



## IL PROSCIUTTO DI PARMA IN BREVE

### 1. Il Consorzio

Per difendere e tutelare la qualità del Re dei Prosciutti nasce nel 1963 il Consorzio del Prosciutto di Parma, organizzazione dei produttori (allora 23, oggi 167) che utilizzano e salvaguardano il metodo tradizionale di lavorazione. Da allora, il Consorzio tutela il Prosciutto di Parma attraverso una normativa che stabilisce caratteristiche e modalità produttive del Prosciutto più apprezzato nel mondo. Il Consorzio di tutela vigila sull'osservanza del disciplinare produttivo per garantire al consumatore un prodotto buono, genuino e completamente naturale. Il Prosciutto di Parma è un alimento completamente **naturale**: gli unici ingredienti sono la carne di maiale e il sale. Il segreto del Prosciutto di Parma risiede unicamente nell'abilità dei maestri salatori, nell'aria profumata delle colline parmensi e nella lunga e paziente stagionatura. Per produrre il Re dei Salumi non vengono infatti utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi. Il Consorzio del Prosciutto di Parma vigila sull'osservanza del disciplinare produttivo per garantire al consumatore un prodotto completamente naturale realizzato seguendo le tecniche di lavorazione tradizionali. La firma del Consorzio – la corona ducale a cinque punte – costituisce un vero marchio di qualità.

### 2. La materia prima e la zona di produzione

Quello che viene selezionato per il Prosciutto di Parma è un maiale “speciale”. Nato e allevato in 11 regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razza Large White, Landrance e Duroc, così come migliorate dal libro genealogico italiano; alimentato con cibi di qualità : granoturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano-Reggiano. Un suino italiano e pesante, caratterizzato da carni mature, sode, compatte, sapide: la materia prima ideale per un prodotto eccellente. Il Prosciutto di Parma è un prodotto Dop. Una condizione essenziale per ottenere il Prosciutto di Parma è che l'intera lavorazione avvenga in “zona tipica”: un'area estremamente limitata che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia a distanza di almeno 5 Km. da questa, fino ad un'altitudine di m. 900, delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Qui e solo qui è possibile produrre il Re dei Prosciutti.

### 3. Il mercato

Il Prosciutto di Parma si vende in circa **60 paesi** e rappresenta una delle eccellenze enogastronomiche che danno lustro all'Italia nel mondo. Le 167 aziende associate al Consorzio nel 2007 hanno marchiato oltre 9,5 milioni di prosciutti: 7 milioni sono rimasti in Italia, mentre oltre due milioni hanno varcato i confini della penisola. **L'export rappresenta oggi il 22% della produzione** annuale di Prosciutto di Parma. Un dato eccezionale se paragonato alla media nazionale dell'industria agroalimentare, che si attesta al 15% e, soprattutto della salumeria italiana, che supera di poco il 10%. Con un valore di circa 400 milioni di Euro di giro di affari al consumo, il Parma rappresenta oggi il 37% dell'export complessivo di prosciutto crudo italiano (inclusi speck, coppa e culatello). Ottimo il trend di medio periodo: negli ultimi 5 anni l'export ha fatto registrare un incremento di oltre 500.000 pezzi. Da segnalare, in particolare, le **ottime performance del**

**preaffettato:** il Parma in vaschetta registra un incremento del 25% rispetto al 2006. Le aziende del Consorzio hanno venduto circa 50 milioni di confezioni pari ad oltre 5.200 tonnellate di prodotto. Di queste, 14 milioni di confezioni sono rimaste in Italia mentre 36 milioni hanno varcato i confini. Il Parma si vende in oltre 60 paesi del mondo. Con una quota del 65%, l'U.E. assorbe ancora la parte preponderante delle esportazioni, ma la quota export nei paesi extraeuropei è in forte crescita ed ha superato abbondantemente la quota mezzo milione di pezzi. Analizzando le performance dei singoli Paesi, ottimi i risultati della Francia (+5,6% con 455 mila prosciutti), che si conferma il primo mercato, degli Stati Uniti (+17,8% con 426 mila prosciutti), della Gran Bretagna (+18,1% con 280 mila prosciutti) e in generale dei paesi del Nord Europa che crescono a due cifre. Oltreoceano stabile il Canada, fioriscono invece le nuove realtà del continente asiatico, quali Hong Kong, Singapore, Dubai, Corea e Thailandia. Da segnalare infine il debutto dell'Australia che, nonostante le problematiche relative alla reperibilità di prodotto esportabile, con 13.500 pezzi fa segnare nel primo anno un risultato che è di buon auspicio per il futuro.

#### **4. Strumenti e approfondimenti on-line**

Sito istituzionale:

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)

Sito sui valori nutrizionali del Parma:

[www.analiscrudoparma.it](http://www.analiscrudoparma.it)

Sito della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli:

[www.stradadelprosciutto.it](http://www.stradadelprosciutto.it)

Sito sul Museo del Prosciutto:

[www.museidelcibo.it/prosciutto.asp](http://www.museidelcibo.it/prosciutto.asp)

Sito del nostro istituto di Certificazione, Istituto Parma Qualità:

[www.parmaqualita.it](http://www.parmaqualita.it)

Sito del Festival del Prosciutto di Parma:

[www.finestreaperte.it](http://www.finestreaperte.it)

Comunicati stampa:

tutti i comunicati stampa sono pubblicati in una press area dedicata:

[www.prosciuttodiparma.com/consorzio/news/](http://www.prosciuttodiparma.com/consorzio/news/)

Archivio immagini on-line

nel sito [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com) è pubblicato un archivio fotografico con immagini JPG e TIF in alta risoluzione. È possibile accedere alla photogallery richiedendo user e password al seguente indirizzo: [info@prosciuttodiparma.com](mailto:info@prosciuttodiparma.com)

#### **5. Organigramma**

Presidente: Stefano Tedeschi ([presidenza@prosciuttodiparma.com](mailto:presidenza@prosciuttodiparma.com))

Direttore generale: Stefano Fanti ([direzione@prosciuttodiparma.com](mailto:direzione@prosciuttodiparma.com))

Responsabile marketing Italia: Claudio Leporati ([marketingitalia@prosciuttodiparma.com](mailto:marketingitalia@prosciuttodiparma.com))

Responsabile marketing Estero: Paolo Tramelli ([marketingestero@prosciuttodiparma.com](mailto:marketingestero@prosciuttodiparma.com))

Ufficio Stampa: Fabrizio Raimondi ([ufficiostampa@prosciuttodiparma.com](mailto:ufficiostampa@prosciuttodiparma.com))

*[ufficiostampa@prosciuttodiparma.com](mailto:ufficiostampa@prosciuttodiparma.com) - +39 0521 246242 - +39 335 389848*