IL FUTURO INIZIA COL SECONDO: COTECHINO E ZAMPONE MODENA IGP, DALLA TRADIZIONE ALLE NUOVE OPPORTUNITA' DI MERCATO

Modena, 16 novembre 2026 – La tradizione è il punto di partenza, ma non può essere l'unico orizzonte. Per continuare a valorizzare il **Cotechino Modena** e lo **Zampone Modena IGP**, due specialità che rappresentano un patrimonio storico e gastronomico del made in Italy, legato al territorio modenese, occorre guardare al mercato, comprendere l'evoluzione dei consumi e individuare nuove opportunità di sviluppo. È questa la sfida al centro dell'incontro «Il futuro arriva col secondo», promosso mercoledì 11 novembre dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP nella prestigiosa cornice del **Museo Enzo Ferrari di Modena**, con la **conduzione della giornalista RAI Federica De Denaro**.

Una mattinata di confronto e approfondimento che, attraverso la **presentazione di tre ricerche**, ha offerto una **lettura articolata del mercato, dei comportamenti del consumatore e delle opportunità nel mondo della ristorazione**. **L'obiettivo è identificare indirizzi per nuove prospettive per le due denominazioni**, individuando strategie capaci di rafforzarne il valore e la riconoscibilità, ampliandone le occasioni di consumo e accompagnando le aziende produttrici lungo un percorso di crescita condiviso.

Ad introdurre l'evento è stato **Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**, che ha sottolineato l'importanza di coniugare la tutela della tradizione con la capacità di interpretare i cambiamenti del mercato. «*La tradizione è il nostro punto di partenza, ma non può essere il nostro unico orizzonte. Dobbiamo continuare a custodire ciò che rende unici i nostri prodotti e, al contempo, trovare nuovi modi per raccontarli, proporli e farli apprezzare. Il futuro dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP dipende dalla capacità di tutto il sistema produttivo di affrontare insieme questa sfida*».

Come ha evidenziato il **Direttore del Consorzio Gianluigi Ligasacchi**, le ricerche costituiscono uno strumento fondamentale per comprendere meglio le dinamiche di mercato e orientare le scelte future, attraverso una strategia di comunicazione e valorizzazione sempre più mirata.

Tre ricerche per comprendere il mercato e orientare le strategie future

Il cuore della mattinata è stato dedicato alla presentazione di tre ricerche, affidate a Circana, a EngageMinds HUB dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e a TradeLab.

L'analisi di **Circana** ha offerto un approfondimento sull'andamento della categoria dei precotti nella distribuzione moderna, offrendo indicazioni sulle dinamiche di vendita e sulla necessità di ampliare le occasioni di consumo e recuperare valore sul mercato.

La ricerca di **EngageMinds HUB** ha evidenziato il peso della certificazione nelle scelte d'acquisto: la propensione all'acquisto del Cotechino passa dal 29% al 60% quando vengono mostrati il riconoscimento IGP e il logo del consorzio. Un risultato che conferma il valore della denominazione come elemento distintivo e come fattore di fiducia per i consumatori.

La ricerca **TradeLab** realizzata su un campione di gestori e chef ha invece rilevato che il 64% dei ristoratori utilizza già Zampone o Cotechino. Tra le principali motivazioni di scelta emergono il gusto (71%) e la garanzia di qualità (67%), a conferma delle opportunità ancora da sviluppare nel canale dei consumi fuori casa.

Due prodotti, due strategie per affrontare il futuro

Dalla lettura integrata delle tre ricerche emerge una prospettiva chiara: il futuro dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP passa attraverso **strategie di valorizzazione distinte**, costruite a partire dalle rispettive identità e dalle opportunità offerte dal mercato.

Le priorità su cui il Consorzio intende lavorare riguardano il rafforzamento della riconoscibilità delle denominazioni rispetto ai prodotti generici, una maggiore evidenza del valore aggiunto delle due IGP, l'ampliamento delle occasioni di consumo e lo sviluppo di un dialogo più efficace con il mondo della distribuzione e della ristorazione. **Non si tratta semplicemente di comunicare di più, ma di comunicare meglio**, attraverso due percorsi narrativi distinti. Lo Zampone Modena IGP continuerà a rappresentare un simbolo della tradizione e della convivialità delle festività, mentre il Cotechino Modena IGP sarà protagonista di una nuova proposta di consumo, capace di superare il tradizionale legame con il periodo natalizio e di diventare un secondo piatto di carne da portare in tavola con maggiore frequenza.

Dalle ricerche alla cucina: nuove interpretazioni del Cotechino Modena IGP

A dimostrare concretamente le potenzialità di questo nuovo posizionamento è stato lo show cooking con lo **chef stellato Luca Marchini**, del ristorante L'Erba del Re di Modena, e **Daniele Reponi**, gastronomo e ideatore di panini gourmet.

Due interpretazioni contemporanee della specialità modenese: Marchini ha proposto una tartelletta di **cheesecake salata con Cotechino Modena IGP**, formaggi e crema di panna acida e yogurt; Reponi ha realizzato un **panino gourmet con Cotechino Modena IGP**, crema di formaggio di montagna, cavolo marinato, mela e kren. Due preparazioni differenti che hanno dimostrato la versatilità del prodotto e la possibilità di valorizzarlo anche al di fuori delle occasioni di consumo tradizionali, avvicinando nuovi pubblici e nuove generazioni.

Un appuntamento che ha confermato che la tutela della tradizione e la capacità di innovare non sono percorsi contrapposti, bensì dimensioni complementari. **La sfida del Consorzio è proprio quella di accompagnare Zampone Modena e Cotechino Modena IGP verso il futuro, preservandone l'identità e rafforzandone il valore**, ma anche **aprendoli a nuovi consumatori, nuovi linguaggi e nuove opportunità di mercato**.

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'ambìto 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@assica.it Tel 02 8925901- Cell 335 7271526