sottile@gmail.com
- Sardegna: Pierpaolo Arca, tel. 392 5485720, pier.arca@tiscali.it
- Umbria: Saverio Pandolfi, tel. 328 2752616, saveriopandolfi@inwind.it
- Veneto e Trentino Alto Adige: Mauro Pasquali, tel. 347 3065710, m.pasquali@slowfoodveneto.it

## Pane tradizionale alta Murgia

Presidio Slow Food

Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

Dieses Presidio basiert auf dem Rohmaterial für das Brot: dem Hartweizen, der in den fünf Gemeinden im Nordwesten der Murge angebaut und verarbeitet wird. Das zweite ausschlaggebende Element ist der Ofen, der ausschließlich mit Eichenholz geheizt wird. Um die Qualität und Transparenz der Produktionskette

sicherzustellen, sind strenge Anbau- und Produktionsvorschriften ausgearbeitet worden. Zudem wurde eine Zählung aller Produzenten von Hartweizen und aller Mühlen der Region eingeleitet.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Altamura (Provinz Bari)

Il Presidio del pane tradizionale dell'Alta Murgia parte dalla materia prima: il grano duro coltivato e lavorato in cinque comuni della Murgia nord-occidentale. Il secondo elemento è il forno, che deve essere alimentato esclusivamente con legna di quercia. Per garantire la qualità e la trasparenza della filiera è stato elaborato un rigido disciplinare di produzione ed è stato avviato un censimento dei produttori di grano duro e dei molini della zona.

**Area di produzione:** Comune di Altamura (provincia di Bari)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Associazione Culturale Altus Murus
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Giuseppe Incampo, ☎ 339 5484295, incamposlow@libero.it
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Marcello Longo, ☎ 347 4703926, slowfood236@gmail.com

## Pecorino di Osilo

**Presidio Slow Food**

*Pulinas Leonardo* - Via Crispo 13 - 07033 Osilo SS  
aziendapulinas@tiscali.it

Der Pecorino von Osilo ist ein wichtiges Produkt für die ungefähr hundert Produzenten. (Nur die wenigsten unter ihnen haben eine Produktionsstätte, die den gesetzlichen Normen entspricht). Es ist ein einmaliger Schafkäse, genauso wie die außerordentliche Ricotta Mustia einmalig ist. Es gibt jedoch im Vergleich zur Potentialität dieses Produktes zu wenige Produzenten. Die meisten Schäfer liefern ihre Milch an die großen Molkereien und besitzen nicht die notwendigen Lokalitäten und Werkzeuge, um selber zu produzieren und direkt zu verkaufen.

Das Presidio vereint zwei Produzenten aus Osilo, sie haben rigorose Produktionsrichtlinien erarbeitet: Nur lokale Landwirte dürfen diesen Pecorino herstellen und nur lokale Schäfer aus dem historischen Produktionsgebiet die Milch dazu liefern. Zudem darf nur Milch von jeweils einem Schäfer verarbeitet werden und Milch von Schafen, die nur im Stall stehen, darf nicht verwendet werden. Herstellungszeitraum ist traditionell von Oktober bis Juli.

**Produktionsgebiet:** Gemeinden Osilo, Ploaghe, Codrongianos, Tergu, Nulvi (Provinz Sassari)

La realtà del pecorino di Osilo è ancora molto importante (i pastori che lo producono sono un centinaio benchè pochissimi tra loro abbiano laboratori a norma di legge) e il prodotto è unico, come unica e straordinaria è la ricotta mustia. Eppure la produzione è frammentata e decisamente ridotta rispetto alle potenzialità: la maggioranza dei pastori conferisce il latte a grandi caseifici e non possiede i locali e le attrezzature necessarie per la produzione e la vendita diretta.

Il Presidio riunisce due produttori di Osilo riuniti in un'associazione. E' stato redatto un disciplinare di produzione rigoroso: solo allevatori locali possono produrre il pecorino del Presidio e solo pastori della zona storica di produzione che gravita intorno al comune di Osilo. Il disciplinare non consente inoltre la produzione di formaggio da latte di più allevamenti o, peggio, di ovini allevati in stalla. La produzione avviene tradizionalmente dal mese di ottobre al mese di luglio.

**Area di produzione:** Comuni di Osilo, Ploaghe, Codrongianos, Tergu, Nulvi (provincia di Sassari).



- Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Gavinuccio Turra, ☎ 079 42695 - 3421267115, gavinuccioturra@virgilio.it

## Pere Klotzen dell'Alpe Adria

### Presidio Slow Food

Azienda agricola Faleschini Luigi - Via Zardini 15 - 33016 Pontebba UD  
faleschinibio@gmail.com - www.agricolafaleschini.com

In Karnien heißen sie „Pere Martin“, in Kärnten „Klotzen“ und in den slowenischen Tälern „Tepka“. Es handelt sich vermutlich nicht um eine einzelne Birnensorte, sondern um eine Population, die sich an die Bergregion an der Grenze zwischen Italien, Österreich und Slowenien angepasst hat. Die Früchte sind klein und rundlich. Sie können erst nach einer Reifung gegessen werden. Dieser Reifungsprozess führt zu einer Veränderung von Konsistenz, Farbe und Geschmack. Ohne einander zu berühren, in Holzkisten und an einem trockenen, dunklen Ort reifen sie für etwa einen Monat. Die Schale nimmt eine dunkelbraune Farbe an, ebenso das Fruchtfleisch, welches fest und süß bleibt. Die Tannine der Frucht bauen sich durch diesen Reifungsprozess ab und dadurch wird die Adstringenz beseitigt. Je nach Temperatur und Dauer können die Früchte so lange aufbewahrt werden.

**Produktionsgebiet:** In Italien: Gemeinden Tarvisio, Malborghetto-Valbruna, Pontebba, Dogna, Chiusaforte, Resiutta, Resia, Moggio Udinese. // In Österreich: Gemeinden Dellach, Gitschtal, Arnoldstein, St. Stefan im Gailtal, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Hermagor-Pressersee

In Carnia è chiamato "Per Martin", in Carinzia "Klotzen", mentre nelle vallate slovene è conosciuto con il nome di "Tepka". Probabilmente non si tratta di un'unica varietà, ma di una popolazione di peri che si è adattata alla zona montuosa al confine tra Italia, Austria e Slovenia.

