

Giornata di studio:

Il Prosciutto Toscano  
tra innovazione e tradizione

Firenze, 1 marzo 2012



## L'attività del Consorzio del Prosciutto Toscano

Il Prosciutto Toscano è uno dei pilastri della gastronomia toscana, un vero patrimonio che già al tempo dei Medici veniva disciplinato con disposizioni e controlli su tutto il processo produttivo. A rendere unico il Prosciutto Toscano è il clima di questo territorio e la tradizionale tecnica produttiva che prevede l'utilizzo, durante la salatura, di una miscela di bacche ed essenze tipiche del territorio unita al sale e al pepe. Il territorio toscano è vasto e soprattutto molto vario, caratterizzato dalle "brezze", venti temperati di terra e di mare, che lo rendono particolarmente adatto alla stagionatura del prosciutto. Al fine di custodire questo patrimonio culturale e gastronomico, i produttori hanno ritenuto opportuno stabilire, in un disciplinare di produzione, il metodo produttivo da seguire per ottenere un prodotto unico dotato di specifiche caratteristiche. Con tale scopo nel 1990 è stato costituito il Consorzio del Prosciutto Toscano che, oltre a definire il disciplinare di produzione, ha richiesto all'Unione Europea il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta (DOP) ottenuta nel 1996. Da allora può fregiarsi del nome "Toscano" solo il prosciutto fatto in Toscana, nel pieno rispetto del disciplinare di produzione e sotto il controllo di un organismo terzo e imparziale autorizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. La materia prima utilizzata per la produzione di Prosciutto Toscano DOP è costituita da cosce fresche provenienti da suini nati, allevati e macellati in Toscana e nelle regioni limitrofe; le tecniche di allevamento dei suini, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità d'impiego sono finalizzate a ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che viene perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti gior-

\* *Consorzio del Prosciutto Toscano*



Fig. 1 *Sigillo metallico*

nalieri e un'alimentazione conforme al rigido disciplinare. Il peso minimo delle cosce fresche da avviare alla produzione di Prosciutto Toscano non deve essere inferiore a kg 11,8. La lavorazione delle cosce fresche, che è effettuata esclusivamente presso prosciuttifici situati in Toscana, è preceduta da un attento lavoro di selezione volto a immettere nel ciclo produttivo solo le cosce che posseggono i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e che presentano caratteristiche tali da assicurare il conseguimento di un prodotto di alta qualità. Il produttore appone, su ciascuna coscia selezionata, un sigillo metallico in acciaio inox con in rilievo la sigla P.T. (Prosciutto Toscano) e la data di inizio lavorazione espressa con il mese, in numeri romani, e l'anno in numeri arabi (fig. 1).

