

PANIERE DOP

Prosciutto di Modena alla riscossa con un aumento produttivo del 50%

Dopo alcuni anni di sensibile calo della produzione, causato dalla recessione economica, il pregiato prosciutto di Modena Dop riprende quota. Il bilancio 2013 si è infatti chiuso con 75mila cosce prodotte rispetto alle 50mila del 2012, il che significa una scattante ripresa, che in termini percentuali si attesta sul 50 per cento. Il ciclo negativo iniziò nel 2010, ma negli anni precedenti si raggiunsero performance di tutto rispetto per un prodotto di alta qualità, pur di nicchia, come questo. Basti pensare che nel 2002 la produzione fu di circa 196mila pezzi. «Adesso però i segnali sono incoraggianti – rassicura il presidente del consorzio che tutela la Dop modenese, Davide Nini – e ci si attende anche nel 2014 un aumento produttivo a due cifre, analogamente a quanto è accaduto lo scorso anno».

Il prosciutto di Modena Dop, un crudo con un disciplinare che prevede una stagionatura minima di 14 mesi, superiore a quella del Parma (12 mesi) e del San Daniele (13), ha ottenuto per la prima volta il marchio nazionale di tutela nel 1990, e dal 1996 ha

visto riconosciuta l'etichetta di Denominazione di origine protetta a livello europeo. Questa specialità della nota salumeria emiliana può essere prodotta solo in una parte della provincia di Modena (in area collinare o di bassa montagna, tra la via Emilia e l'Appennino, nei comuni del bacino del fiume Panaro) e in un'altra parte di quella di Bologna con caratteristiche orografiche simili (a sinistra del fiume Reno, come nel centro di Castel D'Aiano, dove il Consorzio di tutela ha un'azienda produttrice – fra le complessive 9 – associata).

La materia prima utilizzata per la sua produzione, che non prevede l'utilizzo di conservanti artificiali, ma solo naturali (il sale), è carne di suini esclusivamente italiani allevati in 10 regioni dell'Italia centro-settentrionale, in primis quelle della Pianura padana e dell'Emilia. Circa il 70% delle vendite in Italia si registra nei circuiti della Grande distribuzione organizzata e le grandi insegne della distribuzione molto spesso, richiedono alle aziende produttrici, per il proprio top di gamma, stagionature più elevate che possono arrivare fino a 22 mesi, molto

superiori allo standard minimo richiesto dal disciplinare. Attualmente, il volume d'affari all'origine è di circa 5 milioni, che raddoppia alla distribuzione finale, ma dato il trend in ascesa di questo segmento produttivo, ci si attende una sensibile crescita nel 2014. Rilevante è anche la vendita di vaschette di pre-affettato, circa 800mila nel 2013, corrispondenti a una frazione di quasi il 30 per cento del fatturato. Anche l'export, pur essendo ora percentualmente abbastanza basso (circa il 5%) rivela aspettative di aumento, soprattutto per la nuova domanda proveniente da alcuni paesi del continente americano (Canada e America centrale e latina). *

ROBERTO FABEN

© RIPRODUZIONE RISERVATA

