



Per il menu di Natale 140 ricette innovative e giovani

Dai ricettari del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena tante idee per stupire la tavola delle Feste

Modena 19 ottobre 2016 – 140 ricette a base di Cotechino e Zampone Modena IGP contenute nei due ricettari che il Consorzio di tutela ha realizzato con i lavori dei ragazzi delle scuole alberghiere di tutta Italia. Ricette che hanno gareggiato ai concorsi nazionali sempre promossi dal Consorzio e che hanno visto partecipare 54 scuole.

Grazie a queste ricette potremo davvero rinnovare le portate in tavole del Capodanno e servire il famoso salume bene augurante in modo sicuramente originale.

Ecco alcuni suggerimenti: il *cous cous* di Cotechino Modena IGP, la tartare di Cotechino Modena IGP e scampi; la polentina con ragù di Cotechino Modena IGP e chiodini; lo Zampone Modena IGP con verza, pinoli e uva passa; pere di patata ripiene di Zampone Modena IGP.

I ricettari sono gratuiti e scaricabili direttamente dal sito www.modenaigp.it

Per chi invece volesse godere di una *full immersion* nel mondo dei due salumi modenesi non può perdersi la sesta edizione della festa che il Consorzio di tutela organizza per promuovere Zampone e Cotechino Modena IGP che si terrà dall'8 all'11 dicembre 2016 a Modena.

Tanti gli appuntamenti:

- giovedì 8 dicembre - Curiosa in Fiera- eventi a cura del Consorzio
- venerdì 9 dicembre - Teatro Comunale Luciano Pavarotti spettacolo ad inviti con gli artisti Alberto Caiazzo, Claudio Lauletta e Paolo Migone
- sabato 10 dicembre - alle 10.30 - Piazza Roma - Concorso nazionale di cucina “lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani” – Giudice d’eccezione lo chef Massimo Bottura.
- domenica 11 dicembre - Castelnuovo Rangone - Festa del Superzampone

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 15 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