

*Coccia Besto*

Prosciuttificio

---

dal 1947



LA SELEZIONE DI SESTO

*Coccia Sesto*

Prosciuttificio

---

dal 1947

*The beginnings of the family business dates back to 1947, when grandfather Nazzareno Coccia worked as a skilled butcher in the homes of his native village, Preci, not far from Norcia, which is the heart of the salami production in Central Italy.*

*During World War Two my father Sesto moved to the Etruscan region called Tuscia ('tusha') and opened a small butcher shop in the city centre of Viterbo. He was known as 'Sor Sesto' and thus began his craft in working hams.*

*He was a man with a vision and developed the natural resources of the territory, improving the taste and varieties of pork manufacturing.*

*His father before him, Nazzareno, passed on to him passion, experience and knowledge, in the discovery of new flavours and fragrances. These are the years that Sor Sesto starts writing his recipes in his diary.*

*A diary where every page is fragrant with the scent of local herbs, and a timeless inspiration, we are told by his three daughters who run the family business today.*

*Today the Coccia Sesto ham factory is a third generation enterprise meeting modern market challenges, yet respecting the roots and traditions of its ham manufacturing for over 70 years. Manufacturing is mainly done by hand and the necessary equipment is modern. Our firm is situated on the outskirts of the city of Viterbo. We abide by the strict rules of sanitation and safety food standards set by the European Union (CE 853/04). Since 2014, we have obtained important export permits.*



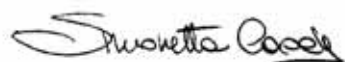
Agli inizi del secolo scorso, Nonno Nazzareno prestava le sue abilità di norcino presso le abitazioni private del suo paesino di origine, Preci, un piccolo borgo non distante dalla nota Norcia, considerata nel Centro Italia la culla dell'Arte della lavorazione dei salumi.

Durante la Seconda Guerra Mondiale papà Sesto si trasferisce nella Tuscia, dove continua a esercitare il mestiere di famiglia in un piccolo locale del centro storico di Viterbo. Conosciuto da tutti come il Sor Sesto, nel '47 fonda la nostra azienda. Il Sor Sesto, uomo dotato di un intuito superlativo, studia il territorio ed elabora nel tempo un gusto sempre più raffinato. La sapienza, ereditata dal padre Nazzareno, si fonde con la passione per i sapori e i profumi scoperti nel territorio della Tuscia. È in questi anni che inizia a scrivere il suo diario di ricette. Un diario che, come raccontano le sue figlie, aveva le pagine profumate. Un profumo di tarassaco e crispigno, che non si perde nei luoghi del tempo. Questa eredità è ancora oggi la nostra fonte d'ispirazione.

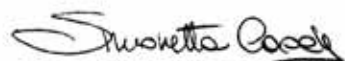
Oggi il Salumificio Coccia Sesto è alla terza generazione. Abbiamo affrontato i nostri primi settant'anni con forte spirito imprenditoriale e con lo sguardo rivolto al futuro, senza mai dimenticare le nostre radici e la tradizione dei salumi tipici della Tuscia. La nostra produzione è rimasta di stampo fortemente artigianale e oggi si svolge in un moderno stabilimento alle porte della città di Viterbo. Oltre alla severa applicazione delle norme previste dalla legislazione europea (Reg. (CE) 853/04) in tema di sicurezza alimentare, dal 2014 abbiamo ottenuto importanti abilitazioni per esportare all'estero.



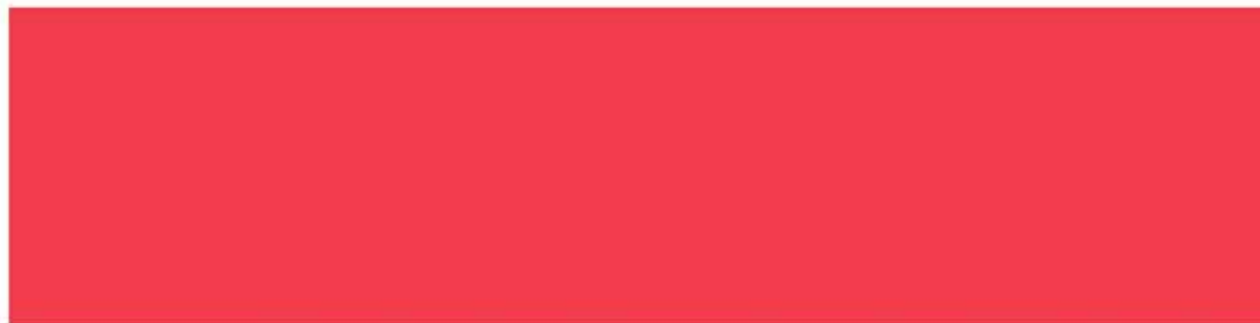
Per la nostra azienda "territorio", "tipicità", "cultura del benessere" non sono semplici parole. Le mie sorelle ed io ne conosciamo bene il valore, per questo ogni giorno lavoriamo per promuovere la Tuscia con l'eccellenza dei nostri prodotti. In ogni singola lavorazione esaltiamo il nostro territorio e la nostra tradizione, come ci ha insegnato nostro padre. Abbiamo passato numerose ore a lavorare insieme a lui per apprendere i suoi gesti e il suo "saper fare" e oggi tutto questo è impresso nella nostra memoria. Nel suo diario di ricette, che custodiamo gelosamente, posso cogliere la sua precisione e la sua caparbia. Comprendo, così, che ha lasciato alla nostra generazione un grande onere e onore: diventare ambasciatori del Gusto nel mondo, sempre sotto la sua attenta guida e ispirazione.



