QN
IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

Quotidiano
Data 30-06-2020
Pagina 26
Foglio 1

Dossier Agroeconom**Salumi e insaccati**

«Col Prosciutto toscano difendiamo la qualità»

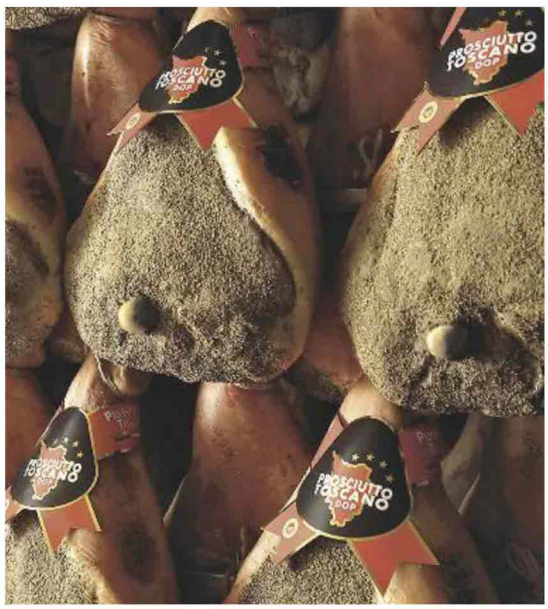
Fabio Viani, presidente del Consorzio

Ventun aziende, un rigido disciplinare di produzione
«Controlli su abusi e contraffazioni anche all'estero»

FIRENZE

È intorno al XV secolo, al tempo dei Medici, che la produzione di prosciutto toscano viene regolamentata con disposizioni specifiche per l'intero processo di lavorazione. Nei secoli la produzione passa da un livello familiare ad allevamenti e centri di trasformzizone artigianali. Le antiche tecniche di lavorazione si tramandano, conservando la particolarità toscana che utilizza soltanto cosce fresche derivanti da suini nati e allevati in Toscana e nelle regioni limitrofe che rientrano nel circuito dei prosciutti Dop italiani. Durante la fase di salatura vengono aggiunte essenze tipiche della tradizione toscana, pepe, aglio, alloro, rosmarino e bacche di ginepro.

Il Consorzio del prosciutto toscano Dop si è costituito nel 1990 ed è composto da 21 aziende toscane. I produttori hanno adottato un rigido disciplinare di produzione che prevede l'obbligo della tracciabilità dall'allevamento al consumo. Nel 1996 il consorzio ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di origine protetta (Dop). Per difendersi dai falsi prodotti e dalla 'agropirateria' ha registrato il proprio marchio negli Stati Uniti, in Canada e Giappone in modo che nessuno possa utilizzare immagine, logo o dicitura 'Prosciutto toscano' .
Nel 2019 la produzione è aumentata dell'1%, con 357.334 prosciutti rispetto ai 353.666 del 2018. Sul fronte vendite è cresciuto l'export. La produzione viene venduta per l'85% in Italia, destinata per oltre il 70% alla distribuzione organizzata, per il 15% ai grossisti e un altro 15% ai negozi. All'estero finisce il 15% della produzione.Tra i mercati stranieri, al primo posto la Germania, quindi Gran Bretagna, Francia, Belgio, Danimarca, Lussemburgo e Norvegia, Bene le vendite anche negli Stati Uniti, in Canada e Giappone. Fabio Viani (**nel tondo**) è presidente del Consorzio.



Viani, quali segnali arrivano dal mercato?
«Questo periodo è sicuramente caratterizzato dall'incertezza legata alla pandemia Covid-19. Stiamo cercando di capire come evolverà il mercato dei salumi in modo da non farsi cogliere impreparati. In queste ultime settimane stiamo vedendo una leggera ripresa negli acquisti che ci fa ben sperare. Ci stiamo attivando anche per trovare nuove forme di comunicazione e di supporto per la nostra attività promozionale all'estero, in tutti quei mercati che hanno dimostrato di apprezzare molto il nostro prodotto come gli Usa, il Canada e la Germania».

DOPO IL CORONAVIRUS

«Ora servono aiuti istituzionali e una forte attività di promozione dei nostri prodotti sui mercati stranieri»

Cosa occorrerebbe per valorizzare ancora di più questa produzione toscana?
«In questo momento è sempre più importante il sostegno da parte delle Istituzioni (Stato, Regioni e Ue) sia economico a tutta la filiera, sia fornendoci la possibilità di comunicare il valore di Dop e Igp in modo diverso, facendo sistema e creando specifiche attività di promozione che non sarebbero realizzabili da un singolo Consorzio. Ritengo che la pandemia stia accelerando un processo virtuoso che è il confronto e il sodalizio tra le eccellenze toscane per promuovere un unico territorio, solo insieme possiamo essere più impattanti, specie a livello internazionale».
Quali sono i punti di forza del consorzio?
«Nel Consorzio il produttore trova un punto di riferimento per tutte le attività e gli strumenti promozionali come la pubblicità, i canali social dedicati, la partecipazione a eventi e a fiere di settore. Il Consorzio, inoltre, svolge un importante ruolo di tutela e lotta alle contraffazioni. I nostri agenti vigilatori lavorano per la salvaguardia della Dop da abusi, concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione e comportamenti comunque vietati dalla legge in ogni fase della produzione, della trasformazione e del commercio. Stiamo effettuando molti controlli sia in Italia che a livello internazionale e questo è molto importante sia per la tutela dei consumatori che per la difesa degli interessi degli associati».

Stefano Vetusti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Prosciutto di Parma, è l'ora della fiducia

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.