

I PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI PISA

Carni

Ammazzafegato Toscano

Ha la caratteristica forma della salsiccia e un colore rosso scuro. L'odore è pungente, il sapore piccante. L'ammazzafegato viene prodotto seguendo una tecnica di trasformazione tradizionale e impiegando solo carne di allevamenti locali. Si consuma come antipasto o come secondo piatto abbinato a vino rosso.

Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore

La carne di agnello del Parco di Migliarino San Rossore è magra e ha consistenza tenera e compatta; la colorazione è rosea, il sapore delicato e un po' dolce.

Fegatello di maiale macinato pisano

Si ottiene dalla macinatura di varie parti "povere" del maiale. La carne viene cotta e conservata in lardo vergine o sotto strutto di maiale.

Per il suo alto apporto calorico è un piatto tipico della stagione invernale. In passato, il lardo rimasto dopo la consumazione dei fegatelli veniva impiegato per le frittiture, oppure aggiunto ai minestrone o spalmato sul pane.

Mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore (Mucco pisano)

La mucca pisana è il risultato di un incrocio tra la mucca podolica locale (che ha caratteri intermedi tra la maremmana e la pontremolese), la chianina e la bruno alpina. Ha il manto color castoro con una riga rossiccia sul dorso. I maschi hanno il collo corto e grosso, con un'ampia giogaia. La carne, dal sapore marcato, è tenera e di colore rosso chiaro negli esemplari più giovani, compatta e più scura in quelli di 18-20 mesi.

Prodotti del Sottobosco

Tartufo bianco della Toscana

Il tartufo bianco della Toscana (*Tuber magnatum pico*) presenta uno strato esterno liscio, di colore giallo chiaro o verdino, e una polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare, fini e numerose che scompaiono con la cottura. Ha dimensioni variabili da quelle di una cariosside di mais a quelle di una grossa arancia, al massimo. Emana un profumo forte e gradevole, simile all'odore di metano o a quello del formaggio fermentato.

Tartufo nero uncinato della Toscana

Il tartufo uncinato della Regione Toscana (*Tuber uncinatum Chatin*) ha uno strato esterno verrucoso e di colore nero e una polpa di colore cioccolato, con numerose venature ramificate chiare. Questo tartufo è molto simile nell'aspetto al tartufo scorzone, anche se generalmente di dimensioni più piccole, e presenta un profumo ed un sapore più intensi.

Tartufo Scorzone della Toscana

Il tartufo scorzone straito (*Tuber aestivum Vitt.*), ha uno strato esterno grossolanamente verrucoso di colore nero, con verruche grandi, piramidate, e polpa dal giallastro al bronzeeo, con numerose venature chiare e arborescenti, che scompaiono con la cottura. Ha dimensioni variabili da quelle di una nocciola a quelle di una mela. Presenta un tenue e gradevole profumo, leggermente fungino

Fungo prugnolo di Castelnuovo Val di Cecina

Fungo primaverile tipico dei prati e del sottobosco dell'Alta Val di Cecina

Frutta

Ciliegia di Lari

La ciliegia di Lari è presente in 19 varietà su tutto il comune di Lari.

Gambolungo: matura nella seconda quindicina di maggio; è molto dolce e tenera.

Cuore: di medie dimensioni con punteggiatura biancastra, molto saporita, rischia l'estinzione.

Marroni della Toscana

Marrone: frutto medio-grosso (in media da 70 a 90 frutti per kg) di forma ovale, ellittica o ovale allargata, buccia color marrone avana con striature più scure e rilevate, episperma poco aderente e penetrante, ilo rettangolare ellittico con contorno regolare, seme color crema di sapore dolce e delicato. Si produce a partire dai primi giorni di ottobre

Pera del Curato della Toscana

È una pera invernale. Il frutto si presenta di colore verde giallastro con qualche lenticella. Ha dimensioni notevoli e polpa aromatica, saporita, di colore bianco.

Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore

Il pinolo del Parco ha forma ovoidale non molto allungata; il guscio è di colore marrone scuro, il seme di colore bianco sporco. Si ottiene da pini della macchia mediterranea, di qui il sapore resinoso e il profumo molto intenso.

Uva colombana di Piccioli

L'uva colombana è una cultivar da mensa dal chicco rotondo, di colore ambrato a maturazione; ha sapore dolce, molto zuccherino e odore fruttato molto intenso. Non molto soda, in alcuni casi viene impiegata anche per la vinificazione. Viene confezionata in cassette di legno; si produce a settembre.

Olio di madremignola

È un olio monovarietale molto fluido, di colore verde intenso e brillante, sapore fruttato e pungente, molto accentuato

Vini

Vini - Chianti DOCG

I Vitigni

I vitigni fondamentali che concorrono alla formazione del vigneto Chianti sono i seguenti: Sangiovese minimo 75%, Canaiolo nero fino al 10%, Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti fino al 10%, complementari a bacca rossa fino al 10%.

La resa massima di uva per ettaro per il Chianti è di 90 quintali, per la sottozona "Colline Pisane" 80 quintali, escluso il Chianti Superiore per i quali la resa ettariale è di 75 quintali.

Il vino Chianti non può essere immesso al consumo anteriormente al 1° marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve, ad eccezione del Chianti Superiore, per il quale la data di immissione al consumo decorre dal 1° giugno.

La tipologia riserva deve essere sottoposta ad almeno ventiquattro mesi di invecchiamento e ad un successivo affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

Vini - Bianco Pisano di San Torpè DOC

I Vitigni

Trebbiano toscano 75-100%. Possono concorrere uve di vitigni a bacca bianca raccomandati e autorizzati fino al 25% delle viti esistenti. La resa non può superare i 120 q/ha

Caratteristiche Organolettiche

Il Bianco Pisano di San Torpè si presenta con un colore paglierino più o meno intenso, un profumo vinoso, vivace e caratteristico e un sapore secco, armonico, delicato.

Vini - Colli dell'Etruria Centrale DOC

I Vitigni

Rosso e rosato: Sangiovese (almeno 50%), Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Pinot nero, Canaiolo nero da soli o congiuntamente (fino al 50%), altri vitigni raccomandati e/o autorizzati (fino al 25%). Bianco: Trebbiano toscano (almeno 50%), Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Vernaccia di San Gimignano, Malvasia del Chianti, Sauvignon (fino al 50%), altri vitigni raccomandati e/o autorizzati (fino al 25%).

Caratteristiche Organolettiche

Rosso: colore rosso rubino, brillante, vivace, anche di media intensità; profumo dal vinoso al fruttato, fragrante, fresco, delicato; sapore vivace, armonico; gradazione minima 10,5°. Rosato: colore rosato più o meno intenso; profumo fruttato, fragrante, fresco; sapore fresco, vivace, sapido; gradazione minima 10,5°.

Bianco: colore paglierino, anche con riflessi verdognoli; profumo delicato e fruttato

Vini - Montescudaio DOC

I Vitigni

Nel Montescudaio rosso il vitigno base è il Sangiovese, presente per almeno il 50%, mentre nel bianco prevale il Trebbiano Toscano (minimo 50%), anche nella tipologia Vin Santo. Quando i vitigni Cabernet, Merlot, Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon e Fermentino sono presenti almeno all'85%, il vino può assumere la specificazione del vitigno omonimo.

Per i vini rossi è prevista la Riserva se sottoposti ad invecchiamento di almeno ventiquattro mesi (di cui tre in bottiglia) a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche Organolettiche

Montescudaio rosso: colore rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo intenso, caratteristico; sapore asciutto, di buona corposità, armonico; titolo alcolometrico 11,5° (12,5° la riserva).