*Our firm is characterized by the words Territory, Tradition and Quality. My sisters and I are well aware of the value of these words which are the essence of what we strive for, in promoting our products in the Tuscia region with excellency, as our dear father taught us. We spent many hours learning the know-how of his craft. It is forever impressed in our memory. I admire especially, the preciseness and the determination of my father when reading the precious recipes in his jealously guarded diary. His vision was to pass on to the next generation and to the world, the excellency in taste and quality of our craft: both an honour and a duty, thanks to his guidance and inspiration.*



I PROSCIUTTI





### La salagione

La salagione è il momento più importante nella lavorazione del prosciutto. Gli esperti norcini lavorano ancora oggi a mano, massaggiando le carni con il sale per favorirne la penetrazione uniforme in ogni singolo prosciutto.

### *The salting process*

*Salting plays the most important part in ham processing. Expert pork butchers knead the salt by hand into the meat in order to ensure full absorption in every individual ham.*





### **La stagionatura**

Il prosciutto riposa in grandi ambienti a temperatura controllata, seguendo le antiche tradizioni di famiglia. Questa è la fase più lenta, che richiede frequenti manipolazioni, spostamenti e ricambi d'aria. Si preferisce l'aria del mattino, quando la rugiada rinfresca le prime ore del giorno. Solo una lunga esperienza e mani esperte decideranno quanto il prosciutto è pronto.

### *Curing*

*Hams are kept in large store rooms at a constant temperature according to ancient family traditions. This is the slowest part of the procedure, since the hams are moved and checked, needing fresh air. The best time is at dawn with the morning dew. Experience and skilled hands decide when a ham is ready.*

### **La stuccatura**

In questa fase, al prodotto viene applicata una sugna a base di grasso, farina di riso e spezie, secondo un'antica ricetta. La stuccatura è una fase intermedia, che svolge la funzione di mantenere morbidi gli strati muscolari del prosciutto durante la stagionatura, evitandone l'asciugamento troppo rapido e consentire la perdita di umidità in maniera graduale.

### *Coating*

*At this stage, a coating of fatty lard mixed with rice flour and spices is applied to the meat, following an ancient recipe. This ensures the right amount of humidity which keeps the ham soft during curing.*



Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

PROSCIUTTO CON OSSO "GRAN RISERVA" - MARCHIO TUSCIA VITERBESE

Soltanto le migliori cosce di maiali nati e allevati nella Tuscia Viterbese. L'alimentazione specifica rende le carni saporite. La sugnatura al pepe nero dona al prodotto un gusto unico. Le cosce dal peso di circa 12 - 15 kg necessitano di una stagionatura più lunga, che va dai 12 ai 36 mesi. Il gusto è intenso e deciso, da veri intenditori.



*A rare ham of the highest quality which is carefully selected from the best Italian and "Tuscia" farms. It is seasoned in the traditional way for over 12 - 36 months. Its flavour is intense and full of character, unforgettable. For connoisseurs only.*



Prodotto agroalimentare tradizionale della  
Regione Lazio di cui al DM 350/99

Fino agli Anni Ottanta, il prosciutto non veniva disossato. Il Sor Sesto è stato uno dei primi a mettere a punto una tecnica specifica, inventando, il Taglio Coccia, nostro marchio registrato. Il prosciutto acquisisce una forma distintiva e caratteristica. Il nostro disossato "Gran Riserva" è stagionato da 8 a 10 mesi.

*Until up to the 1980s, ham legs came with bone. Sor Sesto was one of the first to develop a technique to take away the bone. This is how the Coccia Cut was invented, and has become our registered trademark. The boneless ham, thus, acquires its distinct flavour and shape. In Gran Riserva Special, stock ham is cured from 8 to 10 months.*

PROSCIUTTO DI OSSATO "TAGLIO COCCIA - GRAN RISERVA"

