



COMUNICATO STAMPA

PROSCIUTTO TOSCANO DOP: BOOM DEL PRECONFEZIONATO, OLTRE 2 MILIONI DI VASCHETTE: + 15%

*Performance incredibile del preconfezionato: +15% rispetto al 2007,
+65% rispetto al 2006*

Firenze, marzo 2009 - Il Consorzio del Prosciutto Toscano DOP comunica che la produzione del 2008 è stata di oltre 2.400 tonnellate con un valore economico che si aggira intorno ai **40 milioni di Euro**.

Sul fronte del preconfezionato nel 2008 sono state prodotte **circa 2.300.000 vaschette**, con una crescita del **15%** rispetto al 2007 e addirittura del **65%** rispetto al 2006. Il valore al consumo si attesta sui 6 milioni di Euro; l'ottimo andamento del settore conferma l'apprezzamento da parte del consumatore. Da sottolineare che il prodotto offre all'acquirente finale una garanzia circa l'identificazione delle confezioni. Inoltre, le operazioni di affettamento avvengono sotto il rigoroso controllo dell'Organismo preposto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

"L'ulteriore crescita dell'affettato è in linea con la nuova tendenza dei consumatori che prediligono sempre più un prodotto ad alto contenuto di servizio, afferma Aldo Neri, Presidente del Consorzio Prosciutto Toscano. Inoltre, la nostra presenza sta diventando sempre più importante ed incisiva".

"Siamo impegnati anche sul fronte dell'export in un progetto con altri sette consorzi toscani, cofinanziato dall'Unione Europea, per la promozione e la conoscenza delle eccellenze toscane in Europa".

Consorzio del Prosciutto Toscano

Il Consorzio del Prosciutto Toscano, a cui aderiscono 22 Soci, è nato per salvaguardare e valorizzare il tipico prosciutto di questo territorio, che ha caratteristiche e peculiarità ben precise.

I produttori, consapevoli della necessità di proteggere il Prosciutto Toscano dalla proliferazione incontrollata di altri prosciutti che avevano poco in comune con la tradizione toscana, hanno adottato un rigido Disciplinare di Produzione che prevede l'obbligo della "tracciabilità" dall'allevamento al consumo così da garantire all'acquirente un prodotto di eccellenza.

Nel 1996 il Prosciutto Toscano ha ottenuto l'ambito riconoscimento comunitario della "Denominazione di Origine Protetta". Da quella data può 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 e ingrassati in Toscana o nelle regioni del centro-nord Italia, l'utilizzo di essenze aromatiche tipiche del territorio toscano e una lunga stagionatura.

Per maggiori informazioni:

Loredana Biscione - Ufficio Stampa IVSI - biscione@ivsi.it - 02 892590.1