



COMUNICATO STAMPA

Il sapore del territorio: il Prosciutto di Modena DOP al centro degli itinerari turistici tra storia, arte e motori

Un viaggio sensoriale che unisce la bellezza del Duomo di Modena, le curve della Motor Valley e i borghi dell'Appennino, trasformando l'eccellenza gastronomica nel cuore pulsante di un'offerta turistica integrata.



Modena, 2 aprile 2026 - Esiste una ancestrale armonia che attraversa la provincia modenese, legando indissolubilmente le bellezze monumentali del capoluogo alle vette dell'Appennino e alla velocità leggendaria della Motor Valley. È il **Prosciutto di Modena DOP**, un prodotto che, oltre ad essere un'eccellenza della gastronomia del territorio, si fa promotore di un'esperienza turistica pensata per chi desidera scoprire l'anima autentica e multiforme di questo affascinante territorio. Il percorso non può che partire dal cuore di **Modena**, città d'arte dove il Duomo romanico, la Torre Ghirlandina e Piazza Grande – siti dichiarati Patrimonio Mondiale dell'Umanità – accolgono il visitatore in uno scenario di inestimabile valore. Qui, tra il seicentesco Palazzo Ducale e i tesori delle Gallerie Estensi, il



Prosciutto di Modena DOP si inserisce come tappa imprescindibile di un'esperienza che nutre lo spirito e il palato, portando in tavola una tradizione che affonda le proprie radici nella storia profonda del Ducato.

Lasciata la città, l'itinerario si snoda verso le colline e i rilievi appenninici, offrendo un'immersione totale in una natura fatta di riserve faunistiche e percorsi naturalistici, da percorrere a piedi o in bicicletta. Lungo la strada, la cultura rivive nella bellezza intramontabile di **Vignola**, con la sua rocca medioevale, e **Castelvetro**, celebre per il suo profilo scandito dai vitigni di Lambrusco Grasparossa, ingrediente fondamentale di una tradizione vitivinicola e acetiera locale capace di creare un abbinamento perfetto con la sapidità del **Prosciutto di Modena DOP**. Proseguendo verso **Savignano sul Panaro**, il visitatore si trova nel cuore della **zona di produzione tipica del Prosciutto di Modena DOP**, situata rigorosamente sotto i 900 metri di altitudine come previsto dal disciplinare. In questi luoghi, la storia si fa spettacolo con eventi come l'annuale "Lotta per la Spada dei Contrari", in cui centinaia di figuranti in abito medioevale mantengono viva l'identità culturale di una terra che sa guardare al passato con orgoglio.

Tuttavia, il fascino del modenese non sarebbe completo senza l'adrenalina della **Motor Valley**. Il genio creativo che ha dato vita a miti come Ferrari, Lamborghini e Ducati rappresenta la quintessenza di un territorio abituato all'eccellenza e che ha saputo nel tempo dare vita ad una passione, quella per le automobili, che lo ha reso famoso – insieme al buon cibo – in tutto il mondo.

Il **Prosciutto di Modena DOP** e i suoi prosciuttifici arricchiscono e completano l'esperienza culturale e gastronomica del territorio. Sono diversi i prosciuttifici che offrono oggi **tour guidati** per scoprire i segreti della stagionatura. Visitare una sala di stagionatura significa respirare il profumo del tempo e la conoscenza di tecniche produttive sapientemente tramandate, trasformando l'assaggio e l'acquisto finale - anche direttamente presso gli **spacci aziendali dei produttori** - in un atto di consapevolezza: non si porta a casa solo un prodotto DOP, ma il racconto vivo di un territorio che ha saputo trasformare la propria storia in un capolavoro da gustare.

Per maggiori informazioni sul turismo locale, sul Prosciutto di Modena DOP e sulle visite guidate presso i produttori, potete contattare il Consorzio del Prosciutto di Modena:

tel. 059.208661

consorzioprosciuttomodena@mo.camcom.it

L'elenco dei prosciuttifici aderenti al Consorzio di tutela è disponibile alla pagina <https://consorzioprosciuttomodena.it/produttori/>



