



IL GUSTO UNICO DEL PROSCIUTTO TOSCANO CONQUISTA NEW YORK

Dal 30 giugno al 2 luglio l'eccellenza toscana torna a New York per la 64esima edizione del Summer Fancy Food Show, fiera di riferimento per il settore alimentare.

Il **Prosciutto Toscano Dop** dopo il successo delle scorse edizioni, **dal 30 giugno al 2 luglio 2018** tornerà al "The Javits Center" per l'edizione estiva del Fancy Food Show.

Presso lo **stand 2603 della Collettiva Toscana**, i buyers potranno incontrare il Presidente, il Direttore e i Consorziati del Consorzio Prosciutto Toscano, degustare il prodotto, conoscerne la storia, e informarsi sulle varie fasi della produzione.

Con il Summer Fancy Food Show il Consorzio del Prosciutto Toscano prosegue nell'attività di internazionalizzazione del brand, avviata negli ultimi anni con la partecipazione alle fiere più prestigiose del settore, come Anuga, le edizioni precedenti del Summer Fancy Food e il Sial in Canada che hanno permesso al Consorzio di avvicinare buyers, addetti del settore e consumatori di tutto il mondo.

L'obiettivo è quello di diffondere ulteriormente la cultura e le caratteristiche distintive del Prosciutto Toscano Dop nel mondo, ampliando così l'export, che già **rappresenta il 10% del fatturato**.

"Il Prosciutto Toscano DOP è sempre più apprezzato dai consumatori americani ed europei – afferma Cristiano Ludovici, presidente del Consorzio -. Si tratta di un prodotto sempre meno grasso e meno salato, sempre più vicino alle esigenze di tutti i consumatori, italiani e internazionali. Il Consorzio, infatti, ha il compito di fare proprie queste esigenze assicurando, allo stesso tempo, la massima qualità e la sicurezza della filiera, tutto nel rispetto del nostro disciplinare".

Nel 1990, dalla ferma volontà di un gruppo di produttori toscani, consapevoli della necessità di proteggere il Prosciutto Toscano dalla proliferazione incontrollata di altri prosciutti che hanno poco in comune con la tradizione toscana, nasce il **Consorzio del Prosciutto Toscano** con lo scopo di promuovere, valorizzare e tutelare il prodotto sul mercato nazionale ed estero, mantenendo però lo stretto legame con il territorio nel quale si inserisce: la Toscana. Nel 1996 il Prosciutto Toscano ottiene l'ambito riconoscimento comunitario della DOP - "Denominazione di Origine Protetta" grazie all'impegno e al rispetto per la tradizione alimentare toscana di tutti i Consorziati, che hanno deciso di aderire con orgoglio alle precise regole stabilite dal Disciplinare di Produzione. Il sapore che ne deriva è molto caratteristico: un gusto delicato che, arricchito sapientemente da quegli aromi inconfondibili della "toscanità", hanno reso famoso il Prosciutto Toscano. Solo se vengono rispettate le rigide prescrizioni produttive, i prosciutti possono ottenere, dopo una lunga stagionatura, il marchio a fuoco del Consorzio raffigurante la Regione Toscana che contraddistingue il Prosciutto Toscano DOP e ne garantisce la qualità.