

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

I prodotti Dop e Docg italiani Ricca anche la nostra provincia

Formaggi, vini, olio i più caratteristici delle terre pisane. I più famosi della regione Toscana
CLASSE 1^a B SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI TERRICCIOLA

TERRICCIOLA

L'Italia è conosciuta in tutto il mondo per le sue eccellenze culinarie e la ricerca della qualità di prodotti utilizzati in cucina che hanno una ricca tradizione Dop, Igp e Docg. Molti sono i pilastri del gusto italiano, ne indichiamo alcuni: parmigiano reggiano, grana padano, la mozzarella di bufala campana, pecorino toscano e romano, prosciutto San Daniele e prosciutto di Parma, coppa piacentina, capocollo di Calabria, pomodoro San Marzano, pomodorino del piennolo del Vesuvio e la patata di Bologna e poi l'aceto balsamico di Modena, il tartufo di Alba, il pistacchio di Bronte. Tra i legumi e cereali ci sono il riso di Baraggia Biellese e Vercellese, l'olio extravergine toscano, del Lazio della Puglia, dell'Umbria e della Sardegna, senza dimenticare lo «afferano dell'Aquila e il pane di Altamura e una lunga lista importante di vini. Un viaggio infinito tra sapori e profumi che contraddistinguono la nostra penisola. Il marchio Dop (Denominazione di origine protetta) è un riconoscimento europeo attribuito a prodotti agricoli e ad alimenti di eccellenza. Esso garantisce che le fasi di produzione, la trasformazione ed elaborazione avvengano interamente in un'area geografica delimitata, rispettando un disciplinare rigoroso e legando la qualità al territorio. A differenza del marchio Igp (Indicazione geografica protetta), il Dop è più restrittivo. La sigla Docg significa Denominazione di origine controllata e garantita è il marchio italiano di



I prodotti tipici. Disegno realizzato dalla 1^a B della Secondaria di Terricciola

qualità più elevato per i vini. Esso certifica che il vino proviene da una zona specifica, segue una disciplina rigorosa, è di particolare pregio e viene sottoposto a controlli severi, inclusa una fascetta numerata dello Stato. Per ottenere il marchio Docg, un vino deve essere stato Doc per almeno dieci anni e riconosciuto di particolare pregio nazionale o internazionale. La denominazione Docg si riconosce dal sigillo numerato sul collo della bottiglia, che garantisce l'autenticità e la tracciabilità. La Toscana è una delle regioni con prodotti Docg famosi, tra cui il Chianti classico, il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano, mentre l'Emilia Romagna è la regione

italiana con maggior numero di riconoscimenti Dop e Igp, seguita da Veneto, Sicilia e Lombardia. Anche la provincia di Pisa vanta un elenco di prodotti Dop e Docg: il pecorino delle Balze volterrane, l'olio extravergine delle colline pisane, il tartufo bianco di San Miniato che, pur non avendo una Dop specifica, beneficia di marchi collettivi e tutela territoriale. La zona di Pisa vanta anche eccellenze enologiche, con vini che portano la denominazione territoriale Terre di Pisa. Meritano particolare menzione, il Chianti Docg delle Colline Pisane e il San Torpè Doc di produzione vinicola locale che comprende vini di vario tipo (bianchi, rossi e rosati).

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

La pagina è stata realizzata dalla classe 1^a B dalla scuola Secondaria di primo grado «Alessandro da Morrona» di Terricciola (Istituto comprensivo «Sandro Pertini» di Capannoli): Aurora Bacciarelli, Maria Banchellini, Matteo Benvenuti, Chiara Buralassi, Matilde Camarlinghi, Mattia Falorni, Giulia Ferretti, Virginia Iserani, Daiana Malacarne, Mathias Marconi, Antonio Edoardo Mascia, Andrea Perini, Anita Perini, Virginia Salvini, Marino Stacchini.
Docente tutor Valentina Filidei.
Dirigente scolastico Serena Balatresi.



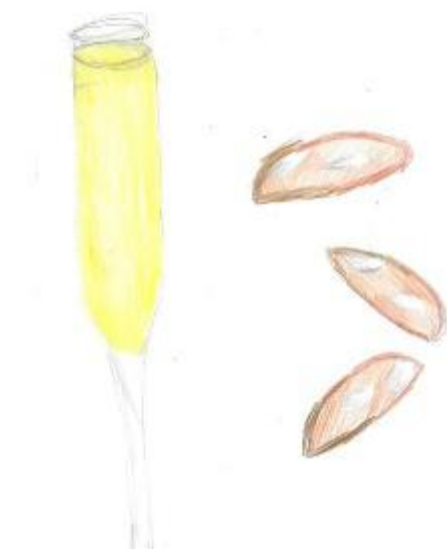
L'approfondimento

Cantuccini e vin santo, l'abbinamento d'eccezione

I cantuccini toscani I cantuccini sono un simbolo della tradizione culinaria toscana e sono stati oggetto di una serie di evoluzioni storiche. La loro origine risale al XVI secolo, con il nome che deriva da canto che significa angolo e si sono evoluti per includere mandorle, un alimento tipico della regione. La prima ricetta documentata risale al XVII secolo conservato nell'archivio di Prato. I cantuccini sono stati portati all'esposizione universale di Parigi nel 1867

dove hanno ottenuto un grande successo. A partire dal 1900 i cantuccini con mandorle sono stati prodotti in tutta la regione e nel 2011 è stata creata l'associazione di prodotti per ottenere il riconoscimento di indicazione geografica protetta Igp che è stato conferito nel 2016. Per preparare i cantuccini Toscani dobbiamo impastare farina, zucchero, uova, mandorle intere non pelate ed aromi come scorza d'arancia o limone. La ricetta tradizionale

prevede l'uso dell'ammoniaca per dolci in modo da garantire friabilità. Vanno cotti a 180-200 gradi per circa 20-30 minuti, tagliati a fette calde e tostati. Immane l'abbinamento con il vin santo del Chianti, vino passito ottenuto da uve lasciate appassire per mesi prima della vinificazione. Le principali varietà sono Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti. Queste uve vengono fatte essiccare su graticci o appese in locali ventilati (i vinsantai).



Cantucci e vinsanto, disegno della 1^a B



REGIONE
TOSCANA

