

# Il prosciutto toscano

I suini sono scelti solo se nati, allevati e macellati qui, gli animali devono avere almeno 9 mesi e pesare tra 144 e 176 chili

## Il consorzio Dop da 70 milioni Sui mercati esteri 10% del fatturato

MATTEO DOVELLINI

Un marchio sinonimo di qualità e di successo, che porta la Toscana in giro per il mondo. È il Consorzio del Prosciutto Toscano, che incornicia il 2015 come un anno da record specie nell'export e sul mercato internazionale. Numeri che valgono un biglietto da visita di tutto rispetto: il Consorzio si attesta come terzo produttore nazionale e così conferma il trend di crescita dell'ultimo triennio. Lo scorso anno sono state vendute 400 mila cosce per un valore al consumo di circa 70 milioni di euro. Quasi 3 milioni e mezzo le vaschette di affettato. E con 3.448.000 pezzi, il comparto del preconfezionato ha registrato il massimo livello di produzione, con una crescita del 8,3% rispetto al 2014. Che il prosciutto toscano fosse apprezzato e riconosciuto anche all'estero non è certo una novità. Ma adesso il comparto export registra una forte crescita e rappresenta il 10% del fatturato totale. Questo grazie a un lavoro capillare sulla qualità del prodotto e sulle strategie di vendita che guardano all'Europa ma puntano anche mercati oltreoceano. Così la partecipazione alle fiere internazionali più prestigiose del settore, ha permesso di avvicinare consumatori di tutto il mondo. Importante anche la registrazione del mar-

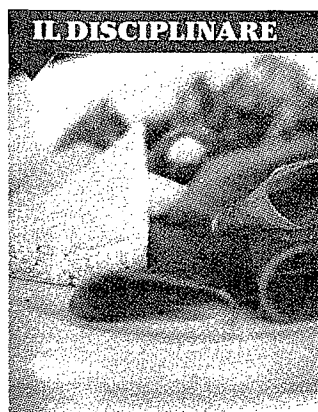
Lo scorso anno sono state vendute 400 mila cosce e 3 milioni di vaschette di affettato

chio ottenuta in paesi come Stati Uniti, Canada e Giappone. Una questione di tutela dell'eccellenza toscana non solo in Italia ma anche nel mondo. La certificazione di un marchio, quello del prosciutto toscano, che fa della qualità il suo punto di forza. Rispettando i tempi della natura: la selezione attenta delle cosce fresche, la salatura senza l'utilizzo di additivi e conservanti, la sugnatura per mantenerli morbidi, la stagionatura in maniera lenta e naturale, la spillatura per verificare le caratteristiche olfattive del prosciutto e infine la marchiatura e la pepatura. Una lavorazione riconosciuta col marchio Dop e che fa di questo prodotto uno dei vanti per l'export alimentare tricolore. Alcune caratteristiche? I suini sono scelti solo se nati, allevati e macellati in Toscana e nelle altre regioni limitrofe, gli animali devono avere almeno 9 mesi di età ed un peso vivo tra i 144 ed i 176 chili. E poi ancora: la lavorazione, esclusivamente di cosce fresche, 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 toscano. Solo se vengono rispettate le rigide prescrizioni produttive, i prosciutti possono

ottenere, dopo una lunga stagionatura, il marchio a fuoco del Consorzio raffigurante la Regione Toscana che contraddistingue il Prosciutto Toscano Dop e ne garantisce la qualità. «Il

2015 ci ha visto raggiungere risultati rilevanti anche in ambito internazionale», dice Cristiano Ludovici, presidente del Consorzio Prosciutto Toscano, «dimostrando ancora una volta la capacità degli operatori toscani di rispondere concretamente alle richieste del mercato, mantenendo sempre l'obiettivo della qualità a tutti i livelli».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



**LA LAVORAZIONE**  
È realizzata esclusivamente con cosce fresche e deve essere effettuata nei prosciuttifici situati in Toscana. Anche i suini devono essere nati qui o nelle regioni vicine



