



COMUNICATO STAMPA

Prosciutto di Modena DOP

Nel 2018 incremento della produzione del 16.3%

Modena, marzo 2019 - Buone notizie dal Consorzio del Prosciutto di Modena che ha chiuso il 2018 con un bel segno più sulla produzione. Infatti, **sono stati circa 71.600 i prosciutti avviati alla produzione, segnando un incremento del 16.3%** rispetto al 2017, **per un valore al consumo di circa 12.500.000 euro.**

Anche il segmento del preaffettato ha registrato un aumento di circa il 17%, rispetto al 2017, confermandosi così un canale importante che assorbe all'incirca il 15% della produzione totale.

“È indubbio che questi dati, in controtendenza rispetto ad un mercato in contrazione, commenta il Presidente del Consorzio Giorgia Vitali, ci confermano che stiamo lavorando nella direzione giusta dal punto di vista della promozione e della commercializzazione del nostro prodotto”.

“Siamo molto soddisfatti - continua Giorgia Vitali - dei risultati raggiunti dal Prosciutto di Modena sui mercati esteri che - per quanto riguarda i Paesi UE - risulta molto apprezzato in Germania, Inghilterra e Francia”.

Buona l'attività del Consorzio anche oltreoceano, in particolare negli USA, dove sono state intraprese diverse attività, a Chicago e San Francisco, per far conoscere al grande pubblico questa eccellenza modenese.

Il prossimo obiettivo per il Consorzio del Prosciutto di Modena è il Giappone: sono 3 infatti i prosciuttifici abilitati ad esportare verso questo Paese, quarta economia più avanzata del mondo e partner importante per l'Unione Europea.

Un Consorzio quello del Prosciutto di Modena che tutela e custodisce un vero gioiello della salumeria italiana, un prodotto di altissima qualità, l'unico tra i prosciutti italiani ad avere una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti DOP italiani. Un Consorzio relativamente piccolo (raggruppa 10 produttori) che negli ultimi anni si è distinto per il suo impegno nella promozione di questa eccellenza del made in Italy attraverso svariate attività, sia sul fronte nazionale che su quello internazionale. Il prossimo appuntamento per il Consorzio del Prosciutto di Modena sarà Cibus Connect a Parma, il 10 e l'11 aprile.

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; l'aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti Dop italiani. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in 10 regioni d'Italia centro-settentrionale.

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa Consorzio Prosciutto di Modena - Loredana Biscione - 02 8925901