



Consorzio del Prosciutto
di Modena

Cibus 2014, il Prosciutto di Modena DOP va in nomination

L'eccellenza modenese, presente al salone di Parma dal cinque all'otto maggio, è stata selezionata tra i candidati dei "Salumi & Consumi Awards"

Modena, 29 aprile 2014 - Il Consorzio del Prosciutto di Modena si prepara a partecipare alla diciassettesima edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione in programma **dal 5 all'8 maggio a Parma**. Oltre ad essere presente in uno spazio indipendente - **PAD. 2, Stand H056**- in cui sarà possibile degustare il Prosciutto di Modena Dop accompagnato da un buon lambrusco e abbinato ad altri prodotti del territorio modenese, la specialità della tradizione salumiera emiliana sarà tra i protagonisti di un importante appuntamento organizzato nell'ambito della fiera.

“Quest’anno – spiega Anna Anceschi, Direttore del Consorzio Prosciutto di Modena– il nostro Consorzio è stato selezionato tra le realtà imprenditoriali che hanno ricevuto la nomination per la categoria *Miglior campagna di comunicazione per la valorizzazione del prodotto tipico* nell’ambito dei **Salumi & Consumi Awards**, prestigiosi riconoscimenti assegnati dal retail alle aziende produttrici di salumi. E’ una scelta che ci onora e che recepisce gli sforzi compiuti negli ultimi anni per promuovere questa tipicità del nostro territorio, tutelata da un marchio europeo particolarmente restrittivo come è la denominazione di origine protetta”. Grande attesa dunque per la premiazione dove saranno svelati i nomi dei vincitori, in programma martedì 6 maggio a partire dalle 17 (sala Aida, Padiglione 7).

La zona di produzione del prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, un’area che partendo dalla fascia pedemontana non supera i 900 metri di altitudine e comprende anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia.

Il Consorzio del Prosciutto di Modena, che raggruppa oggi 9 produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare qualche anno fa il Disciplinare di produzione in senso restrittivo per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo. La prima modifica ha eliminato la possibilità di usare conservanti. Le cosce di suino oggi si lavorano solo con il sale, senza l’aggiunta di spezie; l’aroma è dato dalla stagionatura. La seconda modifica ha stabilito un allungamento della stagionatura minima che è passata da 12 a 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti Dop italiani. “Da noi l’attesa dura 14 mesi” è infatti il messaggio della nuova campagna pubblicitaria.

Il Prosciutto di Modena per il suo contenuto minerale e vitaminico, ed il suo limitato contenuto di colesterolo, inferiore ad altri tipi di carni, rappresenta un alimento più che bilanciato nell'apporto di grassi e proteine.

Consorzio del Prosciutto di Modena

E' lunga la storia del Consorzio del Prosciutto di Modena, che si è costituito in forma volontaria nel 1969, mentre la denominazione d'origine è stata riconosciuta ufficialmente in Italia dal 1990, e alla fine si è aggiudicato il marchio DOP nel 1996.

Attualmente il Consorzio del Prosciutto di Modena conta 9 produttori. La produzione di prosciutto stagionato "Modena" avviene in prosciuttifici di diverse dimensioni, per lo più contenute, ma con identiche modalità.

L'attività del Consorzio è finalizzata alla promozione e valorizzazione del Prosciutto di Modena ed in particolare al mantenimento ed alla salvaguardia delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto per fornire al consumatore le garanzie di salubrità e genuinità richieste ad un prodotto tipico.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa IVSI - Tiziana Formisano – 02 8925901