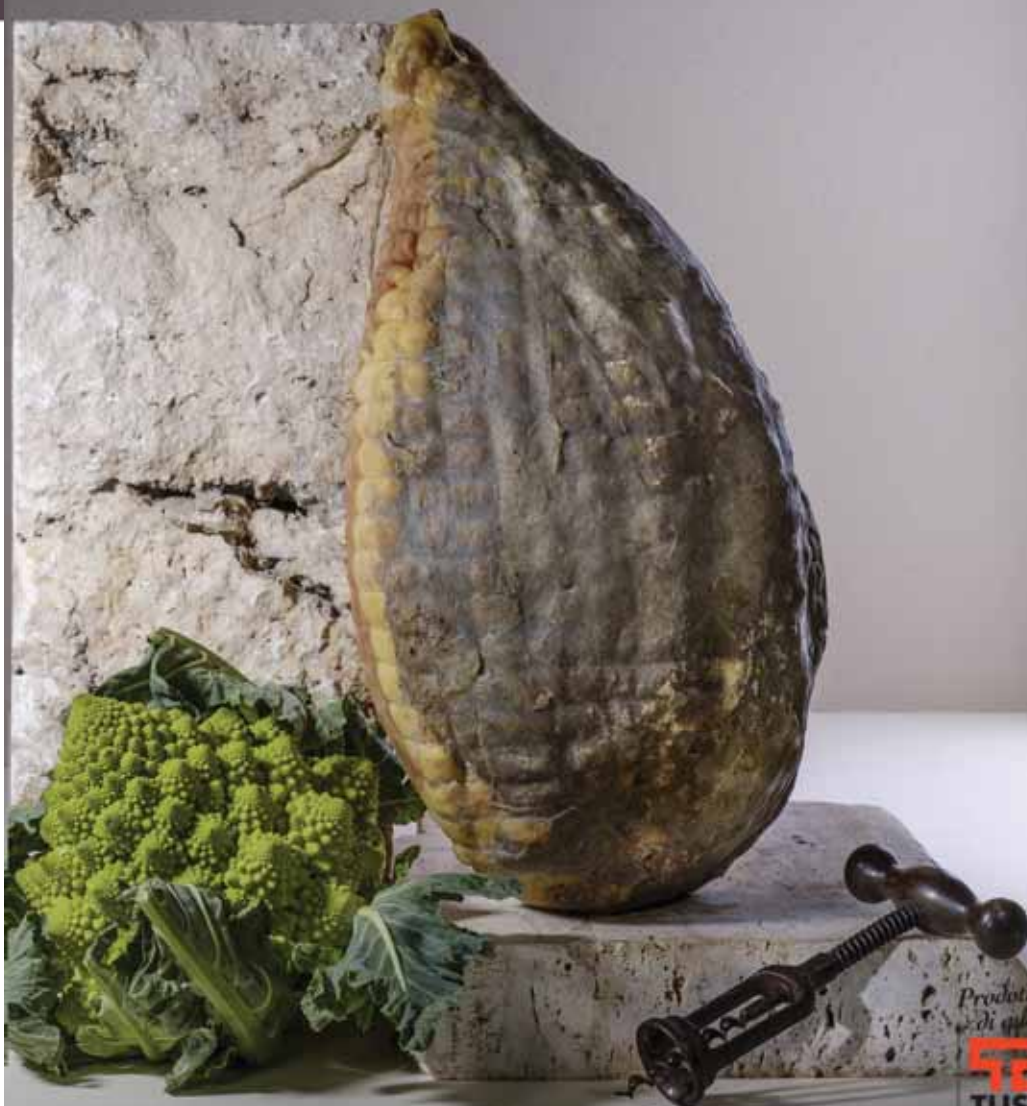
La dolcezza del grasso e la delicata sapidità del magro caratterizzano questo prosciutto. È realizzato con cosce rigorosamente selezionate e stagionato da 6 a 7 mesi il disossato, mentre da 10 a 12 mesi per il prodotto con osso. Soltanto un severo controllo qualitativo garantisce l'eccellenza del prodotto.

*Selected from the freshest pork legs and carefully salted by expert hands according to time honoured tradition. The ham is seasoned 10/12 months, while the boneless 6/7 months. It has a delicate fatty consistency yet is tasty and lean.*



TRADIZIONE E INNOVAZIONE NORCINA





Dalla parte nobile del prosciutto: il fiocco e il fiocchetto. Utilizziamo solo carni provenienti da allevamenti della Tuscia, che conciameo seguendo una ricetta segreta. Il fiocco deve stagionare da 8 a 12 mesi; il fiocchetto da 4 a 6. Il sapore dolce, li rende adatti ad essere degustati con tigelle e pizza frita.

*The two are the best parts of the ham. Only stock from Tuscia farms. The recipe is our secret. Seasoning takes from 8 to 12 months for the Fiocco, and 4 to 6 months for the Fiocchetto. Savoury and sweet, they go well with 'tigelle' pizza bread and fried pizza.*

Un classico dell'arte norcina, a cui il ginepro dona una nota balsamica intensa. È un lombo disossato di suino aromatizzato e incartato a mano. La stagionatura è di circa 3 mesi.

*This exquisite meat is very lean and salted, expertly flavoured and left to macerate in tanks before being seasoned for up to 2 months. It is flavoured slightly with garlic, pepper and juniper.*

LOMBETTO AL GINEPRO





Utilizziamo solo le coppe dei migliori suini, aromatizzate secondo la segreta ricetta del nonno Nazzareno. Il prodotto stagiona 3-4 mesi. Il gusto pronunciato e deciso segue la forte impronta della tradizione.

