



**Parma, 10-11 aprile**

## **Il Consorzio del Prosciutto di Modena a Cibus Connect**

***Una grande opportunità per presentare questa eccellenza del nostro territorio nel corso del grande evento b2b dedicato al meglio del Food Made in Italy***

Modena, 4 aprile 2019 – Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, il 10 e l'11 aprile, all'interno del **Padiglione 5 - Stand N011**, sarà presente a Cibus Connect, l'evento b2b esclusivamente dedicato ai principali operatori e professionisti del settore agroalimentare, in grado di offrire loro l'unica e più completa offerta di prodotti Food Made in Italy per il loro business.

Il Consorzio del Prosciutto di Modena, che negli ultimi anni si è distinto per il suo impegno nella promozione di questa eccellenza - sia sul fronte nazionale che su quello internazionale - non poteva non cogliere questa opportunità per la seconda volta consecutiva, dopo la positiva esperienza dell'edizione 2017 di Cibus Connect.

Ad interpretare questo straordinario prodotto del territorio modenese ci sarà Daniele Reponi, giovane chef modenese e noto per la sua partecipazione alla trasmissione RAI **"La prova del Cuoco"**, che si cimenterà in particolari abbinamenti con altre eccellenze del nostro territorio.

All'interno dello stand, si susseguiranno per due giorni - attraverso dei format efficaci e dinamici - incontri one to one, approfondimenti, degustazioni e show cooking, per far conoscere al mondo le straordinarie qualità di un prodotto che, negli ultimi anni, ha fatto tanta strada per farsi conoscere e riconoscere.

Un prodotto unico nel panorama della salumeria Made in Italy, il Prosciutto di Modena DOP, che ha chiuso il 2018 con dei dati davvero entusiasmanti, mettendo a segno un bel + 16.3% sulla produzione.

Cibus Connect si conferma dunque anche per il Consorzio del Prosciutto di Modena un appuntamento imprescindibile per presentarsi alle aziende del comparto agroalimentare e ai buyer nazionali ed esteri. Non dimentichiamo infatti che, per quanto riguarda i Paesi dell'Unione Europea, il Prosciutto di Modena risulta già molto apprezzato in Germania, in Inghilterra e in Francia e che l'attività del Consorzio è intensa anche oltreoceano, in particolare negli USA, dove sono state intraprese diverse iniziative, a Chicago e San Francisco, per far conoscere al grande pubblico questa eccellenza modenese.



Il prossimo obiettivo per il Consorzio del Prosciutto di Modena è il Giappone: sono 3 infatti i prosciuttifici abilitati ad esportare verso questo Paese, quarta economia più avanzata del mondo e partner importante per l'Unione Europea.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 10 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 riguardato il processo produttivo, solo cosce di suino e sale, senza l'aggiunta di spezie; l'aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica riguarda la stagionatura: il Prosciutto di Modena DOP è l'unico a poter vantare una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti DOP italiani. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in 10 regioni d'Italia centro-settentrionale.

*Loredana Biscione*

*Ufficio Stampa*

*Consorzio del Prosciutto di Modena*

*Milanofiori - Strada 4, Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)*

*tel +39 02.8925901 - fax +39 02.57510607*

*Mob +39 337 1109286*