I frutti sono piccoli e di forma arrotondata; si possono mangiare solo dopo averli fatti ammezzire, un procedimento di maturazione, che ne determina un cambiamento di consistenza, colore e sapore. Ben distanziate l'una dall'altra, in cassette di legno e in un luogo asciutto e buio riposano per un mese circa, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione. La buccia assume un colore marrone scuro, come la polpa, che rimane consistente e zuccherina. Questo processo elimina l'astringente provocato dall'elevato contenuto di tannini. Dosando temperature e tempi si possono conservare i frutti a lungo.

**Area di produzione:** In Italia: comuni di Tarvisio, Malborghetto-Valbruna, Pontebba, Dogna, Chiusaforte, Resiutta, Resia, Moggio Udinese. // In Austria: comuni di Dellach, Gitschtal, Arnoldstein, St. Stefan im Gailtal, Kirchbach, Koetschach-Mauthen, Hermagor-Pressersee

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Friuli Venezia Giulia
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio:

- Per l'Italia: Luigi Faleschini, ☎ 392 5011119, faleschinibio@gmail.com
- Per L'Austria: Leopold Feichtinger, ☎ +43 699 10778746, leopold.feichtinger@gmx.at

- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio:
  - Per l'Italia: Filippo Bier, ☎ +39 335 6789205, fibier@me.com
  - Per l'Austria: Herwig Ertl, ☎ +43 4715 246, ertl@herwig-ertl.at



## Pestà di Fagagna

### Presidio Slow Food

Az. Agricola Casale Cjanor - Via Casali Lini 9 - 33034 Fagagna UD

☎ +39 0432 801810 - info@casalecjanor.com - www.casalecjanor.com

Eine Tradition aus dem Friaul, speziell aus Fagagna, ist die Produktion des Pestàt: eine kleine Salami aus gehacktem Schweinefett und zerkleinerten Karotten, Sellerie, Petersilie, Zwiebel, Salbei, Rosmarin, Thymian, Majoran und Knoblauch. Wird auch heute noch in limitierter Anzahl in den Wintermonaten (nach der Schlachtung) hergestellt. Der Pestàt wird zerschnitten und angebraten vor allem zum Anreichern von Suppen verwendet. Er ist sehr lange haltbar - bis zum nächsten Winter - und konserviert so den Geschmack von Gemüse und Kräutern übers Jahr.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Fagagna (Provinz Udine)

Una tradizione friulana, in particolare di Fagagna, è la produzione del pestàt: un piccolo salamino di lardo tritato arricchito con verdure sminuzzate finemente quali carote, sedano, prezzemolo, cipolla, salvia, rosmarino, timo, maggiorana, aglio. Si produce ancora oggi in quantità limitate nei mesi invernali, nel periodo tradizionale della macellazione del maiale, e viene utilizzato per fare soffritti e per arricchire di sapore minestrone e zuppe. In questo modo si conserva a lungo - fino all'inverno e conserva inalterato, anche un anno, il sapore delle verdure. **Area di produzione:** comune di Fagagna (provincia di Udine)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Comune di Fagagna, Parco Alimentare di San Daniele, Camera di Commercio di Udine.
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: in Luigina Missana, ☎ 338 5081466, casalecjanor@hotmail.com
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Filippo Bier, ☎ 0427 86189 - 335 6789205, fibier@tin.it

## Pisello tradizionale salentino

### Presidio Slow Food

Biasi Francesco e Pampolini Stefania - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari

francescobiasi59@virgilio.it

Die drei Typen Erbsen sind ein Symbol der bäuerlichen gastronomischen Tradition des unteren Salento. Generationen von Landwirten haben die Samen dieser drei Ökotypen aufbewahrt und weitergegeben.

#### *Sannicola-Kräutererbse*

Die Sannicola-Kräutererbse verdankt ihren Namen der Ranke, die durch spiralförmiges Drehen wächst. Die Pflanze ist klein, buschig und kompakt. Sie blüht üppig und produziert eine große Anzahl kleiner, zylindrischer Schoten mit hellgrünen, eng aneinander liegenden, angedeutet quaderförmigen Samen. Bei der Ernte glatt, werden sie durch das Trocknen leicht faltig. Traditionell wurde diese Sorte auf schwer zu nutzenden Flächen angebaut, wo sie die besten Ergebnisse lieferte. Seit den 1970er Jahren wurde sie nach und nach durch neue Sorten ersetzt, die weniger Arbeitsintensiv sind und den Einsatz von Maschinen für den Anbau ermöglichen.

#### *Zollino-Zwerberbse*

Die Nano di Zollino-Erbse wird in den Gemeinden der Grecia Salentina angebaut, einem hellenophonem Gebiet, in dem noch immer Griko gesprochen wird, ein Dialekt, der an die griechische Sprache erinnert. Die Bauern vor Ort haben bei jeder Ernte stets sorgfältig das beste Saatgut für die nächste Aussaat ausgewählt. Es handelt sich um eine gelbbraune Erbse mit grünen Farbtönen, die nur getrocknet verzehrt wird. Die Erbsen sind fast kugelförmige, mit teilweise abgeflachten Polen. Jede Schote enthält bis zu fünf Erbsen. Die Aussaat erfolgt vom 8. Dezember bis Anfang Januar. Sie benötigt keine Bewässerung und wird zwischen Ende Mai und Anfang Juni geerntet, nachdem die Pflanze auf dem Feld vollständig getrocknet ist.

#### *Getrocknete Erbse aus Vitigliano*

Die getrocknete Erbse aus Vitigliano (einem Ortsteil von Santa Cesarea Terme) hat eine mittelgroße, abgerundete und glatte Form und ist senffarben mit grünen Schattierungen. Aufgrund der Tatsache, dass die Pflanze eine maximale Höhe von nur 40 cm erreicht, wird sie auch „piseddhu-quarantinu“ genannt oder „piseddhu cucùlu“, was „leicht zu kochen“ bedeutet und auf die zarte Samenhülle hinweist. Die Reife erreicht sie im Juni. Bei der Ernte werden die Pflanzen zu „roschi“ gerollt, diese Bündel werden anschließend für einige Stunden der Sonne ausgesetzt, bevor gedroschen wird.

