



Dal Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena il Ricettario in collaborazione con le Scuole Alberghiere di tutta Italia

Milano, 19 gennaio 2016 - Prodotti buoni e gustosi da consumare tutto l'anno e non solo nel periodo delle Feste. Parliamo di Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP, due eccellenze del Made in Italy che per tradizione hanno il loro picco di consumo a fine anno, ma che in realtà possono essere tranquillamente inseriti in una alimentazione razionale ed equilibrata ed essere consumati tutto l'anno.

A questo scopo il Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena, nell'ambito del Concorso nazionale di cucina promosso dal Consorzio e rivolto alle scuole alberghiere di tutta Italia, ha chiesto agli studenti di creare ricette originali e moderne, che mostrino come questi due prodotti, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza e con il periodo delle feste natalizie, possano essere consumati tutto l'anno, in tutto il mondo e da tutte le tipologie di consumatori.

Sono state così create ricette adatte per i più piccoli, i piatti light per gli appassionati della linea, preparazioni realizzate con altri prodotti Modena Doc e rivisitazione di zampone e cotechino in versione *street food*. In totale, ben **80 ricette!** Tutte raccolte nel Ricettario "**Cotechino e Zampone Modena IGP: ad ognuno la sua ricetta**", gratuito e scaricabile dal sito <http://www.modenaigp.it/>.

La ricetta vincitrice di quest'anno la trovate a pag. 84: "*Tacos di farina di ceci e Zampone Modena IGP*".

Questo è il secondo ricettario edito dal Consorzio creato con le ricette dei giovani chef. Il primo ricettario, "**60 ricette da tutta Italia firmate dagli chef di domani**", frutto della passione e della fantasia degli studenti che hanno partecipato alla prima edizione del concorso, è sempre gratuito e scaricabile dal sito <http://www.modenaigp.it/>.

Zampone e Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione



nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa, Giulio II, Giuliano della Rovere. In quell'occasione i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna o ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino e, successivamente, ad insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone.

Nacquero così, per istinto di sopravvivenza quindi, il cotechino e lo zampone, magie gastronomiche, da secoli orgoglio della tradizione del Made in Italy.

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