



Vieni a Modena con Me

Massimo Bottura presenta la quinta edizione della Festa dedicata allo Zampone e al Cotechino Modena IGP

Modena, 8 settembre 2015 - Massimo Bottura, lo chef simbolo della città di Modena, **ogni domenica ha un appuntamento fisso alla Palazzina dei Giardini Ducali di Modena, Corso Cavour angolo Corso Canalgrande**, con amici illustri, esperti, chef, artisti, professori e giornalisti per disquisire di arti culinarie, prodotti, eccellenze e passioni.

Domenica 13 settembre alle 21.00 ci sarà una combinazione esplosiva da non perdere: **Massimo Bottura** incontrerà lo chef **Carlo Cracco**, **Oscar Farinetti**, imprenditore fondatore della catena Eataly, e la celebre conduttrice e autrice TV Serena Dandini.

L'incontro sarà l'occasione per presentare la Festa del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, che quest'anno si terrà **a Modena, in Piazza Roma, dal 4 al 6 dicembre**. Festa giunta alla quinta edizione e di cui Massimo Bottura è sempre stato il prestigioso testimonial. Per entrare ancora meglio nel clima della festa e trasmettere la versatilità delle due IGP in cucina, si assaggerà l' **Emilia Burger**, l'hamburger che è stato creato in omaggio alla regione Emilia Romagna e al suo territorio. Pane casereccio, hamburger di manzo, Cotechino Modena IGP e parmigiano reggiano 30 mesi, salsa verde e maionese di Aceto balsamico. Ma non solo. I quattro "Big" affronteranno durante la serata il tema **"Talento e Imprenditoria in cucina"** illustrando ai presenti, attraverso la loro esperienza, cosa vuol dire davvero avere spirito imprenditoriale in cucina. Presenti anche i ragazzi della scuola di eno-gastronomia Spallanzani di Castelfranco Emilia.

Agli sgoccioli di un festival lungo cinque mesi dal titolo **"I Giardini del Gusto e delle Arti"** - rassegna che ha voluto raccontare la vocazione gastronomica della città di Modena, leader indiscussa dell'alimentazione con la sua tradizione e i suoi prodotti DOP e IGP - non poteva mancare un appuntamento dove lo Zampone Modena e il Cotechino Modena, prodotti tipici della tradizione fossero protagonisti.

"Ringrazio Piacere Modena, che ha organizzato questa importante Festival, e Massimo Bottura per la passione con cui ci segue. Averlo come nostro testimonial per noi è ormai una garanzia di successo. La Festa quest'anno sarà sicuramente emozionante e divertente, grazie al coinvolgimento delle Scuole alberghiere che



saranno in gara per la ricetta più innovativa” ha affermato Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena.

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

Grapho – Bianca Maria Sacchetti – 06 69202304 - sacchettibianca@gmail.com