



**MACELLERIA  
DELL'ALLEVATORE**

di Lucaccioni Cesare

*Cortesìa e qualità al vostro servizio*

Via Migliorati 16/a - Fraz. Bivio di Canoscio, Città di Castello (Pg)  
[www.macelleriadellallevatore.com](http://www.macelleriadellallevatore.com) - [info@macelleriadellallevatore.com](mailto:info@macelleriadellallevatore.com)  
 Cell. 328 8908843 - Tel. 075 854199



**Slow Food®  
Presidio**

**Referente dei produttori  
Lucaccioni Cesare**

328-890 8843 -

[info@macelleriadellallevatore.com](mailto:info@macelleriadellallevatore.com)

**ETICHETTA NARRANTE**

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

**MAZZAFEGATO  
DELL'ALTA VALLE  
DEL TEVERE**

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

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

**- IL PRODOTTO**

Il mazzafegato dell'alta valle del Tevere è un insaccato ottenuto con le parti meno nobili del suino. Alla vista si presenta come una piccola salsiccia, ma dal colore più acceso e scuro. Gustandolo la prima nota che prevale è quella del fiore di finocchio selvatico, che poi lascia spazio ai sentori di cannella, scorza di limone e noce moscata.

**- IL TERRITORIO**

Il mazzafegato si produce a Città di Castello e Umbertide, due piccoli comuni dell'Alta Valle del Tevere. Il territorio collinare è circondato dagli Appennini, che favoriscono un clima mite e temperato.

**- LA LAVORAZIONE**

La lavorazione del mazzafegato avviene tutto l'anno. Le parti meno nobili del suino (cuore, lingua, etc.) sono tritate e conciate con sale, pepe, aglio, fiore di finocchio selvatico, scorza di limone, cannella e noce moscata. L'insaccatura su budello di maiale è manuale. Il prodotto può essere acquistato fresco, pronto da grigliare, oppure stagionato. La stagionatura, in ambienti con temperatura e umidità controllata, è di circa 30 giorni. Non si utilizzano conservanti.

**- GLI ANIMALI**

I suini sono allevati localmente, da piccoli e medi allevamenti (il più grande alleva circa 300 maiali all'anno). Sono incroci fra razze duroc e large white, sono alimentati prevalentemente con cereali e sono macellati quando raggiungono il peso di circa 180 chili, a un'età di almeno 14 mesi.