

■ **PROSCIUTTO DI MODENA** / Attualmente il Consorzio associa 10 prosciuttifici

Prodotto ad elevato valore aggiunto

Il marchio Dop garantisce qualità, lavorazione artigianale e un rigoroso controllo

La tradizione millenaria della lavorazione artigianale, tramandata di generazione in generazione, assieme alla ricerca costante della qualità e al forte legame con il territorio di produzione, che comprende la fascia collinare della provincia di Modena e alcuni comuni delle province di Bologna e Reggio Emilia. Sono questi i punti di forza del Prosciutto di Modena Dop, una produzione di nicchia, ma ad elevato valore aggiunto nel panorama della salumeria nazionale. "Si tratta - sottolinea Davide Nini, presidente del Consorzio Prosciutto di Modena Dop - di un prosciutto dall'aroma inconfondibile, dal sapore dolce ma deciso e soprattutto sano in quanto gli unici ingredienti utilizzati sono, oltre ovviamente alla coscia di suino, il sale ed il tempo, senza alcuna aggiunta di conservanti". In più ci sono l'ambiente, il particolare microclima e speciali tecniche di lavorazione, frutto di un'esper-

ienza millenaria che risale addirittura al tempo degli Etruschi, capaci di rendere il prosciutto di Modena un prodotto inimitabile e irriproducibile. Un rigoroso disciplinare regolamenta infatti tutte le diverse fasi della produzione, dalla nascita all'allevamento dei suini, dalla loro macellazione, fino alla stagionatura delle cosce presso gli stabilimenti di produzione.

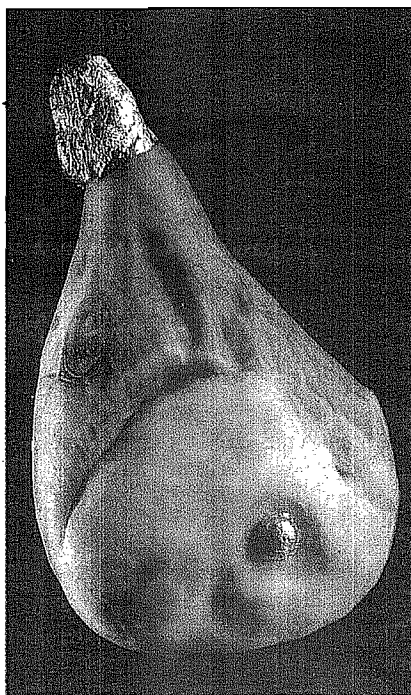
La lavorazione del prosciutto di Modena inizia con la rifilatura della coscia fresca, passa poi alla salagione, al riposo, al lavaggio e asciugatura, ed alla stagionatura vera e propria. "Le cosce utilizzate provengono, ad esempio - spiega sempre il presidente - esclusivamente da suini nati ed allevati in 10 regioni del centro-nord Italia. Ogni singolo prosciutto viene poi stagionato per almeno 14 mesi, ma in media questo periodo si protrae fino ai 18-20 mesi, e solo dopo la verifica di un organismo di controllo indipendente può fregiarsi del marchio a fuoco che conferisce la denominazione di origine protetta al Prosciutto di Modena". La percentuale di

proteine contenute nel prosciutto di Modena è di circa il 26-27%, una caratteristica che rende il prodotto particolarmente adatto nelle diete a sfondo iperproteico, pur essendo estremamente digeribile. Attualmente il Consorzio del Prosciutto di Modena Dop associa 10 prosciuttifici di diverse dimensioni, per lo più limitate, ma con identiche modalità, che producono mediamente circa 135mille cosce a denominazione di origine tutelata, per un valore di circa 10 milioni di euro e un trend produttivo in costante progresso negli ultimi anni.

"Il nostro obiettivo - rimarca Nini - non è solo quello di conservare la qualità, la fama e le caratteristiche della lavorazione artigianale, unita alla modernità delle attuali tecniche produttive e di controllo, ma anche quello di investire nella tutela del prosciutto di Modena per fornire al consumatore le garanzie di salubrità e genuinità richieste a un prodotto tipico". Una strategia che premia anche in termini economici ed è capace di aprire nuovi sbocchi di mercato: apprezzato inizial-

mente in Emilia Romagna, Toscana, Marche e Puglia, oggi il Prosciutto di Modena Dop è sempre più conosciuto in Italia e anche sui mercati export, che sono il vero obiettivo commerciale dei prossimi anni. Merito, come spiega sempre il presidente, delle numerose iniziative avviate nel campo dell'informazione, divulgazione e promozione, sotto la regia del Consorzio di tutela, compresa la partecipazione a fiere di settore di carattere nazionale e internazionale. Nell'ambito delle attività promozionali il Prosciutto di Modena Dop ha riscosso numerosi consensi all'edizione 2013 di Tutto Food a Milano, importante trampolino di lancio per l'Expo del 2015, e sarà uno dei prodotti di eccellenza della salumeria italiana alla Fiera Anuga a Colonia, la più importante fiera internazionale per il food, in programma dal 5 al 9 ottobre 2013. Fondamentali anche le iniziative avviate per il canale dell'e-commerce dove il Prosciutto di Modena Dop si presenta assieme ad altri prodotti tutelati modenesi con il brand di "Piacere Modena" (www.piaceremodena.it).

La produzione media del Prosciutto di Modena Dop ammonta a circa 135mila cosce



Il Prosciutto di Modena Dop contiene il 26%-27% di proteine

