



STG

*Specialità Tradizionale
Garantita*



La sigla **STG** è un marchio introdotto dall' **Unione europea** che serve a indicare prodotti **Tradizionali**. Significa «**Specialità Tradizionale Garantita**».

Gli unici prodotti Tradizionali italiani a cui si attribuisce questo acronimo sono **la Pizza napoletana** e **la Mozzarella di Bufala**.

STG non fa riferimento a un'origine ma ha l'obiettivo di **valorizzare e tutelare il metodo di una produzione tradizionale di un prodotto**, anche se esso non deve necessariamente essere realizzato in quella determinata zona.

Perciò un alimento è **STG** se il suo metodo di produzione e preparazione **rispecchia la propria patria e le sue tradizioni gastronomiche**.

PRODOTTI STO



Pizza margherita

Italia



Mozzarella di bufala

Italia



Jamon serrano

Spagna

LA PIZZA NAPOLETANA

La **pizza** è uno degli alimenti più conosciuti al mondo, ma la **pizza napoletana** invece è unica nel suo genere e ha preparazioni differenti con **prodotti locali**.

Gli ingredienti più comuni sono : Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, la Ricotta di Bufala Campana, il carciofo di Paestum, la castagna di Montella, la nocciola di Giffoni.

Oltre questi è anche noto l'uso di prodotti **PAT «Prodotti Agroalimentari Tradizionali»** come provola, scamorza e fiordilatte (latticini), pancetta, prosciutto, salame e salciccia(carne), funghi, carciofini e olive(alcuni prodotti vegetali), acciughe e frutti di mare(alimenti marini) e altri.

MOZZARELLA DI BUFALA

La **Mozzarella** possiede questo marchio se fatta con ingredienti **prestabiliti** per la «**Mozzarella di Bufala Campana**» e può possedere anche il marchio **DOP** che garantisce una lunga lavorazione **tradizionale casearia** e con materie prime attentamente **selezionate** facendo in modo che non possa essere **replicata** in **ambiti territoriali**.

JAMÓN SERRANO

I più noti sono quelli di maiale nero iberico che vengono prodotti nella *sierra di Huelva* (sud-ovest Spagna), soprattutto a *Jabugo*, a *los Pedroches*, zona della provincia di *Cordova*, a *Trevélez*, in provincia di *Granada* e soprattutto a *Guijuelo*, paese della provincia di *Salamanca*, dove si concentra una grande parte della produzione.

Altre denominazioni conosciute sono il *jamón Dehesa de Extremadura* e il *jamón di Teruel*, che è localizzato nel *sistema iberico*. In *Portogallo* si produce in alcune zone con il maiale di razza *Alentejana*. Si utilizza la parola *presunto* ("prosciutto") per chiamare questo tipo di *jamón*.

A cosmic background featuring a large planet on the left and a vibrant nebula in shades of blue, green, and yellow on the right. The text is centered over the image.

LAVORO REALIZZATO DA
Bertino Beatrice
Costanzo Alessandro
Pellegrin Stefano