



## Comunicato Stampa

### **Il Prosciutto di Modena DOP in degustazione a Spilamberto durante Tramonto DiVino**

Modena, 3 settembre 2025 – Il **Prosciutto di Modena DOP** non può mancare tra i prodotti in degustazione a Spilamberto, durante la prima tappa emiliana di Tramonto DiVino.

Allestito nella suggestiva piazza di Rocca Rangoni nel centro storico della cittadina emiliana, **Tramonto DiVino - venerdì 5 settembre** - aprirà la stagione emiliana di promozione dei grandi prodotti Dop e Igp e dei vini certificati dell'Emilia-Romagna dopo le tappe estive in riviera romagnola di Cervia, Riccione e Cesenatico.

In questo contesto, in cui la cultura enogastronomica del territorio vivrà la sua massima espressione, il **Prosciutto di Modena DOP** trova la sua perfetta collocazione in quanto eccellenza della gastronomia italiana, riconosciuta anche a livello internazionale, per le sue qualità distintive legate indissolubilmente al territorio modenese. Infatti, per il Prosciutto di Modena DOP, il legame con il suo territorio di origine non è solo una questione geografica ma una componente essenziale della sua identità, frutto di secoli di storia, tradizione, fattori climatici e saper fare dei produttori di questo territorio.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi dieci produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto tanto da intervenire - nel corso degli ultimi anni - con diverse modifiche al Disciplinare di produzione per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo del Prosciutto di Modena DOP. L'ultima modifica risale al 2024 e ha visto anche una riduzione nella percentuale dell'utilizzo del sale. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in dieci regioni d'Italia centro-settentrionale.