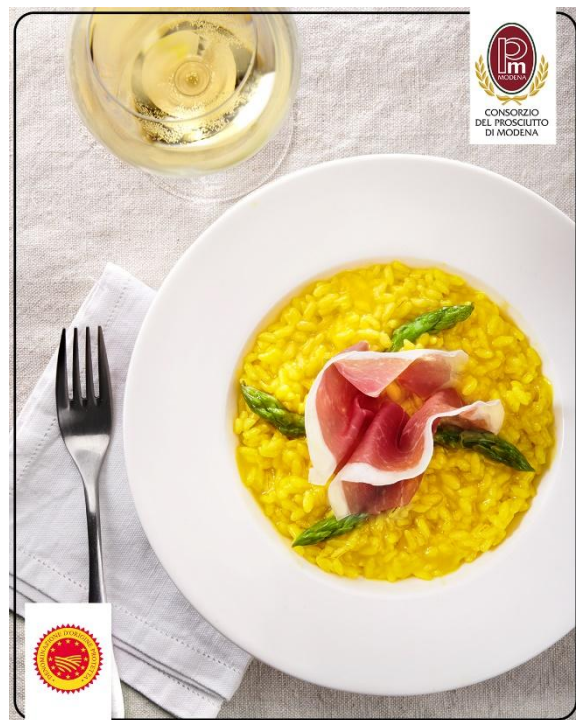
--- RICETTA DI PRIMAVERA con il PROSCIUTTO DI MODENA DOP ---

Per celebrare l'arrivo della primavera, vi proponiamo un cromatico risotto dove la freschezza degli asparagi di stagione incontra la luce dorata dello zafferano per fare da palcoscenico al vero protagonista del piatto: **il Prosciutto di Modena DOP**, la cui sapidità dolce e raffinata eleva ogni chicco in un perfetto equilibrio di profumi e aromi.

Risotto zafferano, asparagi e Prosciutto di Modena DOP

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 320 gr di riso carnaroli
- 16 asparagi
- 100 gr. di Prosciutto di Modena DOP tagliato a fette
- brodo vegetale q.b.
- 1 cipolla bianca
- 1 bustina di zafferano
- 1 noce di burro
- 40 gr di Parmigiano Reggiano
- olio EVO q.b.



PROCEDIMENTO

Pulire gli asparagi e cuocerli in acqua bollente salata. In una padella dai bordi alti rosolare in olio extravergine di oliva una cipolla tagliata finemente. Quando la cipolla si è rosolata, aggiungere il riso e farlo tostare per 2/3 minuti. Quindi aggiungere il brodo poco alla volta fino a quando il riso è quasi giunto a cottura mantenendolo comunque bene asciutto. A questo punto, mantecare il riso con una noce di burro, lo zafferano e il parmigiano reggiano e lasciare riposare per 2 minuti. Impiattare il riso e guarnirlo con gli asparagi e le fette di Prosciutto di Modena DOP.

*Il **Prosciutto di Modena DOP** ha una storia centenaria e un radicato e indissolubile legame con un territorio da sempre vocato alla produzione di prosciutti di eccellenza.*

La zona di produzione del Prosciutto di Modena, come previsto dal disciplinare di Produzione, non supera i 900 metri di altitudine e corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro e che, partendo dalla fascia pedemontana, comprende anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia.

Le fasi di lavorazione del prosciutto, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica sopra indicata, dove si incontrano e convivono i fattori ambientali e umani che rendono



unica questa eccellenza della salumeria italiana tutelata: il particolare microclima del territorio e la maestria di tecniche produttive acquisite e sapientemente tramandate nei secoli.

Il periodo di stagionatura complessivo, previsto dal disciplinare di produzione, è di almeno 14 mesi; tuttavia, per sfruttare al meglio le qualità e le caratteristiche delle selezionate cosce con cui oggi si produce il Prosciutto di Modena DOP, la maggior parte dei prosciutti vengono stagionati almeno 18-20 mesi e anche oltre, prima di essere immessi sul mercato.

Il Prosciutto di Modena DOP viene prodotto utilizzando unicamente cosce di suini (nati e allevati in 10 regioni del Centro/Nord Italia) e sale in percentuali sapientemente controllate.

*Il **Consorzio del Prosciutto di Modena** nasce in forma volontaria nel 1969 e oggi associa sette prosciuttifici che rappresentano la totalità delle cosce avviate alla produzione tutelata. Il Consorzio ha come finalità la tutela e la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione della Denominazione ed è da sempre attento alla cura e alla diffusione della conoscenza del Prosciutto di Modena DOP, con l'obiettivo di mantenere alta nel consumatore la percezione di elevata qualità che si sente subito al primo assaggio.*

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Salumitalia - Loredana Biscione

biscione@salumitalia.it - 02 8925901 - 337 1109286