

I HAM MODENA



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA



Ai piedi dell'Appennino Modenese, oltre le sponde del fiume Panaro, dove lo sguardo incontra la Torre della Ghirlandina, nasce un prosciutto 100% italiano, dolce al punto giusto, stagionato con pazienza per almeno **14 lunghi mesi**.

Per noi del Consorzio del Prosciutto di Modena è molto più di un'eccellenza gastronomica: è un'emozione.

Un'emozione d'origine protetta.

Perché solo un prosciutto così è crudo, è buono, è Modena.





*At the foot of the Modena Apennines,
beyond the banks of the River Panaro,
where the eye meets the Ghirlandina
Tower, a 100% Italian prosciutto
is made: perfectly sweet, patiently
matured for at least **14 long months**.
For us at the Consortium of Prosciutto
di Modena, this is much more
than just an incredible local product:
It's an emotion.
An emotion of a protected origin.
**Because only a prosciutto like this
can be so fresh, so delicious,
so Modena.***



Daniele Reponi

Nato a Modena nel 1975, Daniele Reponi, inizia a lavorare sin da giovane in diverse osterie del modenese, sentendo crescere in lui la passione per la ricerca delle materie prime e la conoscenza dei produttori e dei tantissimi prodotti che la gastronomia italiana è in grado di offrire. All'osteria "Vecchia Guglia" con lo chef Giovanni Montanari ottiene per diversi anni la "chiocciola", riconoscimento per la guida slow food delle osterie d'Italia. Giuseppe Palmieri dell'osteria Francescana decide poi di affidargli la gestione di "generi alimentari da panino", dove dare spazio alle eccellenze gastronomiche da tutta Italia, proposte all'interno dei panini, fino a trasformarli in un piatto vero e proprio. Qui arriva un altro importante riconoscimento: panino dell'anno 2014 per il Gambero Rosso. Dopo poco Daniele inizia la felice collaborazione con "La prova del cuoco" (RAI 1), dove tutt'ora tiene una rubrica settimanale proprio sul mondo dei panini. Dopo 2 anni lascia il locale di Palmieri per iniziare una fase "nomade" in cui portare in giro per l'Italia la sua passione, fino ad arrivare al Parlamento Europeo. Tante le collaborazioni, tra cui quella con l'importante "accademia del panino italiano" di Milano. Gli piace definire le sue creazioni "panini agricoli", proprio perché nascono in primo luogo dallo straordinario lavoro degli "artigiani del cibo" di cui l'Italia è ricchissima.

Since a young age, Daniele Reponi, born in 1975 in Modena, has begun working in the various taverns around the area. Meanwhile his passion for raw materials is growing along with the producer's knowledge and many other products that Italian gastronomy is able to offer. Working at the "Vecchia Guglia" tavern, with the chef Giovanni Montanari he receives for several years the "chiocciola" award, a recognition for the slow food guide for Italian taverns. Giuseppe Palmieri from the Francescana tavern decides to entrust him with the management of "sandwich food" where Italian gastronomic excellence combined with sandwiches becomes a real course. Here comes another important award: Sandwich of the year (2014) for Gambero Rosso. After a while Daniele starts a happy collaboration with "La prova del cuoco" (RAI 1), where he still has a weekly column regarding sandwich world. After 2 years he leaves Palmieri club in order to start a "nomadic" phase during which he brings his passion around Italy, up to the European Parliament. He starts many collaborations, including the notorious "academy of the Italian sandwich" in Milan. Daniele likes to define his creations by using the term "agricultural sandwiches", precisely because they come from the extraordinary work of "food artisans" and Italy is full of those people.



SONO ALLA FRUTTA

Filoncino di pane di grano tenero

Alla base del panino salsa al tartufo (10g)
(deve essere di buona qualità!)

