



A CURA DI STEFANO SASSI

A Sirha 2025 il Prosciutto di Modena DOP si posiziona come prodotto di indiscussa eccellenza

Lione (Francia). “Excellent” è stato il riscontro più frequente all’assaggio del Prosciutto di Modena DOP durante i 5 giorni di partecipazione del Consorzio di Tutela al Sirha di Lione, da sempre riferimento a livello internazionale per la ristorazione e l’ospitalità.

Rilevante la presenza del mondo dell’horeca, in particolare ristoratori che, grazie alle degustazioni organizzate dal Consorzio, hanno potuto conoscere un prodotto di cui ne hanno percepito l’alta qualità e apprezzato il legame con il territorio di origine che è uno degli elementi che conferisce al Prosciutto di Modena DOP quel suo sapore dolce e intenso, con una riconoscibile delicatezza già al primo assaggio.

Importante anche la presenza di scuole di cucina che hanno preso parte a momenti formativi, gestiti dagli esperti del Consorzio, con l’obiettivo di far conoscere attraverso l’assaggio le caratteristiche inconfondibili di questo straordinario prosciutto e approfondirne tutti gli aspetti legati alla sua storia e alla sua produzione.

“Certamente il Sirha è un evento fieristico che anticipa i trend del

settore e non potevamo quindi mancare – commenta Giorgia Vitali, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena. In un paese come la Francia, che si colloca per l’exportazione della DOP ai primi posti tra i paesi dell’Unione europea, riteniamo sia stato strategico per noi – continua Vitali – avere un contatto diretto con le realtà ristorative del Paese, anche di piccole dimensioni, per avere consapevolezza delle loro esigenze e aspettative sui prodotti di qualità italiani e, di conseguenza, individuare la giusta chiave di accesso, anche a livello commerciale e logistico, per penetrare in questo nuovo mercato”.

“L’interesse degli operatori verso il nostro prodotto conferma e avvalorà l’impegno che il Consorzio profonde quotidianamente per tutelare e diffondere la qualità del Prosciutto di Modena DOP anche fuori dai confini nazionali”.

Il Consorzio del Prosciutto di Modena, che raggruppa oggi 10 produttori, ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare il Disciplinare di produzione in senso restrittivo per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo.

La prima modifica ha riguardato la ricetta, solo cosce di suino e sale, senza l’aggiunta di spezie e conservanti; l’aroma è dato dalla prolungata stagionatura.



Giorgia Vitali, Presidente Consorzio Prosciutto di Modena DOP

La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi.

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. ■