Montescudaio Cabernet: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei,

Montescudaio bianco: colore giallo paglierino più o meno intenso; profumo fine e fruttato; sapore asciutto, sapido, armonico; titolo alcolometrico 11°

Vini - Val di Cornia DOC

I Vitigni

Val di Cornia rosso (anche nella menzione riserva e superiore) e rosato si ottiene da Sangiovese (minimo 50%), Cabernet Sauvignon e/o Merlot (massimo 50%), con l'eventuale aggiunta di altri vitigni fino ad un massimo del 20%. Sono previste anche le tipologie Cabernet Sauvignon (anche riserva e superiore), Ciliogiolò, Merlot (anche riserva e superiore) e Sangiovese (anche riserva e superiore) quando l'omonimo vitigno è presente almeno all'85%.

Val di Cornia bianco: Trebbiano toscano (minimo 50%), Vermentino bianco(15-50%), altri vitigni fino ad un massimo del 25%. Sono previste anche le tipologie Vermentino e Ansonica, con i rispettivi vitigni presenti almeno all'85%.

Caratteristiche Organolettiche

Val di Cornia Bianco: colore giallo paglierino di limpidezza brillante, profumo delicato, più o meno fruttato; sapore secco, fresco; titolo alcolometrico 11°.

Val di Cornia Ansonica: colore giallo paglierino brillante; profumo intenso, caratteristico; sapore ricco

Vini - Vin Santo del Chianti DOC

I Vitigni

L'uvaggio prevede trebbiano toscano e malvasia (almeno 70%) ed eventuali vitigni complementari a bacca bianca e rossa; per la tipologia Occhio di Pernice sono previsti invece Sangiovese (minimo 50%) ed eventuali vitigni complementari a bacca bianca e rossa (non oltre il 50%).

Caratteristiche Organolettiche

Sia per il tipo amabile che per quello secco il colore si presenta dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso, con profumo etereo, intenso, caratteristico e sapore armonico, vellutato secco e con più pronunciata rotondità per i tipi abboccato, amabile, dolce. La gradazione alcolica totale minima è del 15,5°

Vini - IGT "Toscano" o "Toscana"

La gran parte dei principali "Supertuscans" prodotti nella provincia di Pisa rientrano nella categoria IGT "Toscana" o "Toscano".

I vini ad indicazione geografica tipica Toscano o Toscana bianchi, rossi e rosati possono essere prodotti utilizzando i vitigni raccomandati e/o autorizzati nella Provincia di Pisa.

Prodotti Apistici

Miele di castagno toscano

Ha consistenza piuttosto liquida, colore marrone più o meno scuro e brillante; gusto amaro forte, odore persistente e profumo di bosco. Particolarmente rinomati sono il miele di castagno dell'Alta Versilia e il miele di castagno dell'Amiata

Miele di corbezzolo toscano

Si presenta solido, con colorazione ambrata, dalla tonalità grigio-verde. Il gusto è amaro e persistente, l'odore pungente.

Miele di Spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore

Il miele di spiaggia ha un colore chiaro-ambrato, è trasparente e molto fluido; l'odore ed il sapore ricordano quelli degli oli essenziali delle piante della macchia mediterranea da cui è prodotto: camuciolo, cisto, tamerice, corbezzolo, pitosforo ed elicriso. Si produce da maggio ad agosto. Nella stagione fredda tende a cristallizzare.

Pappa reale

La pappa reale ha consistenza densa e cremosa e colore biancastro; è del tutto inodore, mentre il sapore è acidulo. Viene confezionata in genere in vasetti da 10 gr; è un prodotto deperibile che va conservato in frigorifero e consumato entro 10 giorni.

Prodotti - Pasta

Pasta al germe di grano

La pasta al germe di grano, che costituisce il cuore del chicco, è ricca di vitamina E, vitamina D e proteine vegetali.

Nella Provincia di Pisa sono presenti antichi e tradizionali pastifici che hanno affermato il proprio marchio sul mercato tradizionale: le imprese hanno aderito al progetto vetrina Toscana.

Formaggi

Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore

È un formaggio dolce a pasta tenera o semidura, ricavato esclusivamente da latte di pecora intero. Le forme hanno un peso medio di 2 kg.