Letto di songino (20g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Petto di anatra cotto a bassa temperatura
con vino bianco e odori (sedano, carote, cipolla,
rosmarino, bacche di ginepro schiacciate) (30g)

Filetti di albicocca (10/15 g)

Crusty white sandwich baguette

*Spread on the bottom of the sandwich:
truffle sauce (10g) (must be good quality!)*

Bed of lamb's lettuce (20g)

Prosciutto di Modena PDO (70g)

*Rare duck breast cooked with white wine
and flavourings (celery, carrot, onion,
rosemary, crushed juniper berries) (30g)*

Apricot halves (10-15g)





BROCCOLETTO

Rosetta soffiata classica

Ricotta di mucca lavorata
con sale e olio evo (30g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Broccolo (solo il fiore) scottato al vapore
e ripassato in padella con olio evo e sale
(deve restare croccante!) (30g)

Mandorle tostate (5 g)

Classic crusty roll

*Cow's ricotta, mixed with salt
and extra virgin olive oil (30g)*

Prosciutto di Modena PDO (70g)

*Lightly blanched broccoli (just the florets)
sautéed with extra virgin olive oil and salt
(must stay crunchy!) (30g)*

Toasted almonds (5g)





ESTATE

Pane morbido di grano tenero

Rucola (20g)

Prosciutto di Modena DOP (60g)

Pesca nettarina (20g)

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
(alcune gocce)

Soft white bread

Rocket (20g)

Prosciutto di Modena PDO (60g)

Nectarine (20g)

*Traditional Balsamic Vinegar
of Modena PDO (a few drops)*





PER POCHI



Pane croccante tipo ciabatta

Stemperare due filetti di acciuga in olio
evo scaldando leggermente l'olio

Condire i pomodori verdi tagliati a fette
di 3 mm con l'intingolo di acciuga

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Burrata fresca (30g)

Pomodoro verde condito (30g)

Crusty bread, e.g. ciabatta

*Melt two anchovy fillets in some extra
virgin olive oil by gently heating the oil*

*Slice the tomatoes into 3mm slices
and drizzle with the anchovy sauce*

Prosciutto di Modena PDO (70g)

Fresh burrata (30g)

Seasoned green tomato (30g)



CONTADINO

Panino grano tenero tipo 1 macinato a pietra

Mozzarella fiordilatte (30g)

Melanzane scottate e condite con olio evo,
basilico e sale (30g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Tritare finemente le verdure a disposizione
e saltare in padella in olio evo e sale,
aggiungere zucchero di canna e a fine
cottura sfumare con alcune gocce
di aceto balsamico di Modena IGP (20g)

Stoneground type 1 wheat flour roll

Fiordilatte mozzarella (30g)

*Pan-fried aubergines drizzled with extra
virgin olive oil, basil and salt (30g)*

Prosciutto di Modena PDO (70g)

*Finely chop the vegetables you have available
and sauté them with extra virgin olive oil and salt,
then add brown sugar and, when cooked,
deglaze with a few drops of Balsamic Vinegar
of Modena PGI (20g)*



CARCIOFINO

Pane di grano tenero alle ortiche

Caciotta di mucca a latte crudo
dell'Appennino (30g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Olive nere infornate (passate al forno
a bassa temperatura per 2 ore) (10g)

Carciofi sott'olio (o carpaccio di carciofo
crudo se in stagione) (20g)

Soft white bread with nettles

*Raw cow's milk cheese (caciotta)
from the Apennines (30g)*

Prosciutto di Modena PDO (70g)

*Baked black olives (cooked
in a low oven for 2 hours) (10g)*

*Artichokes in oil (or thinly-sliced
artichokes, if in season) (20g)*





FIRMATO

Migliori in fascia coltore e del fuoco del 2011

di pezzi in un anno

MODENA AL MARE

Pane al burro con semi e cereali soffiati

Maionese delicata (15g)

Songino (20g)

Prosciutto di Modena DOP (60g)

Filetto di orata scottato in padella (30g)

Mostarda di cipolla bianca cotta nel vino (5g)

*Butter-enriched bread with seeds
and puffed grains*

Delicate mayonnaise (15g)

Lamb's lettuce (20g)

Prosciutto di Modena PDO (60g)

