



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Il Prodotto

Per fare questo particolare e antico sanguinaccio si utilizza esclusivamente la testa del maiale, che è più magra e conferisce una consistenza morbida al prodotto, con l'unica eccezione di cuore e lingua. Le spezie che profumano l'impasto conferiscono a questo insaccato un gusto delicato e persistenze al palato.

Il territorio

La tradizione di produrre il Biroldo si radica nel territorio della Garfagnana e Valle del Serchio, dal comune di Minucciano fino al comune di Borgo a Mozzano. In questo territorio la tradizione contadina di allevare il maiale, è ancora presente e il Biroldo ne è il testimone, un prodotto povero e di "recupero" delle parti meno nobili del suino.

Gli animali

I maiali utilizzati provengono per la maggior parte da piccoli allevamenti locali e Toscani e sono di razza larga-white, grigi allevati allo stato semi brado o cinta senese con l'aggiunta di carni suine nazionali pesanti selezionate. L'alimentazione avviene con cereali e farine non ogm, i suini vengono macellati a circa 12 mesi con un peso di almeno 160kg.

La lavorazione e la stagionatura

All'impasto di carni meno nobili del maiale (testa, lingua, cuore) precedentemente cotte in acqua calda, viene aggiunto il sangue e le spezie dopo di che si insacca nella vescica di maiale. Prima di essere consumato, deve bollire per altre tre ore e raffreddarsi lentamente all'aria, sotto la pressione di un peso, perdendo così la parte più grassa. Viene conservato sottovuoto e consumato entro i 60 giorni dalla produzione, senza utilizzo di conservanti.