

Finanziata dal DM 0301819 del 12/06/2023 del Masaf spesa ammessa Euro 50.000,00, contributo Euro 45.000,00 è in corso una ricerca sui valori nutrizionali del Prosciutto di Modena DOP e sulla sua shelf life, nonché una attività volta alla formazione professionale e dimostrativa per salvaguardare e sostenere lo sviluppo del Prosciutto di Modena DOP con i seguenti obiettivi:

Obiettivi

Gli obiettivi della ricerca contenuta nel progetto sono sostanzialmente i seguenti:

- salvaguardare il prodotto e la sua immagine attraverso uno studio che preveda analisi specifiche sui valori nutrizionali a diverse stagionature così da rispondere alle crescenti istanze dei consumatori finali circa le importanti correlazioni tra alimentazione e salute.

Il Prosciutto di Modena DOP è un prodotto a lunga stagionatura che può essere protratta oltre i due anni; il Consorzio si propone di effettuare analisi specifiche sui valori nutrizionali a diverse stagionature così da rispondere alle crescenti istanze dei consumatori finali circa le importanti correlazioni tra alimentazione e salute.

In questo ambito - fornire maggiori informazioni e garanzie al consumatore finale - si ritiene necessario approfondire anche l'aspetto della shelf life del Prosciutto di Modena DOP disossato intero, in tranci o confezionato in mattonella.

I risultati di tale studio verranno pubblicati e resi disponibili sul sito del Consorzio indicativamente a ottobre 2025 e raccolti in una pubblicazione dedicata sia in italiano che in inglese per poterne darne ampia diffusione anche all'estero.

I risultati dello studio potranno rafforzare l'idea che tradizione, tipicità, gusto e salute possono convivere nei prodotti della salumeria ed in particolare nel Prosciutto di Modena DOP che deve confermarsi come un alimento adatto a tutti i tipi di regimi dietetici, in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, al tempo stesso, in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica.

Nel progetto è contemplata anche una attività informativa in store tenuta da personale qualificato che dia la possibilità di instaurare un rapporto interattivo con le persone presenti al fine di:

- sensibilizzare gli utilizzatori del prodotto su quelle che sono le garanzie che un prodotto tutelato offre anche direttamente sui punti vendita soprattutto all'estero
- informare correttamente sul valore e sulla qualità intrinseca di un prodotto DOP anche direttamente sui punti vendita soprattutto all'estero

con la finalità di far crescere la notorietà del Prosciutto di Modena DOP così da sostenerne lo sviluppo commerciale.

Una parte di questa attività sarà svolta presso alcuni punti vendita di Eataly USA o di altre catene della GDO americana frequentati da consumatori più attenti e consapevoli e che rappresentano a tutti gli effetti un canale privilegiato per lo sviluppo di un prodotto made in Italy sul mercato statunitense.