**Produktionsgebiet:** Provinz Lecce

I tre ecotipi autoctoni di piselli salentini rappresentano un simbolo della tradizione gastronomica contadina del basso Salento. Generazioni di contadini hanno custodito e tramandato di generazione in generazione i semi di tre ecotipi.

#### *Pisello Riccio di Sannicola*

Il pisello riccio di Sannicola deve il suo nome al viticcio che cresce attorcigliandosi ad elica. La pianta è piccola, folta e compatta. Fiorisce copiosamente producendo un gran numero di baccelli piccoli e cilindrici, che custodiscono semi verde chiaro, ben serrati, di forma vagamente coibole, oppure sferici e più o meno compressi ai poli nel punto di contatto con gli altri semi. Appena raccolti sono lisci e, una volta seccati, diventano leggermente grinzosi. Tradizionalmente questa varietà era coltivata su terreni marginali, altrimenti difficilmente sfruttabili e su questi terreni offriva i risultati migliori. A partire degli anni '70 è stato progressivamente soppiantato da nuove varietà che richiedono minor manodopera e permettono di far ricorso alle macchine per le pratiche colturali.

#### *Pisello Nano di Zollino*

Il pisello Nano di Zollino si coltiva nei comuni della Grecia salentina, un'area ellenofona in cui si parla ancora il griko, un dialetto che ricorda appunto la lingua greca. Da sempre i coltivatori locali selezionano accuratamente i semi migliori a ogni raccolto per la semina successiva. È un pisello di colore giallo-marroncino con sfumature verdi che si consuma soltanto secco. Ha forma quasi sferica, in alcuni casi schiacciata ai poli. Ogni baccello contiene fino a cinque grani. Si semina dall'8 dicembre a inizio gennaio, non ha bisogno di irrigazione e si raccoglie tra la fine maggio e l'inizio di giugno, quando la pianta è completamente essiccata in campo.

#### *Pisello secco di Vitigliano*

Il pisello secco di Vitigliano (una frazione di Santa Cesarea Terme) ha un seme di medie dimensioni, liscio e di color senape con sfumature verdi e di forma tondeggiante. È detto anche „piseddhu quarantinu“ per il fatto che la pianta può raggiungere un'altezza massima di 40 cm, oppure „piseddhu cucùlu“ che vuol dire „di facile cottura“, a sottolineare la tenerezza del tegumento esterno. Giunge a maturazione nel mese di giugno, momento in cui le piante vengono arrotolati in „roschi“, fasci di forma tondeggiante che sono trasportati in aia ed esposti qualche ora al sole prima di passare alla battitura.

**Area di produzione:** Provincia di Lecce

 Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Puglia

## Pomodoro Giallorosso di Crispiano

**Presidio Slow Food**

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania* - Via de Giosa 7 -  
70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

In den letzten Jahrzehnten sind viele Gemüsegelder zu Olivenhainen umgewandelt worden und neue Sorten von Tomaten (kommerzielle Hybriden mit höheren Erträgen und leichter zu ernten) wurden in spezialisierten Anlagen gezüchtet. Die Tomatensorte Giallorosso di Crispiano überlebte dank einer Handvoll Produzenten, die diese Sorte auf wenigen Hektar anbauen. Frisch geerntet werden die Tomaten für ein bis drei Euro das Kilo verkauft. Sie sind vor allem bei älteren Menschen beliebt, die diese Sorte noch aus ihrer Kindheit kennen. Die Presidio-Produzenten haben sich zusammengeschlossen, um die Samen dieser alten Sorte zu retten und sie zu einem angemessenen Preis auf den Markt zu bringen.




**Produktionsgebiet:** Gemeinde Crispiano, Provinz Taranto

Negli ultimi decenni i terreni prima destinati agli ortaggi tradizionali sono stati utilizzati per l'olivo mentre nuove tipologie di pomodori (ibridi commerciali con rese più alte e più facili da raccogliere) sono stati coltivati in impianti specializzati. Il giallorosso di

Crispiano è sopravvissuto grazie a una manciata di produttori, che coltivano questa varietà su pochi ettari. Venduto fresco a un prezzo che va da uno a tre euro al chilo, è conosciuto e apprezzato soltanto dai più anziani, che ricordano questo pomodoro della loro infanzia.

Il Presidio, che coinvolge, cinque produttori, nasce per salvare i semi di questa varietà antica e valorizzarla sul mercato, in modo che i contadini ottengano un prezzo ragionevole.

**Area di produzione:** Comune di Crispiano, provincia di Taranto

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Comune di Crispiano
-  Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Giuseppe Cito, ☎ 328 0019073, citogiuseppe@libero.it
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Alfredo de Lucreziis, ☎ 333 2552256, alfredo.delucreziis@virgilio.it



## Pomodoro Regina di Torre Canne



## Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania* - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

Seitdem es möglich ist, Tomaten das ganze Jahr über in Treibhäusern anzubauen, schrumpfte der Anbau dieser lokalen Sorte bis fast auf den Nullpunkt. Auch hat die Kirschtomate in den letzten 20 Jahren den Markt erfolgreich für sich eingenommen, weil deren Produktionskosten bedeutend niedriger sind als jene der Regina Tomate. Die Samen wurden jedoch weiter auf traditionelle Weise, zusammen mit Baumwolle, von den lokalen Familien angebaut. Dies fast ohne Bewässerung und nach biologischen Richtlinien. Ein Teil davon wird anschließend mit der ebenfalls in lokaler Heimarbeit hergestellten Baumwollschnur zusammengeflochten.

**Produktionsgebiet:** Küstengebiete der Gemeinden Fasano und Ostuni (Provinz Brindisi)

Con l'avvento delle serre, che rendono possibile coltivare pomodori in ogni periodo dell'anno, la coltivazione di questa varietà locale è andata via via calando. Il mercato ha visto l'affermazione, negli ultimi vent'anni, dei pomodori Ciliegini che, data la grande offerta, sono commercializzati a prezzi di gran lunga inferiori a quelli del pomodoro Regina. Il seme originario del pomodoro Regina è stato conservato dalle famiglie del posto, che hanno continuato a coltivare in modo tradizionale come vuole la storia locale, così come anche il cotone. I pomodori sono coltivati pressoché in asciutta, secondo le regole dell'agricoltura biologica, e una parte viene intrecciata ancora con il filo di cotone filato in casa.

