



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO - PRESS KIT 2022 -

PROSCIUTTO TOSCANO DOP: UN SALUME D'ECCELLENZA

Il **Prosciutto Toscano DOP**, uno dei pilastri della gastronomia toscana, nasce da una **antica tradizione contadina** che affonda le radici nel Medioevo. Il sapore delicatamente sapido, il rosso cremisi delle fette, il gusto arricchito sapientemente da quegli **aromi inconfondibili della "toscanità"**, quali il pepe, l'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 –, sono i tratti distintivi di questo salume d'eccellenza. La passione dei produttori, la lunga stagionatura e l'aria della terra di Toscana fanno il resto, per offrire un **prodotto unico, semplice, genuino, forte e deciso** come il carattere della sua gente e della tradizione enogastronomica regionale.

Nel 1990, dalla ferma volontà di un gruppo di produttori, consapevoli della necessità di proteggere la tradizione, nacque il **Consorzio del Prosciutto Toscano** con lo scopo di promuovere, valorizzare e tutelare il prodotto sul mercato italiano ed estero, esaltandone lo stretto legame con il territorio. Il 2 luglio 1996, esattamente **25 anni fa**, grazie al rispetto per la tradizione alimentare toscana di tutti i consorziati e al consolidarsi del loro impegno nell'aderire al rigoroso disciplinare di produzione e tracciabilità, il Prosciutto Toscano ha ottenuto il **riconoscimento comunitario della DOP** (Denominazione di Origine Protetta). Da allora, i prosciutti possono ottenere il marchio a fuoco raffigurante la regione Toscana e le quattro stelle, che contraddistingue il Prosciutto Toscano DOP e ne garantisce la qualità, solo se vengono rispettate rigide prescrizioni. Il controllo della produzione è effettuato da un Organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che verifica il rispetto da parte di tutti i produttori delle regole previste nel disciplinare.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Il Prosciutto Toscano DOP si distingue per la **sapidità** dovuta all'utilizzo di spezie e aromi durante la salatura ed è inconfondibile per la particolare rifilatura e la presenza di pepe sulla superficie. Per la lavorazione si impiegano suini pesanti italiani: devono avere almeno 9 mesi di età e un peso vivo tra i 144 ed i 176 chilogrammi. La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche (non sono ammesse quelle congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento), è effettuata solo presso prosciuttifici situati in Toscana. La salatura è eseguita a secco con l'impiego di sale, pepe e aromi naturali tipici del territorio. Esternamente, il Prosciutto Toscano DOP si presenta tondeggiante ad arco sulla sommità, di colore scuro (conferito dalla presenza del pepe sulla



superficie) e con la corona di grasso di colore giallo paglierino estremamente limitata. Internamente, il colore della polpa va dal rosso vivo al rosso chiaro, con scarsa presenza di grasso inframuscolare e con il grasso sottocutaneo compatto e di colore bianco puro con leggere venature rosate. Il sapore è molto caratteristico: un gusto delicato che, arricchito sapientemente dagli aromi locali, ha reso famoso il Prosciutto Toscano DOP.

Il Consorzio conta **20 aziende** che si distribuiscono sul territorio, tutte con un canovaccio comune e ognuna con una speciale formula e ricetta: il **mix delle essenze utilizzate durante la salatura** è infatti **gelosamente tramandato di padre in figlio** e le tempistiche delle varie fasi sono un patrimonio conservato di generazione in generazione. Tradizione, qualità delle materie prime, controlli su tutto il processo produttivo e un Consorzio che promuove e tutela la denominazione: sono questi gli elementi che permettono al Prosciutto Toscano DOP di garantire elevati standard qualitativi e un prodotto unico, dal gusto inconfondibile espressione di una terra ricca e generosa come la Toscana.

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 un alleato per una corretta alimentazione. Infine, come da regolamento, sono assenti nitriti, nitrati o conservanti: parliamo quindi di un **prodotto totalmente naturale e sano, oltre che buono**.

I modi più caratteristici per degustare il Prosciutto Toscano DOP sono i panini fatti con pane toscano e i taglieri con abbinamenti di formaggi e vini tipici del territorio. Il prodotto si caratterizza inoltre per avere un contenuto di umidità inferiore rispetto agli altri prosciutti DOP, accentuandone le caratteristiche di sapidità e rendendolo, allo stesso tempo, particolarmente idoneo a essere abbinato con frutti dolci e succosi come il melone, i kiwi, l'ananas e i fichi.

