



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

A MODENA, UN CONVEGNO PER PRESENTARE LA NUOVA RICERCA SU VALORI NUTRIZIONALI, QUALITÀ SENSORIALI E SHELF LIFE DEL PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Modena, 1° dicembre 2025 – Il Consorzio di Tutela del **Prosciutto di Modena DOP** ha presentato oggi, nel corso del Convegno **“La qualità come ingrediente dell'eccellenza: il valore del territorio di Modena”**, i risultati della nuova ricerca scientifica condotta in collaborazione con la **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**.

Lo studio analizza in modo approfondito **composizione nutrizionale, qualità sensoriale e shelf life** del **Prosciutto di Modena DOP**, confermando l'alto profilo qualitativo di questa eccellenza del territorio.

Un prodotto naturalmente ricco e bilanciato

La ricerca evidenzia un prosciutto con caratteristiche nutrizionali di rilievo, con un profilo costante e armonico lungo tutto il periodo di stagionatura. Dalla ricerca emerge che il prodotto presenta **proteine ad alto valore biologico**, in aumento con la stagionatura (dal 26,4% a 16 mesi fino al 27,6% a 24 mesi); **ferro eme altamente biodisponibile**, insieme a zinco, fosforo e potassio; **ottimo contenuto di vitamine del gruppo B**, in particolare B1 (tiamina), B3 (niacina) e B6 (piridossina); **rapporto equilibrato di acidi grassi**, con un contenuto moderato nella fetta sgrassata (tra il 6,47% e l'8,09%); incremento degli amminoacidi liberi essenziali e ramificati con il progredire della stagionatura, responsabili della complessità gusto-olfattiva.

“Il Prosciutto di Modena DOP offre vitamine del gruppo B e minerali essenziali come zinco e ferro, proteine di alta qualità, amminoacidi e peptidi che ne esaltano il sapore tipico - commentano le ricercatrici della SSICA che hanno condotto la ricerca. *“La lunga stagionatura ne aumenta la digeribilità e favorisce la naturale evoluzione del colore e dell'aroma, assicurando un profilo nutrizionale pulito. Grazie alla stabilità raggiunta, vanta sicurezza microbiologica e una shelf life prolungata. Sulla base di studi di shelf life accelerata si delineano anche i tempi di conservazione dei tranci sottovuoto a temperatura ambiente”.*

Il percorso del Convegno

Il Convegno è stato strutturato come un vero e proprio viaggio attraverso le diverse **dimensioni** del Prosciutto di Modena DOP. Dopo la presentazione della ricerca, un **focus nutrizionale** da parte della nutrizionista, **Dott.ssa Livia Galletti**, ha illustrato il corretto posizionamento del prodotto all'interno di una dieta varia ed equilibrata, evidenziandone i punti di forza dal punto di vista nutrizionale.

“I nuovi dati raccolti dalla ricerca della Stazione Sperimentale evidenziano come il Prosciutto di Modena DOP possa essere inserito in un'alimentazione equilibrata a qualsiasi età, commenta la nutrizionista”. È un'ottima fonte di amminoacidi, proteine ad alta biodisponibilità, sali minerali quali ferro eme e zinco. Inoltre, il suo gusto dolce e con-



una equilibrata sapidità lo rendono particolarmente gradevole al palato ed è importante salvaguardare anche il piacere a tavola quando ci occupiamo di nutrizione”.

A seguire, un **talk** a cui hanno preso parte, insieme **alla Presidente del Consorzio Giorgia Vitali**, referenti del territorio modenese e del settore della salumeria italiana tutelata:

Giuseppe Molinari, Presidente della Camera di Commercio di Modena, ha approfondito il tema della positiva ricaduta delle filiere ad Indicazione Geografica sul sistema economico e sociale locale. *“La Camera di Commercio è convinta che investire nella valorizzazione delle eccellenze agroalimentari modenese significhi non solo tutelare il patrimonio culturale, ma anche sostenere la crescita dell'economia locale e l'occupazione. Dobbiamo operare in una logica di filiera, dove il successo di un prodotto traina l'intera economia del distretto”* – il commento del Presidente.

Lo **Chef Luca Marchini** ha valorizzato l'utilizzo e il racconto dei prodotti a Indicazione Geografica all'interno dei suoi menu, sottolineando il ruolo della ristorazione nella narrazione dei territori. *“Il territorio nella mia cucina è fondamentale in quanto elemento identitario, imprescindibile nelle ricette più apprezzate. Persino nei piatti più creativi e fondati su una sperimentazione, l'imprinting della cultura gastronomica locale è presente. L'eccellenza della materia prima è un must in ogni Cucina che desideri offrire un'esperienza autentica da ricordare. Il nostro territorio è ricchissimo di prodotti di eccellenza riconosciuti in tutto il mondo e questa la considero una grande risorsa attraverso cui esprimermi”* - il commento dello Chef.

Cristiano Costantino Loddo, Direttore di Salumitalia, ha ripercorso l'evoluzione delle Indicazioni Geografiche nel tempo e il ruolo, sempre più strategico, dei Consorzi di Tutela. *“Il settore delle Indicazioni Geografiche rappresenta un asset consolidato per l'economia del nostro Paese e portavoce della capacità produttiva riconosciuta e sempre più apprezzata nel mondo”*, commenta il direttore di Salumitalia. *“Un contributo fattivo, quello dei Consorzi di Tutela, soggetti deputati non solo alla tutela delle IG, ma alla sua valorizzazione a tutto tondo, anche individuando virtuosi percorsi di adeguamento delle caratteristiche che riescano a coniugare la fondamentale e rigorosa tradizionalità - che ha legittimato la registrazione come IG - all'innovazione, per favorirne la durabilità anche rispetto a nuove esigenze dei consumatori”*, conclude il Direttore Loddo.

Una filiera che investe in territorio e trasparenza nelle parole della Presidente del Consorzio Giorgia Vitali

La Presidente del Consorzio ha chiuso il talk evidenziando il valore identitario che il Prosciutto di Modena rappresenta per il suo territorio d'origine e come l'impegno del Consorzio verso la qualità sia costante: nel corso degli ultimi anni, il Consorzio ha infatti introdotto aggiornamenti al Disciplinare di produzione, tra cui – nel 2024 – una riduzione dell'utilizzo del sale, con l'obiettivo di migliorare ulteriormente un prodotto già riconosciuto per equilibrio nutrizionale e bontà.

Realizzato con cosce di **suini italiani**, salate e stagionate tra le colline modenese e bolognesi, il Prosciutto di Modena DOP è un alimento **nutrizionalmente valido, sensorialmente ricco e sicuro dal punto di vista della conservazione**.



Il convegno ha rappresentato un momento di dialogo tra istituzioni, mondo scientifico e filiera produttiva, confermando l'importanza di un approccio basato su **trasparenza, ricerca e tutela del consumatore**.

Il Consorzio rinnova il proprio impegno nella valorizzazione di un prodotto identitario del patrimonio gastronomico italiano e nella diffusione di dati scientifici chiari e verificati a beneficio del consumatore.

Per approfondimenti e ulteriori informazioni
Loredana Biscione - Ufficio Stampa Salumitalia
biscione@salumitalia.it
Tel: 337 1109286