**Area di produzione:** Area costiera dei Comuni di Fasano e Ostuni (provincia di Brindisi)



Presidio gefördert von | sostenuto da: Parco Regionale delle Dune Costiere da Torre Canne a Torre San Leonardo, Associazione Culturale del Presepe Vivente di Pezze di Greco.



Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Francesco Chialà, ☎ 346 2350126, chialafranco@libero.it



Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Felice Tanzarella, ☎ 339 2737389, felice@diesseagri.it

## Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto



### Presidio Slow Food

*Biasi Francesco e Pampolini Stefania* - Via de Giosa 7 - 70011 Alberobello Bari  
francescobiasi59@virgilio.it

Auf Drängen von Slow Food Alto Salento, dem Konvivium, welches von Anfang an mit der Verwaltung des Naturparks zusammenarbeitete, wurde letztes Jahr ein Hektar des Naturschutzgebietes für den Anbau des pomodoro fiaschetto bereitgestellt. Nach eingehender Suche in den Gärten des gesamten Küstengebietes begann ein Bauer das erste Experimentierfeld zu bepflanzen: nur 15 Meter über dem Meeresspiegel und wenige hundert Meter vom Meer entfernt, mitten im Naturschutzgebiet von Torre Guaceto. Mit einigen Schwierigkeiten erreichte die erste Ernte ihre Reife, mit geringem Ernteertrag aber mit, gelinde gesagt, begeisterten Reaktionen bei den Konsumenten. Nun geht der Anbau weiter und weitere Produzenten haben sich bereit erklärt, den pomodoro fiaschetto experimentell anzubauen. Man befindet sich zwar immer noch im Versuchsstadium aber das Produkt ist außergewöhnlich gut und alles deutet darauf hin, dass auch in den nächsten Jahren in Torre Guaceto Konserven mit pürierten Tomaten pomodorino fiaschetto zu finden sind.

**Produktionsgebiet:** Torre Guaceto in der Gemeinde von Carovigno (Brindisi)

Su sollecitazione di Slow Food Alto Salento, la Condotta che sin dall'inizio collabora con l'Ente di gestione, quest'anno è stato destinato un ettaro di Riserva alla coltivazione del pomodoro fiaschetto. Dopo una ricerca negli orti che costellano tutta l'area costiera, un agricoltore ha avviato il primo campo sperimentale: a soli 15 metri di altitudine e a poche centinaia di metri dal mare, nel pieno della riserva naturale di Torre Guaceto. Con qualche difficoltà il primo raccolto è arrivato a maturazione, con rese non esaltanti, ma con un'accoglienza da parte dei consumatori a dir poco entusiastica. Il prossimo anno si riparte e stanno anche sperimentando questa coltivazione altri produttori. Siamo ancora in una fase sperimentale, dunque, ma il prodotto c'è, è

straordinariamente buono e tutto fa pensare che anche per la prossima stagione a Torre Guaceto si potranno trovare i barattoli di passata di pomodoro fiaschetto.

**Area di produzione:** Torre Guaceto, nel comune di Carovigno (provincia di Brindisi)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Riserva Naturale di Torre Guaceto
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Marcello Longo, ☎ 0831 985010 - 347 4703926, slowfood236@gmail.com
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Mario Di Latte, ☎ 392 5038975, mariodilatte@alice.it

## Provola delle Madonie

**Presidio Slow Food**

*Invidiata Grazia - C/da Santa Anastacia snc - 90016*

Collesano PA

inv.sandra@inwind.it

Dieser Käse wird in einer der artenreichsten Gegenden Italiens hergestellt: den Madonien. Die Madonien sind eine Gebirgskette, die zum großen Teil in einem Naturpark liegt. Die Provola delle Madonie ist ein typischer Knetkäse (wie auch sein näher Verwandter, die Provola dei Nebrodi, die nur etwas alänglicher ist). Die Form gleicht einer bauchigen Korbflasche und die Rinde ist glatt und dünn von strohgelber Farbe. Es gibt noch einige Käser, die auf handwerkliche Weise Kuhrohmlch mit dem Zusatz von etwas Schafmilch verarbeiten. Es existiert auch eine leicht geräucherte Version.

**Produktionsgebiet:** Massiccio delle Madonie (Palermo)

Si produce in una delle aree più ricche di biodiversità d'Italia: le Madonie, gran parte delle quali sono all'interno di un parco naturale. Tipico formaggio vaccino a pasta filata (come la cugina provola dei Nebrodi leggermente più affusolata), ha la forma di un fiasco panciuto e la crosta liscia e sottile di color giallo paglierino. Sono ancora molti i casari che la producono in modo artigianale con il latte crudo di vacca e un'aggiunta di latte ovino. Esiste anche una versione leggermente affumicata.

**Area di produzione:** Massiccio delle Madonie (provincia di Palermo)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Siciliana Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Grazia Invidiata, ☎ 328 4723440, inv.sandra@inwind.it
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Aldo Gallina, ☎ 339 4569452, cataldo.gallina@libero.it



## Pultost

**Presidio Slow Food**

*Jan Peter Aursnes - Skulevegen 24, Aurland (Norwegen)*

Tel. + 4795960077 - mail@osteperler.no - www.osteperler.no

Pultost wird seit hunderten von Jahren in ganz Norwegen, vorwiegend in den südöstlichen Regionen Hedmark und Oppland produziert. Für gewöhnlich wurde der Käse auf den norwegischen saeter, den Sommerbauernhöfen hergestellt und dort bis zum Verzehr, der in den Wintermonaten erfolgte, gelagert. Der Pultost ist ein Sauermilchkäse, hergestellt aus entrahmter Kuhrohmlch ohne Zugabe von Lab. Seine Zubereitung wird als eine der ältesten Beispiele der norwegischen Käseherstellung betrachtet.

Nach dem Erhitzen der sauren Milch auf eine Temperatur von 45 bis 65°C, tropft der Käsebruch in einem Käsetuch ab, wird zerkrümelnd und fermentiert. Um den Fermentationsprozess zu stoppen und dem Käse Geschmack zu verleihen, wird ganzer Kümmel beigemischt. Pultost kann frisch verzehrt werden oder bis zu einem Jahr reifen, wodurch er einen stärkeren Geschmack entwickelt.

