



Il Consorzio del Prosciutto Toscano a CIBUS 2024

Dalla “Bruschetta del Viandante” all’inaspettato abbinamento tra il Prosciutto Toscano DOP e il gin.

Incontri, show cooking e degustazioni per promuovere questa eccellenza del territorio toscano con oltre 500 anni di storia

Firenze, 2 maggio 2024 - Archiviato un 2023 positivo, con una produzione per il **Prosciutto Toscano DOP** che ha fatto registrare una **crescita superiore al 6% rispetto all’anno precedente**, è tempo per il Consorzio di proseguire con le attività promozionali sui diversi mercati, soprattutto attraverso la partecipazione alle principali fiere di settore nazionali ed internazionali.

Proprio tra queste attività rientra la partecipazione del Consorzio del Prosciutto Toscano a **Cibus**, l’evento di riferimento per il settore dell’agroalimentare italiano, in scena a **Parma dal 7 al 10 maggio**.

All’interno dello stand interamente dedicato al Consorzio - **Padiglione 2 Stand I059** - verranno realizzate diverse attività. Nella giornata di **mercoledì 8 maggio**, il protagonista sarà Alessandro Pieragnoli, volto di ‘Bruschettiamo con Ale’, trasmissione in onda su Gambero Rosso Channel. Sarà l’occasione per presentare anche il ricettario realizzato in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto Toscano che contiene ricette di bruschette veloci, sfiziose e gourmet sempre con protagonista il Prosciutto Toscano DOP. Tra le varie bruschette, Alessandro Pieragnoli realizzerà anche la **“Bruschetta del Viandante”** per celebrare la collaborazione del Consorzio con l’Associazione delle Vie Francigene, attività che prosegue ormai da diversi anni.

Nelle giornate dell’8 e del 9 maggio, l’atteso **abbinamento tra il Prosciutto Toscano DOP e il gin**, un “blend” davvero originale, reso possibile grazie alla collaborazione con un’eccellenza toscana che produce il premiato Gin il “Ginepraio”.

Dopo Cibus, numerosi gli appuntamenti in agenda che attendono il Consorzio con l’obiettivo di valorizzare e far conoscere questa eccellenza toscana. Dalla partecipazione al **Summer Fancy Food di New York**, al **progetto europeo “Gusto”** che coinvolge il **Consorzio del Prosciutto Toscano** insieme ad altre tre eccellenze agroalimentari regionali come il Pecorino Toscano DOP, l’Olio Toscano IGP e la Finocchiona IGP.

“Crediamo fermamente in queste attività di comunicazione; le fiere rappresentano una vetrina attraverso cui continuare a farci conoscere - afferma **Fabio Viani, Presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano** - contesto ideale per fare cultura di prodotto, sviluppare attività di business networking e incrementare così le opportunità di crescita”.

Press info:

Ufficio Stampa ISIT – Istituto Salumi Italiani Tutelati

Loredana Biscione - mobile: +39 337.1109286 - e-mail: biscione@assica.it