CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA

Comunicato Stampa

A Sirha 2025
il Prosciutto di Modena DOP
si posiziona come prodotto di indiscussa eccellenza

Modena, 31 gennaio 2025 – "Excellent" è stato il riscontro più frequente all'assaggio del **Prosciutto di Modena DOP** durante i 5 giorni di partecipazione del Consorzio di Tutela al Sirha di Lione, da sempre riferimento a livello internazionale per la ristorazione e l'ospitalità, che si è tenuto dal 23 al 27 gennaio.

Rilevante la presenza del mondo dell'horeca, in particolare ristoratori che, grazie alle degustazioni organizzate dal Consorzio, hanno potuto conoscere un prodotto di cui ne hanno percepito l'alta qualità e apprezzato il legame con il territorio di origine che è uno degli elementi che conferisce al **Prosciutto di Modena DOP** quel suo sapore dolce e intenso, con una riconoscibile delicatezza già al primo assaggio.

Importante anche la presenza di scuole di cucina che hanno preso parte a momenti formativi, gestiti dagli esperti del Consorzio, con l'obiettivo di far conoscere attraverso l'assaggio le caratteristiche inconfondibili di questo straordinario prosciutto e approfondirne tutti gli aspetti legati alla sua storia e alla sua produzione.

"Certamente il Sirha è un evento fieristico che anticipa i trend del settore e non potevamo quindi mancare - commenta **Giorgia Vitali,** Presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena. In un paese come la Francia, che si colloca per l'esportazione della DOP ai primi posti tra i paesi

dell'Unione europea, riteniamo sia stato strategico per noi - continua Vitali - avere un contatto diretto con le realtà ristorative del Paese, anche di piccole dimensioni, per avere consapevolezza delle loro esigenze e aspettative sui prodotti di qualità italiani e, di conseguenza, individuare la giusta chiave di accesso, anche a livello commerciale e logistico, per penetrare in questo nuovo mercato".

"L'interesse degli operatori verso il nostro prodotto conferma e avvalora l'impegno che il Consorzio profonde quotidianamente per tutelare e diffondere la qualità del **Prosciutto di Modena DOP** anche fuori dai confini nazionali".

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 10 produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare 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 e conservanti; l'aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi. 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 ISIT - Loredana Biscione
biscione@isit.it
02 8925901 - 337 1109286