A delicatessen with a distinctive spicy flavour and delicate garlic aroma, according to our grandfather Nazzareno's recipe. It is salted and expertly flavoured before being seasoned for up to 3 months. It is wrapped in paper.



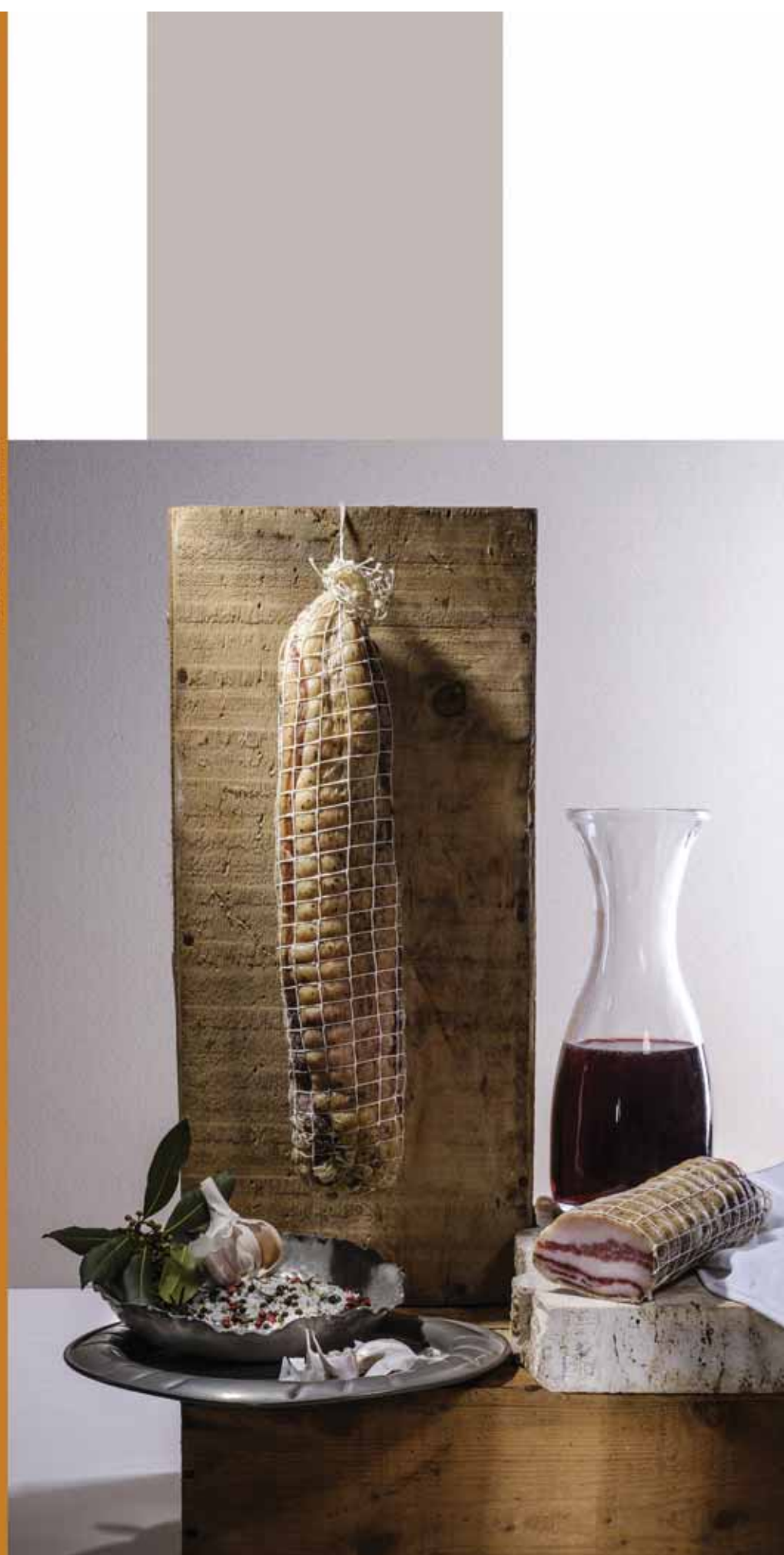


Gusto, tradizione e innovazione si fondono in un prodotto unico, per i palati più esigenti: un guanciale rotondo, leggermente speziato, di cui abbiamo registrato sia il marchio che la forma. Ottimo sul pane caldo e ideale su una tagliata a fine cottura.

*Tradition, tastiness and novelty characterize this unique product which cannot fail to please the most demanding. The chops are round in shape and lightly flavoured with spices, which we have registered as our trademark. It is delicious on warm bread or carved meat.*

Il sor Sesto amava ritagliare dalla pancetta la parte migliore, la centrale e più pregiata e cuocerla con delle spezie sulla brace. La coppata nasce da questo "rito" usuale nelle cene di famiglia. Ispirati da questo ricordo, scegliamo la parte centrale delle migliori pancette fresche. Spezie e note di una leggera affumicatura caratterizzano questo prodotto, stagionato per circa 3 mesi.

