# L'Antica Norcineria

# L'ANTICA NORCINERIA: SAPIENZA ANTICA E LAVORAZIONI MODERNE

Siamo **maestri norcini da quattro generazioni**, da quando nonno Bruno, armato di una sana passione e da una grande voglia di ricostruire, assieme al figlio Elso, decide di voltare le pagine del secondo conflitto mondiale con un'attività bella, buona e locale. La nostra professione nasce nel dopoguerra ai piedi delle Alpi Apuane, nella **Valle del Serchio** dove i grandi boschi di castagni e i terrazzamenti seminati a farro sono testimoni di una tradizione rurale antica.

Con i prodotti poveri del suo territorio, prima pedalando in bicicletta e poi guidando un vecchio sidecar su e giù per i mercati e per gli empori alimentari della Garfagnana, Bruno ed Elso danno vita a un'attività fiorente che cresce nel tempo. è così che dal piccolo fondo presso la stazione ferroviaria di Ghivizzano, negli anni settanta l'attività viene trasferita in uno spazio più consono alla crescita dell'impresa ed è nel nuovo laboratorio artigianale di trasformazione della carne suina che fa il suo ingresso **Rolando**, nipote del capostipite, che oggi insieme ai due figli guida l'azienda a cui fa capo il marchio de **L'Antica Norcineria**.

Dalla produzione e commercializzazione di prodotti tipici

come lardo, salsiccia e soppressata, L'Antica Norcineria si è via via specializzata fino a divenire un marchio di riferimento per tutti i prodotti genuini della Media Valle, della Garfagnana e dei territori attigui. Oggi **tramandiamo la memoria contadina** che ci è stata trasmessa dagli avi e diffondiamo la cultura del mangiare sano e bene. La passione e la continua **ricerca della qualità** ci legano alle persone del passato che ci hanno trasmesso un mestiere che portiamo avanti con l'obiettivo di far arrivare sulle tavole dei veri intenditori prodotti eccellenti, nati dall'unione di sapienza antica e lavorazioni moderne.

Prosciutto
"Il Barone"
della Garfagnana

# Qualità a tutti i costi

La filosofia che muove il nostro operare è la ricerca della qualità sempre e il rispetto delle ricette e dei metodi di produzione di una volta.
Da questa missione condivisa da tutte le persone che lavorano con noi, nascono prodotti eccellenti che “fanno bene” ai consumatori non solo perché sono buoni, ma perché non sono contaminati da lavorazioni non intensificate come vuole la filosofia del “buono, pulito e giusto” di Carlo Petrini.

## Sotto una buona stella

Il 24 novembre 2015, in occasione del Gourmet ExpoForum siamo stati premiati al Lingotto di Torino dal Gambero Rosso. **Foodies 2016**, la prestigiosa guida con oltre seicento indirizzi del migliore artigianato nazionale ha premiato con una **Stella** quattordici produttori e L'Antica Norcineria è stata l'unica salumeria premiata dalla guida. Un riconoscimento importante che segue alle **"tre fette"** delle guide del **Gambero Rosso**, che già erano state attribuite al nostro prodotto di punta: il prosciutto Bazzone.

# *lungoilfiumesercchio

[illegible] al nuovo e agli agrumi o la pastiera. Dovrebbe [illegible] a base di semi di acqua [illegible] e frutta candita, ad altri classici della zona, tra cui il delizioso torcolato. Per ancora i dolci delle feste, come cicciochere, bombolone e ciambelle a Camaiore, ciliegie pasquali e un ottimo panettone a base di lievito madre, tra i migliori nelle classifiche nazionali dedicate al grande lievitato natalizio. Non mancano proposte salate e piatti freddi.

