

PICI CHALLENGE

La sfida "Dare valore al territorio"

Elaborare un disciplinare di produzione per la richiesta di riconoscimento DOP o IGP di un prodotto tradizionale



ESERCITAZIONE

Sulla base delle conoscenze acquisite durante il "Laboratorio 5 - Dop economy" si richiede allo studente la seguente esercitazione, con l'obiettivo di valorizzare una della produzioni tipiche del territorio toscano e senese "I PICI":

- A. **Elaborazione di un disciplinare di produzione di un prodotto DOP o IGP**, secondo le linee guida e le info tecniche, storiche ed economiche già fornite.
- B. **Relazione introduttiva sintetica** che descriva la strategia seguita e che motivi le scelte fatte per l'elaborazione del Disciplinare.

La consegna dell'elaborato dovrà essere fatta alla mail mauro.rosati@unisi.it entro il **15 aprile 2024**.

Per la **sezione A** dell'elaborato avvelarsi del documento format disciplinare di produzione.docx presente nella sezione di questa pagina "DOCUMENTI PER ELABORAZIONE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE". Le fonti e le informazioni storiche, socio-economiche e tecniche fornite di seguito possono essere ampliate dallo studente con una ricerca personale.

Per la **sezione B** dell'elaborato, al fine della creazione del valore, si chiede di motivare in particolare le seguenti scelte:

1. Nome prodotto:

- Pici di Siena
- Picio Senese
- Pici Toscani
- Picio Toscano
- Pici della Val d'Orcia
- Pici della Valdichiana

2. Areale di produzione:

- Siena
- Toscana
- Alcune province della Toscana
- Territorio specifico (Es: Alcuni comuni di una provincia, relativi ad un'area storica come la "Valdichiana")

3. Tipologia di registrazione:

- DOP
- IGP

4. Materia prima prevalente:

- Farine provenienti da grani locali
- Farine provenienti da grani locali "antichi"
- Farine provenienti da grani nazionali
- Farine senza una precisa provenienza

5. Tipologie di prodotto e metodo di produzione inclusi:

- Fatti a mano
- Freschi "lavorati a mano" non pastorizzati
- Secchi
- Freschi pastorizzati

