

SAPORI DELLA
VALDICHIANA



IL SAPORE DELLA TOSCANA
dal 1960

COMPANY PROFILE



Filiera
Valdichiana
Suino Grigio Toscano
Sapori della Valdichiana
allevato
allo stato brado

Filiera
Valdichiana
Suino Grigio Toscano
Sapori della Valdichiana
allevato
allo stato brado



SAPORI DELLA VALDICHIANA

Dalla toscana con sapore.

Sapori della Valdichiana è un'azienda a conduzione familiare che **da oltre 50 anni** offre tipici prodotti alimentari come la porchetta, i prosciutti e gli insaccati, tutti stagionati in maniera naturale e biologica.

Immersi nelle incontaminate colline della **Valdichiana**, portiamo avanti la tradizione alimentare della nostra antica terra, mantenendo intatti i sistemi di produzione tradizionali con **una costante attenzione all'igiene grazie ai più sofisticati controlli durante tutte le fasi della produzione.**

Tanti gusti per soddisfare i palati più raffinati.

Dall'amore per i sapori genuini e antichi della Toscana e dal desiderio di soddisfare e far stupire il palato dei nostri clienti nascono le nostre **numerose linee di produzione.**

La creazione di un prodotto eccellente ha **regole precise e qualche segreto**, tutta la filiera di produzione e la materia prima è fondamentale: per questo **Aldo Iacomoni e suo figlio Giorgio** controllano personalmente l'ambiente nel quale vengono allevati gli animali che intendono lavorare, e poi iniziano la preparazione nel laboratorio di **Monte San Savino.**



L'AZIENDA

Allevatori e produttori dal 1960.

L'azienda "Sapori della Valdichiana" nasce dal sogno di **Aldo Iacomoni**, padre e allevatore, che nel **1960** aprì con sua moglie la macelleria nella piazza centrale di **Monte San Savino**, un bel borgo collinare nella campagna di Arezzo, per vendere le carni degli animali che allevava con amore e passione.

La qualità e la bontà dei suoi prodotti richiamò subito una numerosa e affezionata clientela, per soddisfare la quale alcuni anni dopo Aldo aprì il **Ristorante "Da Aldo"** a pochi metri dalla macelleria.



L'azienda "Sapori della Valdichiana" si è distinta negli anni grazie all'offerta di prodotti ottenuti da carni di Suino di cinta senese Dop, prodotti biologici e grazie alla lavorazione della pregiatissima carne di bovino Chianino IGP V.B.A.C. Dal 2016 Aldo ha arricchito la produzione con la lavorazione del **"suino brado toscano"** una pregiata carne che ha ottenuto la certificazione di filiera.

- Iscrizione al Consorzio Finocchiona per la produzione di Finocchiona IGP
- Iscrizione al Consorzio Cinta Senese per la produzione di salumi ottenuti da suini di Cinta Senese
- Iscritti al consorzio vitellone bianco dell'Appennino Centrale per la produzione di bresaola e salumi di razza Chianina e vendita di Carni fresche
- Certificazione di filiera ISO 22005 per i prodotti di suino toscano allevato allo stato brado



IL SISTEMA QUALITÀ E AMBIENTE

Rigidi controlli per garantire la qualità.

Nei nostri stabilimenti si effettuano ogni settimana frequenti controlli sulle materie prime e sulle linee di lavorazione. Lo stabilimento di Monte San Savino è dotato di un sistema di qualità certificato secondo le norme **ISO 22005, Certificazione di Filiera**. La nostra azienda negli anni ha cercato di distinguersi offrendo anche prodotti ottenuti da carni di **Suino di cinta senese Dop, biologici, e lavorazioni della pregiatissima carne di bovino Chianino IGP V.B.A.C.**

Grazie all'amore per la tradizione e alla sua capacità nell'adeguamento della sua attività alle esigenze del terzo millennio, Aldo Iacomoni nel 2016 è stato insignito a Milano del titolo di **“MAM-Maestro d'Arte e Mestiere”** un inedito riconoscimento promosso dall'ALMA, la scuola internazionale di Cucina Italiana, dedicato ai maestri d'Arte italiani riconosciuti come eccellenti.





LA RINOMATA PORCHETTA DI MONTE SAN SAVINO

La nostra specialità.

Spinto dall'amore e dalla dedizione per uno dei prodotti più tipici dei sapori Toscani, Aldo promosse **negli anni '60** la **Sagra della Porchetta**, un evento di portata internazionale che ogni secondo week-end di settembre riunisce oggi curiosi e amanti dei gusti genuini da tutto il mondo.

La preparazione tradizionale parte dalle prime fasi della lavorazione: dalla scelta dei suini alla cottura nei forni alimentati con legna aromatica, alloro e erica, che esaltano i sapori e la fraganza della carne, rendendo la porchetta di Aldo tenera e saporita.

I suini selezionati da Aldo Iacomoni sono allevati esclusivamente nelle zone della Valdichiana ed appartengono alla tipica razza italiana **Large white**.

La porchetta si presenta con una crosta esterna di color castano chiaro e all'interno la carne risulta morbida, succosa, saporita.

E' grazie a questo impegno che Aldo nel 2010 ha vinto il record per la porchetta più lunga del mondo (44,93mt), entrando nel **Guinness World Records**.