Pecorino delle Balze Volterrane (Pecorino Pisano)

È un pecorino a latte crudo che può essere consumato sia fresco che stagionato, ma deve il suo aroma e il suo sapore proprio alle particolari modalità di stagionatura.

Ricotta di pecora tradizionale toscana

La ricotta di pecora toscana ha forma troncoconica, colore bianco latte, sapore dolce e delicato, consistenza cremosa e spugnosa. Viene confezionata in vaschette di plastica con pezzature varie.

Dolci

Brutto Buono ai Pinoli (Kinzica)

Il brutto buono ai pinoli è un pasticcino a forma di palla, fatto con pasta di pinoli.

Molto morbido e spugnoso, è spolverato con zucchero a velo e avvolto da pinoli interi su tutta la superficie. Quello tipico della provincia di Pisa deve utilizzare i pinoli del Parco di Migliarino San Rossore ottenuti dai pini domestici della macchia mediterranea, che conferiscono al dolcetto un particolare sapore e l'aroma di resina.

Cantucci Toscani

I biscotti toscani sono ottenuti tagliando trasversalmente dei filoncini di pasta farcita di mandorle intere (20% circa) e pinoli (2% circa). I biscotti così ottenuti risultano croccanti e dorati nella parte esterna; lateralmente, nella parte corrispondente al taglio, si nota la caratteristica sezione delle mandorle, di cui sono riccamente farciti. Questi biscotti si conservano più a lungo di altri perché molto secchi; proprio per la loro consistenza, si usa consumarli inzuppandoli nel vin santo.

Castagnaccio toscano

Il castagnaccio è un dolce di spessore assai contenuto e di colore marrone. Il sapore, dolciastro, è quello delle castagne. È un dolce compatto ma morbido. Non subisce stabilizzazioni e pertanto deve essere consumato fresco, al massimo dopo tre giorni dalla produzione. Si consuma con vino novello rosso.

Ricciarelli di Pomarance

I ricciarelli sono dei dolcetti di forma ovale-allungata abbastanza regolare; il sapore e l'odore sono quelli tipici della pasta di mandorle, molto dolce. Assai morbidi e spugnosi, di colore bianco, per la presenza di zucchero vanigliato spolverato sopra, presentano una superficie screpolata e rugosa. Esiste anche una variante ricoperta di cioccolato, detta ricciarelli al cioccolato o ricciarelli "rozzi". Prodotto tipico della provincia di Siena, la tradizione dei ricciarelli si è ampliata anche al pisano (a Pomarance la loro produzione accompagna tutte le festività) e al grossetano.

Ricciarelli di Castelnuovo Val di Cecina.

La tradizione dell'Alta Val di Cecina per il ricciarellino, vede la diversificazione delle ricette basandosi su una base tipica comune, tradizione consolidata che si estende fino a Siena.

Schiacciata di Pasqua

Dolce tipico pasquale a fermentazione naturale.

La tipicità è data dal tipo di lavorazione e dalla fermentazione naturale.

Torta co' bischeri

La torta co' bischeri è un dolce fatto con la pasta frolla, di forma rotonda e dal colore scuro; simile ad una crostata con la cioccolata al posto della marmellata. Il sapore è quello del cioccolato, dei canditi e dei pinoli

Amaretto di Santa Croce sull'Arno

Pasticcino a base di mandorle uova e zucchero, con una leggera percentuale di mandorle amare, impastato grossolanamente previo riposo e data la forma manualmente del tipico amaretto di Santa Croce sull'Arno, a cono brunito in alto, lievemente croccante e morbido all'interno.

Pane

Cecina calda calda (Farinata , cinque e cinque)

La cecina è una torta salata molto bassa (0,5 cm) e larga, si ottiene impastando farina di ceci con acqua, sale ed olio di oliva. Ha forma rotonda o rettangolare ed il colore giallo tipico dei ceci. È morbida all'interno e croccante all'esterno.

Pane di Montegemoli

È un pane di forma tondeggiante, dal colore giallo ocra e dal profumo fragrante. È morbido e ha un peso di 1,7-2 kg.