*Sor Sesto enjoyed carving the best part of bacon, which is the middle part, and grill it with spices on hot coals. It originates from an ancient typical family supper ritual. It is spiced and slightly smoked and seasoning takes about 3 months.*



Il guanciale è ricavato dalla guancia di maiale, taglio di carne percorso da venature magre con una componente di grasso pregiato, di maggiore consistenza e sapore rispetto alla pancetta. Ottimo crudo tagliato sottile, speciale a cubetti per ottime amatriciane, carbonare e gricie. Simbolo di Roma e in generale del Lazio, è per noi un prodotto di punta, molto apprezzato da numerosi chef stellati.

*The guanciale variety of pork with its intense characteristic flavour is the part of the pig we call chops. It is streaked with the fine muscle and quality fat which is superior to the lard on the rump and belly. Its consistency is tougher compared to bacon and stronger in flavour. Excellent when finely sliced and eaten raw or dice to prepare typical sauces for Amatriciana, Carbonara and Gricia pasta dishes.*

Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

Pancetta magrissima stagionata, ottenuta dal taglio più vicino al costato, aromatizzata al pepe e confezionata sottovuoto per conservare al massimo gli aromi del prodotto.

*Very lean seasoned bacon carved from the rib. Flavoured with salt, garlic and pepper.*



Di chiara influenza umbra, nella lavorazione si lascia la pancetta attaccata al lombo. La stagionatura è verticale, di almeno 3 mesi. La concia è segreta. La particolarità è che viene lavorata una parte anatomica che di solito è arrotolata per fare la porchetta. Un salume grande nella dimensione e nell'armonia delle spezie, che vengono scelte per caratterizzare il prodotto.

*Borrowed from the Umbria region, the bacon is left attached to the loin. It is hung up for at least 3 months. The curing technique is a secret. Usually that part of the anatomy is used to make roast piglet (porchetta) roll. It is large in size, and flavoured with herbs and spices.*





FILETTO STAGIONATO AGLI AROMI - FILETTO STAGIONATO AL VINO

Il principe dei tagli, privato del grasso visibile, viene aromatizzato con spezie o vino e lasciato stagionare almeno 45 giorni. Ideale servito con olio extra vergine di oliva dal fruttato leggero.

*Pork filler seasoned with herbs or wine. The best part of pork carefully selected from our national farms. It is lean and delicately flavoured with herbs or wine. It is delicious with a drop of olive oil.*

I SALAMI







Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

Salame norcino per eccellenza è il salume tipico del periodo pasquale. Alle parti magre della spalla e della coscia si uniscono dei lardelli per una quota non inferiore al 20%. Il prodotto è principalmente caratterizzato da forma cilindrica lunga, di circa 90 cm, insaccata in un budello gentile, legato rigorosamente a mano.

*A typical Easter salami made out of the lean parts of shoulder and leg. The fatty spots are lard not exceeding 20%. About 90cm. long, sausage shaped and hand tied.*

Una rete fittissima e intrecciata dona a questo prodotto una forma unica: dall'esterno ricorda le granate della prima guerra mondiale. Ma l'aspetto bellicoso è solo esteriore, al taglio infatti il prodotto dona l'immagine e i petali di una rosa fiorita.

*Pork and lard. Its name refers to the shape of a hand grenade which is obtained by a tight, hand tied netting. When sliced, it looks like an opened flower instead.*



SALAME GRANATINA

Solo le migliori carni di suino nazionale e una stagionatura di almeno 2 mesi in ambienti controllati, conferiscono a questo prodotto un sapore intenso, un gusto rotondo e armonico. Questi prodotti sono dedicati alle nostre radici e portano in tavola il vero gusto della tradizione.

*Our secret lies in the fact that all our salamis are produced on a weekly basis using selected and certified fresh local meat. They are then seasoned for approximately 2 months to tease out the aromas and flavours. These salamis are strictly connected to our tradition.*



## SALAMI AROMATIZZATI

Dalle ricette del Sor Sesto, una rivisitazione di un prodotto antico. Come ad un pittore, lasciateci esprimere la nostra creatività con questa tavolozza di profumi e sapori unici. I nomi sono tratti dal dialetto viterbese. Disponibili nelle versioni al pecorino romano, alla cipolla rossa, al miele, allo zafferano, al coriandolo, al tartufo nero e all'olio EVO.