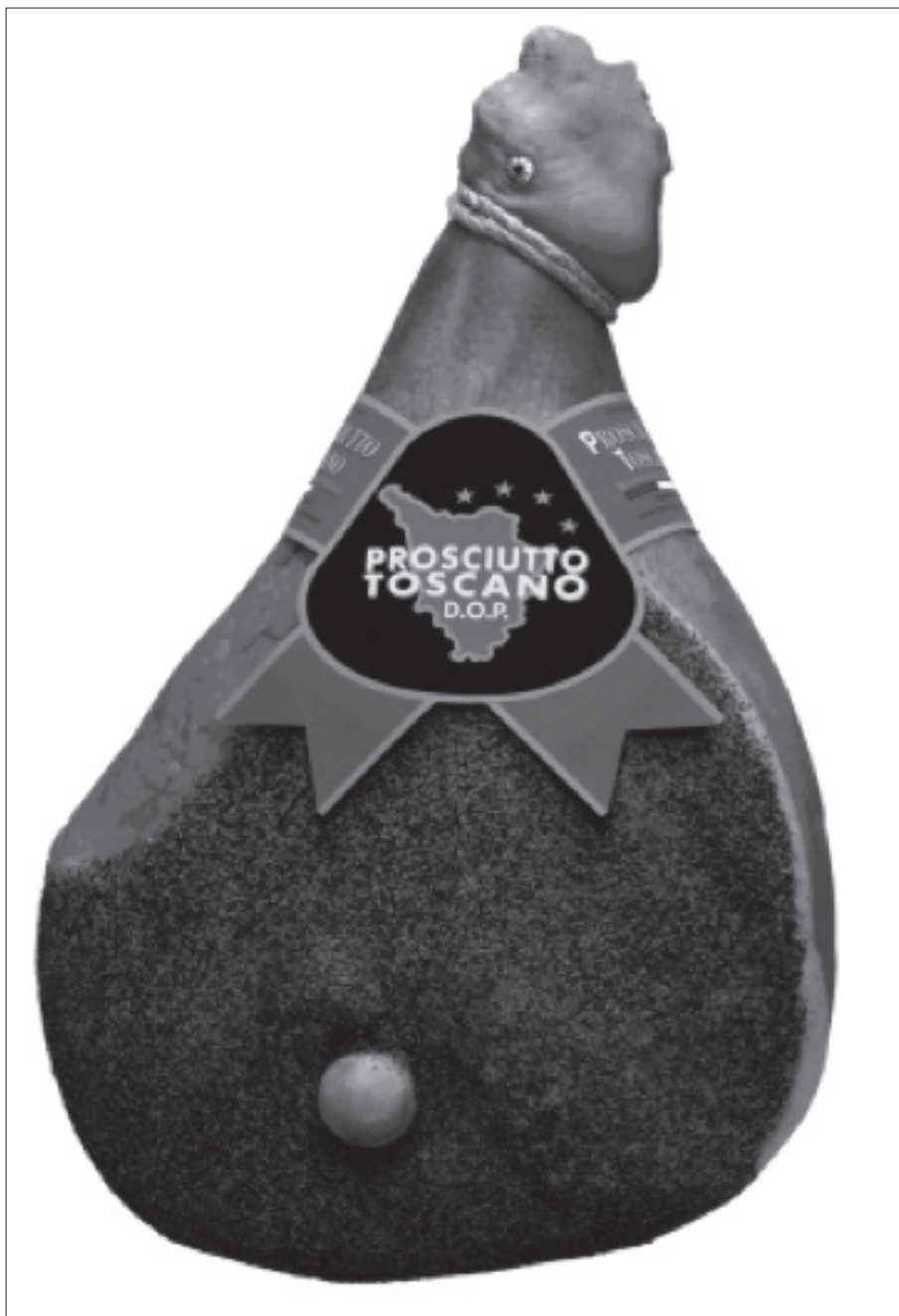


Fig. 2 Rifilatura Prosciutto Toscano a "V"



Fig. 3 *Marchio a fuoco della DOP Prosciutto Toscano*

Prima dell'inizio della salatura si effettua la rifilatura con la quale si conferisce al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante. Durante questa operazione si asporta parte del grasso e della cotenna, operando il tipico taglio a "V", con vertice in corrispondenza dell'inizio del gambetto, con il quale si scopre la parte interna della coscia (fig. 2).

La salatura, effettuata con sale, pepe ed essenze vegetali tipiche del territorio, dura circa 3-4 settimane, a basse temperature (0-4° C); quindi viene rimosso il sale residuo e il prosciutto rimane sempre a basse temperature dove continua ad asciugarsi lentamente. Trascorsi circa novanta giorni dall'inizio della lavorazione viene lavato con acqua tiepida, asciugato e portato in locali alla temperatura compresa tra 12° e 25° C per la fase di pre-stagionatura dove il prosciutto va incontro a una progressiva disidratazione a cui si accompagna una lenta e graduale maturazione della carne. Dopo circa sei mesi dall'inizio