## Borgo a Mozzano [LU]

### Osteria I Macelli

p.zza Macelli TEL. [illegible] CHIUSO lunedì e mercoledì a pranzo

PREZZI 35 euro CARTE DI CREDITO CS.LOC.MC.VISA POS

TRATTORIA. Come annuncia l'insegna, siamo negli ex locali del macello pubblico, oggi ambiente accogliente e informale, che racconta i suoi piatti attraverso una grande lavagna, testimone di menu in continuo divenire (secondo stagionalità dei prodotti e fantasia della cucina). Tra le proposte, che oltre ai piatti di terra guardano al mare (siamo a 50 chilometri dalla Versilia!), segnaliamo due delizie antipasti, i tortiscelli di polpo speziati con crema di ceci e i suoi del garfagnino, farfare di carne di manzo con sovo di quaglia e cipolle dolci (deliziati dal corna?). E poi ancora zuppe e molti cori la minestra di farro garfagnino, le paste a base di sughi di stagione, e di carne e sempre, il coniglio in vendo e il coniglio ripieno come secondo, o arrosto, per par contento, e pesce alla griglia e il baccalà marinato. Da bere vini biologici e biodinamici della vicina lucchesia.

## Castelnuovo di Garfagnana [LU]

### Bonini

via Montegrappa, 147 TEL. [illegible] CHIUSO lunedì sera e martedì, le estate martedì

SITO www.ristorantebonini.it PREZZI 35 euro CARTE DI CREDITO AE.CS.MC.VISA POS

TRATTORIA. Prendete una cucina ricercata e al tempo stesso genuina e ispirata ai sapori del suo territorio (ma non solo), menu diversi e aggiornati spesso in base alla stagionalità degli ingredienti e legati alle ottime materie prime scelte, aggiungete cortesia e

## Il prosciutto "bazzone" della Garfagnana

I salumi di questa zona, diventati chicche ricercate e protette da denominazioni e presidi Slow Food, appartengono a tradizioni legate più alla fame e alla sopravvivenza che all'abbondanza, quando un maiale era garanzia di sussistenza per ogni famiglia, da cui ricavare strutto per cucinare e cibo per sfamarsi, dagli insaccati di varia natura al prosciutto, qui noto come "bazzone". È dalla "bazza", che in dialetto locale indica il mento pronunciato (come la spiccata lunghezza tra parte inferiore e osso della coscia), che prende nome il crudo garfagnino. Le sue carni provengono da maiali locali allevati allo stato semibrado, alimentati con ghiande e castagne, frutta, sfarinati della lavorazione del farro e "scotta" (scarti di lavorazione del formaggio). Nasce così un prodotto dal sapore unico, delicato e al tempo stesso presistente, da gustare rigorosamente al coltello per coglierne al meglio la consistenza della grana. Il bazzone può raggiungere fino ai 18 chili di peso dopo la stagionatura (è ricavato da grandi maiali che arrivano a pesare fino a 200 chili). È un presidio Slow Food, lavorato solo con sale, aglio e spezie, senza additivi e conservanti e stagionato per un periodo di almeno due anni.

qualità, ospitalità, competenza e infine cura e attenzione nella presentazione delle proposte: il risultato delle somme varie questa bella trattoria a solida gestione familiare. Squisite le paste fresche, come i tortelli ripieni al ragù di carne e i ravioli di pecorino e burro, salvia e grappolo di mirtilli. Nella stagione giusta non mancheranno tartufo e funghi porcini trovati di ottima qualità a corredo di molti piatti. Tanto e buona carne per secondo, ma anche proposte di pesce, tra cui la trota della Garfagnana. Non ci dimentichiamo poi del golosissimo prosciutto bazzone tagliato al coltello e della selezione di formaggi. Cura infine alla carta dei vini, con etichette davvero interessanti.

