

UN'ANNATA MOLTO POSITIVA PER IL "DOP"

Il boom del Prosciutto di Modena

Nel 2013 produzione aumentata del 50%. Consorzio soddisfatto

Con un aumento della produzione pari al 50% rispetto all'anno precedente, il Prosciutto di Modena Dop chiude in positivo il 2013. Un bilancio incoraggiante: 75mila cosce prodotte contro le 50mila del 2012. Sulla crescita della produzione incide anche la piattaforma di commercio digitale firmata "Piacere Modena", canale preferenziale per la valorizzazione e l'acquisto anche all'estero delle tipicità culinarie della tradizione emiliana. Lanciato nei mesi scorsi, l'e-shop consente di acquistare direttamente online sul portale multilingue numerose proposte alimentari dei Consorzi di tutela e delle Dop e Igp provinciali della società Palatipico. L'areale modenese è da tempo considerato un riferimento per la lavorazione della carne suina proprio grazie



Prosciutto di Modena ok nel 2013

all'antica e radicata tradizione salumiera e gastronomica. La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare e alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, comprendendo anche territori delle province

di Bologna e Reggio Emilia.

Questa specialità si presenta con la classica forma a pera, di colore rosso vivo al taglio, e segue un rigido disciplinare di produzione che impone una stagionatura minima di 14 mesi, che in alcune versioni particolarmente pregiate presenti sull'e-shop può raggiungere anche i 30 mesi.

«Il Prosciutto di Modena Dop è un prodotto premium realizzato da cosce di suino di prima qualità nel rispetto di un rigido disciplinare - dice Anna Anceschi, direttore del Consorzio del Prosciutto di Modena - il marcato aumento della produzione è il riconoscimento degli sforzi compiuti per la tutela e la promozione della nostra Dop e dimostra come consumatori e produttori, siano coscienti del valore aggiunto di questa specialità».

