



COMUNICATO STAMPA

Prosciutto di Modena DOP **Nel 2017 prodotti 70.000 prosciutti**

Prossimi obiettivi: Stati Uniti e Giappone

Modena, aprile 2018 - Il Prosciutto di Modena DOP ha chiuso il 2017 con una produzione sostanzialmente in linea con quella del 2016: **sono state prodotte 70.000 cosce di Prosciutto di Modena DOP** per un **valore alla produzione di 7 milioni di euro** e un **valore al consumo di circa 13 milioni di euro**.

Il segmento del preaffettato continua ad essere un canale importante che assorbe all'incirca il 15% della produzione totale, soluzione molto apprezzata dal consumatore finale grazie alla sua praticità di utilizzo.

*"Il 2017 è stato un anno tutto sommato positivo - ha affermato **Davide Nini**, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Modena, anche se c'è ancora tanto da fare affinché il mercato interno possa veramente decollare come ci auspichiamo. Siamo invece soddisfatti - continua Nini - dei risultati raggiunti dal nostro prodotto sui mercati esteri che - per quanto riguarda i Paesi UE - risulta molto apprezzato in Germania, Inghilterra e Francia.*

Guardando invece ai Paesi Extra UE, **il Consorzio del Prosciutto di Modena sta puntando al mercato USA e a quello Canadese, e sta avviando contatti interessanti in Giappone.**

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 9 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. Reduce dalla partecipazione al Winter Fancy Food di San Francisco lo scorso gennaio, le prossime iniziative che vedranno il coinvolgimento del Consorzio del Prosciutto di Modena sono la Fiera Bellavita Expo Varsavia in Polonia, in aprile, Cibus a Parma, dal 7 al 10 maggio, e Bellavita Expo Londra dal 17 al 19 giugno.

Il **Consorzio del Prosciutto di Modena**, che raggruppa oggi 9 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