



UN TESORO DI PROSCIUTTO

Colore, profumo, sapore: il Consorzio del Prosciutto di Modena Dop assiste le imprese per ottenere e promuovere un prodotto di eccellenza assoluta

Si presenta di colore rosso vivo, dal sapore sapido ma non salato e con un profumo intenso, ma dolce e gradevole. Sembra di parlare di un vino importante, e in effetti l'importanza rimane, ma in realtà si tratta di prosciutto, anzi del Prosciutto di Modena DOP, una delle eccellenze della Food Valley emiliana. Il processo di produzione è di per sé una storia da raccontare.

Il Prosciutto di Modena DOP, infatti, è ottenuto dalla lavorazione delle cosce di suini pesanti di razze bianche pregiate nati, allevati e macellati esclusivamente in 10 regioni del Centro/Nord Italia, e ha come zona di produzione la fascia collinare della provincia di Modena, in particolare le valli che si sviluppano intorno al bacino del fiume Panaro, e che partendo dalla fascia pedemontana non arriva a superare i 900 metri di altitudine.

Le cosce fresche, prima di essere lavorate vengono sottoposte a refrigerazione fino al raggiungimento di 0°C. Si procede poi con la rifilatura, che consiste nell'eliminazione dell'eccesso di grasso e di parte delle cotenne: il prosciutto acquista così la sua caratteristica forma a pera ed è pronto per passare alla fase della salagione tramite aspersione unicamente di sale (di regola



CONSORZIO
DEL PROSCIUTTO
DI MODENA

sale marino e senza aggiunta di conservanti) in quantità tale da consentire, a fine stagionatura, il classico e sempre più richiesto sapore sapido ma non salato. Le operazioni di salagione sono ripetute due volte per un periodo complessivo di 20 giorni circa. Le cosce vengono poi messe a riposo in apposite stanze a temperatura controllata, per almeno 60 giorni, durante i quali la coscia perde umidità e il sale viene assorbito in maniera omogenea. Al termine della fase di riposo, segue un particolare tipo di lavaggio e la successiva asciugatura allo scopo di ridurre l'umidità residua prima di passare alla stagionatura; il processo di lavorazione che inizia con l'introduzione della

coscia fresca e termina con l'apposizione del marchio a fuoco da parte dell'organismo di controllo, ha una durata di almeno 14 mesi, anche se di norma la stagionatura viene ulteriormente prolungata. Il Prosciutto di Modena DOP a fine percorso ha un peso solitamente ricompreso tra 8 e 10 kg.

Il ciclo produttivo è frutto della tradizione salumiera dei nostri territori e anche dell'attività del Consorzio del Prosciutto di Modena che attualmente riunisce una decina di produttori in grado di ottenere e commercializzare tra 60 e 70 mila pezzi ogni anno.

Un anno difficile da cui ripartire

Dopo un 2020 difficile, come del resto è avvenuto per diverse altre produzioni, per il Prosciutto di Modena DOP il 2021 dovrà essere la base per il rilancio definitivo, recuperando il calo di vendite (12%) e di produzione (15%) fatto registrare nell'anno di maggior pressione della pandemia. Ci sono segnali interessanti, soprattutto si è evidenziata una nuova tendenza dei consumatori verso l'acquisto di prodotti Premium e cioè di altissima qualità. Un ambito nel quale il Prosciutto di Modena DOP non teme confronti e per questo il Consorzio di tutela, nato oltre cinquant'anni

fa, si sta impegnando in una rinnovata azione di promozione in particolare verso l'estero e nello specifico principalmente su Giappone, Francia, Germania, USA e Canada. Altro filone di attività, la partecipazione a quelle Fiere di settore che le Aziende non presidiano ma dove, invece, la presenza del Consorzio di tutela si rivela utile, soprattutto mediante una positiva azione di scouting di nuovi mercati e canali di distribuzione.

Info:

<https://consorzioprosciuttomodena.it/>

<https://www.instagram.com/consorzioprosciuttomodena>

<https://www.facebook.com/consorzioprosciuttomodena>