



IL PROSCIUTTO TOSCANO DOP TRA I PROTAGONISTI DELLA RESTAURANT WEEK AD AMBURGO PER LA PROMOZIONE DEL PROGETTO “GUSTO”

Il progetto europeo GUSTO, che coinvolge il Consorzio del Prosciutto Toscano DOP insieme ad altre tre eccellenze agroalimentari della Regione Toscana, arriva nei ristoranti di Amburgo con la Restaurant Week

Firenze, 31 ottobre 2024 – Il **Prosciutto Toscano DOP** sarà protagonista - insieme a **Pecorino Toscano DOP**, **Finocchiona IGP** e **Olio Toscano IGP** - della Restaurant Week, una settimana all’insegna dell’eccellenza gastronomica della Regione Toscana.

Dopo il successo della prima edizione di Berlino, la seconda edizione della Restaurant Week si svolgerà ad **Amburgo, dal 4 al 10 novembre 2024**, dove i ristoranti aderenti all’iniziativa realizzeranno menu ad hoc con i quattro prodotti. L’iniziativa ha l’obiettivo di promuovere la conoscenza delle denominazioni DOP e IGP attraverso queste eccellenze, tra cui il **Prosciutto Toscano DOP**.

GUSTO (acronimo di Garanzia, Unicità, Sapore, Tradizione, Origine) è un progetto europeo della durata triennale. Iniziato a giugno 2023, il progetto vede il Consorzio del Prosciutto Toscano DOP impegnato al fianco dei Consorzi di tutela del Pecorino Toscano DOP, dell’Olio Toscano IGP e della Finocchiona IGP, in attività promozionali rivolte al pubblico italiano e tedesco.

Le attività di valorizzazione proseguiranno anche nel mese di novembre attraverso l’incoming di un gruppo selezionato di giornalisti tedeschi della stampa food che visiteranno gli stabilimenti produttivi del Prosciutto Toscano DOP, per vivere da vicino l’esperienza del processo produttivo nei territori in cui nasce questa eccellenza.

“Ritengo che sia strategico per il nostro Consorzio aderire a queste iniziative che coinvolgono il mercato tedesco - afferma **Fabio Viani, Presidente del Consorzio Prosciutto Toscano**. Grazie alla Restaurant Week di Amburgo, i consumatori tedeschi potranno fare esperienza diretta delle quattro eccellenze, attraverso degustazioni e ricette create per l’occasione. Inoltre, anche attraverso l’incoming della stampa tedesca qui da noi in Italia nel mese di novembre, continua Viani, unitamente ad una serie di altre attività specifiche dedicate ad operatori food, riusciremo a raggiungere il mercato tedesco che rappresenta per noi il principale mercato di esportazione”.

Press info:

Loredana Biscione

Ufficio Stampa ISIT - mobile: +39 337 1109286 - e-mail: biscione@assica.it