



## Il Consorzio del Prosciutto di Modena soddisfatto dei risultati ottenuti a CIBUS 2022



***Molto positiva la partecipazione in Fiera Parma che ha registrato una grande affluenza di operatori del settore allo stand del Consorzio***

*Modena, 17 maggio 2022 – “Tornare a CIBUS dopo due anni ne è valsa la pena – dichiara **Giorgia Vitali**, presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena che prosegue – questa del 2022 è la vera e propria edizione del ritorno ai grandi numeri della Fiera Agroalimentare di riferimento del settore e aver deciso di esserci ha dato i suoi frutti. Lo stand del Consorzio è stato preso d’assalto dagli operatori del settore curiosi di provare gli inediti abbinamenti del Prosciutto di Modena DOP con frutta, verdure e pesce proposti dal ‘Re dei Panini’ Daniele Reponi. Molto qualificata, inoltre, la presenza di Buyer, Importatori, Retailer della Grande Distribuzione che hanno avuto modo di assaggiare ed apprezzare le caratteristiche uniche e distintive di un prodotto di nicchia della salumeria tutelata, l’unico Prosciutto crudo DOP con una stagionatura minima di 14 mesi che gli conferisce quell’aroma tipico e inconfondibile, sempre più apprezzato in Italia e all’estero”.*

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 la ricetta, solo cosce di suino e sale, senza l’aggiunta di spezie; l’aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito 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.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa Consorzio Prosciutto di Modena – Augusto Cosimi – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it)  
02 8925901 – 335 7271526