AREA DI PRODUZIONE

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano DOP devono essere situati in Toscana e nelle regioni limitrofe previste dal disciplinare (Lombardia, Emilia-Romagna, Marche, Umbria, Lazio). Tutte le fasi della lavorazione sono certificate dall'organismo di controllo IFCQ Certificazioni srl, un ente terzo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e



Forestali (MiPAAF). Il Prosciutto Toscano DOP dev'essere **lavorato unicamente nella tradizionale zona di produzione**, che comprende **l'intero territorio della regione Toscana**.

Ed è proprio qui, nel rapporto costante con la natura e il territorio, il segreto del suo successo, dato in primo luogo dal **clima perfetto per la stagionatura**, caratterizzato da un'altissima frequenza di giornate di sole e dalle "breeze", venti temperati di terra e di mare che soffiano su un territorio protetto dai venti di tramontana dalla catena degli Appennini. Dal mare della Versilia, di Livorno e dell'Argentario, alla corona delle Alpi Apuane che si ammorbidiscono nell'Appennino, dove troviamo la Garfagnana e il Mugello. In mezzo le colline regalano vigneti, oliveti e paesaggi famosi in tutto il mondo. Tutto il territorio toscano è vocato alla produzione del Prosciutto Toscano DOP come riporta anche il disciplinare di produzione.

PROCESSO PRODUTTIVO

Dodici mesi sono il lasso di tempo minimo affinché il Prosciutto Toscano DOP sia pronto per essere gustato in tutta la sua bontà. Oggi negli stabilimenti il ciclo produttivo è continuo, ma il prosciutto rimane in ogni specifica stanza per la durata dei giorni previsti dalla tradizione. Per ogni fase vengono ricreate nelle stanze di stagionatura le condizioni climatiche di ciascun periodo dell'anno, rendendo sempre disponibile il Prosciutto Toscano DOP al consumatore.

Selezione e rifilatura. La selezione è volta a scegliere solo le cosce fresche che posseggono i requisiti previsti dal disciplinare di produzione; l'obiettivo è ottenere un prodotto di alta qualità. Non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento. Terminata questa prima fase si procede alla rifilatura: si effettua il **tipico taglio a V** per eliminare la cotenna e scoprire maggiormente la parte magra della coscia e si elimina il grasso sottocutaneo nella cosiddetta "corona" in modo che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 centimetri oltre la testa del femore. Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 chilogrammi.

Salatura. Entro cinque giorni dalla macellazione, le cosce vengono salate a mano e a secco su tutta la superficie con una **miscela di sale unito a pepe, aglio, alloro, rosmarino, bacche di ginepro e altri aromi tipici del territorio toscano**; le cosce vengono poi massaggiate con attenzione per favorirne l'assorbimento e messe a riposare in posizione orizzontale per 3-4 settimane a una temperatura compresa fra 0° e 4°. Non è ammesso l'utilizzo di additivi e conservanti.

Prestagionatura. Le cosce vengono messe a riposare in verticale in appositi locali di stagionatura a temperatura controllata per **3 mesi**. La variazione della temperatura e l'umidità permettono la progressiva disidratazione e la maturazione.

Sugnatura. Dopo circa 3-4 settimane di riposo a bassa temperatura, si ricoprono i prosciutti con la **sugna**: un impasto di grasso di maiale macinato a cui si aggiunge farina di riso, sale e pepe, quindi



un composto completamente naturale. Questo trattamento protegge i prosciutti e li mantiene morbidi, permettendo la loro corretta maturazione.

Stagionatura. La fase di stagionatura avviene in apposite sale, a una temperatura compresa tra i 12° ed i 25°C: in questi spazi i **prosciutti maturano lentamente**, sviluppando tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano DOP. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a **12 mesi**.

Spillatura. Durante il processo si analizzano l'umidità ed il sale e, se i parametri sono corretti, con la spillatura si verificano le caratteristiche olfattive del prodotto. Tradizionalmente, per questa fase il norcino utilizza la **fibula, un ago di osso di cavallo**, che viene inserito in vari punti del prosciutto. L'impiego dell'osso è ancora oggi ottimale per prelevare l'aroma perché è sufficientemente duro e resistente per sopportare le operazioni di inserimento ripetuto nei prosciutti stagionati, compatti e consistenti. È particolarmente adatto all'uso in quanto inerte e inodore, con una porosità adatta ad assorbire e trattenere l'aroma per breve tempo, potendo così essere utilizzato in più punti e su più prosciutti senza richiedere operazioni di pulizia. Questo rende l'operazione di puntatura semplice, veloce ed efficace.

