

► UNA CUCINA A CIELO APERTO PER STUDENTI, DOVE CIMENTARSI IN RICETTE A BASE DI ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

È tutto pronto per la Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP che prenderà il via il 6 Dicembre a Modena, fino a domenica, in Piazza Roma. Tante le iniziative in programma in questi tre giorni, pensata anche per il grande pubblico, che vedrà Modena trasformarsi in una cucina a cielo aperto, dove gli studenti provenienti dalle principali scuole alberghiere italiane e dalle scuole di cucina tedesche, appartenenti al circuito JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe - si cimenteranno nella realizzazione di ricette a base di Zampone e Cotechino Modena Igp. Sono le ricette che hanno preso parte al Concorso "Lezioni di gusto europeo", promosso dal Consorzio. Per partecipare al concorso, che è durato da giugno a novembre, ai giovani allievi è stato chiesto di creare dei piccoli capolavori del gusto a base di queste due eccellenze modenesi. Le oltre 150 ricette pervenute in questi 5 mesi sono state analizzate dallo chef mondiale e pluripremiato Massimo Bottura che, dopo un'ac-

curata disamina, ne ha selezionate soltanto 10. Gli Istituti selezionati prenderanno parte alla finale, in programma sabato 7 Dicembre, giornata clou dell'evento, nella centralissima Piazza Roma a Modena.

Si tratta di un evento di grande importanza per i giovani cuochi, che avranno modo di esprimere la propria passione e la propria creatività davanti ad una giuria d'eccezione presieduta da Massimo Bottura e composta da esperti tra cui Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP e da rappresentanti delle Istituzioni.

Per il secondo anno, il Concorso indetto dal Consorzio apre anche agli studenti stranieri: la straordinaria opportunità è riservata agli alunni della JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe - grazie a una partnership nata nell'ambito della campagna "Autentico Piacere Europeo - European Authentic Pleasure", cofinanziata dall'UE, cui aderisce il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

Intento dei promotori è valorizzare e incentivare

la creatività degli alunni e giovani cuochi di domani nell'ideazione di ricette "che fanno d'Europa" a base di Zampone e Cotechino Modena IGP, in abbinamento con altri prodotti DOP e IGP Europei. Tante le iniziative in programma che coinvolgeranno durante questo week-end l'intera città di Modena:

VENERDÌ 6 DICEMBRE

Modena - Teatro Comunale Luciano Pavarotti. Ore 21.00 - serata inaugurale. Ingresso su invito - Presenta Andrea Barbi. Si esibiranno gli artisti: Vito, Gianluca Impastato e Johnson Righeira.

SABATO 7 DICEMBRE

Modena - Piazza Roma. Ore 10.30 - lo chef Massimo Bottura e i giovani cuochi delle scuole alberghiere italiane e tedesche presentano le loro ricette, realizzate live, a base di Zampone e Cotechino Modena IGP. Ore 12.00 - degustazioni gratuite a cura di Piacere Modena con le eccellenze del territorio (Prosciutto di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco di Modena DOP, Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Confettura di amarena brusca IGP) Ore 16.00 - degustazioni con ristoratori modenesi e intrattenimento con i Super Sound Stage.

DOMENICA 8 DICEMBRE

Modena - Piazza Roma. Dalle ore 10.00 alle 20.00 - Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, in collaborazione con Piacere Modena - GUSTIA.MO La Solidarietà: Diretta TV; Attrazioni per grandi e bambini.

**Info e programma:
tel. 02 8925901
www.modenaigp.it**

"Autentico Piacere Europeo" - European Authentic Pleasure" è un progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e tedesco. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze gastronomiche italiane: Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP.