**Nel 2023 ha ottenuto un fatturato di 600 milioni di euro (+4,4% sul 2022)**

**Citterio apre un nuovo stabilimento produttivo in Toscana  
a Monte San Savino (Arezzo) al via la produzione 4.0 di Prosciutto Toscano DOP**

***Con un investimento di 16 milioni di euro l’azienda di salumi punta a valorizzare in Italia e all’estero un prodotto d’eccellenza della tradizione gastronomica italiana tra alta tecnologia e sostenibilità***

**Citterio, storica realtà italiana di salumi, apre un nuovo stabilimento produttivo in Toscana, a Monte San Savino in provincia di Arezzo. All’interno della nuova sede aretina, l’azienda con sede a Rho (Mi) produrrà il Prosciutto Toscano DOP, sia nella sua classica versione di pezzo intero, sia nella versione di affettato in vaschetta preformata, gourmet,** **portando così sul territorio toscano le proprie conoscenze su produzione e affettatura.**

**Citterio, che nel 2023 ha fatto registrare un fatturato di 600 milioni di euro (+4,4% rispetto al 2022), ha scelto di investire circa 16 milioni di euro in un impianto innovativo, su un’area complessiva di 28.000 mq, di ultima generazione con una particolare attenzione all’ambiente.**

**Lo stabilimento, che si aggiunge agli altri otto impianti italiani e ai due americani, a regime potrà contare circa 30/40 addetti e potenzialmente dispone di una capacità produttiva di 200.000 prosciutti DOP all’anno, oltre che un reparto disosso per il confezionamento dei prosciutti interi disossati e due linee di confezionamento per l’affettato.**

**Inoltre dal punto di vista energetico l’impianto presenta una rete di pannelli fotovoltaici ed un impianto solare termico oltre a una perfetta coibentazione degli ambienti: dal fotovoltaico si conta una produzione di circa 400.000kWh di energia, che permette di risparmiare circa 265 tonnellate annue di CO2. Inoltre sono state adottate soluzioni altamente tecnologiche al fine di ridurre lo sforzo fisico degli operatori nelle fasi di movimentazione del prodotto.**

**Di ultimissima generazione anche gli impianti di trattamento aria, che mantengono le condizioni ideali all’interno di tutti gli ambienti dove si compie la lenta maturazione del prosciutto. Questi impianti permettono di minimizzare i consumi di energia elettrica e sono dotati di apparecchiature che permettono di recuperare il calore dagli impianti frigoriferi.**

**Sono oltre 330 mila i Prosciutti Toscani Dop marchiati in Italia nel 2023, con una produzione complessiva che ha fatto registrare una crescita di oltre il 6% rispetto all’anno precedente. Di questi oggi solo il 16% viene venduto affettato, principalmente** **da aziende prettamente di stampo artigianale, meno avanzate tecnologicamente e con una significativa minore vocazione all’internazionalizzazione. Per questo Citterio, grazie alla sua expertise industriale in particolare nel pre-affettato, ha scelto di investire in un progetto concreto portando il proprio know how, nazionale e internazionale, anche in un moderno reparto di affettatura. Una strategia ben definita volta a cogliere appieno un’opportunità di valorizzazione di un prodotto Made in Italy, ben oltre i confini italiani.**

***“Citterio ha investito in questo moderno e innovativo impianto di produzione a Monte San Savino, dotato di un reparto di disosso ed affettatura, proprio per valorizzare il Prosciutto Toscano DOP, al di là della sua zona di origine, sul territorio italiano, ma come da suo DNA anche nei mercati internazionali dove detiene posizioni di forza e leadership* - afferma Alessandro Riva, direttore marketing Citterio -. *Oggi i prosciutti Toscani DOP affettati, rappresentano circa il 16% sul totale degli interi, per questo la nostra idea è quella di aumentare la conoscenza di questo prodotto, insieme ad altre specialità regionali, così da distribuirlo oltre che intero, anche affettato, visto l’expertise che ci contraddistingue proprio in questo ambito e la nostra leadership nei salumi pre-affettati a peso imposto”.***