**Produktionsgebiet:** Südöstliche Region Hedmark und Oppland, Norwegen

Il pultost è un formaggio norvegese antichissimo prodotto tradizionalmente nelle *sæter* (le fattorie degli alpeggi). Il pultost è un formaggio a fermentazione acida ottenuto dal latte crudo vaccino senza l'uso di caglio. Il latte è scremato subito dopo la mungitura, quando è ancora tiepido. La coagulazione si innesca mediante l'aggiunta di una coltura di lattobatteri autoprodotta. La massa è poi scaldata lentamente, fino a una temperatura che varia tra i 45°C e i 65°C (a seconda della tradizione locale e della ricetta del singolo produttore). Raggiunta la temperatura desiderata, si toglie la dal fuoco e la si lascia riposare per un'ora. Quindi si versa in un panno e si appende per due giorni, per favorirne la spurgatura. Una volta scolata, si sbriciola e si lascia fermentare a temperatura ambiente.

Il sapore unico di questo formaggio è dovuto anche all'aggiunta di sale e semi di cumino, che servono inoltre a bloccarne la fermentazione.

Il pultost può essere consumato fresco o dopo un anno di stagionatura. Ha un colore giallo tenue e un sapore intenso, che diventa pungente con l'invecchiamento. Generalmente è servito con patate lesse spalmate sul *flatbrød* (pane tradizionale) con un po' di burro.

**Area di produzione:** Contee di Hedmark e Oppland, Norvegia sud-orientale



oppure



Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Tove Lauten, tel. +47 4146 9590, tove.lauten@gmail.com - Helen Davey, tel. +47 662421016, +47 95 13 56 71, helen.davey@brednett.no

## Radic di Mont

### Presidio Slow Food

Azienda agricola Faleschini Luigi - Via Zardini 15 - 33016 Pontebba UD  
faleschinibio@gmail.com - www.agricolafaleschini.com

Das Presidio vereint eine Gruppe von kleinen Produzenten und Sammlern, die die Tradition dieses eingelegten Gemüses erhalten wollen. Es geht auch darum, das Überleben der spontan wachsenden Radicchio-Sorte sicherzustellen. Das Sammeln erfordert Know-how und Erfahrung sowie großen Respekt für die Natur, denn es darf nur während 15 bis 20 Tagen im Jahr gesammelt werden und die Menge ist pro Sammler auf ein Maximum von einem Kilogramm beschränkt.

**Produktionsgebiet:** Karnische Alpen, ab 1000 m.ü.M. (Provinz Udine)

Il Presidio riunisce un gruppo di raccoglitori e di piccoli produttori di sottoli che intendono mantenere viva una tradizione gastronomica, ma anche proteggere dall'estinzione un ortaggio spontaneo le cui tecniche di raccolta richiedono perizia ed esperienza, nonché un forte rispetto del territorio. La raccolta infatti dura 15 o

20 giorni ed è controllata e regolamentata: ogni giorno un raccoglitore può portarsi a casa al massimo un chilogrammo di radicchi.

**Area di produzione:** Alpi Carniche, sopra i mille metri di altitudine (provincia di Udine)

- Referent/in | Referente del Presidio: Luigi Faleschini, ☎ 0428 91005 - 328 7633563, faleschini@valcanale.com
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Filippo Bier, ☎ 0427 86189 - 335 6789205, fibier@tin.it



## Raviggliolo dell' Appennino toscano

romagnolo 

Presidio Slow Food

Slow Food Emilia-Romagna

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>

Dieses rare, in einigen Tälern des Emilianischen Apennin mit Rohmilch und Lab produzierte Milchprodukt, bei dem der Bruch nicht zerkleinert wird, sondern nur die Molke abfließt und die Oberfläche des Frischkäses dann gesalzen wird, hat eine jahrhundertealte Geschichte. Es wird bereits in der Renaissance schriftlich erwähnt. Es ist ein leicht buttriger, schneeweißer, weicher Frischkäse mit fast süßlichem mildem Geschmack. a Der Raviggliolo baut seinen Geschmack auf Frische und milchig-nussigen Aromen auf, deswegen passt er auch zum Frühstück oder bei der Herstellung von Desserts ausgezeichnet. Er wird nur von Oktober bis März hergestellt. Das Presidio ist entstanden, um die Rohmilchproduktion des Raviggliolo zu erhalten.

**Produktionsgebiet:** Gemeinden des Toskanisch-Emilianischen Apennin (Provinz Forlì-Cesena).

Questo raro latticino, prodotto in alcune vallate dell'Appennino romagnolo con latte vaccino crudo e caglio, senza rompere la cagliata, ma solo scolando la massa e salandola in superficie, ha secoli di storia. Se ne trova notizia in documenti risalenti al Rinascimento. È un formaggio di consistenza leggermente burrosa, a pasta bianca, tenera, dal sapore molto delicato, quasi dolce.

Il Raviggliolo fonda tutta la sua qualità organolettica e la sua specificità sulla freschezza e sulle note latte e nocciolate che sprigiona in bocca. È talmente dolce, invitante, fresco che può essere consumato anche come fuori pasto, magari a colazione o come spuntino pomeridiano. A causa della sua ridotta conservabilità si può trovare solo nei mesi compresi fra ottobre e marzo. Il Presidio è nato per salvaguardare la produzione di Raviggliolo a latte vaccino crudo.

**Area di produzione:** Comuni dell'Appennino toscano-romagnolo (provincia di Forlì-Cesena)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, Regione Emilia Romagna
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Lorenzo Cucchi, ☎ 339 8328061, azagrboschetto@gmail.com
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Lamberto Albonetti, ☎ 347 3497668, presidioraviggliolo@gmail.com

## Razza suina Mora Romagnola

Presidio Slow Food

*Slow Food Emilia-Romagna*

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>

Diese Schweinerasse war nahezu beim Aussterben. Noch 1949 gab es circa 22.000 Stück davon waren aber vor einigen Jahren, gerade Mal 15 Tiere übriggeblieben. Wie durch ein Wunder hat ein Züchter in Faenza, Mario Lazzari, diese Tiere erhalten. Die Mora Romagnola erkennt man am langen dunklen Haar und dem mandelförmigen Schnitt der Augen. Die Eber haben oft lange Stoßzähne. Mit der Verbreitung der industriellen Schweinehaltung wurde diese Rasse vergessen, da sie langsamer als die omnipräsente Large White wächst und, paradoxerweise, weil ihr Fleisch einen höheren Fettanteil aufweist als andere „magere“ Schweinerassen. Wie viele alte Rassen, ist auch die Mora Romagnola rustikal und ideal für die Haltung im Freien. Ihr Fleisch ist geschmackvoll, weich aber kompakt und eignet sich auch gut für die bekannten Spezialitäten Culatello oder Spalla cruda.