*From ancient recipes by Sor Sesto, we add creativity in taste and fragrance, as a painter and his palette. We have named our seasoned salamis in the typical Viterbo dialect of Etruscan origin. Available with Roman Pecorino cheese, red onion, honey, saffron, coriander, black truffle and extra pure olive oil.*





**'L GAJOTTO**  
Salame al coriandolo  
*Salami with coriander*

**LA GIUTTUMIZIA**  
Salame alla cipolla rossa  
*Salami with red onion*


**SENTE'!**  
Salame al miele  
*Salami with honey*

**'L BURSICO**  
Salame all'olio EVO  
*Salami with extra pure olive oil*

**'L CASENGO**  
Salame al pecorino  
*Salami with pecorino cheese*

**'L CAPOMAGNA**  
Salame al tartufo nero  
*Salami with black truffle*

**L'ADE'!**  
Salame allo zafferano  
*Salami with saffron*



Sembra che la sua origine risalga agli Etruschi. La sua ricetta è codificata dal Medioevo ed è stata tramandata fino ad oggi. È preparata con corata, spalla, pancetta e guanciale di suino pesante italiano, allevato e macellato nel rispetto del benessere animale. Dopo essere state macinate a grana media, le carni sono conciate con sale, pepe, peperoncino, fiori e semi di finocchio selvatico e insaccate in budello naturale di bovino. Viene legata a mano nella tradizionale forma a U o a ferro di cavallo e stagionata da 20 giorni a sei mesi. Considerata un salume "di seconda categoria", oggi se ne riscopre il valore grazie all'impegno e alla passione di pochi produttori locali, che, come noi, ne preservano la ricetta.

*"Susianella" is a traditional sausage which is typical of the town of Viterbo. It is believed that the recipe was handed down from the Etruscans civilization. The Susianella is a combination of various parts of pork, including liver, shoulder bone and fat seasoned with hot pepper, fennel, salt and pepper. It is dark red in colour, has a strong flavour and appetizing odour.*

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)



Presidio Slow Food®

*The Presidia are Slow Food projects that protect small-scale quality products in need of safeguarding, made using traditional practices.*  
[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

SUSIANELLA VITERBESE



Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

## I COTTI

Stuzzicante, golosa, profumata, è per noi il ricordo delle merende di scuola: una fetta di mortadella appena tagliata nel pane caldo. È preparata solo con carne e lardelli di qualità superiore. Il sapore è pieno e la superficie rosa e vellutata.

In una nostra versione questo classico dei salumi cotti italiani viene arricchito con il tartufo nero estivo, aggiunto all'impasto, rende questo insaccato unico.

*Mortadella 100% pure minced pork, gluten and lactose free without added sodium caseinate (preservative). In fragrance is irresistible yet delicate. On the freshest best cuts are used to prepare this exclusive product. Once sliced, it has a velvety consistency and a soft pinkish colour to delight the eye.*

