



Comunicato stampa

Il Consorzio Prosciutto di Modena vince ai Salumi & Consumi Awards

Modena 30 aprile 2015 – Il Consorzio Prosciutto di Modena vince il premio nella categoria “**Miglior campagna stampa trade**” alla ottava edizione dei Salumi e Consumi Awards. Le nomination per il Consorzio erano ben tre: per la campagna new media, per la migliore attività e materiale instore, per la miglior campagna stampa trade, a conferma che la creatività del Consorzio è piaciuta ed è vincente.

“E’ crudo, è buono, è Modena” è il claim che ha vinto e che accompagna la comunicazione istituzionale del Consorzio curata da Cooe Italia. Per la campagna stampa istituzionale la creatività di Cooe ha giocato su un visual di forte impatto caratterizzato da luci e ombre che, accompagnato dall’headline ‘Da noi l’attesa dura 14 mesi’, identifica i plus del prosciutto di Modena Dop: coscia di suino italiano, sale e ben 14 mesi minimi di stagionatura, che donano al prodotto finale un gusto caratteristico del sapore dolce e intenso.

La cerimonia di premiazione che si è svolta ieri, mercoledì 29 aprile, presso il Circolo della Stampa di Milano, ha premiato e valorizzato l’impegno delle aziende italiane del settore alimentare che si sono distinte, nell’anno solare **2014**, per l’ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione.

A decretare i vincitori – ed è proprio questo il punto di forza del premio – è stata una giuria composta da buyer del comparto salumi, formaggi, dolci e salati delle principali insegne di **Gd e Do**, rappresentanti del dettaglio tradizionale, operatori del settore.

“Avere vinto gli Awards ci onora moltissimo, ha affermato Anna Anceschi, Direttore del Consorzio del Prosciutto di Modena. E’ un riconoscimento che premia i nostri Consorziati per il loro impegno e per la cura che mettono nel produrre un prodotto così di eccellenza”

Il Prosciutto di Modena Dop, ha un disciplinare di produzione che prevede una stagionatura minima di 14 mesi, ha ottenuto per la prima volta il marchio nazionale di tutela nel 1990 e dal 1996 ha visto riconosciuto l’etichetta di denominazione di origine protetta a livello europeo. La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare ed alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, un’area che partendo dalla fascia pedemontana non supera i 900 metri di altitudine e comprende anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 9 produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare qualche anno fa il Disciplinare di produzione in senso restrittivo per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo. La prima modifica ha eliminato la possibilità di usare conservanti. Le cosce di suino oggi si lavorano solo con il sale, senza l’aggiunta di spezie; l’aroma è dato dalla stagionatura. La seconda modifica ha stabilito un allungamento della stagionatura minima che è passata da 12 a 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti Dop italiani. La materia prima utilizzata è per la sua produzione è carne di suini esclusivamente italiana allevati in 10 regioni d’Italia centro-settentrionale.

Per ulteriori informazioni: www.consorzioprosciuttomodena.it/

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa IVSI - Tiziana Formisano – 02 8925901