Pane di Pomarance

Ha la classica forma di pagnotta, pesa dai 3 ai 5 kg. È di colore marrone chiaro e ha un profumo fragrante. Si vende sfuso o confezionato.

Semelle all'olio

Piccola pagnotta di pane con impasto leggerissimo e passata esternamente con olio. La tipicità è data dal tipo d'impasto leggero con acqua e farina

Salumi

Buristo Toscano (Burischio)

Il buristo ha forma cilindrica allungata, colore scuro e consistenza morbida; le pezzature si aggirano sugli 1,5 kg.

Il prodotto deve la sua tradizionalità alle materie prime utilizzate, alla peculiare tecnica di lavorazione e alla particolarità del gusto.

Lombo di maiale salato "lonzino"

Carne di maiale (lonza) salata.

La tipicità è data dal maiale toscano incrociato ed allevato con metodi tradizionali.

Mallegato pisano (Buristo)

Ha forma ovale allungata simile a quella di un salamino, colore marrone scuro, sapore dolciastro e intenso odore di spezie. La consistenza inizialmente è morbida e un po' viscida al tatto, ma indurisce con la stagionatura.

Pancetta Arrotolata

La pancetta arrotolata è un grosso salume di forma cilindrica che in sezione appare spiraliforme grazie al fatto che la pancetta viene arrotolata con all'interno delle spezie. È molto salata e speziata, ha colore dal bianco-rosato al rosso e consistenza morbida. Le pezzature variano dai 7 agli 8 kg.

Rigatino finocchiato

È una pancetta di maiale salata e aromatizzata al finocchio selvatico; le pezzature si aggirano sui 3 kg. Il rigatino finocchiato deve la sua tradizionalità alla procedura di lavorazione e in particolare all'impiego di finocchio selvatico, responsabile del suo particolare aroma.

Salame al vino

È un tipico salame toscano a grana fine, con lardelli più grossi e forte odore e sapore di vino. Il colore è rosso intenso, appunto per la presenza del vino

Salame di maiale e pecora

Ha forma cilindrica e allungata.

In virtù dei suoi bassi costi, questo salume veniva prodotto durante il periodo dell'autarchia (epoca a cui risale anche la sua ricetta) e subito dopo la seconda guerra mondiale. Deve la sua peculiarità al particolare abbinamento di carni e alla tecnica di trasformazione, rimasta invariata.

Salame toscano

È un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. Le pezzature vanno dai 500 gr ai 2 kg.

Salsiccia al tartufo

Carne cruda di maiale tritata e insaccata in budello naturale con Tartufo bianco di S.Miniato. La tipicità è data dal maiale toscano incrociato ed allevato con metodi tradizionali e tartufo bianco di S.Miniato.

Soppressata di sangue

La soppressata di sangue è come un mallegato dal sapore più delicato per l'aggiunta di altre parti del maiale, che ne permettono il consumo anche nel periodo estivo. Il colore è marrone scuro per la presenza del sangue cotto; l'aspetto è quello di un salame.

Spalla di maiale pisana

La spalla di maiale pisana è un salume di pezzatura fra gli 8 e i 10 kg circa. La sua carne ha consistenza tenera e colore dal rosato al rosso intenso, mentre il grasso è compatto e biancastro.

Spuma di gota di maiale pisana

Ha aspetto simile a quello di un paté, consistenza morbida e spugnosa, colore rosato che in superficie tende a passare al marroncino.

La spuma di gota di maiale viene confezionata secondo una ricetta che risale al 1920. La sua tipicità è legata alla particolare tecnica di trasformazione e al fatto che non esistono prodotti simili. Si consuma spalmata su crostini caldi come antipasto nei menù tradizionali.

Fegatello di maiale macinato pisano

Il collo, il prosciutto e il fegato vengono tagliati, tritati e avvolti in rete di maiale insieme a finocchio selvatico per poi essere cotti in tegami di terracotta con strutto di maiale. Terminata la cottura, i fegatelli vengono conservati sotto lardo vergine, e quindi estratti uno per volta dal tegame di coccio insieme al lardo che li avvolge. Dalla macellazione alla cottura del prodotto in genere intercorrono complessivamente 7-8 giorni. Si producono da settembre a maggio.

