Comunicato stampa

Nuovo "look" per il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP
Rinnovati anche nell'ingredientistica

Modena, *19 giugno 2017* - Un nuovo logo per uno dei Consorzi più rappresentativi del *made in Italy* alimentare, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

"Il nuovo logo del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP è stato creato ispirandosi al territorio di origine dei nostri due prodotti. I nuovi colori - azzurro e oro - riprendono quelli dell'araldica della città e l'elemento caratterizzante rappresenta il rosone del duomo di Modena", spiega Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio.

Una grafica che si rifà quindi alle radici più profonde del territorio: proprio come avvenne nel 2009 per lo stemma della città di Modena, quando per volontà del Sindaco e del Presidente del Consiglio comunale, si adottò una rinnovata grafica con una croce azzurra in campo oro. Ancora oggi, giallo e blu, sono i colori che campeggiano nello stemma cittadino: fin dal XII secolo hanno colorato la storia della città e del territorio, come una carta di identità cromatica di origine antichissima.

"Nel nostro nuovo logo, tutti gli elementi grafici sono poi racchiusi in una targa, quale elemento simbolico di preziosità. All'interno del nuovo logo abbiamo anche voluto i colori della bandiera italiana, per evidenziare ancora di più la provenienza di questi prodotti, soprattutto nei confronti dei consumatori stranieri: una vera e propria bandiera-manifesto della nostra cultura, ancora più facilmente percepibile dal consumatore in tutto il mondo" ha concluso Ferrari.

Il nuovo logo sarà presente su tutte le confezioni a partire dalla prossima stagione e per un primo periodo potranno convivere sul mercato le confezioni con il vecchio logo e quelle con la nuova effige, nell'attesa che tutti i produttori smaltiscano le giacenze di confezioni con il logo che sta per essere sostituito.
La nuova immagine sarà come sempre accompagnata dal marchio blu e giallo europeo, che rappresenta l'Indicazione Geografica Protetta. Per essere sicuri di acquistare il prodotto IGP autentico entrambi i loghi devono sempre essere presenti.

Non solo rinnovati nell'immagine ma anche più attenti alle richieste nutrizionali dei consumatori. Dal 1° gennaio 2017 infatti sia Zampone sia Cotechino Modena IGP sono realizzati senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali.

"*La scelta del Consorzio è quella di garantire ai consumatori il meglio. Oltre ad aver rivisto la ricetta dal punto di vista nutrizionale, i nostri prodotti saranno anche oggetto di accurati controlli, di analisi sensoriali dettagliate che garantiranno sempre una ottima qualità organolettica*" ha concluso Ferrari.

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP 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 tutti i 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 e Cotechino Modena IGP
Tiziana Formisano - 02 8925901 – 346 8734426 - formisano@ivsi.it