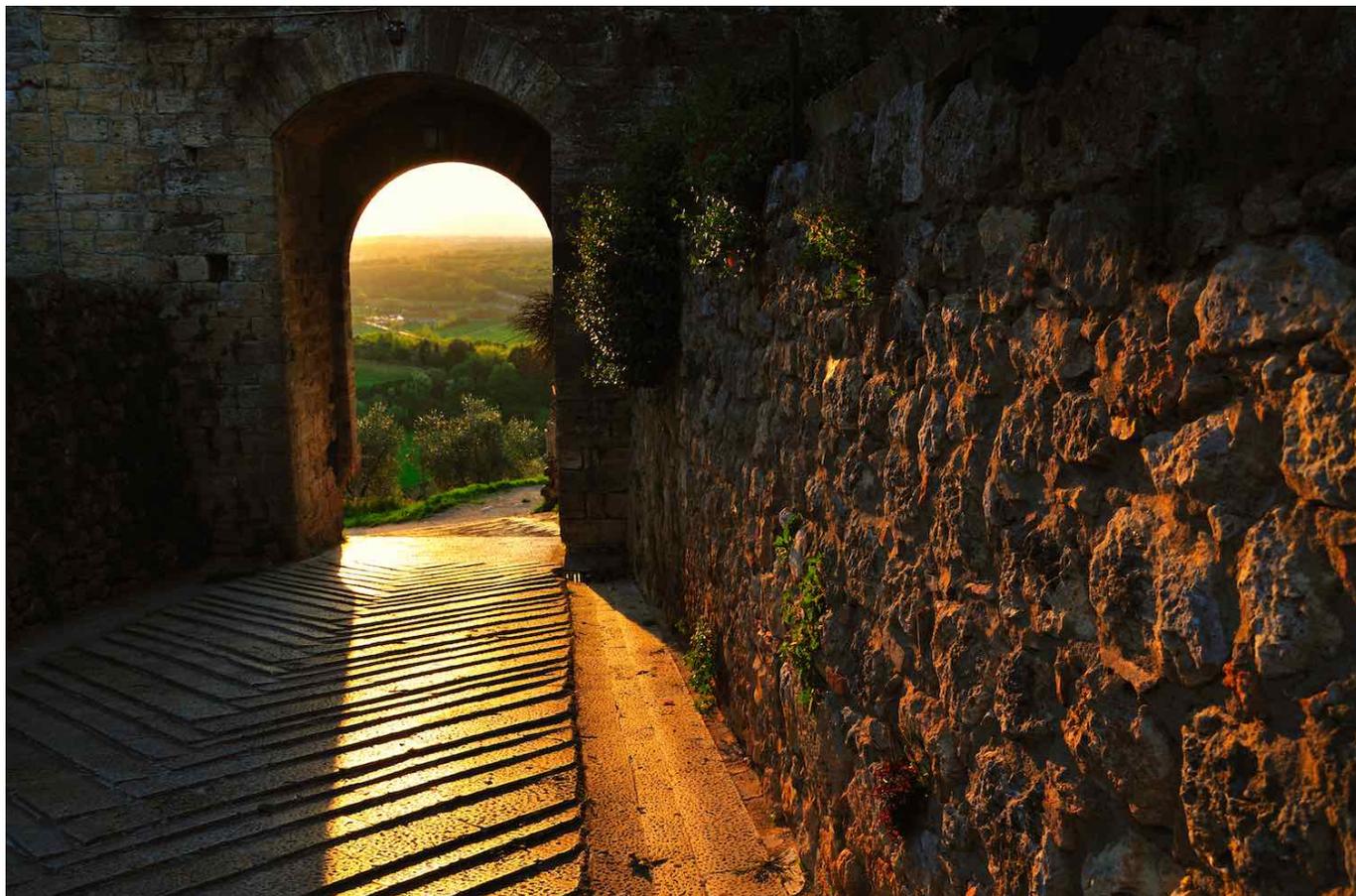


16 DOP E 15 IGP SOTTO IL SOLE DELLA TOSCANA



Di specialità alimentari toscane ce ne sono davvero tante e tutte buonissime. Di DOP e IGP in Toscana invece ce ne sono in tutto 31, scopriamole insieme.

Specialità alimentari toscane: 16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana

Cosa vi viene in mente se parliamo di Toscana? Colline verdi e rigogliose, buon vino, relax, cultura, la bella Italia. E sia, la Toscana è questo di sicuro, ma anche molto altro. Per esperienza personale vi dico che arrivare in questa regione e non assaggiare le numerose specialità alimentari toscane è un delitto che non potete permettervi.



La differenza tra DOP e IGP

Ma partiamo da una precisazione: riferendomi alle specialità alimentari toscane vi parlerò sia di DOP che di IGP, quindi è giusto chiarirne la differenza.

Quando nominiamo il termine DOP, Denominazione di Origine Protetta, ci riferiamo ad un prodotto che nasce, si trasforma e viene confezionato nella sua zona d'origine e non può essere prodotto diversamente, poiché tutte le caratteristiche che presenta si possono ottenere solo in quella maniera e in quella determinata macro regione o macro zona.

Quando invece ci riferiamo ad un prodotto IGP, Indicazione Geografica Protetta, indichiamo un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali almeno una delle fasi di produzione o elaborazione viene eseguita all'interno della zona specificata, in questo caso la Toscana. Va da sé che le Eccellenze Toscane, siano davvero in gran numero sia per quanto riguarda le certificazioni DOP sia per quelle IGP.



