

graficocreativo

Prosciutto Toscano Dop

Grande performance del Prosciutto Toscano Dop: la produzione cresce del 15%

Il Consorzio del Prosciutto Toscano Dop ha recentemente comunicato che la produzione 2013 ha raggiunto il suo valore più alto, con oltre 390.000 cosce, con un valore al consumo che supera i 60 milioni di euro, in crescita del 15,4% sul 2012. Il "preconfezionato" ha fatto registrare nel 2013 una produzione di vaschette di oltre 2.700.000 pezzi.

"Un risultato molto importante - commenta Cristiano Ludovici, Presidente del Consorzio Prosciutto Toscano - che conferma la capacità degli operatori locali di rispondere fattivamente alle richieste del mercato".

Del resto il Prosciutto Toscano sta mietendo ormai sempre più consensi: qualità, territorio, tracciabilità e un gusto unico sono gli elementi che contribuiscono al successo di questo gustoso prodotto Dop.

Nato per salvaguardare e valo-

rizzare il prosciutto tipico della Regione, che ha caratteristiche e peculiarità sue proprie, il Consorzio del Prosciutto Toscano, cui aderiscono 23 Soci, ha adottato un rigido disciplinare di produzione, che prevede l'obbligo della "tracciabilità" dall'allevamento al consumo, in modo da garantire all'acquirente un prodotto di eccellenza.

Nel 1996 il Prosciutto Toscano ha ottenuto l'ambito riconoscimento comunitario della "Denominazione di Origine Protetta" (Dop). Da allora può quindi fregiarsi di tale nome solo il prosciutto prodotto in Toscana seguendo le regole dettate dal Disciplinare di Produzione, che prevede la provenienza delle cosce esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Toscana e in alcune regioni limitrofe, l'utilizzo di essenze aromatiche tipiche del territorio toscano e una lunga stagionatura.



Una specialità regionale garantita dalla Dop

