



## Il Consorzio del Prosciutto di Modena a CIBUS 7/10 maggio 2024 con un articolato programma di showcooking a cura di Daniele Reponi



### ***Il Prosciutto di Modena presente a CIBUS stand del Consorzio di Tutela Pad. 2 Stand J 056***

Modena, 15 aprile 2024 – Il **Consorzio del Prosciutto di Modena** sarà presente all'edizione 2024 di **CIBUS** (Parma 7/10 maggio), un evento strategico BtoB per le Aziende Consorziato ma anche di networking per il Consorzio stesso.

*“A parte l'edizione del settembre 2021 - dichiara la Presidente del Consorzio Prosciutto di Modena **Giorgia Vitali** - il Consorzio ha sempre partecipato a CIBUS fin dalle sue primissime edizioni. È motivo di grande soddisfazione per noi essere presenti alla più importante Fiera dell'Agroalimentare dove è possibile far degustare le qualità uniche e distintive del nostro prodotto e soprattutto, farle conoscere ed apprezzare a Buyer e Retailer così come a Importatori Internazionali”.*

A tal proposito, il Consorzio sarà impegnato anche in eventi degustativi organizzati dalla Regione Emilia-Romagna presso lo Stand B 046 (Pad. 7); si tratterà di momenti dedicati al Prosciutto di Modena DOP durante i quali sarà raccontato e presentato al trade, in particolare estero, con l'obiettivo di allargare i canali di distribuzione e ampliare i mercati di penetrazione di questa eccellenza a denominazione di origine protetta.



Ricco il palinsesto di incontri e iniziative presso lo Stand del Consorzio del Prosciutto di Modena, tra cui spiccano gli attesi showcooking di **Daniele Reponi**, il “Re dei panini”, che nei primi 3 giorni della Fiera, il 7, 8 e 9 maggio, proporrà una selezione di panini gourmet pensati per valorizzare il Prosciutto di Modena DOP. Appetitosi ed originali gli abbinamenti proposti sia impiegando le eccellenze del territorio emiliano e modenese in particolare (Aceto Balsamico tradizionale di Modena, Parmigiano Reggiano, Confettura di Amarena Brusca di Modena), che ingredienti più inaspettati, come frutta e persino pesce, che esaltano il gusto del nostro prodotto.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 10 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 la ricetta, solo cosce di suino e sale, senza l’aggiunta di spezie e conservanti; l’aroma è dato dalla prolungata stagionatura. 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 dell’Italia centro-settentrionale.