



Consorzio del Prosciutto Toscano

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 18 marzo 2008 della tutela del

Prosciutto Toscano DOP ai sensi dell'art. 14, comma 15 della L. 21 dicembre 1999, n. 526

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

In Toscana uomini, animali, piante hanno una forma, un linguaggio, un sentimento, hanno dei colori, delle gioie da esprimere.

E' la passione per la storia e la tradizione che conduce ogni azione, nelle piccole come nelle grandi cose, ed il processo di creazione assume sempre il valore di "cerimonia".

La suinicoltura toscana ha origini lontane, contadine e poderali ed il prodotto che ne deriva ha mantenuto fino ad oggi quelle caratteristiche di genuinità, gusto e sapidità che lo elevano a risultati eccellenti.

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 con passione per un 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 riguardanti l'intero processo produttivo.

Il sapore delicato, il rosso cremisi delle fette, asciutte e magre, il gusto intenso esaltato da una leggera sapidità sono i tratti distintivi di una delle eccellenze dell'enogastronomia toscana. Il sapore e l'aroma lo rendono inimitabile, ma il segreto del successo del Prosciutto Toscano 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. Un gusto delicato ma arricchito sapientemente da quegli aromi inconfondibili della "toscanità", tipici della sua vegetazione, ricca di rosmarino, alloro, lentisco, mirto e ginepro, ingredienti segreti delle ricette dei produttori. La semplicità genuina che in tutto il mondo si riconosce alla produzione alimentare toscana, è viva anche nei suoi Prosciutti.