



“IL GUSTO CHE RESTA IN UN FUTURO CHE CAMBIA”

**CONSORZIO
ZAMPONE E COTECHINO
MODENA
IGP**

**ZAMPONE
MODENA IGP**

**COTECHINO
MODENA IGP**

**IL GUSTO CHE
RESTA IN UN
FUTURO CHE
CAMBIA
CAMBIA**

**INVITO 12 FEB
2026
H 10.30**

VILLA LA PERSONALA
Via Dosso, 50. San Giacomo
Roncole Mirandola (MO)

10.30 Accoglienza

11.00 Presentazione ricerca “Shopper precotti: analisi integrata quali-quantitativa sui consumatori” realizzata da Eumetra - Relatori Elena Prezezzi e Ludovico Mannheimer

Presentazione “Ricerca quantitativa per il monitoraggio del mercato dello Zampone Modena IGP e del Cotechino Modena IGP in Italia” realizzata da Circana - Relatore Pier Paolo Zanolla

Presentazione ricerca “Indagine sulla conoscenza (awareness) di Zampone e Cotechino Modena IGP: valutazione dell’impatto dell’ultima campagna radio (post test)” realizzata da Teleperformance - Relatore Laura Lico

13.00 Light lunch a base di Cotechino Modena IGP

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Realizzato con il contributo MASAF DM. 674130 del 23/12/2024

Un evento formativo per le aziende consorziate realizzato col contributo del MASAF che vede la presentazione dei risultati di Ricerche sui consumatori, sui dati di mercato e sul gradimento dell’ultima campagna radiofonica

Milanofiori, 9 febbraio 2026 – Il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** inizia l’anno con un **progetto ambizioso**: delineare le sfide che attendono i due prodotti a denominazione di origine in un contesto variabile e in mutamento. L’appuntamento è **giovedì 12 febbraio a Mirandola**, più esattamente a “Villa La Personalà” a San Giacomo Roncole Mirandola dove, **a partire dalle 10:30 si terrà l’evento formativo “Il gusto che resta in un futuro che cambia”**, organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP **col contributo del MASAF (DM 674130 del 23.12.2024)**.

Un evento con un articolato programma che illustrerà lo scenario di riferimento di Zampone e Cotechino Modena IGP con la presentazione dei risultati della **Ricerca sul Consumatore** a cura di **Eumetra**, dal titolo: “Shopper precotti: analisi integrata quali-quantitativa sui consumatori” cui seguirà quella dei **dati di mercato** a cura di **Circana** dal titolo: “Ricerca quantitativa per il monitoraggio del mercato dello Zampone e Cotechino Modena IGP in Italia” e dei risultati del **post-test della campagna**

radio andata on air a dicembre, realizzata da **Teleperformance** dal titolo: *“Indagine sulla conoscenza (awareness) di Zampone e Cotechino Modena IGP: valutazione dell’impatto dell’ultima campagna radio (post-test)”*.

Si tratta di un incontro formativo importante per le aziende consorziate che delineerà gli scenari futuri di intervento su un mercato in evoluzione che ha già dato dei segnali importanti, recepiti dal Consorzio nella nuova creatività della campagna radio come di quella stampa. **Per la prima volta, infatti, il Consorzio ha adottato una creatività distinta per i due prodotti**, comunicandoli non più insieme ma separatamente, a fronte del dato della Ricerca sul Consumatore che ha evidenziato un **“vissuto” diverso dei due prodotti**. Molto più legato alla tradizione delle feste lo Zampone Modena IGP, maggiormente apprezzato da un target adulto/maturo, più versatile e creativo in cucina il Cotechino Modena IGP che si presta anche ad un consumo come finger food durante l’aperitivo, soprattutto da parte di un target di consumatori più giovani.

Una giornata di approfondimenti da cui emergeranno sicuramente spunti, idee e indicazioni utili per impostare le linee guida della comunicazione del Consorzio di tutela per i prossimi anni.

In aggiunta a questo momento formativo, realizzato col contributo del MASAF, il Consorzio di tutela ha deciso di organizzare anche uno showcooking esclusivo. Recependo, infatti, le indicazioni emerse dalla Ricerca sul Consumatore sulla maggiore versatilità in cucina del Cotechino, il Consorzio si è posto l’ambizioso obiettivo di **proporre il Cotechino Modena IGP come un secondo piatto a base di carne**, naturalmente proteico, reinterpretato in chiave moderna per diventare **protagonista della cucina di tutti i giorni**.

E per realizzare al meglio tale obiettivo, il Consorzio ha scelto **due chef stellati**. Si tratta di **Igles Corelli**, chef che ha conquistato **cinque stelle Michelin** nel corso della sua carriera, noto per la sua filosofia di **cucina circolare**, un approccio che celebra la creatività e la sostenibilità. E di **Luca Marchini**, che con la sua stella Michelin al ristorante **"L’Erba del Re"**, unisce la tradizione emiliana con l’innovazione, creando piatti che raccontano storie di territorio e tecnica.

L’incontro sarà un’opportunità unica per assistere a due dimostrazioni culinarie gourmet per scoprire come il Cotechino possa essere utilizzato come un ingrediente moderno, gustoso e versatile, capace di trasformarsi in un vero e proprio protagonista della cucina italiana in ogni stagione dell’anno.

[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 la totalità dei produttori dei due prodotti IGP.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa: Augusto Cosimi – cosimi@isitsalumi.it Tel 02 8925901 - Cell 335 7271526