

Il Consorzio del Prosciutto di Modena festeggia il suo 50esimo anniversario

Il Consorzio del Prosciutto di Modena compie 50 anni. È un traguardo dal sapore speciale, proprio come quello del Prosciutto di Modena DOP, figlio di una lunga tradizione e della passione di tanti produttori che gli hanno permesso di imporsi come un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo, fiera portatrice della nostra cultura gastronomica.

Una storia iniziata tanto tempo fa, ma che ancora oggi vive nella mente di tutti i consumatori affezionati: era il 6 ottobre 1969 quando diciassette aziende si riunirono per formare il Consorzio e, come recita lo statuto, «difendere, tutelare e promuovere il commercio del prosciutto tipico di Modena».

Il cammino istituzionale del Consorzio del Prosciutto di Modena non si è mai fermato; infatti, un intenso lavoro di ricerca storica e scientifica gli ha permesso di ottenere nel 1996 la denominazione d'origine protetta DOP, un punto di partenza per impegnarsi sempre di più nella tutela del prodotto. Ma sono molti i segni distintivi che il Prosciutto di Modena DOP può vantare: il “tatuaggio” sulla coscia del suinetto da parte dell'allevatore per garantirne la provenienza e l'età, il timbro sulla coscia fresca da parte del macellatore per dare riscontro delle corrette tecniche di macellazione, il sigillo sulla coscia fresca da parte del prosciuttificio al momento dell'entrata nello stabilimento, riportante la data di inizio della stagionatura e attestante la selezione effettuata, e infine il marchio a fuoco al termine della stagionatura. Proprio in merito alla stagionatura sono state recentemente emanate delle modifiche al disciplinare di produzione: nel 2010, la durata della stagionatura minima è stata portata da 12 a 14 mesi, con la totale esclusione di conservanti a eccezione del sale.

Dopo tutti questi anni, la passione, la perseveranza e la tenacia dei produttori hanno permesso al Prosciutto di Modena DOP di forgiarsi dei requisiti necessari per fornire al consumatore le garanzie di salubrità e genuinità richieste a un prodotto tipico.

I festeggiamenti per questo importante traguardo si svolgeranno a Vignola (MO) il 29 novembre, a partire dalle ore 15.30 nelle sale della Rocca. La sala dei Contrari è stata concessa gratuitamente in uso dalla Fondazione di Vignola.