della lavorazione, tutti i prosciutti sono controllati per passare alla fase di sugnatura. La sugna è un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di farina di grano o riso, sale e pepe, è completamente naturale e senza alcun tipo di conservante. Questo trattamento consiste nel ricoprire le fasce muscolari delle cosce suine per proteggerle dall'eccessivo processo di disidratazione e mantenerle morbide, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità. Da questo momento inizia la fase di stagionatura vera e propria durante la quale i prosciutti, mantenuti in ambienti con ottimali condizioni di temperatura e di umidità, maturano lentamente, sviluppando tutti quegli aromi e sapori particolari che contraddistinguono il Prosciutto Toscano DOP. Al termine della stagionatura, se anche le analisi chimico-fisiche previste dal disciplinare sono risultate idonee, si procede alla verifica delle caratteristiche olfattive del prodotto attraverso l'introduzione di un osso di cavallo, modellato a forma di ago, in vari punti della carne del prosciutto. Dopo questa verifica che permette di evidenziare eventuali difetti del prodotto, i prosciutti ritenuti idonei vengono marchiati a fuoco con il contrassegno che contraddistingue il Prosciutto Toscano DOP e ne garantisce la qualità (fig. 3).

In commercio è possibile trovare il Prosciutto Toscano DOP con osso, disossato, porzionato in tranci oppure affettato e pre-confezionato. Le operazioni di affettamento e confezionamento possono avvenire esclusivamente in Toscana e sotto il controllo dell'organismo incaricato.

Il Consorzio del Prosciutto Toscano, con Decreto 18 marzo 2008, ha conseguito il riconoscimento ministeriale ai sensi della Legge 526/99 relativa ai Consorzi di tutela delle DOP e IGP, che conferisce al Consorzio più poteri di tutela e valorizzazione, individuando le seguenti funzioni: tutela; valorizzazione; promozione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della denominazione. Per la tutela il Consorzio dispone di un proprio Agente Vigilatore che, in collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), opera sul territorio per contrastare abusi e frodi sulla denominazione. Inoltre opera anche a livello internazionale per la tutela della denominazione registrando il marchio all'estero, registrando domini web legati alla denominazione partecipando attivamente a tutti gli accordi bilaterali per la tutela extra-UE. Tra le azioni di valorizzazione il Consorzio può: richiedere modifiche al disciplinare di produzione; definire programmi finalizzati al miglioramento qualitativo delle produzioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche; attuare attività di assistenza tecnica, avanzare proposte di disciplinare regolamentare. Per quanto riguarda l'attività di promozione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della

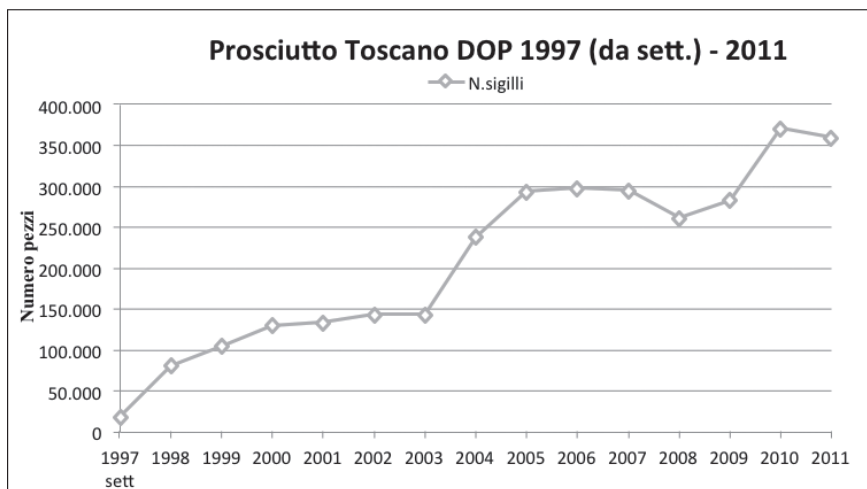


Fig. 4 *Produzione Prosciutto Toscano dal riconoscimento della DOP*

denominazione il Consorzio mette in atto tutta una serie di iniziative come: la partecipazione a fiere, attività pubblicitaria e di comunicazione, attività di formazione degli operatori, attività nelle scuole, partecipazione ad eventi, degustazioni, bandi anche con altri Consorzi, la realizzazione di materiale promozionale e ogni altra attività utile a diffondere la conoscenza del Prosciutto Toscano DOP.

