



Il 2013 si chiude con il segno più: un traguardo reso possibile anche grazie alle iniziative promozionali e all'e-shop

Modena. Con un aumento della produzione pari al 50% rispetto all'anno precedente, il Prosciutto di Modena Dop chiude in positivo il 2013 e guarda con ottimismo al futuro. Un bilancio incoraggiante (75.000 cosce prodotte contro le 50.000 del 2012) frutto di iniziative promozionali mirate, sia in Italia che all'estero, e del nuovo canale di vendita online "Piacere Modena".

Questa specialità della tradizione salumiera emiliana, protagonista di varie degustazioni a livello locale nel corso del 2013, è approdata lo scorso ottobre ad Anuga, il salone mondiale dei prodotti alimentari e delle bevande di Colonia. Un'occasione significativa che, favorendo il contatto con buyer da tutto il mondo, ha permesso di esaltare le potenzialità del Prosciutto di Modena Dop, calamitando l'attenzione dei mercati esteri. Oltre alle iniziative promozionali, ad incidere positivamente sulla crescita della produzione di questa prelibatezza gastronomica modenese si aggiunge la piattaforma di commercio digitale firmata "Piacere Modena", canale preferenziale per la valorizzazione e l'acquisto anche all'estero delle tipicità culinarie della tradizione emiliana. Lanciato nei mesi scorsi, l'e-shop consente di acquistare direttamente online sul portale multilingue numerose proposte alimentari dei Consorzi di tutela e delle Dop e Igp provinciali della società Palatipico, tra le quali anche il Prosciutto di Modena Dop. L'areale modenese è da tempo considerato un riferimento per la lavorazione della carne suina proprio grazie all'antica e radicata tradizione salumiera e gastronomica. La zona di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla fascia collinare e alle valli che si sviluppano attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, comprendendo anche territori delle province di Bologna e Reggio Emilia, dove hanno luogo tutte le varie fasi di lavorazione. Questa specialità si presenta con la classica forma a pera, di colore rosso vivo al taglio, e segue un rigido disciplinare di produzione che impone una stagionatura minima di 14 mesi, che in alcune versioni particolarmente pregiate presenti sull'e-shop può raggiungere anche i 30 mesi. "Il Prosciutto di Modena Dop è un prodotto premium realizzato da cosce di suino di prima qualità

Prosciutto di Modena Dop, impenna la produzione

Scritto da redazione

Martedì 18 Febbraio 2014 12:49

nel rispetto di un rigido disciplinare - sottolinea Anna Anceschi, Direttore del Consorzio del Prosciutto di Modena - il marcato aumento della produzione è il riconoscimento degli sforzi compiuti per la tutela e la promozione della nostra DOP e dimostra come non solo i consumatori, ma anche i produttori, siano coscienti del valore aggiunto di questa specialità della tradizione salumiera emilia " .

Redazione