

## VIGNOLA (MO), PROSCIUTTO COTTO CITTERIO TRA LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

**Vignola**, cittadina della provincia di **Modena**, posta ai piedi delle prime colline dell'Appennino modenese, all'imbocco della valle del **fiume Panaro**, racchiude al proprio interno monumenti e castelli unici, percorsi naturalistici adatti a tutta la famiglia ed un'enogastronomia di eccellenze riconosciute in tutto il mondo, come l'aceto balsamico tradizionale. Una cittadina ed un territorio tutti da scoprire percorrendo un itinerario tra storia e gusto anche nel corso di questo periodo d'autunno 2020.



E tra le eccellenze enogastronomiche che questa terra generosa offre, è possibile apprezzare anche il prosciutto cotto; si tratta del **Grancotto di Vignola**, che **Citterio**, storico ultracentenario salumificio milanese, produce nello stabilimento acquisito negli anni '80, iniziando la scelta di effettuare la produzione dei salumi nei luoghi della loro

provenienza, rafforzandone il legame tra il territorio e le sue ricette tradizionali.

Il centro storico di **Vignola** è caratterizzato dalla famosa **Rocca**, che affascina per gli affreschi neogiotteschi. Proprio dietro il castello è ubicato **Palazzo Barozzi**, conosciuto per l'ardita scala a chiocciola ellittica ed autoportante opera dell'architetto **Jacopo Barozzi** detto il Vignola.

Poco oltre, si giunge alla villa ottocentesca che ospita il





Municipio e l'acetaia comunale, gestita da volontari della consorteria **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, in cui si svolgono molte attività didattiche con le scuole ed inoltre su prenotazione è possibile effettuare una visita guidata.

Mentre, tra le colline dell'**Appennino Modenese**, è situato lo stabilimento in cui **Citterio** produce il prosciutto cotto. Il **Grancotto di Vignola** è un prosciutto cotto di Alta Qualità, un'eccellenza tutta italiana, caratterizzato da un colore rosa vivo, dal profumo delicato e il sapore dolce e raffinato, che nasce dal connubio tra il rispetto delle tradizioni e

dell'artigianalità. Con una linea produttiva che inizia dalla scelta delle migliori cosce suine, quindi il lento ma essenziale cammino che, a prosciutto finito, determina l'eccellenza del prodotto, tra l'altro, privo di glutine, senza derivati del latte e polifosfati aggiunti.

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

(Piergiorgio Felletti)