*We also produce a certain kind of Mortadella with black truffle.*



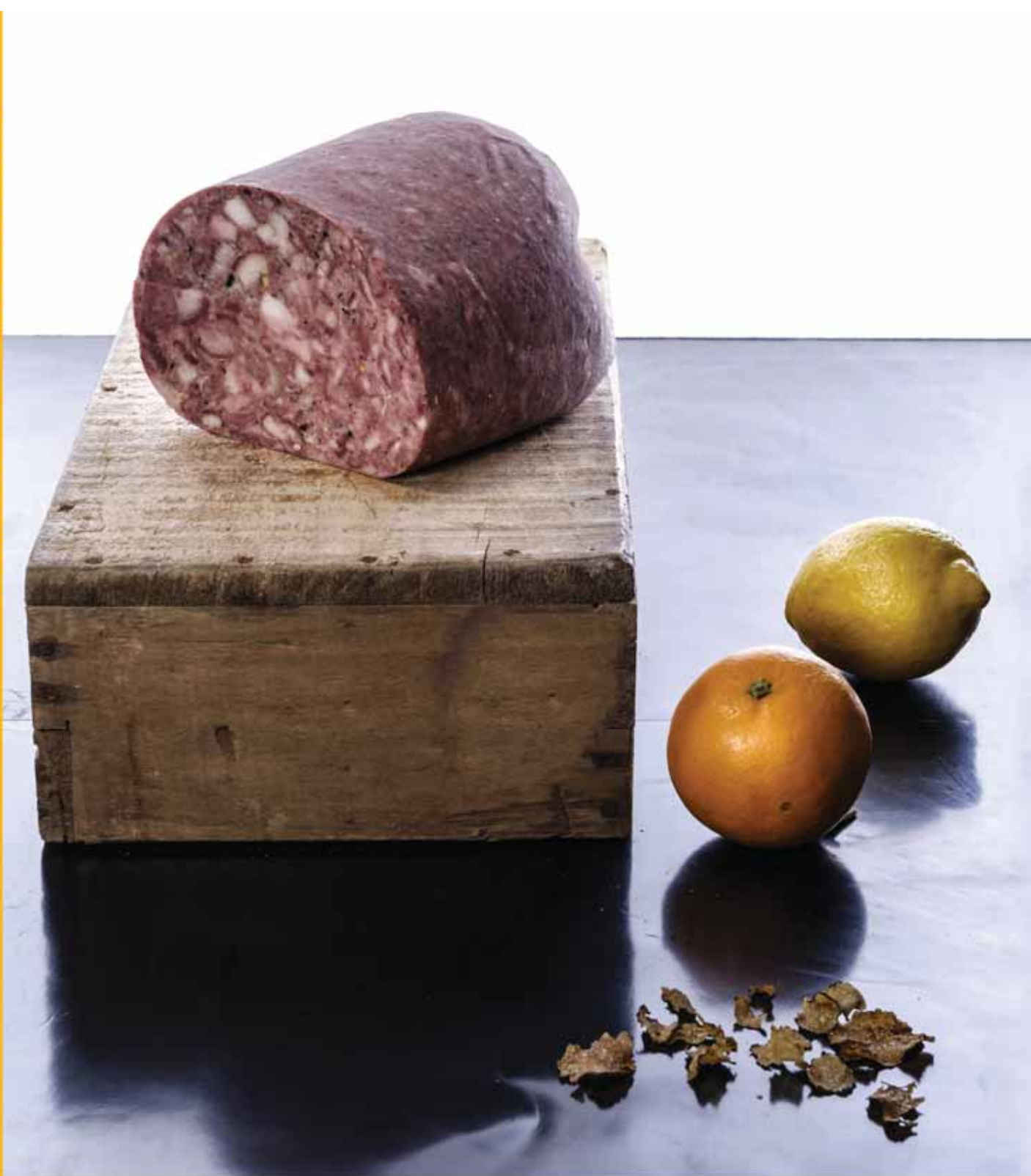
MORTADELLA AL TARTUFO NERO ESTIVO





Utilizziamo solo le migliori cosce disossate e massaggiate accuratamente, prima di essere cotte al vapore. Il composto di erbe aromatiche è un nostro segreto e dona al prodotto un sapore eccellente.

*Best quality selected hams. This part is the hind part, which is deboned and worked and where excess fat is discarded and steamed.*



Salume tradizionale dell'Alto Lazio e della Toscana, viene realizzato con le parti magre e le cartilagini della testa del suino. Nella versione classica è aromatizzata con pepe, arancia e limone. Nella versione con tartufo estivo presenta un profumo delicato e un sapore robusto.

*It is a traditional product of North Lazio and Tuscany. Blended with skin and extra lean meat from the shoulder. Herbs and special spices are added after the boiling process. It has a tasty looking pink colour and its fragrance is irresistible, even in the version with black truffle!*

La sapienza norcina  
incontra quella della  
produzione vitivinicola.  
L'Aleatico, vino ricavato  
dall'omonimo vitigno,  
viene aggiunto alla  
concia. Al taglio si  
sprigiona un sapore  
inteso, che dona al  
palato il ricordo dei  
profumi della Tuscia.  
Un omaggio al nostro  
territorio in questo  
prodotto di nostra  
invenzione.

*It is a salami steamed  
in Aleatico wine from  
the vineyards of that  
name. It is added to  
the curing process  
and produces an  
exquisite aroma when  
cut, reminiscent of the  
Tuscia fragrances.  
We are proud of this  
exclusive product we  
created.*

DELIZIA DELLA TUSCIA - SALAME COTTO ALL'ALEATICO



È un salame di carne suina a grana medio fine preparato con il 90% di carne di spalla di suino e per il 10% da lardo. È aromatizzato con pepe in grani e altre spezie. Una volta insaccato a mano, viene cotto. Al taglio si liberano i profumi delle spezie, su cui domina la nota del pepe, mentre in bocca prevale la nota armonica del sapido.

*Boiled pork salami, medium consistency. It is prepared with 90% selected fresh shoulder bone meat and with 10% lard and bacon. Salted and spiced with whole grain pepper.*

Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99



Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

PORCHETTA E PANCETTA ARROSTO DELLA TUSCIA

Le origini della Porchetta sono incerte nel tempo e nello spazio: molti sono i luoghi d'Italia che ne rivendicano la paternità, da Ariccia e Norcia, e sembra che la ricetta risalga alla civiltà Etrusca. Noi abbiamo solo una certezza: nella città di Viterbo è il cibo della festa ed è tradizionalmente aromatizzata con il finocchio selvatico.

Realizziamo anche la pancetta con la tecnica di produzione della Porchetta: la costata del maiale disossata e lasciata intera è generosamente condita con sale, pepe e finocchio selvatico, arrotolata, legata a mano e cotta al forno. Ogni giorno ne facciamo almeno una cottura, perché ci piace quando allietta l'atmosfera con il suo inconfondibile profumo.

