



PARTE LA SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA “LO ZAMPONE E IL COTECHINO MODENA IGP DEGLI CHEF DI DOMANI”.

VINCE LA RICETTA CHE SAPRA' CONIUGARE TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Milanofiori, 3 settembre 2015 - Il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, in collaborazione con il Comune di Modena e la Regione Emilia Romagna, ha indetto la seconda edizione del Concorso nazionale di cucina “Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”, nell’ambito della V° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, che si terrà dal 4 al 6 dicembre 2015 in Piazza dell’Accademia a Modena.

Il concorso è rivolto alle classi 4° e 5° degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell’Enogastronomia e l’Ospitalità e le classi 3° delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale (alunni di età non superiore ad anni venticinque).

La partecipazione al concorso è gratuita ed avviene a titolo di classe. Ogni classe potrà partecipare inviando da un minimo di una ad un massimo di quattro ricette **a base di Zampone Modena IGP o Cotechino Modena IGP, che rientri in una o più delle seguenti categorie:**

1. **Categoria Street Food:** zampone e cotechino rivisitati in versione panino o finger food;
2. **Categoria Under 14:** le ricette con zampone e cotechino per bambini;
3. **Categoria Light:** le ricette con zampone e cotechino in una dieta equilibrata, con attenzione (anche) alle calorie;
4. **Categoria Modena Doc:** le ricette con zampone e cotechino abbinate agli altri prodotti di Piacere Modena: Aceto Balsamico di Modena Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Modena Dop, Amarene Brusche Dop, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.

Lo scopo del concorso è quello di **valorizzare e stimolare la creatività degli alunni e giovani cuochi di domani**, con ricette a base di zampone e cotechino e prodotti tipici legati alle tradizioni gastronomiche dei vari territori di provenienza oltre a **creare abbinamenti innovativi** che permettano sia di **destagionalizzare zampone e cotechino**, sia di sensibilizzare i giovani cuochi a **conservare l’identità gastronomica e culturale dei propri territori di origine e provenienza**.

Le scuole dovranno far pervenire entro il 17 ottobre 2015, tramite posta elettronica al seguente indirizzo: info@modenaigp.it, il seguente materiale

- la propria richiesta di adesione corredata dai nominativi dei partecipanti, l’attestazione comprovante l’ammissibilità al concorso e l’accettazione di tutte le norme del concorso, oltre alla titolazione della ricetta, secondo il modello “Scheda di adesione”;
- la ricetta proposta
- 2-3 foto del piatto.

La giuria esaminerà le **10 ricette più innovative**, che verranno presentate dagli autori prescelti, in piazza Roma a Modena, durante la manifestazione di premiazione che si terrà **sabato 5 dicembre 2015**. Tra le 10 ricette, verrà scelto dalla giuria il podio dei vincitori e il **“Piatto dell’Anno”**.

La Giuria sarà composta dal Presidente del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, Paolo Ferrari, dallo **chef Massimo Bottura**, insieme ad altri rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed eno-gastronomico della città di Modena.

Le classi delle ricette vincitrici si aggiudicheranno premi che consistono in elettrodomestici da cucina professionali

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