



# NASCE IL “DISTRETTO DEL CIBO DEL PROSCIUTTO DI MODENA DOP”



*Modena, agosto 2022 - Nasce il Distretto del cibo del Prosciutto di Modena DOP.*

E' questa la news comunicata dal **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 10 produttori. Come noto, i **distretti del cibo** in Emilia-Romagna rappresentano nuove strutture radicate nel territorio per promuoverne lo **sviluppo**, garantire la **sicurezza alimentare**, la **coesione** e l'**inclusione sociale**, ridurre l'**impatto ambientale** e lo **spreco alimentare**.

Tra gli obiettivi, anche quello di **salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale**, oltre a valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità favorendo l'**integrazione di filiera**.

I Distretti, in base alla legge nazionale, sono realtà strettamente legate al territorio con un'**identità storica omogenea** frutto dell'integrazione fra attività agricole e attività locali, nonché della produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e locali.

“Da questo momento, anche il Prosciutto di Modena avrà il suo distretto del cibo”, commenta con soddisfazione la presidente del Consorzio Giorgia Vitali che parla di questa misura come di un ulteriore riconoscimento delle nostre produzioni agroalimentari e della loro rappresentatività nel panorama nazionale. Un nuovo e fondamentale strumento che può essere di supporto alle aziende associate e



all'intera filiera, considerando anche il delicato momento storico che stiamo attraversando", conclude Giorgia Vitali.

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; 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 - Loredana Biscione - biscione@assica.it](mailto:biscione@assica.it)  
02 8925901 – 337 1109286