Oggi La **“Porchetta di Monte San Savino”** è riconosciuta dalla Regione Toscana **come prodotto tipico tradizionale**.

LINEA CLASSICA

I nostri prodotti tradizionali.

La Linea Classica dei Sapori della Valdichiana comprende la Bresaola, il Prosciutto Cotto, il Salame Gentile, la Soprassata, la Finocchiona, il Lardo, la Gota e il Rigatino stagionato e la famosa Porchetta.

Tutti i prodotti provengono da **sole carni fresche**, allevate in Italia senza allergeni e **nessuna** materia prima contenente o derivante da prodotti OGM.

Alcuni prodotti della linea classica:

Salame gentile legato a mano, Prosciutto Etrusco con osso, Porchetta del Monte, Soprassata, Rigatino, Spalla, Gota, Capocollo, Lombo, Lardo.



I COTTI

Le specialità di Monte San Savino.

Da gustarsi come snack, antipasto o pietanza con un sorso di ottimo vino.

La confezione dei prosciutti cotti “Sapori della Valdichiana” segue la linea di produzione propria dell'azienda.

Le carni di livello vengono allevate in ambienti aperti e **alimentate in maniera naturale**, salate, speziate e **cotte nei forni a legna**, accompagnate dagli aromi e dai profumi inconfondibili della Toscana: **funghi tartufi e spezie**, che rendono i prodotti vere esperienze per i palati più esigenti.

Alcuni prodotti della linea Cotti:

Porchetta cotta a legna, Tronchetto, Prosciutto arrosto, Soprassata, Prosciutto cotto con osso, Prosciutto cotto del Monte tartufato e al rosmarino.



LINEA BIOLOGICA

Cibi che cambiano il mondo.

Quello di cui ci nutriamo diviene parte di noi, ed è per questo che la nostra azienda s'impegna da anni nella produzione di una linea prodotti biologici **certificati ICEA**. La filiera nasce dall'agricoltura: i nostri animali pascolano e si nutrono in terreni privi di pesticidi e concimi chimici, nei quali si attua tutto il processo di coltivazione in completo rispetto delle coltivazioni naturali e dell'ambiente.

I Metodi di trasformazione e di produzione sono attuati **senza aggiunta di additivi, conservanti e coloranti di sintesi**. Tutti gli ingredienti di origine agricola utilizzati per la produzione provengono da coltivazioni biologiche, attuate **sotto lo stretto controllo dell'organismo di certificazione biologica**.

CINTA SENESE

Scopri le sue qualità organolettiche.

Prodotti è ottenuti da carni fresche di suini di pura razza Cinta Senese allevati da aziende che aderiscono al **Consorzio di tutela della Cinta senese**.

Alcuni prodotti della linea Cinta Senese:

Lardo di suino di Cinta Senese DOP, Salame di suino di cinta senese DOP, Salame Sbriciolona di suino di cinta senese DOP, Prosciutto stagionato di suino di cinta senese DOP, Rigatino di suino di cinta senese DOP, Gota di suino di cinta senese DOP, Salsiccia stagionata di suino di cinta senese DOP.



CHIANINA

Il gigante bianco.

La Valdichiana, fertile terreno fra **Siena, Arezzo e Perugia**, dove è nata la tradizione dell'allevamento di quella che è considerata una delle migliori razze bovine della nazione:

La pregiata chianina, dalla quale si ricava la famosa bistecca “**Fiorentina**” (solo alimentazione vegetale, ampi spazi vitali, sole e ambienti igienici) nel rispetto della migliore tradizione Toscana.

Alcuni prodotti della linea Chianina:

Carne di chianina IGP a pacchi, Bresaola il Chianino, Salame Chianino.

FILIERA VALDICHIANA

Solo carni allevate allo stato brado.

Dal 2016 Aldo ha arricchito la produzione con la lavorazione del “**suino brado toscano**” una pregiata carne che ha ottenuto la certificazione di filiera dalle cui rinomate carni vengono prodotte le nostre specialità.

Questa razza dal **mantello scuro** si caratterizza dalle altre razze suine per una fascia bianca che collega, il garrese, il torace, le spalle e le zampe anteriori.

Alcuni prodotti della linea Filiera Valdichiana:

Capocollo, Gota stagionata, Lardo suino, Prosciutto, Rigatino stagionato, Salame, Sbriciolona.



FINOCCHIONA IGP

Il sano carattere toscano.

La **finocchiona** è un tipico insaccato della tradizione Toscana.

Sapore antico tramandatoci sin dal medioevo, oggi “**Sapori della Valdichiana**” ne tramanda e conserva il gusto originale dando vita ad un prezioso salume: la **finocchiona IGP**.

Le carni usate per la sua produzione vengono macinate e impastate **con finocchio selvatico e sale**.

Conservato e insaccato in budelli completamente naturali, **segue il disciplinare di produzione** anche nelle tempistiche: asciugato e stagionato ad hoc per gli affezionati clienti di Aldo.



*“Esperienza unica in cui olfatto e gusto si uniscono in un connubio perfetto,
dando vita ai tradizionali sapori toscani, veri e genuini.”*

Parola di Aldo e Giorgio Iacomoni