## Coreglia Antelminelli [LU]

### Antica Norcineria Bellandi via Rinascimento, 6 LOC Ghivizzano

TEL 0583 77008 CHIUSO sabato pomeriggio e domenica SITO www.anticanorcineria.it CARNI & SALUMI. Giunti ormai alla quarta generazione di norcini, i Bellandi proseguono con grande passione la loro missione di selezionatori di suini di qualità (di cinta senese incrociati con razze rustiche e allevati allo stato semi-brado a ghiande e vegetali), per la preparazione nel loro laboratorio di autentiche leccornie con l'utilizzo di soli ingredienti naturali, fra cui il sale marino integrale proveniente dalle riserve naturali di Trapani e Paceco: il prosciutto bazzone, stagionato almeno 24 mesi da tagliare rigorosamente al coltello, il biroldo della Garfagnana, il lardo groppone ricavato dai suini pigi dell'alta Garfagnana, la mondiola (salame speziato dalla pasta morbida, altro classico della zona), il manzo di pozza, la pancetta arrotolata. Sapori imperdibili che raccontano in maniera esemplare un capitolo importante della gastronomia di questa meravigliosa valle.

## Pieve Fosciana [LU]

### Il Pozzo via Europa, 2a TEL 0583 666 339 CHIUSO mercoledì

SITO www.ristorantepozzoalpozzo.it PREZZO 25 euro CARTE DI CREDITO sì/no RISTORANTE. Dall'orto di casa arrivano le verdure di stagione, dagli allevamenti della zona provengono le carni, il pecora della vicina Versilia e i formaggi dai caseifici della valle. Per

Vissani

Civitavella del Lago 01/06/2015

*Grazie!!! Siete i migliori!!!*
*Un grande bacio, un enorme grazie ancora per essere intervenuti numerosi all'evento istituzionale di Rai Screening in Florence dello scorso 29 maggio a Firenze a Palazzo Vecchio.*

*I vostri prodotti erano il completamento dei meravigliosi affreschi del salone del Cinquecento, hanno entusiasmato, colpito, eccitato ogni singolo ospite, gustando e gustando ancora in una cornice unica e irripetibile!*

*Solo chi riesce ad assaporare i nostri risultati come fossero opere d'arte, sa di spaziare tra Stelle ed Emozioni Pure !!!*

*GRANDI!!!*
*A Presto*

Gianfranco Vissani

# Parola di Vissani

Dal 28 al 30 maggio 2015, a Palazzo Vecchio a Firenze, eravamo presenti con i nostri prodotti agli Screenings, la manifestazione organizzata da Rai Com per discutere del futuro della tv e del cinema, ma anche per parlare del made in Italy e delle sue eccellenze. Lo **Chef Vissani** ha voluto ringraziarci con questa lettera piena di entusiasmo.

# PODERE DELLE PIANACCE: IL MARCHIO DELLE ECCELLENZE

È nella famiglia Bellandi, così ricca di **passione e tradizione**, che nasce il marchio del Podere delle Pianacce. Un logo che è un vero e proprio mondo di **prodotti genuini** e tipici frutto della terra e del sapiente lavoro dell'uomo. Un mondo fatto con i colori e le mille sfumature della natura, intorno al quale ruotano un maiale ruspante, una spiga di farro dorato, una castagna selvatica e altri preziosi simboli di una gamma

