

Zampone di Modena: una tradizione lunga 500 anni

Il gustoso insaccato emiliano da cinque secoli è l'immane protagonista delle ceste e delle tavolate natalizie

Troneggia tra gli omaggi gastronomici delle ceste natalizie ed è uno degli immane protagonisti delle tavole dei modenesi, imbandite per le feste. Stiamo parlando dello zampone o del cotechino, da secoli una delle pietanze preferite all'ombra della Ghirlandina e non solo. Per quanto riguarda i termini, zampone e cotechino, essi identificano lo stesso insaccato suino con l'unica differenza che il cotechino ha come involucro il budello del maiale mentre lo zampone la zampa anteriore del maiale svuotata. Si tratta di una miscela di carne magra, grasso e cotenna di suino, con l'aggiunta di sale, pepe e altre spezie, e a volte anche vino, a seconda delle ricette. La preparazione del cotechino-zampone prende il via con macinatura in tritacarne, con stampi caratterizzati da fori

di dimensioni comprese tra 7 e 10 millimetri per le frazioni muscolari e adipose e tra 3 e 5 millimetri per la cotenna. Segue eventuale sgrassatura ed impastatura in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto viene insaccato in involucri naturali o artificiali per il cotechino mentre nella zampa anteriore del maiale per lo zampone. Il prodotto fresco subisce un ulteriore processo di asciugamento in stufa ad aria calda mentre quello precotto, è bollito in acqua e confezionato in contenitori ermetici, idonei al successivo trattamento termico in autoclave a una temperatura minima di 115°C.

E passiamo alla storia di questo insaccato made in Modena che risale a ben 500 anni fa vede il primato dello zampone rispetto al 'fratello minore' cotechino: secondo la tradizione, l'idea di insaccare la carne di ma-

iale in uno zampetto venne dai cittadini di Mirandola,

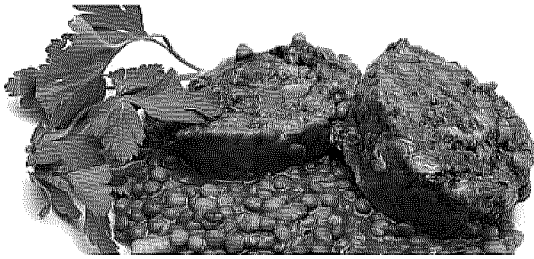
intorno al 1511: quell'anno le truppe di papa Giulio II della Rovere assediavano la città che era fedelissima ai francesi. I mirandolesi pur di non lasciare alle truppe papali i loro maiali decisero di ucciderli ma poi dovettero pensare a come riuscire a conservare quella carne. Fu un cuoco ad inventarsi, come involucro per la carne di maiale, le zampe anteriori del suino: la carne venne tritata e miscelata a spezie e poi conservata all'interno della zampa anteriore dell'animale. Il prodotto iniziò a diffondersi verso la fine del '700, quando arrivò a sostituire la salsiccia gialla, che aveva reso celebre Modena già nel Rinascimento. La sua diffusione nelle regioni limitrofe arrivò con la trasformazione in strutture semi-industriali delle prime due famose botteghe salumiere,

Frigeri e Bellentani. Già nel 1800 il prodotto era molto popolare ed apprezzato.

Il sito internet del Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena, prodotto a **Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, racconta di alcuni personaggi celebri amanti della prelibatezza emiliana. Emile Zola ammoniva ad esempio 'se volete allegria, mangiate modenese, lo zampone dà gioia ad un animo triste' mentre il musicista Gioacchino Rossini scriveva al signor Bellentani, uno dei pionieri della produzione su larga scala del Cotechino Modena, "Vorrei quattro Zamponi e quattro Cotechini, il tutto della più delicata qualità".

Cotechino e zampone sono prodotti anche nelle province di Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio-Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecce, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.





UNA RICETTA INSOLITA PER I PALATI RAFFINATI

Zampone e mele? Una ricetta inconsueta ma appetitosa che lascerà a bocca aperta (e stomaco pieno) i vostri commensali. La propone il Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena.

Zampone Modena con salsa di mele

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti per 6 persone:

1 Zampone Modena **GP**

4 mele renette piccole

1 scalogno

burro

brodo vegetale

olio

sale e pepe

PREPARAZIONE

Mentre fai cuocere lo Zampone Modena, prepara la salsa di accompagnamento.

Pela le mele renette e tagliale a cubetti. Falle stufare in una casseruola con lo scalogno tritato, una noce di burro, sale, pepe e tanto brodo vegetale, quanto basta a coprire il tutto.

Non appena le mele saranno cotte schiacciale con la forchetta fino ad ottenere un purè. Servi lo Zampone Modena caldo, a fette, accompagnato dalla salsa di mele.

