



Consorzio del Prosciutto
di Modena

Il Prosciutto di Modena DOP a Cibus 2016

L'eccellenza modenese, presente al salone di Parma dal 9 al 12 maggio

Modena, 26 aprile 2016 - Dal 9 al 12 maggio il Consorzio del Prosciutto di Modena sarà presente alla sedicesima edizione di Cibus, il Salone Internazionale sull'alimentazione. Lo spazio del Consorzio si troverà all'interno del padiglione **3, stand B50**: in esso sarà possibile incontrare rappresentanti del Consorzio e degustare il Prosciutto di Modena DOP con un buon bicchiere di Lambrusco e Pignoletto.

Il Consorzio, crede molto in Cibus, ed infatti non manca mai. "Sono più di vent'anni che partecipiamo a questa manifestazione. Abbiamo visto i cambiamenti che ci sono stati e negli ultimi anni possiamo affermare che questa fiera è davvero diventata una vetrina internazionale. Una vetrina sul mondo" ha affermato Davide Nini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena.

Allo stand quest'anno ci sarà anche Antonio Soccio, tecnico per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio dell'Istituto Alberghiero di Serramazzoni di Modena, che preparerà abbinamenti e assaggi con il prosciutto e i prodotti del territorio. In più ci sarà anche uno **spazio BIO**, dove il Prosciutto di Modena biologico verrà abbinato a prodotti esclusivamente biologici.

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 riguardato il processo produttivo, solo cosce di suino e sale, senza l'aggiunta di spezie; l'aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti Dop italiani. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in 10 regioni d'Italia centro-settentrionale.

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