podere delle
PIANACCE
ECCELLENZE PER VERI INTENDITORI

di prodotti diversi, accomunati da una qualità che viene ricercata senza sosta negli **allevamenti allo stato brado**, nelle **coltivazioni naturali** e nei **boschi** di alta montagna.
Eccellenze che, come tutti i prodotti di nicchia, sono rigorosamente a produzione limitata e hanno un valore unico che i **veri intenditori del buono** sanno apprezzare.
Tanti Prodotti Buoni per veri intenditori. I prodotti a marchio Podere delle Pianacce sono tanti e tanto buoni. Dagli allevamenti allo stato brado e semi-brado provengono tutti i prodotti di norcineria. C'è il **Prosciutto Bazzone Presidio Slow Food**, prodotto secondo l'antica lavorazione locale. I maiali di questo presidio Slow Food della Garfagnana, hanno il mantello grigio e razzolano negli allevamenti dei contadini della zona, nutrendosi dei frutti del sottobosco e sul calar della sera riposano sotto le stelle. Ci sono anche i salumi genuini ricavati con le parti migliori delle carni fresche suine tra cui spicca il **Biroldo**, altro prodotto Slow Food del territorio. Dalle coltivazioni naturali otteniamo, invece, il farro e le nostre **speciali farine** macinate nel settecentesco **molino ad acqua** del podere. Il Formenton Ottofile da cui si ricava la tipica farina gialla e rossa, è seminato in terreni lavorati con concimi naturali e senza l'uso di diserbanti secondo i dettami della **coltura biodinamica**. Le pannocchie essiccate naturalmente per conservarne le proprietà organolettiche, sono sgranate a mano e i chicchi macinati a pietra. Le **castagne** con cui produciamo la **dolce farina dop** che ha nutrito intere

generazioni del territorio, sono raccolte nelle montagne ed essiccate nei metati al fuoco lento della legna. Ariamo poi i prati per preparare terreni pietrosi e ricchi di minerali, alla semina di uno dei cereali più antichi al mondo: il **Farro Igp**. Scomparso quasi ovunque, sopravvive nella nostra terra dove è coltivato senza l'uso di concimi chimici e diserbanti, selezionato e brillato nel nostro molino. Sul banco del podere ci sono anche **formaggi** a latte crudo, **sughi, marmellate, miele, olio extravergine, vini biologici** e **birre artigianali**. Tutti prodotti di filiere rigorosamente controllate in ogni processo, dall'origine fino al confezionamento finale.

# BAZZONE E BIROLDO: PRODOTTI DA GUIDA

Oltre a essere citati in Foodies 2016 e nella Top Italian Food&Beverage Experience del Gambero Rosso, siamo presenti anche nella guida ai **Fare la spesa con Slow Food** con il Prosciutto Bazzone e il Biroldo.

## Il Prosciutto con la Bazza

Il nome Bazzone deriva dalla forma particolarmente allungata di questo prosciutto la cui forma ricorda il “bazzo” o bazza, parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato. La carne è generalmente di colore rosso intenso con piccole venature di grasso che conferiscono al Bazzone un gusto caratteristico. La **tradizione** di produrre il prosciutto

Bazzone è radicata nei territori montani della Media Valle del Serchio e della Garfagnana già dalla fine del 1800 quando si allevavano i maiali locali dal tipico mantello grigio, allo stato semi-brado e si producevano i salumi, fondamentale risorsa di proteine per le grandi famiglie contadine. La dieta dei suini è composta da sfarinati provenienti dalla lavorazione del farro, cereale tipico della Garfagnana, da mele e pere cadute a terra, castagne, ghiande e dalla "scotta", scarto di lavorazione dei piccoli caseifici della zona. Ancora oggi sono macellati al raggiungimento dei centottanta-duecento chilogrammi di peso, dopo circa quindici mesi di vita, trascorsi in gran parte all'aperto. La coscia dopo essere stata rifilata per arrotondarne il profilo, sosta sotto sale per due-tre mesi durante i quali è massaggiata varie volte; dopo averne eliminato il sale in eccesso viene poi lavata, asciugata e destinata alla stagionatura. I Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. Il **Presidio del Prosciutto Bazzone** riunisce i produttori che hanno raccolto la sfida di ricostruire un'intera filiera produttiva per garantire sia la provenienza dei maiali, che la loro sana alimentazione. Il percorso è completato dalla stesura di un disciplinare che codifica il procedimento di produzione tradizionale, naturalmente senza l'uso di sostanze additive e conservanti e fissa il periodo di permanenza in locali e cantine naturali di stagionatura in non meno di ventiquattro mesi e non più di quarantotto per il "Bazzone Grand Cru".

