

ECCELLENZE La specialità della tradizione salumiera modenese al Rheingau Gourmet & wein festival in Germania

Il Prosciutto di Modena Dop tra gli chef stellati

Anceschi: «Ora guardiamo i mercati internazionali con ancora più ottimismo»

Grandi consensi per il Prosciutto di Modena Dop al Rheingau Gourmet & Wein Festival, prestigiosa kermesse enogastronomica tedesca giunta quest'anno alla 18° edizione. Infatti nei giorni scorsi il prodotto è stato infatti uno dei protagonisti del "Modena lunch", pranzo stellato firmato dallo chef Carmelo Greco, entrando così nell'olimpico della ristorazione tedesca.

Il Prosciutto di Modena Dop, servito per l'occasione nella versione con stagionatura 18 mesi, è stato particolarmente apprezzato dai commensali, in prevalenza operatori del settore, gourmet e appassionati di gastronomia. A presentare questa specialità cardine della tradizione culinaria modenese, frutto di un rigido disciplinare di produzione che ne garantisce qualità e tracciabilità, è stato il giornalista gastronomico Erwin Seitz. In rappresentanza del prodotto è intervenuto anche Marco Valmori del prosciuttificio Fratelli Guerzoni, che ha esaltato le caratteristiche del Prosciutto di Modena Dop, con il suo gusto sapido ma non salato e la sua

morbidezza al palato.

La kermesse tedesca richiama ogni anno la presenza di produttori, gastronomi, operatori di settore e presenze prestigiose del mondo del vino. L'edizione 2014 - che si chiuderà oggi - ha visto la partecipazione di 48 chef stellati Michelin di livello internazionale. Tra questi lo stesso



so Greco, titolare del ristorante omonimo a Francoforte e recentemente insignito

dalla guida "Schlemmer Atlas" del premio per il miglior ristorante straniero in Germania. Per il suo menù gourmet, Greco ha servito il prosciutto di Modena Dop, affiancandolo ad altre prelibatezze del nostro territorio come l'aceto balsamico e il parmigiano reggiano. Scelta che è stata particolarmente apprezzata dai commensali del "Modena lunch".

«Il nostro prodotto - commenta Anna Anceschi, direttore del Consorzio del Prosciutto di Modena - è il risultato di una lunga tradizione salumiera e di un severo disciplinare che accompagna e certifica tutti i passaggi della filiera produttiva. L'apprezzamento riscosso dalla nostra Dop in una cornice illustre come quella del Rheingau Gourmet & Wein Festival è un segnale importante che ci spinge a guardare ai mercati internazionali con ancora più ottimismo», ha concluso.