Marchiatura. Il marchio a fuoco raffigurante il profilo della regione Toscana, le 4 stelle e la scritta Prosciutto Toscano DOP **garantisce la qualità del prodotto e il rispetto del disciplinare di produzione**. Ogni prosciutto che viene marchiato a fuoco è pronto per essere pepato.

Pepatura. Il pepe nero viene sparso con abbondanza sulla parte magra del prosciutto. Questo è un **elemento distintivo** del Prosciutto Toscano DOP. Una curiosità: in passato il pepe era indispensabile per prevenire l'attacco degli insetti durante la conservazione in cantina.

Taglio. La degustazione tipica del Prosciutto Toscano DOP inizia con il **rituale del taglio a mano**. Questo è infatti il modo migliore e tradizionale per gustarne il profumo e l'aroma: la lama fredda di un coltello lungo e sottile, affilato perfettamente, permette infatti di conservare ed esaltare tutti i sapori. Prima di posizionare il prosciutto sulla morsa è necessario rimuovere l'anchetta, il piccolo osso piatto posizionato vicino alla testa del femore che sporge dalla parte non coperta dalla cotenna. Con un coltello si deve girare intorno all'osso, tenendo la punta verso l'interno e senza andare troppo in profondità (sono sufficienti 2 centimetri). Successivamente si rimuove la cotenna, la sugna e la copertura di pepe, facendo attenzione a scoprire soltanto le parti che saranno interessate al taglio per non compromettere la conservazione dei sapori. Dopo aver eliminato le parti non necessarie si può avviare il prosciutto all'affettamento. Non esiste una tecnica di taglio a coltello unica ed universalmente valida. Le variabili sono tantissime e dipendono da numerosi fattori come la tipologia del prosciutto, la stagionatura e la tradizione. Per il Prosciutto Toscano DOP si predilige il **taglio all'italiana** che prevede fette sottili, intere e lunghe. Il taglio del prosciutto non è una semplice pratica gastronomica, ma una vera e propria arte.



CENNI STORICI

In Toscana l'arte della lavorazione dei prosciutti ha radici profonde che partono dai **tempi degli Etruschi**, che hanno introdotto nel nostro territorio la suinicoltura, poi estesasi a tutta la Penisola sotto l'Impero Romano, fino ad arrivare a contadini e poderi che, sussistendo ancora oggi, permettono al prodotto di mantenere quelle caratteristiche di genuinità e di gusto che lo elevano a eccellenza gastronomica. Benché ci sia traccia di leggi riguardanti la macellazione e la conservazione delle carni suine già al tempo di Carlo Magno, questa pratica ebbe il suo consolidamento nella regione attorno all'**anno 1000**, quando divenne un'attività consolidata e disciplinata da una Corporazione di arti e mestieri: **l'Arte dei Beccai**.

I contadini toscani nel periodo invernale macellavano il maiale, ingrassato durante l'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**, in pieno splendore mediceo, che la produzione del Prosciutto Toscano viene regolamentata con disposizioni specifiche riguardanti l'intero processo produttivo: dall'allevamento alla macellazione, dalla vendita fino alla produzione di carne secca, che doveva avvenire dietro autorizzazione. 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 o quasi industriali che, nel rispetto delle antiche tecniche di lavorazione, hanno mantenuto le peculiarità del prodotto. Gli allevamenti, e di conseguenza i centri di trasformazione, si sono distribuiti pressoché in tutta la regione, ma con maggiore concentrazione nelle zone di maggiore produzione cerealicola, quali la Val di Chiana, il Casentino, il Mugello, il Valdarno superiore ed inferiore, il Chianti, la Val d'Elsa, la Val d'Era, la Val d'Orcia, la Maremma. 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. È anche grazie ai quadernucci della Grascia che il Consorzio è riuscito a dimostrare il legame autentico del prosciutto con la regione Toscana, ottenendo così l'ambito riconoscimento di "Denominazione di Origine Protetta".

Per maggiori informazioni sul Consorzio, sul prodotto e sulla lavorazione: prosciuttotoscano.com

UFFICIO STAMPA

Mind The Pop

Davide Paterlini - tel. +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it