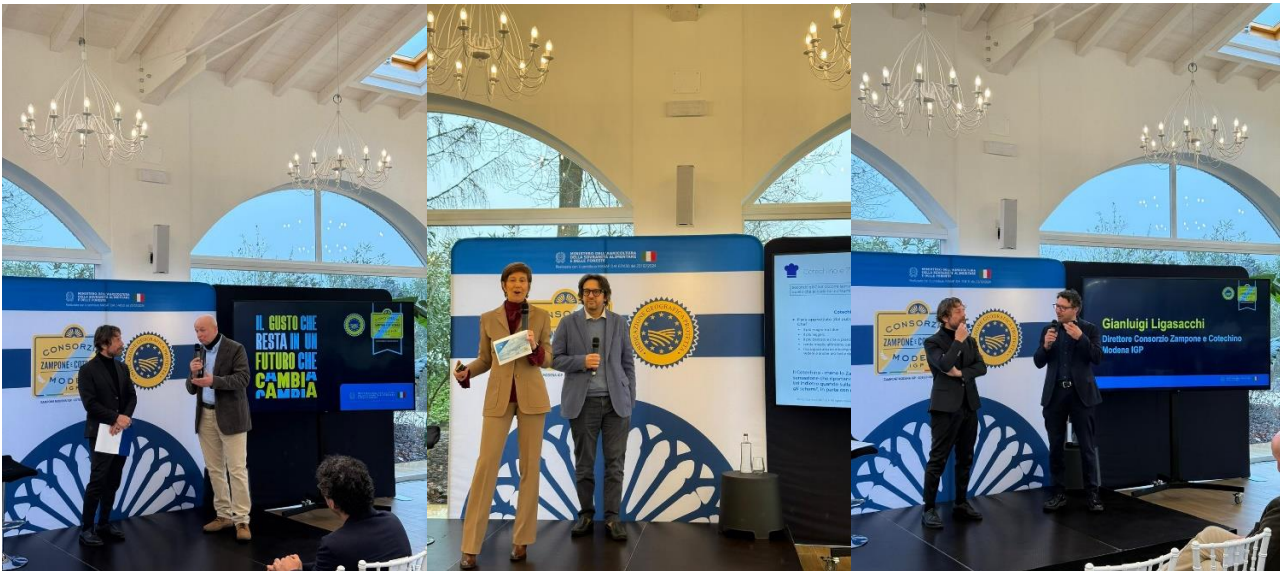




## ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP: DUE DIVERSE PROSPETTIVE DI SVILUPPO



*Milano Fiori, 19 febbraio 2026* – Se c'è una tesi che è emersa nitida e chiara dalla giornata di formazione tenuta dal **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** nell'elegante cornice di "Villa La Personalà" a San Giacomo Roncole Mirandola, lo scorso 12 febbraio – realizzata col contributo del **MASAF** - è che **i due prodotti IGP**, che vantano cinquecento anni di storia alle loro spalle, **devono imboccare due diverse prospettive di sviluppo** per continuare ad affermare, come recita il titolo dell'evento, "Il gusto che resta in un futuro che cambia".

È quanto emerso nettamente dalla **Ricerca sui consumi e sui consumatori** di Zampone e Cotechino Modena, redatta dalla società **Eumetra** dal titolo "*Shopper precotti: analisi integrata quali-quantitativa sui consumatori*" che, infatti, ha evidenziato due percepiti molto diversi per i due prodotti, anche in termini di target di riferimento. In pratica, **lo Zampone Modena IGP resta un prodotto saldamente legato ai riti delle feste natalizie** e in questo, maggiormente apprezzato da un **target più maturo**. A sua volta, invece, **il Cotechino Modena IGP**, già a partire dalle valutazioni fatte dagli Chef (coinvolti nel panel qualitativo della Ricerca) **viene percepito come più leggero, meno grasso e più versatile** nell'utilizzo in cucina, come dimostrano, ad esempio, le ricette innovative con cui gli Chef lo propongono nei menu dei loro Ristoranti, anche in altri periodi dell'anno. Ma il vero punto di svolta è rappresentato dalla **sfida che il Consorzio ha di fronte**, ossia **proporre il Cotechino Modena IGP come un secondo piatto a base di carne, gustoso, naturalmente proteico, facile da inserire nel menu durante tutti i mesi invernali, capace di evolversi anche nella versione finger food, al momento dell'aperitivo.**

Da qui derivano **due differenze identitarie ben marcate: Cotechino più trasversale e duttile**, in piena evoluzione, da “**prodotto delle feste**” a “**scelta d’occasione**” per celebrare i diversi momenti invernali di convivialità a tavola. **Zampone più iconico e rituale**, saldamente legato alla tradizione, **anche se da raccontare con codici più attuali**.

E questa scelta diversificante si è rivelata premiante anche nella **valutazione del gradimento dei due spot della campagna radio** andata in onda dal 1° al 28 dicembre. Dal post-test, redatto da **Teleperformance**, dal titolo “*Indagine sulla conoscenza (awareness) di Zampone e Cotechino Modena IGP: valutazione dell’impatto dell’ultima campagna radio (post-test)*”, è emerso che **il 37% del campione intervistato ha riconosciuto almeno uno dei due spot**. Molto importante, inoltre, è il fenomeno della “**call to action**”, ossia **il 39%** di chi ha riconosciuto lo spot, a seguito dell’ascolto, **è andato a cercare informazioni sul sito del Consorzio**. Infine, molto positivi i dati di gradimento dei due spot, dove quello dello Zampone è piaciuto molto al **44,4%** del campione intervistato, mentre quello del Cotechino al **42,3%**.

A riprova che la sfida del nuovo posizionamento del Cotechino Modena IGP sia non solo auspicabile ma fattibile, al termine della presentazione delle ricerche, si è svolto uno show-cooking esclusivo tenuto da 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. Il primo ha proposto “*Cotechino Modena IGP al sesamo nero, insalata di frutta e verdura e Aceto Balsamico Tradizionale DOP*”. Il secondo, invece, ha preparato “*Polpette di Cotechino Modena, Salsa di Datterini con Parmigiano Reggiano*”.

Entrambi i piatti sono stati molto apprezzati, dando una **valida dimostrazione di 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**.



*“Questo evento formativo organizzato dal Consorzio con il contributo del MASAF è per noi estremamente importante, perché ci consente di mettere a fuoco le sfide che attendono i nostri due prodotti a denominazione di origine, lo Zampone e il Cotechino Modena IGP in un contesto economico, sociale e di consumo in continua evoluzione – afferma **Paolo Ferrari**, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP che prosegue - Una prima lezione che traiamo dalla giornata odierna è che il ruolo del Consorzio non è solo quello di proteggere l'autenticità del prodotto, garantendo il rispetto del disciplinare e dei controlli, ma anche, e in misura sempre maggiore, quello di accompagnare le aziende e i consumatori verso nuove modalità di consumo, promuovendo innovazione, sostenibilità e apertura a mercati diversi”.*

### [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](mailto:cosimi@isitsalumi.it) Tel 02 8925901- Cell 335 7271526