Il Consorzio del Prosciutto Toscano è il terzo Consorzio nazionale in termini quantitativi con una produzione annua di circa 350.000 pezzi (fig. 4). Molto importante e in costante crescita il numero di vaschette di Prosciutto Toscano affettato e preconfezionato che nel 2011 ha superato 2.600.000 pezzi (fig. 5).

Il Consorzio, in virtù dei poteri e degli incarichi che gli vengono affidati, assume un ruolo centrale e di fondamentale importanza nello sviluppo e nella vita della denominazione e anche nella tutela collettiva della reputazione. Diventa un punto di riferimento per tutte le dinamiche che ruotano intorno alla denominazione svolgendo anche un'azione di marketing collettivo. In prospettiva futura non possiamo che auspicare un maggior riconoscimento dei Consorzi di tutela in chiave europea, una maggior riconoscibilità e tutela delle denominazioni in ambito internazionale e una comunicazione più efficace per far comprendere ai consumatori l'importanza e le garanzie che i sistemi DOP/IGP possono dare. In quest'ottica i Consorzi di tutela svolgono un ruolo di primo piano e possono essere un valido aiuto e un valido strumento a disposizione per il raggiungimento degli obiettivi.



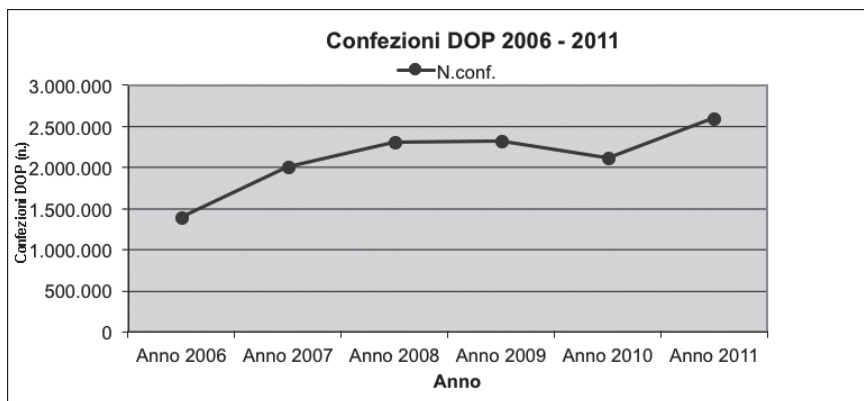


Fig. 5 Numero confezioni DOP dal 2006

#### RIASSUNTO

Il Prosciutto Toscano è uno dei prodotti simbolo della gastronomia toscana e presenta caratteristiche produttive e organolettiche che lo rendono unico nel panorama dei salumi. Il riconoscimento della DOP nel 1996 è stato solo l'inizio di un percorso per salvaguardare questo patrimonio. Il Consorzio del Prosciutto Toscano opera nell'interesse collettivo della denominazione per promuovere e valorizzare il Prosciutto Toscano, tutelandone la reputazione oltre i confini nazionali. Il Consorzio svolge, oggi, un ruolo di fondamentale importanza nella vita e nello sviluppo del Prosciutto Toscano in un quadro generale sempre più complesso e articolato alla continua ricerca di prodotti tutelati, garantiti e di qualità.

#### ABSTRACT

*The role of the "Consorzio del Prosciutto Toscano" (Prosciutto Toscano Consortium). The favourable environmental factors, combined with the unrivalled skill of the Tuscan rural tradition in pork processing, have successfully created and maintained the original and distinctive flavour of Prosciutto Toscano. In 1996 the Protected Denomination of Origin (PDO) recognition was obtained, thus safeguarding its unique and characteristic identity. The Consorzio del Prosciutto Toscano assures the consumer of a product of superior quality. The Consortium is the official body in charge for safeguarding, protecting and promoting the Designation of Origin "Prosciutto Toscano".*