



Slow Food®
Presidio

PROSCIUTTO BAZZONE
DELLA GARFAGNANA
E DELLA VALLE DEL SERCHIO

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

Il Bazzone è un prosciutto dalla forma allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista il "bazzo" (o bazza), parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato.

Il territorio

La tradizione di produrre il prosciutto Bazzone è radicata nei territori montani della media valle del Serchio e della Garfagnana già dallo scorso secolo come oggi. Il micro-clima particolare della Valle del Serchio che è racchiusa tra le Alpi Apuane, al di là delle quale vi è il mare, e a Est dall' Appennino Tosco-Emiliano, permette una lunga stagionatura naturale.

Gli animali

La carne impiegata proviene da suini dal mantello grigio, allevati allo stato semi-brado da piccoli Allevamenti locali e Toscani. Tradizionalmente i suini erano, e sono ancora oggi, macellati al raggiungimento dei 180-200 chilogrammi di peso, dopo circa 15 mesi di vita. L'alimentazione avviene con i prodotti del sottobosco e con cereali non Ogm, negli ultimi 40gg viene fatto il finissaggio del maiale integrando la dieta con farina di castagne locale.

La lavorazione e la stagionatura

La coscia, dopo essere rifilata in modo da arrotondarne il profilo, sosta sotto sale per 2-3 mesi, durante i quali è massaggiata varie volte. Si elimina poi il sale in eccesso, si lava e si asciuga, prima di procedere alla stagionatura, che per i prosciutti del Presidio dura almeno due anni.