

22 Aprile 2015

Fattoria Ca' Dante

Fior Fiore di prosciutti

Distinguersi per qualità: ecco la sfida di Fattoria Ca' Dante, che è stato scelto da Coop Italia per la produzione del Prosciutto Crudo di Modena DOP Fior Fiore Coop

“Mio padre ha sempre creduto che il prosciutto dovesse avere un marchio di qualità e non solo un nome di fantasia”, racconta Stefano Pelloni, titolare di Fattoria Ca' Dante, “perché se bisogna assumersi un rischio imprenditoriale, è bene farlo per l'eccellenza”. Nato da queste premesse **ai piedi dell'Appennino dell'Alto Modenese**, il suo prosciuttificio produce 150.000 prosciutti all'anno, grazie a una decina di persone che lavorano ogni giorno.

Nella zona di produzione del Prosciutto di Modena DOP - colline e valli attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro - **il microclima è ideale**: nei primi mesi di stagionatura invernale questo prosciutto necessita di una ventilazione umida, mentre nel periodo estivo deve ricevere aria calda e secca per sprigionare i naturali aromi. **La tecnologia dà un contributo all'esperienza artigiana** e aiuta a controllare le variabili della natura: “Un tempo poteva capitare che un acquazzone facesse prendere troppa umidità ai prosciutti”, spiega Stefano Pelloni, “perché per chiudere le finestre bisognava che i contadini tornassero dai campi. Oggi l'aria esterna viene controllata e i condotti distribuiscono la ventilazione in modo naturale”.

Ma è grazie all'esperienza del Signor Pelloni che Coop Italia ha selezionato il prosciuttificio Ca' Dante per realizzare il Prosciutto di Modena DOP a marchio Fior Fiore. Si tratta di un prodotto di filiera, eccellente ed esigente, per il quale all'interno dell'azienda è stata creata un'apposita cantina: qui i prosciutti Fior Fiore possono maturare lentamente, proprio come una volta. I suini destinati alla realizzazione di questo prodotto sono solo quelli nati nelle scrofaie di Castelfranco Emilia e allevati nella regione con un'**alimentazione basata esclusivamente su cereali no OGM**. L'intera filiera si sviluppa in un'area compresa nel raggio di 100 km e ogni prosciutto viene controllato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ma anche dal Consorzio del Prosciutto di Modena. A partire dal 20esimo mese di stagionatura, i prosciutti attendono i controlli dell'esperto prosciuttaio, che provvede a **selezionare le cosce migliori** da destinare al consumatore e a fregarle del marchio Fior Fiore. Sono questi gli elementi di qualità che hanno reso il Prosciutto Crudo di Modena DOP Fior Fiore Coop un prodotto degno di essere inserito nella guida *Grandi Salumi 2014* del Gambero Rosso, una raccolta delle eccellenze della salumeria italiana.