**Produktionsgebiet:** Provinz Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini



Razza autoctona della Romagna, la mora romagnola ha rischiato di scomparire: nel 1949 ne esistevano circa 22 mila esemplari, ridotti, qualche anno fa, a meno di 15. Li ha conservati miracolosamente un vecchio allevatore di Faenza, Mario Lazzari. Si riconosce per il pelo marrone scuro, il taglio a mandorla degli occhi e la presenza, soprattutto nei verri, di zanne molto lunghe. Con la diffusione degli allevamenti industriali è stata completamente abbandonata: perché cresce molto più lentamente dell'onnipresente Large White e, paradossalmente, per la maggiore percentuale di grasso che caratterizza la sua carne rispetto ad altre razze suine "magre".

Come molte vecchie razze è vigorosa, predisposta all'ingrassamento e rustica: ideale per sistemi di allevamento all'aperto. Ha carni saporite, morbide ma compatte, ottime per produrre culatelli e spalle crude.

**Area di produzione:** Provincia di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Emilia-Romagna
- 🍷 Referente dei produttori: Matteo Zavoli, ☎ 338 6784019
- 🍷 Responsabile Slow Food: Lia Cortesi, ☎ 335 5246363, liacortesi@gmail.com

## Sale marino artigianale di Cervia

### Presidio Slow Food

*Slow Food Emilia-Romagna*

<https://www.slowfood.it/emilia-romagna>

Die Ursprünge der Salinen von Cervia reichen bis in die klassische Antike zurück. Im Jahr 1959 ging das Eigentum an das Staatsmonopol über und gleichzeitig beschloss die Verwaltung, die 144 Salzbecken in ein einziges großes umzuwandeln, in welchem nur einmal im Jahr und mit mechanischen Mitteln gesammelt wurde. Mit Regierungsbeschluss von 1998 wurde die Produktion eingestellt, doch die Gemeinde Cervia beschloss sie fortzusetzen. In einem der Salinenbecken erfolgt die Salzgewinnung noch immer nach altem, handwerklichem System und zwar im Becken Nr. 89 mit dem Namen Camillone. Das traditionelle Produktionssystem mit der „Mehrfachernte“ passt perfekt zu den schwierigen bodenklimatischen Bedingungen. Deshalb wird es auch nur hier praktiziert. Die Sammlung erfolgt

täglich: Jeder Salzarbeiter teilt sein Sammelbecken (das Letzte nach den verschiedenen Durchgängen in Verdunstungsbecken,) in fünf kleine Sektoren. Jeden Tag sammelt er den Inhalt eines Sektors ein und schöpft in fünf Tagen das gesamte Salz ab. Dies verhinderte die Bildung „bitterer“ Salze wie Kalium- und Magnesiumchloride, deren Kristallisation länger dauert und höhere Salzkonzentrationen aufweist, die bei den Durchschnittstemperaturen dieser Region schwer zu erreichen sind.

**Produktionsgebiet:** Gemeinde Cervia (Provinz Ravenna)

Le origini delle saline di Cervia si perdono nell'antichità classica. Nel 1959 la proprietà delle saline passa ai Monopoli di Stato e, contestualmente, la direzione decide di trasformare i 144 bacini saliferi, a raccolta multipla, in un unico grande specchio d'acqua, dove effettuare la raccolta solo una volta all'anno e con mezzi meccanici. Nel 1998 decisioni governative impongono la cessazione della produzione, ma il Comune di Cervia decide di andare avanti. In uno dei bacini della salina la raccolta del sale avviene ancora secondo l'antico sistema artigianale cervese: il piccolo bacino numero 89, ovvero la salina Camillone. Il sistema tradizionale di produzione "a raccolta multipla" si adatta perfettamente alle difficili condizioni pedo-climatiche dell'Adriatico: non a caso si praticava solo a Cervia. La raccolta avveniva quotidianamente: ogni salinaio divideva il proprio bacino di raccolta, l'ultimo dopo i diversi passaggi in vasche di evaporazione, in cinque piccoli settori. Ogni giorno raccoglieva il contenuto di un settore e, in cinque giorni, esauriva tutto il sale. Ciò impediva la formazione dei sali più "amari", come i cloruri di potassio e di magnesio, che richiedono più tempo per cristallizzare e concentrazioni saline più elevate, difficili da raggiungere alle temperature medie di quest'area.

**Area di produzione:** Comune di Cervia (provincia di Ravenna)

-  Presidio gefördert von | sostenuto da: Parco Regionale Delta del Po, Regione Emilia-Romagna, Società Parco della Salina di Cervia
-  Referenti dei produttori del Presidio:
  - Gruppo Civiltà Salinara: Oscar Turrone, ☎ 338 9507741, [musa@comunecervia.it](mailto:musa@comunecervia.it)
  - Salina di Cervia: Giuseppe Pomicetti, ☎ 346 5312441, [info@salinadicervia.it](mailto:info@salinadicervia.it)
-  Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Mauro Zanarini, ☎ 335 375212, [maurozanarini@gmail.com](mailto:maurozanarini@gmail.com)

**Storico ribelle** 

**Presidio Slow Food**

*Valli del Bitto spa Società Benefit*

Mazzoleni Carlo Battistas - Via Nazionale 31 - 23010 Gerola Alta (SO)

[info@storicoribelle.com](mailto:info@storicoribelle.com) - [www.storicoribelle.com](http://www.storicoribelle.com)

DER Käse, wenn es ums Altwerden geht. Der Storico ribelle, ehemals Bitto storico, ist mit den gleichnamigen Bergen aufs engste verknüpft. Das Presidio unterstützt Produzenten, die sich durch den Erhalt des klassischen Weidegangs quer durch die Berge auszeichnen und die Milch sofort nach dem Melken zu Käse verarbeiten. Sie sind es auch, die noch Ziegen der Rasse Orobiche halten, deren Milch 10-20% des Storico ribelle ausmacht und die den traditionellen Calècc (jahrtausendealtes Mauerwerk mit einer Zeltplane abgedeckt) auf ihrer Weide-Wanderung nutzen, um dort die Milch zu Käse zu verarbeiten.

**Produktionsgebiet:** Albaredo- und Gerola-Tal sowie umliegende Almen (Provinz Sondrio)

Formaggio di grande tradizione e straordinaria attitudine all' invecchiamento, il formaggio Storico ribelle, già Bitto Storico, è legato in maniera profonda alle montagne da cui prende origine. Il Presidio nasce per valorizzare la produzione d'alpeggio e gli aderenti si impegnano a mantenere e favorire tutta una serie di pratiche tradizionali: dalla monticazione delle capre Orobiche, il cui latte entra per il 10-20% nella produzione del formaggio, al pascolo turnato o razionato, dalla mungitura manuale all'utilizzo dei calècc, millenarie costruzioni in pietra, che fungono da baita di lavorazione itinerante.

**Area di produzione:** Valli di Albaredo e Gerola e alpeggi confinanti (provincia di Sondrio)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Coop Svizzera, Associazione Produttori Valli del Bitto, Comunità Montana di Morbegno, Comuni di Cosio Valtellino e Gerola Alta
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Maurizio Vaninetti, ☎ 0342 614800, info@osteriadelcrotto.it
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Paolo Ciapparelli, ☎ 0342 635665 - 334 3325366, info@formaggiobitto.com



## Stracchino all'antica delle valli orobiche



### Presidio Slow Food

Latteria Sociale Valtorta Soc. Coop. - Via Roma, 10 - 24010 Valtorta, BG (Italia)

☎ 0345 87770 - latteriavaltorta@gmail.com - www.latteriavaltorta.it

Der Name Stracchino scheint vom Dialektwort „stracch“ (müde) abgeleitet zu sein und bezieht sich auf den Käse, der einst während der Rast auf der Transhumanz mit der wenigen Milch der „müden“ Tiere hergestellt wurde. Die Zubereitung musste schnell gehen, ohne aufwändiges Erhitzen der Milch, ohne lange Gerinnungs- und Abtropfzeiten. Bereits um 1200 ist der Stracchino-Quartirollo dokumentiert, es gibt jedoch zahlreiche Variationen; auch der Gorgonzola geht auf die gleiche Basis zurück. Ein weiterer Stracchino ist der Taleggio, aus dem gleichnamigen Tal. Da er besonders beliebt war, nannte man ab Anfang des 20. Jahrhunderts alle Käse dieser Art



Taleggio. Heutzutage ist der Taleggio ein durch eine g.U. geschützter Industriekäse. Um die handwerkliche Bergproduktion, die es glücklicherweise immer noch gibt, vom Industrieprodukt zu unterscheiden, müssen wir auf den alten Begriff „Stracchino“ zurückgreifen. Das Ziel ist es, diesen ausgezeichneten, schmackhaften und würzigen Käse, den man den Vorfahren des Taleggio nennen könnte und der aus frisch gemolkener Rohmilch hergestellt wird, aufzuwerten.

**Produktionsgebiet:** Brembana-Tal und zusammenfließende Täler Serina, Taleggio und Imagna (Provinz Bergamo)

Il nome stracchino pare derivare dalla voce dialettale stracch, stanco, ed è riferito a quel cacio che si produceva un tempo nei momenti di sosta lungo i percorsi di transumanza con il poco latte degli animali "stracchi". Doveva essere veloce da preparare, senza dover scaldare il latte e senza tempi lunghi di coagulazione e di spurgo. Un nome, documentato sin dal 1200, era stracchino quartirolo, ma ci sono numerose varianti, anche il gorgonzola nasce da quella base casearia. Un altro di questi stracchini, quello prodotto in Val Taleggio, godeva di un prestigio particolare e così, a partire dai primi anni del '900, si cominciò a chiamare Taleggio tutti i formaggi di quella tipologia. Oggi anche il Taleggio è di fatto un formaggio industriale, protetto da una Dop e per identificare una produzione artigianale, di montagna, che fortunatamente ancora esiste, si deve tornare ad utilizzare l'antico termine stracchino. Ecco allora nascere il Presidio dello stracchino all'antica delle Valli Orobiche, che si propone di valorizzare questa eccellente tipologia di formaggi grassi, gustosi, leggermente piccanti che in qualche modo rappresentano gli antenati del Taleggio prodotto con latte vaccino crudo intero appena munto.

**Area di produzione:** Valle Brembana e valli confluenti Serina, Taleggio e Imagna (provincia di Bergamo)

- Presidio gefördert von | sostenuto da: Comunità Montana della Valle Brembana, Comunità Montana Valle Imagna, Camera di Commercio di Bergamo, Provincia di Bergamo Servizio Sviluppo Rurale
- Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Marco Fustinoni, ☎ 368 578546, agriturismoprati@parini@gmail.com
- Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Beppe Stefanelli, ☎ 338 1173182, beppe.stefanelli@gmail.com

## Toma di Pecora Brigasca

### Presidio Slow Food

Il Boschetto di Aldo Lo Manto - Reg. Boschetto, Fraz. Bastia - 17031 Albenga SV

☎ 0182 20687 - iformaggidelboschetto@email.it



Brigasca ist eine autochthone Schafrasse, die ihren Namen der Grenzregion zwischen Ligurien, Piemont und der französischen Provence verdankt. Sie stammt aus der gleichen Familie der Schafrassen Frabosana und dem Langenschaf. Ein rustikales Tier, das sich perfekt anpasst und nur kurze Zeit auf der Alm verbringt. Aus der Milch werden drei Käsesorten hergestellt - Sora, Toma und Brus - mit Techniken und Materialien, wie sie schon seit Jahrtausenden verwendet werden.

