



PROSCIUTTO TOSCANO: 25 ANNI DI DOP

Introduzione. Il **Prosciutto Toscano**, che il 2 luglio 2021 ha festeggiato i **25 anni** esatti dal **riconoscimento comunitario della DOP**, è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione di cosce fresche di **suini pesanti italiani**. Da Disciplinare, gli animali devono essere nati, allevati e macellati in Toscana e nelle regioni limitrofe, ovvero Emilia-Romagna, Lombardia, Marche, Umbria e Lazio. La **zona di produzione** del Prosciutto Toscano DOP ricade nell'**intero territorio della Toscana**: attualmente, le aziende associate al Consorzio di Tutela, sono 20, con 1.500 addetti diretti e altri 2.500 lavoratori legati all'indotto. Nel 2020, secondo i dati forniti dall'organismo di controllo IFCQ Certificazioni, le cosce salate sono state 299.000.

Un po' di storia. Il Prosciutto Toscano DOP ha una **storia secolare**: le sue origini risalgono all'epoca degli **Etruschi**. Già ai tempi di **Carlo Magno** esistevano regole per la lavorazione dei suini. Tuttavia, è intorno al XV secolo, nell'epoca in cui dominavano i **Medici**, che la produzione del Prosciutto Toscano viene regolamentata in tutte le sue fasi, con norme ancor oggi applicate che possono ben dirsi una sorta di disciplinare ante litteram. A verificare il rispetto delle leggi erano gli **Ufficiali di Grascia**. I bottegai tenevano "**quadernucci**" nei quali annotavano tutti i movimenti della carne acquistata e divenuta poi secca, per mostrarli agli Ufficiali di Grascia. È anche grazie ai quadernucci della Grascia - alcuni dei quali conservati presso la Biblioteca Nazionale di Firenze - che il Consorzio è riuscito a dimostrare il legame autentico del Prosciutto con il territorio della Toscana, ottenendo così il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta.

Naturalità e proprietà organolettiche. Il Prosciutto Toscano DOP è al **100% naturale, privo di additivi e conservanti**. Gli unici, selezionati **ingredienti**, sono: **carne suina, sale, pepe, aglio e piante aromatiche** - come il lentisco, il mirto, il ginepro e altre tenute gelosamente segrete e tramandate da padre a figlio nel corso dei secoli - che contribuiscono ad arricchirne il sapore e a donargli un aroma inconfondibile, oltre ad avere proprietà salutari e antiossidanti. Il Prosciutto Toscano DOP è caratterizzato da forma tondeggiante, ad arco sulla sommità, con peso compreso fra 8 e 9 kg. Il colore della fetta varia dal rosso vivo al rosso chiaro, con scarsa presenza di grasso intramuscolare. Il sapore è delicato, con giusta sapidità e l'aroma è caratteristico, derivante dalla stagionatura.

Caratteristiche nutrizionali. Il Prosciutto Toscano DOP è **ricco di proteine di alta qualità e minerali come ferro, potassio, calcio, fosforo e magnesio e di vitamine del gruppo B**. La carne suina risulta la principale fonte di vitamina B1 dalla dieta e, ad esempio, una porzione da 50 grammi copre più del 30% del fabbisogno giornaliero di vitamina B6 e B1. La componente lipidica totale è ottimale grazie all'**elevato contenuto di acidi grassi insaturi**, i grassi cosiddetti buoni perché fanno bene alla salute, come ad esempio l'acido oleico. Nel Prosciutto Toscano DOP si osserva un contenuto lipidico del 22% che scende all'8,8% se si allontana lo strato periferico di grasso. Le **proteine** presenti sono **di facile digeribilità** e quindi lo rendono adatto a ogni tipo di dieta. Infine, come da regolamento, **sono assenti nitrati, nitrati o conservanti**: si tratta quindi di un prodotto totalmente naturale e sano, oltre che buono.



Processo produttivo. Le cosce di suino vengono refrigerate e successivamente rifilate con un taglio ad arco che lascia una cornice carnosa. Si continua con l'asportazione del piedino, della cotenna e del grasso interno alla coscia con **taglio a "V"** - elemento che distingue il Prosciutto Toscano DOP da altri prosciutti DOP - per facilitare la penetrazione del sale. La **salagione** si effettua con il metodo a secco, con l'impiego di sale, pepe e aromi naturali; deve avere una durata sufficiente a garantire una buona disidratazione. Quindi si procede alla **sugnature** che consiste nel rivestire la parte scoperta della polpa con un impasto costituito da sugna, farina di grano o riso, sale, pepe e aromi naturali. Il periodo di **stagionatura**, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore ai 12 mesi per i prosciutti di peso superiore a 8,5 kg. Il Prosciutto Toscano DOP da destinare all'affettamento e al confezionamento deve aver maturato ulteriori due mesi di stagionatura, vale a dire almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg. Sui prosciutti ritenuti conformi alle caratteristiche prescritte per la DOP, si appone un contrassegno a fuoco.

In cucina. Ottimo anche gustato da solo, il Prosciutto Toscano DOP si abbina ottimamente con il **Pane Toscano DOP**, privo di sale; può diventare ingrediente per **panini sfiziosi** e per **taglieri**, con formaggi e vini tipici del territorio. Può essere poi utilizzato nella preparazione di piatti gustosi come "l'insalata di rose toscana", con misto di radicchi e ricotta montata con erbe aromatiche. Per la sua sapidità, il Prosciutto Toscano DOP si sposa alla perfezione anche con **frutti dolci e succosi** come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.

Press info:

Davide Paterlini, Mind The Pop - mobile: +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it