Ortaggi

Cavolfiore toscano

Il cavolfiore precoce toscano forma una "palla" dall'infiorescenza gialla rivestita dalle foglie che formano il cartoccio.

Cocomero e Melone di Orientano

Tipica anguria del territorio del Comune di Castelfranco di Sotto, dal sapore dolce, di forma rotonda e ovale, di colore verde striato. Melone di colore rosso salmone, sapore spiccatamente dolce

Patata di S.Maria a Monte

Patata precoce di ottima qualità, quantitativi minimi per una Specie che nel passato era molto ricercata. La tipicità è data dalla quantità minima che è disponibile in tutta la Provincia di Pisa.

Pomodoro costoluto Fiorentino

Elemento caratteristico della bacca sono le costole, le cui pareti spesso rientrano anche di molto all'interno del frutto, dando origine alla tipica conformazione da cui prende il nome questo ortaggio. La polpa interna, omogenea e abbastanza consistente, è molto rossa, succosa, saporita e aromatica. La bacca è ottima per il consumo fresco, ma si presta bene anche alla preparazione di sughi (previa scottatura e spellatura).

Pomodoro pisanello

Il pomodoro pisanello ha forma più schiacciata rispetto a quella di un pomodoro normale da mensa; presenta costolature, colore rosso brillante, ha un sapore dolciastro e al tempo stesso acidulo. Ha polpa soda e poco deliquescente, con un forte odore di fruttato e pezzature in genere dai 70 ai 130-150 grammi. Si produce da giugno a settembre.

Zucchina mora pisana

Zucchina di buone dimensioni, di colore verde scuro con lenticelle più chiare. Viene venduta con il fiore ancora aperto.

Prodotti e lavorazioni tipiche artigianali della Provincia di Pisa

Alabastro: opere artistiche classiche e contemporanee, oggettistica in alabastro

La tradizione della lavorazione dell'Alabastro è radicata nella zona di Volterra, dove da tempo l'estrazione del minerale ha permesso lo sviluppo di una pregiata tradizione artistica

Oreficeria e Argenteria artistica e utensili in argento

La lavorazione orafa e dell'argento ha radici antiche e nella Provincia si sono evolute specializzazioni di particolare pregio che continuano oggi ad alto livello artigianale.

Ceramiche di tradizione etrusca e Ceramiche tipiche di Pomarance La lavorazione della ceramica risale all'epoca etrusca: in Provincia di Pisa e in particolare nella zona dell'Alta Val di Cecina (Volterra e Pomarance) è sorta una tradizione artistica e artigianale di grande pregio. I recenti ritrovamenti archeologici hanno ulteriormente specializzato questa lavorazione che segue una propria ricerca storica e tradizionale.

Decorazioni su mobili e oggetti

Parallelamente all'industria del mobile che vede il suo polo nell'area di Ponsacco e Cascina, la tradizione artistica del territorio pisano ha quindi sviluppato una specializzazione per la decorazione.

Lavorazione bronzo e rame a sbalzo

Le scuole d'arte della Provincia hanno mantenuto la tradizione della lavorazione a sbalzo, insieme alle altre più famose dell'alabastro e dell'oreficeria e argenteria: le statue in bronzo e lo sbalzo su rame producono oggi pregiati oggetti artistici.

Porcellane: oggetti artistici e soprammobili

Le porcellane hanno sviluppato una propria produzione tipica nella provincia, anche sulla base della tradizione etrusco-romana.

Prodotti artigianali della pelle e del cuoio

Nell'area di Santa Croce sull'Arno e Castelfranco di Sotto, sorge uno dei "poli" nazionali della lavorazione della pelle e del cuoio. I prodotti del comprensorio, semilavorati e finiti, ricevono l'interesse delle maggiori case di abbigliamento ed accessori, la specializzazione degli artigiani e degli esercizi di vendita in questo settore è di alta qualità.