**Produktionsgebiet:** Täler entlang der französischen Grenze in den Provinzen Ligurien und Piemont sowie einige Gemeinden der Provinzen Savona und Cuneo

La Brigasca è una popolazione ovina autoctona, che lega il suo nome alla zona di confine tra Liguria, Piemonte e Provenza. Derivante dal medesimo ceppo della Frabosana, e della pecora delle Langhe, è un animale rustico, perfettamente adattato al sistema tradizionale di allevamento, che prevede un periodo minimo di sei mesi in alpeggio. Con il suo latte si producono tre diversi tipi di formaggio - la Sora, la Toma e il Brus -, ancora con tecniche e attrezzi legati alla tradizione millenaria della transumanza.

**Area di produzione:** Territorio posto al confine tra la Liguria, il Piemonte e la Francia: provincia di Imperia e alcuni Comuni della provincia di Savona e di Cuneo



- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Regione Liguria
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Maurizio Bazzano, ☎ 019 599767 - 3331035799, mauri60@quipo.it
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Flavio Gramegna, ☎ 333 2531207, flaviotriora@gmail.it

## Vacca Bianca Modenese

### Presidio Slow Food

- 🍷 *Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bianca Modenese-Valpadana*  
Leonelli Gilberto e Piero Alessio - Via della Pendice - 41059 Zocca MO  
l.gilberto@libero.it
- 🍷 *Santa Rita Bio Caseificio Sociale 1964 srl*  
Poggiosi Graziano - Piazza Amelio Tassoni - 41028 Serramazzone/Pompeano  
☎ 0536 950193 - marketing@santaritabio.com - www.santaritabio.com

Diese Kuhrasse hat sich am Ende des 19. Jh. von der Rossa Reggiana abgezweigt. Heute wird sie vor allem zur Milchproduktion gehalten, hat aber auch ein sehr schmackhaftes Fleisch. Leicht erkennbar am leuchtend-weißen Fell (Nüstern, Hufe und die Spitzen der Hörner sind jedoch schwarz). Die Milch der Bianca Modenese eignet sich hervorragend zur Produktion von Parmigiano Reggiano. Das Presidio möchte nicht nur die Milch, sondern auch das Fleisch dieser Rasse fördern.

**Produktionsgebiet:** Provinz Modena

La bianca "modenese", detta anche Val Padana, è derivata dalla rossa reggiana, da cui ha cominciato a differenziarsi alla fine dell'800. Oggi è allevata soprattutto per la produzione del latte, ma è buona anche per la produzione di carne. La razza si riconosce per il mantello di colore bianco intenso; gli unghioni e il musello sono neri, così come la punta delle corna. Il latte della bianca modenese è ottimo per la produzione del Parmigiano Reggiano. L'obiettivo del Presidio è arrivare a una produzione di

eccellenza di Parmigiano Dop solo di latte di bianca modenese e, in prospettiva, valorizzare anche le carni.

**Area di produzione:** provincia di Modena

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Provincia di Modena
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Maurizio Nascimbeni, ☎ 335 5353895 nasci\_mauri@libero.it
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Nico Lusoli, ☎ 335 5648046, nico.lusoli@gmail.com

## Villnösser Brillenschaf

**Presidio Slow Food**

Furchetta KG - Bergerweg 14 - 39040 Villnöss

☎ 0472 840186 - info@furchetta.it - www.furchetta.it

Das Villnösser Brillenschaf ist die älteste Schafrasse Südtirols.

Sie hat sich aus dem Kärntner Brillenschaf entwickelt. Das Kärntner Brillenschaf ist seinerseits eine Kreuzung aus dem Deutschen Landschaf, dem Bergamasker Schaf und dem Paduaner Seidenschaf. Charakteristisch ist die weiße Behaarung mit schwarzen Ringen (Brillen) um die Augen sowie einem Teil der Ohren. Wie andere Tierrassen, von denen es weniger als 3000 Stück gibt, ist das Brillenschaf von der EU als vom Aussterben bedrohte Rasse anerkannt. Heute gibt es noch ca. 80 leidenschaftliche Züchter. Früher wurde das Brillenschaf als Fleischlieferant (dank der natürlichen Ernährung mit Gras und Heu von hervorragender Qualität) aber auch seiner Wolle wegen gehalten. Das Presidio möchte die Produkte des Brillenschafes wieder auf den Markt bringen und damit das alpine Territorium langfristig unterstützen.

**Produktionsgebiet:** Gemeinden Villnöss, Villanders, Ritten, Barbiano, Klausen, Feldthurns, Lüssen, Lajen und Gadertal (Provinz Bozen)

La Villnösser Brillenschaf (che letteralmente significa pecora con gli occhiali della Val di Funes), è la razza ovina più antica del Sudtirolo: si è sviluppata nel Settecento, ceppo locale altoatesino della pecora "Kärntner Brillenschaf" austriaca che deriva, a sua volta, da un incrocio tra la "alte heimische Landschläge", la Bergamasca e la Paduaner Seidenschaf. Caratteristico è il vello bianco con anelli neri attorno agli occhi, gli "occhiali" appunto, e la colorazione nera di parte dell'orecchio. Come altre razze che contano meno di 3 mila capi sopravvissuti, è riconosciuta dalla UE come razza in via di estinzione. Oggi gli allevamenti custodi sono circa un'ottantina, ciascuno con poche decine di capi allevati con grande passione. Nei tempi antichi era allevata per il consumo di carne - di grande qualità ancora oggi grazie all'alimentazione fondata sull'erba dei pascoli e sui fieni locali - e per la lana. Il Presidio si propone di riportarla sul mercato e di trasformarla in risorsa per un territorio alpino di grande bellezza.

**Area di produzione:** comuni di Funes, Villandro, Renon, Barbiano, Chiusa, Velturmo, Luson, Laion e Val Badia (provincia di Bolzano)

- 🍷 Presidio gefördert von | sostenuto da: Provincia Autonoma di Bolzano, Comune di Funes, Associazione Turistica Villnöss (Funes)
- 🍷 Referent/in | Referente dei produttori del Presidio: Oskar Messner, ☎ 3471911604, oskar@furchetta.it
- 🍷 Koordinator/in | Responsabile Slow Food del Presidio: Angelo Carrillo, ☎ 339 8189965, angelo.carrillo@tin.it

