



## **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 modenesi 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 modenesi 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](mailto:biscione@salumitalia.it)  
Tel: 337 1109286