**Il Prosciutto Toscano DOP è caratterizzato dal tipico taglio a “V”, con un peso che varia fra 8 e 9 kg. Il colore della fetta varia dal rosso vivo al chiaro, con scarsa presenza di grasso intramuscolare, mentre il sapore è corposo, con giusta sapidità e l’aroma è caratteristico, derivante dalla lunga stagionatura alla brezza dei venti temperati propri del territorio e dalla salatura a secco con sale, pepe e aromi tipici della tradizione toscana.**

**Il prosciutto toscano DOP di Citterio viene prodotto nel nuovo stabilimento di Monte San Savino nel pieno rispetto della tradizione e della regolamentazione del Consorzio, curando particolarmente la forma, il processo storico della lavorazione e la scelta degli ingredienti. Il prodotto sarà destinato sia al mercato italiano, sia a quello estero, per far apprezzare sempre più questa specialità della tradizione della salumeria Toscana.** **Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano DOP devono inoltre essere situati in Toscana e nelle regioni limitrofe previste dal disciplinare: in particolare le cosce utilizzate da Citterio provengono da Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio e Toscana e da allevamenti e macelli autorizzati e continuamente controllati dal consorzio.**

***“L’azienda ha lavorato molto anche attraverso la sua sezione di ricerca & sviluppo per realizzare un prosciutto Toscano DOP dal gusto aromatico e corposo, ma allo stesso tempo equilibrato e mai troppo salato. Pensiamo infatti* - spiega il direttore marketing Citterio - *che in chiave sia nazionale ma soprattutto internazionale possa essere una buona alternativa di gusto al Prosciutto di Parma, di cui siamo tra i primi produttori, e che grazie alla nostra forte presenza e conoscenza dei mercati esteri permetterà una più capillare distribuzione e conoscenza del Prosciutto Toscano nel mondo. Anche perché la regione Toscana è tra le più conosciute e apprezzate all’estero, un vantaggio per la nostra missione di promozione di uno dei prodotti più caratteristici”.***

**Le cosce di suino vengono scelte e rifilate prestando una importante attenzione a ciò che differenzia il Toscano dagli altri DOP, ovvero il taglio a “V”, che permette al prosciutto di assorbire durante la stagionatura gli aromi naturali in modo uniforme; solo su quelle ritenute idonee viene apposto il bollo metallico nel gambetto. Successivamente vengono posizionate nella stanza del tempering per 24/48 ore per stabilizzare la temperatura prima di procedere con la salatura a secco, effettuata con una concia di sale marino italiano, pepe e un aglio locale di alta qualità essiccato naturalmente, prodotto in modo artigianale da una azienda agricola di Monte San Savino.**

**Le cosce vengono tenute al sale per 17 giorni, successivamente vengono dissalate, toelettate ed infine appese in verticale, da qui iniziano la fase di asciugatura. Successivamente inizia la pre stagionatura che dura fino a 180 giorni per poi arrivare alla sugnatura che avviene con un mix di grasso di maiale, farina di riso e pepe nero.**

**Con questo passaggio inizia la vera e propria fase di stagionatura che proseguirà fino a raggiungere i 15/18 mesi: tra il 12°e 14° mese vengono prelevati dei campioni dall’ente di controllo e solo se i valori riscontrati rispettano quelli richiesti dal disciplinare, potrà essere effettuata la marchiatura a fuoco in presenza di un funzionario e dichiarato Prosciutto Toscano DOP.**

**Prima di essere messi in commercio o disossati per affettamento, i prosciutti vengono singolarmente puntati da personale esperto utilizzando la fibula, ovvero la tibia del cavallo. Quelli venduti con osso, come da tradizione, vengono ricoperti con pepe nero nella parte magra, un tratto distintivo del Prosciutto Toscano.**

***“Il Prosciutto Toscano DOP Citterio è una specialità che i mastri salumai hanno reso unica grazie alla meticolosa cura e all’attenta selezione delle materie prime* – afferma il responsabile dello stabilimento Citterio di Monte San Savino -. *Per ottenere un sapore corposo e aromatico, che lo rendono un’assoluta eccellenza del territorio e una gioia per il palato, la lavorazione delle carni abbina artigianalità a tecnologia, in un perfetto connubio che permette la realizzazione di un prosciutto unico nel suo genere, ognuno con una propria caratteristica particolare di profumo e sapore.”***

**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)– cell. 3938803139