



Consorzio del Prosciutto Toscano

L'eccellenza toscana protagonista oltralpe degli appuntamenti celebrativi della Via Francigena, per valorizzare il connubio tra turismo lento e cibo di eccellenza

*Prosegue la promozione del **Prosciutto Toscano** fuori dai confini nazionali. Il **Consorzio del Prosciutto Toscano** accoglie l'invito dell'Associazione Europea Vie Francigene (AEVF) per promuovere il patrimonio legato alle identità culturali e gastronomiche europee partendo da un itinerario storico riconosciuto a livello mondiale.*

Firenze, 15/05/2025 – L'annuale assemblea dell'Associazione Europea Vie Francigene (AEVF) - che si svolgerà dal 16 al 17 maggio 2025 a Troyes nel Dipartimento dell'Aube in Francia - sarà lo spunto per realizzare oltralpe momenti di promozione e conoscenza del **Prosciutto Toscano DOP**.

Una partecipazione ulteriormente valorizzata dal gemellaggio di tre eccellenze enogastronomiche europee - **Prosciutto Toscano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Champagne** - protagoniste durante la due giorni francese di diversi **eventi di degustazione** congiunta, dedicati ai partecipanti all'assemblea.

Dopo la recente partecipazione alla fiera internazionale Tuttofood, con il progetto di valorizzazione lungo la via Francigena, prosegue l'impegno del Consorzio di Tutela per **promuovere la conoscenza del Prosciutto Toscano ad un pubblico estero**.

E la Via Francigena ne è un contesto ideale in quanto, tra i caratteri fondanti, vi è proprio la valorizzazione dei territori lungo i quali il cammino si snoda, un itinerario culturale che da Canterbury attraverso l'Inghilterra, la Francia, la Svizzera e l'Italia e, lungo antichi sentieri, arriva fino a Roma.

Un percorso che ovviamente si impreziosisce anche del ricco patrimonio di paesaggi, storia e architettura della Regione Toscana (che rappresenta il **20% del tratto europeo** e il **40% di quello italiano**), con oltre **380 chilometri** di cammino suddiviso in **15 tappe** che si possono intraprendere a **piedi, in bicicletta o a cavallo**, con il supporto di oltre **1200 strutture ricettive**.

Un cammino centenario che vede ogni anno il **Prosciutto Toscano DOP** pronto ad accogliere e ristorare dal lungo cammino i sempre più numerosi viandanti che intraprendono il viaggio.

*“La Via Francigena rappresenta - commenta Emore Magni, Direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano - una interessante opportunità per la promozione e la conoscenza del Made in Italy enogastronomico del nostro Paese. Il connubio tra il turismo lento e il cibo di eccellenza è per noi un’occasione molto importante. La Via Francigena esalta il territorio attraverso il quale essa passa, fornendo al viandante l’opportunità di potersi confrontare con l’arte, con la cultura e con la storia dei diversi territori, di cui anche il **Prosciutto Toscano DOP** è un **testimonial importantissimo** che deve le sue prerogative e caratteristiche allo stretto legame con la storia e con il territorio della Toscana. Il messaggio che i nostri prodotti trasmettono al viandante lungo la Via Francigena è quello di assaporare e conoscere in modo completo il territorio attraverso il quale camminano. Infatti, intraprendendo questo percorso nel territorio toscano, il viaggiatore potrà assaporare tutti gli aromi che caratterizzano la salatura del **Prosciutto Toscano** che lo rendono diverso e unico rispetto ai prosciutti di altre regioni. Ma, al contempo, scoprire anche la cultura e la storia che caratterizza il nostro territorio che hanno portato alla creazione di un prodotto unico, forte e sincero come la gente della Toscana.”*

Press info

Ufficio Stampa ISIT

Loredana Biscione - mobile: +39 337 1109286 e-mail: biscione@isitsalumi.it