Leggi anche: [STG, IGP, DOP, un crescendo di qualità, anche se non tutti sanno che...](#)

Specialità Alimentari Toscane

Il *made in Tuscany* ci offre ben 16 DOP e 15 IGP di cui vi parlerò dettagliatamente per farvi venire ancor più voglia di vivere il vero *tuscan lifeStyle*.



Cinta Senese

Partiamo da un termine conosciuto ai più: la [Cinta Senese](#). Una delle razze più antiche di suino in Italia, quasi estinta, che è stata poi reintrodotta in maniera esemplare sul territorio, per dare carni gustose e dalle qualità organolettiche infinitamente superiori. Potete mangiarla in qualsiasi maniera davvero, rimarrà sempre morbida e saporita.



Farina di Castagna della Lunigiana e Farina di Neccio della Garfagnana IGP

Se siete amanti delle farine particolari o intolleranti al glutine, la Toscana vi offre, la Farina di Castagna della Lunigiana, contraddistinta da una texture molto fine e dal colore avorio-crema ottenuto grazie ad un'antichissima tecnica di affumicatura con legna di castagno e alla molinatura realizzata con macine a pietra.

C'è poi la Farina di Neccio della Garfagnana, anch'essa ottenuta dalle castagne (secche) e destinata quasi del tutto alla produzione dolciaria visto il sapore dolce con un leggero retrogusto amarognolo che la candida a esibirsi al meglio in tutte le specialità dolci della Toscana.



Leggi anche: [Nel girone dei golosi: viaggio tra i dolci tipici toscani](#)





Olio EVO o Extra Vergine di Oliva DOP

Che dire dei diversi tipi di olio EVO che pervadono le campagne toscane, in lungo e in largo? Le denominazioni DOP per l'olio toscano sono 4: Olio Evo del Chianti Classico, Olio Evo di Lucca, Olio Evo di Seggiano e l'Olio Evo delle Terre di Siena.

Perciò in qualsiasi angolo della Toscana vi troviate, troverete sempre una goccia di Oro Verde pronta ad esaltare la cucina locale con maestria e delicatezza.



Marrone di Caprese Michelangelo e Miele della Lunigiana

Ancora, tra le eccellenze DOP toscane è necessario citare: il Marrone di Caprese Michelangelo, prodotto solo in provincia di Arezzo proprio in località Caprese Michelangelo e in parte ad Anghiari.

Non possiamo ovviamente non parlare del Miele della Lunigiana ottenuto da miele di acacia e castagno nelle zone di Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri (un vero e proprio tour dei piccoli borghi della Lunigiana).



Leggi anche: [Lunigiana, i territori svelati dell'antica diocesi di Luni](#)





DOP toscane: salumi, formaggi, pane e...zafferano

Se siete invece in città e volete fermarvi per uno spuntino, le terre toscane vi offrono il meglio di salumi e formaggi. Il [Prosciutto Toscano](#), dalla dolcezza e dal profumo inconfondibili, il Pecorino Romano, il Pecorino delle Balze Volterrane e il [Pecorino Toscano](#), o i Salamini Italiani alla Cacciatora che si sciolgono in bocca ad ogni morso (consiglio spassionato: cercate qualche bella salumeria tradizionale, sapranno consigliarvi anche qualche buon vino da abbinarci e vorrete subito diventare cittadini onorari).

E ancora lo [Zafferano di San Gimignano](#) e il [Pane Toscano](#) che con la sua fragranza accompagna ogni prodotto che abbiamo già citato esaltandone gusto e qualità.



Le 15 IGP toscane

Tra le specialità alimentari toscane esistono però anche diversi prodotti IGP come il [Fagiolo di Sorana](#), il Marrone del Mugello, il [Farro della Garfagnana](#) e il Fungo di Borgotaro: quattro prodotti della terra che esaltano il sapore esclusivo del *made in Tuscany*. E poi ancora, se siete nella zona di Siena, non potete non assaporare il Panforte ed i Ricciarelli, due dolci tipici toscani che contrariamente a quel che si pensa non appartengono soltanto alle festività natalizie, ma sono ottimi durante tutto l'anno e, sempre in tema di dolcezze non posso non parlarvi dei [Cantucci](#) e [Cantuccini Toscani](#), imitati e venduti ovunque ma che potete gustare nella loro fragranza originale solo nelle terre toscane.

Se invece siete alla ricerca di sapori più rustici non posso che consigliarvi il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e l'Agnello del Centro Italia, cotti sapientemente dai ristoratori toscani e accompagnati da un giro a crudo di Olio Evo Toscano. Per quanto riguarda invece i salumi, dovete assolutamente provare la Mortadella di Bologna (ebbene sì è una IGP toscana) e la [Mortadella di Prato](#), un solo nome per indicare due prodotti completamente diversi tra loro.



E poi per finire in bellezza, potrete accompagnare una (o anche più di una) fetta di pane toscano con del Lardo di Colonnata o con qualche fetta di Finocchiona, godendovi il panorama delle colline accarezzate dal sole e delle città che hanno dato i natali ai padri della cultura e della lingua italiana.

Vuoi conoscere una ad una le DOP e le IGP toscane? Approfondisci qui sotto



PER APPROFONDIRE:





[La Toscana conquista il Parlamento Europeo: IGP e DOP in mostra](#)





Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione





[La cucina del Monte Amiata: succulenti piatti tutti da gustare](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