*This speciality is fresh roasted every day. It can be sliced and eaten while still warm. It is a typical traditional food for the "Tuscia" region, near Rome, expertly crafted by loving hands. Quality roast bacon with garlic, fennel or rosemary without preservatives.*

CREATIVITA' NORCINA

CREMOSO DI LARDO



CREMOSO DI LARDO AGLI AROMI



CREMOSO DI LARDO AI LAMPONI



CREMOSO DI LARDO AL MOJITO





Il lardo stagionato trova una nuova forma e una nuova maniera di consumo nelle nostre creme. Scegliamo le migliori parti di lardo completamente prive di cotenna e con la macinatura creiamo questo pestato liscio, fine ed omogeneo. Ve ne proponiamo quattro versioni: il cremoso di lardo classico per gli amanti della semplicità; agli aromi per chi ricerca i sapori di casa; ai Lamponi dei Monti Cimini per chi ama le note acidule di questo frutto; al mojito per chi preferisce i sapori esotici.

*New! Seasoned creamy lard as a spread. Made of the best rindless parts of pork lard and ground into a smooth creamy paste. In four flavours: simple and classic; with homegrown herbs; with raspberries from the nearby Cimini hills or with the exotic taste of Mojito.*



GLI SFIZI



Queste gustose chips di grasso di maiale sono lo scarto della lavorazione dello strutto. Ideali per snack e antipasti o nell'impasto della pizza.

*These are pork lard crisps which are in excess after lard processing. Delicious as a snack, appetizer or mixed with pizza dough.*



I CICCIOLOI

*"Era la parte più divertente della lavorazione dello strutto: la torchiatura. Con il torchio, girando a mano la ruota, aiutavamo il nonno a spremere il grasso che era stato cotto precedentemente sul fuoco lento. Lo scarto della torchiatura era una delizia per il palato: i ciccioli"*

## LE SALSICCE

*Our sausages are made with fresh certified Italian meat which are stuffed and tied by hand. The fresh sausages are flavoured with herbs and spices according to the traditional recipe of grandfather Nazzareno. The black sausages are made with fresh certified Italian meat, black liver and quality pork parts and herbs. In the salty ones, we use just salt and pepper, while in the sweet ones we add pine nuts, raisins and chocolate.*





Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lazio di cui al DM 350/99

Le nostre salsicce vengono prodotte solamente con carni fresche di suino nazionale insaccate e legate a mano. Vere prelibatezze per riscoprire l'arte antica della norcineria.

Le Bianche, realizzate con varie tipologie di tagli per renderle gustose e saporite, sono aromatizzate con la sola aggiunta di sale e pepe.

Le Nere, prodotte con fegato e aggiunta di parti nobili, sono conciate con sale e pepe nella versione classica, mentre in quella dolce si aggiungono uvetta, pinoli e gocce di cioccolato.

La Tuscia è una regione storica, che oggi corrisponde alla provincia di Viterbo, a sud della Toscana e a Nord di Roma.

Questa offre una grande varietà di paesaggi: la pianura alluvionale della valle del Tevere, patria di grandi vini minerali; l'area vulcanica dei laghi di Bolsena e Vico, ideale per la coltivazione di legumi e ortaggi; la Maremma Laziale, che corre fino al Mar Tirreno e profuma di finocchio selvatico; l'area collinare dei Monti Cimini, che dona castagne, nocciole e funghi. Una terra ricca di cultura e tradizione gastronomica, che si intreccia con storia, arte, cultura e folklore.

Dedichiamo ogni nostro prodotto al territorio della Tuscia, che da più di settant'anni è la nostra fonte di ispirazione con i suoi profumi e le sue materie prime. Ogni nostro salume diventa ambasciatore dell'impegno che mettiamo nel valorizzare questo territorio ancora poco conosciuto, ma tutto da scoprire.



*Tuscia is a historical region in the province of Viterbo between Tuscany in the north and Rome in the south. The landscape is very varied: the flooded Tevere valley river plain, native to the precious mineral wines; the volcanic land surrounding the Bolsena and Vico lakes ideal for farming vegetables; the Maremma Laziale area reaching as far as the Tyrrhenian sea and scented with wild fennel, and lastly, the hills of the Cimino which grows chestnuts, nuts and mushrooms. A land rich in folklore, culinary traditions, art, history and culture.*

*We dedicate each product to the Tuscia territory which has inspired our efforts for over 70 years with its natural resources and wonderful herbal scents. Each of our exclusive products is ambassador to the excellency of the Tuscia taste which we wish to promote worldwide, and which as yet needs to be discovered.*

Catalogo a cura di Gaia Giannotti  
Direzione artistica: Luca Occhialini  
Fotografia: Gabriele Renzi  
Graphic design: Rachele Ercoli

Consulenza strategica: Vincenzo Di Lecce  
[vincenzo.di.lecce@gmail.com](mailto:vincenzo.di.lecce@gmail.com)

Stampa  
Tipografia Ceccarelli - Acquapendente (Viterbo) 2017

COCCIA SESTO SRL - Società Unipersonale  
Via Lega dei Dodici Popoli, 7/d, 01100 VITERBO (Italy)  
Tel. (+39) 0761 250 879 - Fax (+39) 0761 270729  
email: [info@cocciasesto.it](mailto:info@cocciasesto.it)  
[www.salumificiococcia.it](http://www.salumificiococcia.it)  
P. IVA & C.F. IT00785260563  
REA VT73401