Langhirano (PR)

## Egidio Bedogni

[illegible]

Coreglia Antelminelli (LU)

## Antica Norcineria Bellandi

loc. Ghivizzano | via Rinascimento, 6
☎ (+39) 0583 77008
www.anticanorcineria.it
info@anticanorcineria.it
**shop:** yes
**e-commerce:** no

The business gathered momentum in 1973 with the opening of a meat-processing facility. Today it produces charcuterie from Cinta Senese and pigs crossed with rustic breeds. Its name is linked to Biondo della Garfagnana and Bazzone ham (Slow Food Presidia). The pigs are reared semi-wild by local farms, fed with vegetables and chestnuts. The pressed meats are prepared on site; the hams are made by Michelotti of Capannori and Senana of Langhirano. Products are aged in the cellars of Ghivizzano castle.

Parma

## Salumeria Belli

[illegible]

## Berardi

## Karl Bernardi

## Maison Bertolin

La nuova guida indispensabile per la spesa quotidiana, con tutti gli indirizzi per comprare i migliori prodotti in ogni territorio. A casa nostra o in viaggio, sarà una compagna fedele per trovare cose buone e sostenibili comprando direttamente da produttori e artigiani, al mercato o nelle intramontabili botteghe. Garantisce Slow Food, con la sua rete capillare di segnalatori in tutta Italia. Dove fare la spesa è sempre un piacere.

**22 categorie merceologiche**
per compiere una lista della spesa completa

**2.457 produttori e artigiani**
tutti dotati di punto vendita o che effettuano la vendita diretta in azienda su appuntamento

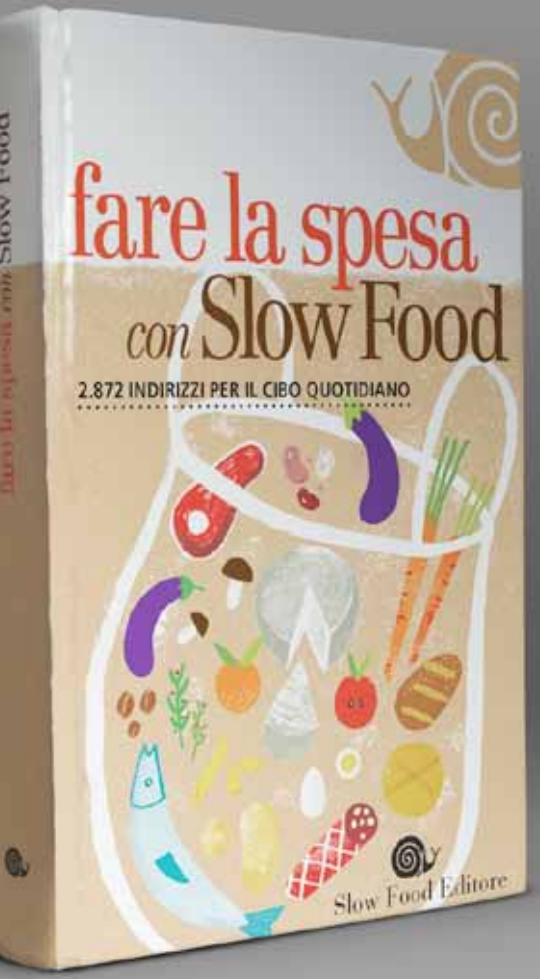
**286 botteghe**
**56 rivendite specializzate**
un modello più umano di commercio, luoghi di socialità ed educazione alimentare

**419 Produttori dei Presidi Slow Food**
per comprare da contadini e artigiani che resistono all'omologazione e conservano tutti i giorni i tesori della tradizionalità

**73 mercati**
tutti i Mercati della Terra di Slow Food, i mercati rionali e comunali con ancora un cospicuo numero di produttori e contadini

**Porta la guida sempre con te!**
**Avrai lo sconto del 10% sui prodotti dei Presidi Slow Food acquistati in azienda**

Slow Food Editore


fare la spesa
con Slow Food
2.872 INDIRIZZI PER IL CIBO QUOTIDIANO
Slow Food Editore

