

VIGNOLA

# Il Consorzio del Prosciutto Modena festeggia i 50 anni

Venerdì in Rocca un grande evento con i produttori  
Dieci aziende, 80mila pezzi l'anno e produzione che sale

VIGNOLA. Il Consorzio del Prosciutto di Modena DOP festeggia i cinquant'anni di vita e lo farà venerdì nella sala della Rocca con un convegno. «Il Consorzio del Prosciutto di Modena - spiega Anna Anceschi, direttore del Consorzio - nacque su base volontaria esattamente il 6 ottobre 1969. Nel 1990 ottenne il marchio di tutela da parte della legge italiana e, nel 1996, è arrivata finalmente la DOP, denominazione di origine protetta, che tutela il prodotto a livello europeo e internazionale. Attualmente fanno parte del Consorzio dieci aziende, per una produzione che si aggira sugli 80.000 pezzi all'anno. Non sono certo molti, perchè puntiamo esclusivamente sulla qualità. Non a caso, il Prosciutto di Modena si contraddistingue per essere, da disciplinare, l'unico prosciutto che esige almeno 14 mesi di stagionatura, anche se viene normalmente commercializ-

zato non prima dei 18 - 20 mesi. Inoltre i suoi unici ingredienti, oltre ovviamente al tempo, sono soltanto due: la coscia di suino pesante di provenienza italiana e il sale. Proprio la sapiente lavorazione artigianale, peraltro, permette al nostro prosciutto di essere saporito ma al contempo a basso contenuto di sale».

La stessa Anceschi fornisce anche alcuni interessanti dati commerciali, aggiungendo: «Lo scorso anno la produzione è aumentata del 12% e quest'anno manterremo i quantitativi del 2018. Il fatturato è stabile e si aggira sui 6 milioni di euro. La quota di export del nostro prosciutto si aggira sul 7 - 8%, principalmente in Europa (Francia, Germania, Austria), ma abbiamo aperto anche il canale con gli Stati Uniti. Puntiamo molto comunque ad allargare l'interesse verso il nostro prodotto sui mercati stranie-

ri e in particolare in Giappone e nel Lontano Oriente. Proprio per questo, a marzo 2020 parteciperemo come Consorzio alla fiera Foodex di Tokyo, che reputiamo strategica per farci conoscere ancor meglio da una platea di pubblico potenzialmente molto interessata al Prosciutto di Modena DOP».

All'evento di venerdì, i lavori si apriranno alle 15 con i saluti istituzionali di Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia Romagna; Gian Domenico Tomei, presidente della Provincia, Simone Pelloni, sindaco di Vignola, Giuseppe Molinari, presidente della Camera di Commercio di Modena; Carmen Vandelli, presidente della Fondazione di Vignola; Davide Calderone, direttore di Asisica; Giorgia Vitali, presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena. Alle 15,30 prenderà il via il convegno dal titolo "Le DOP e IGP tra sviluppo sostenibile e nuove

strategie commerciali e di comunicazione».

Per l'occasione, interverranno il prof. Daniele Fornari ("Il futuro non è più quello di una volta! Le nuove sfide commerciali"), il prof. Filippo Arfini ("Indicazioni geografiche, catene del valore e territorio: istruzioni per uno sviluppo sostenibile"), il prof. Vincenzo Russo ("Come comunicare efficacemente un prodotto: il contributo delle neuroscienze e del neuromarketing"). Seguirà quindi una tavola rotonda moderata dal giornalista Ettore Tazzioli sul tema "L'importante ruolo di istituzioni e associazioni a sostegno delle DOP e IGP", che vedrà intervenire Stefano Vaccari (capo dipartimento Icqrf), Luigi Polizzi (dirigente Pqau Iv), Mauro Rosati (direttore di Qualivita), Riccardo Deserti (vicepresidente di Origin Italia), Lorenzo Beretta (presidente di Isit) e Pierluigi Scioletto (presidente di Piaceri Modena). —

