



Prosciutto di Modena DOP: dai Celti all'uomo contemporaneo, da sempre garanzia di qualità

**È uno dei prodotti alimentari di Modena di maggiore bontà e prestigio, consigliato in una dieta bilanciata, equilibrata e sana. Inoltre il prosciutto modenese è privo di conservanti, additivi e la sua qualità superiore è attestata dal marchio Dop.**



Prosciutto di Modena DOP.

La storia del maiale e come quest'animale sia visto dalla maggior parte delle persone, è sempre stata una questione piuttosto controversa. Spesso, infatti, viene considerato un animale laido e sporco, addirittura non degno di essere consumato sulle tavole di certe popolazioni che lo rifiutano per motivi religiosi, identificandolo come una creatura impura.

## Prosciutto di Modena DOP: una storia antica

Nonostante i vari e categorici rifiuti, tuttavia, il **prosciutto** iniziò a essere consumato già nel V secolo a.C., come si evince dall'opera "*I Minatori*" dell'ateniese **Ferecrate**. Per quanto riguarda l'Italia, già nel I secolo d.C., lo scrittore latino **Plinio il Vecchio** evidenzia come la romanità pagana apprezzasse il maiale.

Con gli anni, il prosciutto vede aumentare sempre più la propria fama, arrivando a popolare le tavole imbandite dei più rinomati buongustai. La produzione di questo salume, dunque, iniziata migliaia di anni fa, si caratterizza per essere spesso legata a un territorio di appartenenza nel quale, grazie a un particolare clima, si ottiene un prodotto genuino e di qualità.

Il territorio della provincia di Modena, luogo in cui il prosciutto iniziò a essere lavorato già dai tempi dei Celti, è considerato punto di riferimento per la produzione di questa prelibata eccellenza.

## La zona di produzione

Il **prosciutto tipico modenese**, si produce nelle zone collinari e nelle valli, includendo anche territori della provincia di Bologna e Reggio Emilia. La zona di produzione del prosciutto assume importanza perchè si ritiene che le caratteristiche fisico-ambientali influenzino notevolmente la fase di stagionatura, della durata di 14 mesi, che contribuisce alla formazione del gusto e dell'aroma.



Alcune fasi della lavorazione del Prosciutto di Modena DOP.

## Un prodotto sano ed equilibrato

È opportuno sottolineare come il **prosciutto DOP modenese** sia garanzia di un prodotto di alta qualità e **fondamentale per una dieta bilanciata, equilibrata e sana**. Per moltissimi anni la carne di maiale, e con essa il prosciutto, è stata considerata un cibo sconsigliato – anzi dannoso – per chi doveva osservare regimi alimentari a basso contenuto calorico; tuttavia, negli ultimi anni, i grassi contenuti nella carne del maiale sono andati diminuendo sempre di più a favore del parametro della qualità, di cui il [Prosciutto di Modena DOP](#) sventola orgoglioso lo stendardo.

## Caratteristiche e proprietà del Prosciutto di Modena DOP

Nonostante oggi si cerchi, con sempre maggiore frequenza, di aumentare i volumi produttivi a discapito della qualità del prodotto finale, il **Prosciutto di Modena DOP** non rientra in questa categoria. Tra le tipicità emiliane, infatti, questo salume si distingue per essere **privo conservanti, senza additivi e con contrassegno di qualità**

. Ma non solo. Il prosciutto possiede vari ed ulteriori pregi tra cui:

- **presenza degli acidi linoleico e stearico**, che lo rendono un alimento importante per la prevenzione di patologie come **arteriosclerosi** o **malattie cardiache**,
- contenuto di elementi importanti per il corpo umano, come il **ferro**, il **potassio**, il **zinco** e il **fosforo**,
- **alta digeribilità** proveniente da una stagionatura di 14 mesi del salume di Modena di alta qualità. Grazie a questo procedimento, lungo ma necessario, si vanno a rompere le catene di amminoacidi che costituiscono le proteine della carne fresca,
- particolare **consigliabilità nell'alimentazione di bambini e anziani** dato che può essere fruibile senza una masticazione particolarmente decisa.

Particolarità focale del Prosciutto di Modena DOP è, inoltre, il **mix tra gusto e aroma**, connubio vincente per la creazione di un prosciutto non salato, ma saporito e gustoso, di colorito rosso vivo una volta tagliato ed emanante un profumo inconfondibile.



Usi in cucina del Prosciutto.

## Il marchio di tutela



---

Questi sono solo alcuni dei numerosi vanti dei quali si può forgiare il prosciutto crudo stagionato di Modena. Garanzia fondamentale che riconosce l'attendibilità e l'eccellente qualità di questo salume senza conservanti è il **marchio di tutela**. La denominazione "**Prosciutto di Modena**" è, infatti, giuridicamente protetta, peculiarità certificata dalla sigla DOP (Denominazione di Origine Protetta), canonicamente attribuita a questo tipo di prosciutto con contrassegno di qualità.

La sigla DOP non viene assegnata a caso; si tratta di una lode che possono esibire solo i prodotti che seguono pedissequamente una serie di regole volte al mantenimento di un alto livello di qualità. A tal proposito, sono fondamentali la zona geografica di produzione, le materie prime usate e i procedimenti produttivi, parametri soggetti a tutta una serie di direttive.

Per identificare il suino e testimoniare che questo sia destinato alla produzione di un prosciutto certificato DOP si ricorre a strategie quali l'applicazione di tatuaggi e timbri sulla coscia, per poi concludere con il marchio identificativo che lo riconosce come Prosciutto di Modena, oltre a favorire la rintracciabilità dell'azienda produttrice.

Ulteriori informazioni sul Prosciutto di Modena DOP possono essere trovate nel sito [www.consorzioprosciuttomodena.it](http://www.consorzioprosciuttomodena.it)

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.

**Data di creazione**

05/10/2017

**Autore**

redazione