



Comunicato Stampa

Prosciutto di Modena DOP:

Incremento del +20% nel 2024 delle cosce avviate alla produzione.

Crescita del preaffettato (+6,5%). Bene l'export.

Modena, 19 marzo 2025 - Il **Prosciutto di Modena DOP** continua a dimostrare la sua resilienza e il suo prestigio nel panorama gastronomico italiano con un incremento significativo, pari al **+20%**, rispetto al 2023, delle **cosce avviate alla produzione**. Sono stati infatti 37.746 i prosciutti marchiati avviati alla produzione **nel 2024**, rispetto ai 31.486 del 2023, per un **valore alla produzione di circa 4 milioni di euro**.

Per quanto riguarda le vendite, si è registrato un calo passando dalle 47.533 unità del 2023 alle 34.271 del 2024, con una riduzione del 28%. Questo calo è stato determinato in prima battuta dall'incremento del costo della materia prima, a causa della diffusione della PSA che ha ridotto significativamente il quantitativo di merce disponibile, a cui si sono aggiunti altri fattori economici globali (aumento del costo dell'energia in primis) che hanno impattato sul settore alimentare.

Dato positivo quello rappresentato dalla produzione di **vaschette di preaffettato** che ha visto **un incremento del 6,5%**, passando dalle 642.704 del 2023 alle **683.788 del 2024**, a testimonianza che i consumatori continuano ad orientarsi verso questa tipologia di consumo. Praticità, possibilità di conservazione più lunga - senza rinunciare a qualità, freschezza e gusto - rappresentano la combinazione vincente che porta questo segmento ad espandere la propria quota di mercato.

L'export del Prosciutto di Modena DOP si mantiene stabile, con una **quota compresa tra il 7% e l'8%, con gli Stati Uniti che si confermano primo partner per quanto riguarda il mercato estero**. *"Questo dato è un segnale positivo a dimostrazione che il nostro prodotto continua a guadagnare riconoscimento e apprezzamento a livello internazionale"* - commenta la **presidente del Consorzio Giorgia Vitali**. *"Per questo, auspichiamo e rimaniamo fiduciosi che le Istituzioni, in questo momento così delicato, possano trovare i giusti accordi che garantiscano alle aziende di continuare ad esportare senza subire aggravii e sanzioni. La cooperazione commerciale è essenziale per la crescita e il successo di tutti."*



Il Consorzio del Prosciutto di Modena DOP, attraverso le sue aziende, si impegna a garantire la qualità e l'autenticità del prodotto, nonostante le sfide che il mercato impone, a dimostrazione della passione e della dedizione dei produttori locali che continuano a lavorare con impegno per mantenere viva la tradizione del Prosciutto di Modena DOP.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi dieci produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto tanto da intervenire - nel corso degli ultimi anni - con diverse modifiche al Disciplinare di produzione per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo del Prosciutto di Modena DOP. L'ultima modifica risale al 2024 e ha visto anche una riduzione nella percentuale dell'utilizzo del sale. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in dieci regioni d'Italia centro-settentrionale.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa ISIT - Loredana Biscione

biscione@isit.it

02 8925901 - 337 1109286