



**Trefoloni e Associati**

## **Prosciutto Toscano Dop**

### **Il protagonista della gastronomia italiana che incanta mente e palato**

Correva l'anno 1000 quando l'arte della conservazione delle carni suine nella regione Toscana ha avuto il suo consolidamento; in realtà, leggi riguardanti la macellazione del maiale e la conservazione della sua carne si rintracciano già al tempo di Carlo Magno. I contadini toscani nel periodo invernale macellavano il maiale, ingrassato, per la durata di un intero anno, trasformandolo in salumi destinati al consumo familiare. Questa operazione diventava quasi una festa, in cui genuinità, gusto e sapore raggiungevano livelli di eccellenza. È però intorno al XV secolo, al tempo dei Medici, che la produzione del Prosciutto Toscano viene regolamentata con disposizioni specifiche, riguardanti l'intero processo produttivo. Pertanto, da una produzione strettamente familiare, che utilizzava per l'ingrasso il sistema brado o semibrado, si è passati ad allevamenti consistenti e a centri di trasformazione artigianali-piccolo industriali che, nel rispetto delle antiche tecniche di lavorazione, hanno mantenuto la peculiarità del prodotto.

Il sapore delicato, il rosso cremisi delle fette asciutte e magre, il gusto intenso esaltato da una leggera sapidità, sono i tratti distintivi di un'eccellenza che utilizza come materia prima solo cosce fresche derivanti da suini nati e allevati in Toscana e nelle regioni limitrofe appartenenti al circuito dei prosciutti DOP Italiani ma che si differenzia dagli altri proprio per la particolare tecnica produttiva. Durante la fase di salatura, vengono aggiunte le essenze tipiche della tradizione toscana (pepe, aglio, alloro, rosmarino e bacche di ginepro) che garantiscono al prodotto un sapore particolare sempre più apprezzato. Inoltre, il Prosciutto Toscano Dop ha una percentuale molto bassa di umidità e questo lo rende più sapido e idoneo ad essere abbinato con frutti dolci e succosi come il melone, l'ananas, kiwi e fichi.

Il suo sapore e il suo aroma lo rendono inimitabile, ma il segreto del successo del Prosciutto Toscano Dop è dato in primo luogo dal clima perfetto per la stagionatura, caratterizzato dalle "brezze", venti temperati di terra e di mare che soffiano su un territorio protetto dai venti di tramontana dalla catena degli Appennini.



# Trefoloni e Associati

Dal mare della Versilia, di Livorno e dell'Argentario alla corona delle Alpi Apuane che poi si ammorbidiscono nell'Appennino dove troviamo la Garfagnana, il Mugello, il Pratomagno: tutto il territorio toscano è vocato alla produzione del Prosciutto Toscano Dop come riporta anche il disciplinare di produzione, ossia il metodo produttivo stabilito dai produttori per ottenere un prodotto unico dotato di specifiche caratteristiche. Proprio con lo scopo di custodire questo importante patrimonio culturale e gastronomico, è stato costituito nel 1990 "Il Consorzio Del Prosciutto Toscano Dop" composto da 21 aziende toscane che hanno il compito di promuovere, valorizzare e tutelare il prodotto sul mercato nazionale ed estero, mantenendo però lo stretto legame con il territorio di provenienza: la Toscana.

I produttori, consapevoli della necessità di proteggere il Prosciutto Toscano Dop dalla proliferazione incontrollata di altri prosciutti che hanno poco in comune con la tradizione toscana, hanno adottato un rigido disciplinare di produzione che prevede l'obbligo della "tracciabilità" dall'allevamento al consumo così da garantire all'acquirente un prodotto di eccellenza. Nel 1996 il Prosciutto Toscano ha ottenuto l'ambito riconoscimento comunitario della "Denominazione di Origine Protetta". Da quella data può vantarsi di tale nome solo il prosciutto prodotto in Toscana seguendo le regole dettate dal Disciplinare di Produzione, che prevede l'utilizzo delle cosce con provenienza esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Toscana e in alcune regioni limitrofe, l'utilizzo di essenze aromatiche tipiche del territorio toscano e una lunga stagionatura.

Il Prosciutto Toscano Dop viene venduto per il 90% in Italia e per la restante parte all'estero e tra i paesi Ue maggiormente interessati, al primo posto si colloca la Germania, segue l'Inghilterra, la Francia, il Belgio, la Danimarca, il Lussemburgo e la Norvegia. Viene esportato anche in Paesi oltre oceano come USA, Canada e Giappone. In Italia più del 70% del prodotto è destinato alla Distribuzione Organizzata, mentre la quota destinata ai grossisti si attesta intorno al 15%, il resto è suddiviso tra negozi specializzati e dettaglianti tradizionali.

Per difendersi dai falsi prodotti e dalla "agropirateria", il Consorzio ha registrato il proprio marchio negli Stati Uniti, Canada e in Giappone in modo che nessuno possa utilizzare immagine, logo o dicitura "Prosciutto Toscano". A questo importantissimo risultato si affianca l'esportazione del Prosciutto Toscano Dop negli Usa grazie ad alcune aziende consorziate che hanno ottenuto le certificazioni necessarie.