



MENO DI TRENTA GIORNI ALLA FESTA DELLO ZAMPONE MODENA e del COTECHINO MODENA

Modena 10 novembre 2014 - Si stanno rodando i motori per la quarta festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp, dal 5 all'8 dicembre a Modena.

Massimo Bottura, che ha seguito la festa fin dalla prima edizione, è particolarmente affezionato a questi due prodotti che sono del suo amato territorio.

“Il Cotechino e lo Zampone sono simboli della cucina di Modena e della nostra regione. In Osteria Francescana, in piatti come "da Modena a Mirandola" o "Il bollito misto non bollito" sono chiave di interpretazione dell'immensa qualità che il nostro territorio può esprimere con i suoi migliori artigiani” – ha affermato **Massimo Bottura**, chef e proprietario dell'Osteria Francescana, ristorante premiato con tre stelle Michelin a Modena e classificatosi - per il secondo anno consecutivo - terzo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Awards 2014.

“In questi anni della mia presidenza ho sempre sostenuto che i nostri prodotti siano oltre che sani e gustosi, una vera espressione territorio. Se questo lo conferma addirittura Bottura non posso che esserne più che contento. Abbiamo fatto molto come Consorzio per far conoscere lo zampone e il cotechino al di fuori dell'Emilia ed anche per la loro destagionalizzazione. Per fortuna i numeri ci stanno dando ragione perché sono in aumento le vendite anche nel resto dell'anno” ha continuato **Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena**.

Come per le precedenti edizioni, la Piazza Grande avrà profumi intensi, quelli delle diverse ricette a base di zampone e cotechino che verranno cucinate in quei giorni. Ma non solo. Il programma è molto ricco e prevede:

- **Venerdì 5 dicembre** - ore 21.00 - Serata inaugurale al Teatro Comunale Luciano Pavarotti con lo spettacolo ad ingresso gratuito dal titolo “DUPLEX” con **Giuseppe Giacobazzi e Duilio Pizzocchi**. Seguirà lotteria a scopo benefico.
- **Sabato 6 dicembre** - Ore 10.30 - Show cooking con **protagonista Massimo Bottura e i giovani cuochi degli istituti alberghieri che hanno partecipato, superando la selezione, al concorso indetto dal Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena**. Si tratta di giovani cuochi dell'ultima classe delle scuole alberghiere, coloro che già l'anno prossimo lavoreranno nei ristoranti, nelle mense aziendali e scolastiche: **giungeranno a**



Modena da tutta Italia, e racconteranno le proprie ricette con Zampone e Cotechino, utilizzando gli ingredienti tipici delle loro regioni, mentre “in diretta” Massimo Bottura presenterà quelle più suggestive e innovative, che i giovani cuochi provvederanno a realizzare e a far degustare ai presenti.

Ore 17.00 - **Luca Marchini**, chef modenese, farà uno show cooking avendo come pubblico i giovani, cercando di rivisitare questi prodotti tradizionali in chiave moderna e appetibile.

- **Domenica 7 dicembre** – 10.30 – Castelnuovo Rangone – SUPERZAMPONE 2014
- **Lunedì 8 dicembre** – ore 10.00 - “**Cuochi per un giorno CHRISTMAS – EDIZIONE STRAORDINARIA**”. Una giornata di ricette per le feste, storie in cucina e profumi della tradizione. La parola d’ordine è divertirsi. A cura di La Bottega di Merlino”.

Il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

Il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena 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 17 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.

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 Modena Cotechino Modena – Tiziana Formisano - 02 8925901
formisano@ivsi.it