



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO TOSCANO - PRESS KIT -

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 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, 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.

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 tondeggiantissimo 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 Consorzio conta **19 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.

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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF). Il Prosciutto Toscano DOP deve 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 "brezze", 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.

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.

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