

## PROSCIUTTO DI MODENA DOP



TERRITORIO  
ITALIA



CATEGORIA  
FOOD



CLASSE  
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,  
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 06 / 1996

### DESCRIPTION

Il Prosciutto di Modena DOP è un prodotto di salumeria, stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche di suini pesanti nati e allevati in Italia, appartenenti alle razze tradizionali di base, Large White e Landrace, o ibridi di altre razze iscritte nel Libro Genealogico Italiano.

### METODO DI PRODUZIONE

Subito dopo la macellazione, le cosce fresche vengono sottoposte a refrigerazione fino al raggiungimento di una temperatura delle carni attorno agli 0°C. Per fare acquisire al prosciutto la sua caratteristica forma "a pera" si prosegue con l'eliminazione dell'eccesso di grasso di copertura e di parte delle cotenne tramite rifilatura. Le operazioni di salagione sono ripetute due volte (primo e secondo sale); dopodiché i prosciutti vengono messi a riposo per almeno 60 giorni in apposite stanze a temperatura e umidità controllata. In questo modo il sale viene assorbito dalla carne in maniera omogenea e uniforme. Dopo la fase di riposo, le cosce vengono lavate e asciugate per essere poi avviate alla stagionatura, che si protrae fino a 14 mesi dall'inizio della lavorazione. In questo periodo viene effettuata la "sugnature" o "stuccatura", che consiste nel rivestire la porzione scoperta del prosciutto con un impasto di grasso di maiale, sale, spezie e farina di riso.

### ASPETTO E SAPORE

Il Prosciutto di Modena DOP ha un peso, a fine stagionatura, di norma compreso tra 8 e 10 kg. Al taglio si presenta di colore rosso vivo. Il sapore è sapido ma non salato, con un profumo gradevole, dolce e intenso.

### ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Prosciutto di Modena DOP comprende il territorio collinare di 34 comuni delle province di Modena, Bologna e Reggio Emilia, nella regione Emilia-Romagna. I suini destinati alla produzione devono essere allevati e macellati



esclusivamente nelle seguenti regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo e Molise.

### STORIA

Le origini del Prosciutto di Modena DOP sono ascrivibili probabilmente all'età del bronzo. Infatti, pare inconfutabile che sulle sponde del Panaro, l'allevamento del maiale come animale domestico sia cominciato prima che in ogni altra zona dell'Emilia-Romagna. L'introduzione della pratica di conservare le carni salate è attribuibile invece ai Celti e successivamente ai Romani. Con l'esperienza si affermò anche la pratica di asciugare le carni esponendole all'aria per migliorarne il mantenimento e la qualità; il nome "prosciutto" infatti pare derivare dal latino prae exustus che significa "ben asciutto". In epoche più recenti, tra le carte della Camera Ducale Estense, si può trovare conservato un elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo (1670) in cui compare la distinzione tra prosciutto di montagna e prosciutto nostrano. A conferma del suo pregio, il prosciutto non consumato non veniva scartato, ma riutilizzato con ricette tramandate fino a noi, come i famosi tortellini.

### GASTRONOMIA

Il Prosciutto di Modena DOP deve essere conservato in ambienti freschi e asciutti. Se disossato e porzionato se ne consiglia la conservazione in frigorifero. L'ideale è tagliarlo a fettine sottili, poco prima di portarlo a tavola. Esprime appieno il proprio sapore accompagnato da pane, grissini o, nella tradizione modenese, dalla classica crescentina o tigella, in abbinamento ad altri salumi e formaggi molli. È ottimo abbinato al classico melone, ma anche a kiwi o fichi. Il Prosciutto di Modena DOP compare anche in numerose pietanze: nel ripieno delle paste fresche tradizionali o per insaporire le carni bianche. Si accosta bene a vini sia bianchi che rossi di media struttura.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Prosciutto di Modena DOP. È commercializzato intero, con osso o senza, oppure in tranci e affettato al banco taglio delle gastronomie o confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

### NOTA DISTINTIVA

Il Prosciutto di Modena DOP deve le sue caratteristiche all'elevata qualità delle carni e alle eccezionali condizioni microclimatiche della zona di produzione: prevalentemente collinare, con scarsa piovosità e brezze costanti.

## ORGANISMO DEI PRODUTTORI



Consorzio del Prosciutto  
di Modena

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI  
MODENA

VIALE VIRGILIO, 55

41123 MODENA (MO)

TEL: +39 059 208661

CONSORZIOPROSCIUTTOMODENA@MO.

CAMCOM.IT

WWW.CONSORZIOPROSCIUTTOMODENA

.IT

## ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.

VIA RODEANO, 71

TEL: +39 0432940349

INFO@IFCQ.IT

WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



## ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI  
3181



PRODUZIONE (KG)  
710,000



FATTURATO (MLN €)  
6.04



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)  
3,547

## DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	710,000	6.0	1.7
2015	814,920	6.5	2.0
2014	692,000	5.2	0.62
2013	529,000	5.3	0.45
2012	1,327,920	13	0.56
2011	1,331,148	12	0.23
2010	1,300,706	12	0.55
2009	1,382,544	12	0.48
2008	1,588,408	13	0.28

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



2007	1,300,586	10	0.43
2006	1,280,084	10.0	0.43



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA  
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE  
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQA - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it) o scrivendo all'indirizzo mail [atlante@qualivita.it](mailto:atlante@qualivita.it).

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.