Presidio Slow Food

# Il Biroldo dal gusto intenso

Il Biroldo, salume tipico della Media Valle del Serchio e della Garfagnana, si presenta come una pagnotta rotonda, semisferica di colore marrone scuro. E' molto profumato, ha un **gusto intenso** e si abbina idealmente al pane prodotto con la farina di castagne D.O.P. della Garfagnana. La carne utilizzata per la sua produzione proviene prevalentemente da allevamenti di piccole aziende agricole locali e per la restante parte da suini di provenienza nazionale.

La **lavorazione** del Biroldo è garantita dal **disciplinare Slow Food** che prevede che in una caldaia vengano cotte per due ore la testa del maiale, il cuore, la lingua, le cotenne e il polmone. Dopo aver disossato la testa, tutta la carne lessata è tagliata in piccoli pezzi e amalgamata con quadretti di lardo, sangue, sale, pepe, cannella, noce moscata, coriandolo e chiodi di garofano. Manualmente avviene l'insaccatura nella vescica o nello stomaco (buzzetto) del maiale che è poi cucito e posto a bollire per tre ore nel brodo dove precedentemente è stata cotta la carne. Il Biroldo viene quindi posto sopra un ripiano di legno di castagno e lasciato raffreddare all'aria sotto pressione al fine di favorire la scolatura e la perdita di grasso. Il salume è **naturalmente privo di conservanti, stabilizzanti del colore e addensanti**.

# MAESTRI NORCINI E MUGNAI

Per garantirne l'assoluta qualità, le farine a nostro marchio sono prodotte in un **molino biologico** a quattro macine che risale al **1721** e che è stato recentemente ristrutturato rispettando le originali caratteristiche strutturali e meccaniche.
Il molino, macinando prevalentemente castagne, opera nei mesi invernali con una produttività a pieno regime di circa tre quintali di farina al giorno. Delle quattro macine, una viene utilizzata esclusivamente per macinare le **castagne biologiche** dell'area della DOP. Secondo il disciplinare, infatti, per garantire la filiera di produzione della **farina di neccio DOP**, le castagne devono essere coltivate senza l'uso di concimi chimici, essiccate nei metati al fuoco lento di legna di castagno per almeno quaranta giorni e infine macinate in molini situati nell'area stessa di produzione. Al termine del periodo dedicato alle castagne, le macine di pietra arenaria o serena, vengono sostituite da quelle più dure di granito o pietra focaia per macinare **grano** o **farro**.

# UN EVENTO AL CASTELLO

A Ghivizzano Castello, borgo medioevale nel comune di Coreglia Antelminelli, si svolge a settembre “Norcini a Castello”. La manifestazione, nata nel 2002, è organizzata dai maestri dell’Antica Norcineria e porta il visitatore alla scoperta dei tanti tesori di questa terra così ricca di storia, tradizioni e sapori. Oltre ai prodotti enogastronomici disseminati lungo il percorso del paese, fanno da cornice alla manifestazione culinaria il corteggio storico con gli antichi mestieri del Gruppo Storico di Ghivizzano Castello e i giochi, la musica e gli spettacoli delle altre associazioni del territorio.

# Indice

**L'ANTICA NORCINERIA:**
**SAPIENZA ANTICA E LAVORAZIONI MODERNE**
Qualità a tutti i costi
Sotto una buona stella
Parola di Vissani

**PODERE DELLE PIANACCE:**
**IL MARCHIO DELLE ECCELLENZE**
Tanti Prodotti Buoni per veri intenditori

**BAZZONE E BIROLDO: PRODOTTI DA GUIDA**
Il Prosciutto con la Bazza
Il Biroldo dal gusto intenso

**MAESTRI NORCINI E MUGNAI**

**UN EVENTO AL CASTELLO**