

Comunicato Stampa

10° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

Massimo Bottura, nella centralissima Piazza Roma, sarà il giudice d'eccezione delle ricette creative degli chef di domani.

Sabato 11 dicembre 2021 - Ore 10:30
Piazza Roma, Modena

Modena, 7 dicembre 2021 - Dall'antipasto al dolce: giovani promettenti chef proveranno a stupire "Sua Maestà" Massimo Bottura con piccoli capolavori a base di **Zampone e Cotechino Modena IGP**, le due eccellenze modenesi protagoniste delle tavolate natalizie di tutti gli italiani.

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP - **sabato 11 Dicembre 2021 in Piazza Roma, a Modena** - ha indetto una **Special Edition del concorso dedicato agli chef di domani**, coinvolgendo esclusivamente gli Istituti alberghieri italiani che hanno vinto le passate edizioni. Lo showcooking sarà accompagnato dalla **preparazione live di zamponi e cotechini, insaccati e legati a mano da esperti norcini**.

Si tratta di un evento di grande importanza per i giovani cuochi, che avranno modo di esprimere la propria passione e la propria creatività davanti a una giuria d'eccezione, composta da esperti, rappresentanti delle Istituzioni e presieduta, anche quest'anno, dallo **chef Massimo Bottura**, che con il ristorante Osteria Francescana ha ottenuto 3 stelle Michelin e si è classificato Primo Ristorante al mondo nella lista dei "The World's best 50 Restaurants Awards" negli anni 2016 e 2018 - primo ristorante italiano ad aggiudicarsi il titolo.

Trattandosi di una competizione che mira a valorizzare e stimolare la creatività degli alunni e degli aspiranti cuochi, ogni classe potrà partecipare presentando la propria ricetta, senza seguire una particolare categoria, ma usando l'originalità, la competenza e la spregiudicatezza con cui, nelle edizioni precedenti, si sono contraddistinte, guadagnando la vittoria. Basti pensare a creazioni come: **la Zampastiera**, ovvero il dolce partenopeo per eccellenza unito alla fragranza dello Zampone, **il Cous cous di Cotechino, la Tartare di Cotechino e scampi, lo Zamburger, la Rizampbollita o il Cubo di Cotechino Modena IGP e cuore di castagna**. Nuovi modi - che strizzano l'occhio ai nostri piatti tipici, innovandoli - per stupire i commensali e per gustare queste due eccellenze del territorio in modo originale, gustoso e divertente, non solo nel periodo natalizio!

"Ogni anno i ragazzi ci stupiscono per ingegno e creatività ed è sempre più difficile scegliere chi premiare. Questo, per loro, è un importante palcoscenico, perché li mette di fronte ad una competizione con le altre scuole e perché a giudicare la loro prestazione c'è Massimo Bottura. La loro emozione davanti al grande chef è palpabile" - afferma il **Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, Paolo Ferrari**.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Neanche il Covid ferma la gioia legata alle feste natalizie e ai riti più consolidati, anzi, nel 2020, anno gravemente segnato dalla pandemia, il richiamo delle tradizioni è stato ancora più forte. Non a caso i dati di vendita dei due prodotti - continua Paolo Ferrari - *“hanno registrato un + 8,2 per cento. E speriamo di confermare, se non di superare, questi risultati anche nel 2021”*.



In ottemperanza alle misure di contenimento della pandemia, sarà possibile accedere alla tensostruttura in Piazza Roma a partire dalle ore 10.30, fino ad esaurimento posti e previa verifica del Green Pass e misurazione della temperatura.

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001 a Milanofiori (Milano), dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP, conta oggi 12 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.

Breve storia dei due prodotti - Zampone e Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa, Giulio II, Giuliano della Rovere. In quell'occasione, i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna o ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino e, successivamente, ad insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone.

Nacquero così, per istinto di sopravvivenza quindi, il cotechino e lo zampone, magie gastronomiche, da secoli orgoglio della tradizione del Made in Italy.

IGP - Indicazione Geografica Protetta - La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) introduce un nuovo livello di tutela qualitativa che tiene conto dello sviluppo industriale del settore, evidenziando l'importanza delle tecniche di lavorazione impiegate oltre al rispetto del vincolo territoriale. Quindi, la sigla identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione avvenga nell'area delimitata.

Per ulteriori informazioni

Ufficio Stampa Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Loredana Biscione - biscione@assica.it – 337 1109286



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