Pan-seared fillet of sea bream (30g)

*White onion chutney (mostarda)
cooked in wine (5g)*





AUTUNNO

Pane croccante a lenta lievitazione

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Marroni sciropati dell'Appennino (15g)

Porcini scottati velocemente in padella calda
e conditi con sale, pepe bianco, olio evo (20g)

Pecorino stagionato a scaglie (10g)

Crusty sourdough bread

Prosciutto di Modena PDO (70g)

Chestnuts from the Apennines in syrup (15g)

*Porcini mushrooms, briefly sautéed in a hot pan
and drizzled with extra virgin olive oil,
salt and white pepper (20g)*

Flakes of aged pecorino cheese (10g)



PRIMO MATTINO

Pane di grano tenero dell'Appennino modenese

Mozzarella fiordilatte (20g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

1 uovo strapazzato con parmigiano reggiano doppio

Trito verde (sedano, peperone verde, pomodoro verde, capperi) condito con olio evo e sale (15g)

Soft white bread from the Modena Apennines

Fiordilatte mozzarella (20g)

Prosciutto di Modena PDO (70g)

1 scrambled egg with double Parmigiano Reggiano

Chopped blend of greens (celery, green pepper, green tomato, capers) seasoned with extra virgin olive oil and salt (15g)



IL MAGNIFICO

Pane semi dolce di grano tenero

Cavolfiore tagliato sottile e marinato a crudo con olio evo, aceto di mele, sale (20g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Zucca violina tagliata a fette sottili, salata e piastrata velocemente (30g)

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (10g)

Soft white bread with seeds

Thinly-sliced raw cauliflower, quick-pickled with extra virgin olive oil, cider vinegar and salt (20g)

Prosciutto di Modena PDO (70g)

Thinly-sliced butternut squash, salted and quickly seared (30g)

Flakes of Parmigiano Reggiano PDO (10g)





o e non molti
di rocc, che
ngile e dai
to il tipico
dal mar.

zione
elettro
impresso tra
l'avechi

Fiorini
Inglese
quel par
retine
tia
E' da
marchio
apposito su
consumo
nel
il consumo
stessa

INSOLITO

Pane di grano tenero alla curcuma

Squaquerone di Romagna DOP (20g)

Prosciutto di Modena DOP (70g)

Zucchine chiare tagliate a fettine sottili,
fritte in olio evo e salate leggermente (15g)

Confettura di amarene brusche di Modena igt (10g)

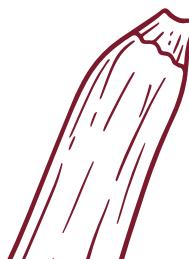
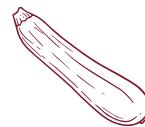
Soft white bread with turmeric

Squaquerone di Romagna PDO (soft cheese) (20g)

Prosciutto di Modena PDO (70g)

*Thinly-sliced light courgettes, fried in extra virgin
olive oil and lightly salted (15g)*

Amarene Brusche di Modena PGI jam (10g)





di origine
di massa, di base che
fornisce l'energia e dai
vecchie famiglie e dai
Nelle foto il tipico
ora prodotto dal mar-



SOLO MODENA DOP

Per celebrare i 50 anni del Consorzio, abbiamo pensato a un panino che contenesse l'essenza di questo traguardo. Per questo l'unico protagonista è il Prosciutto di Modena DOP che nella sua semplicità e leggerezza si dimostra il vero valore di questa terra, da sempre.

Focaccia di grano tenero all'olio evo
Prosciutto di Modena DOP (80g)

To celebrate the Consortium's 50th anniversary, we designed a sandwich to encapsulate the essence of this milestone.

As such, the single star of the show is Prosciutto di Modena PDO, whose simplicity and delicate flavour have always made it the perfect representation of the true value of this land.

*Soft white focaccia with extra virgin olive oil
Prosciutto di Modena PDO (80g)*





DINGUSTAI

DAI DIFLOGI



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA



Beneficiario: Consorzio del Prosciutto di Modena
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura,
Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna