



Lo chef Massimo Bottura decreta il vincitore del Concorso “Lezioni di Gusto Europeo” organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Grande finale in Piazza Roma a Modena

Massimo Bottura: “Mi ha stupito l’elevata qualità dei piatti”

Modena, 7 dicembre 2019 - Si è conclusa la finale del Concorso “**Lezioni di Gusto Europeo**”, che si è disputata questa mattina nel corso della **nona edizione della festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**, organizzata dal Consorzio di Tutela.

Gli studenti delle scuole alberghiere - 9 italiane e una tedesca - arrivati in finale, visibilmente emozionati, hanno preparato live le loro ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP, per sottoporle al giudizio dello chef pluripremiato di fama mondiale Massimo Bottura.

Massimo Bottura, a capo della giuria, composta *dall’Assessore del Comune di Modena, Ludovica Carla Ferrari e da Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP*, ha decretato i vincitori.

Al primo posto, la scuola Alberghiera Serrammazzoni di Modena con la ricetta *Insolita spongata allo Zampone Modena IGP*. “Se chiudo gli occhi e assaggio, c’è qualità”, il commento di Massimo Bottura sulla ricetta vincitrice. **Al secondo posto, l’Istituto Caterina Dè Medici di Gardone Riviera (Brescia)**, con la ricetta *Frittata di tagliatelle con Zampone Modena IGP* e **al terzo posto l’Istituto F. Martini di Montecatini Terme (Pistoia)**, con la ricetta *Cotechino Porchettato*.

Massimo Bottura, con il suo sous chef Davide Di Fabio, ha assaggiato tutte le dieci ricette finaliste. “In questa edizione, ci ha stupito l’elevata qualità dei piatti. La manifestazione negli anni è cresciuta tantissimo, adesso bisogna portare qui a Modena le scuole alberghiere di tutto il mondo per farne un evento sempre più globale”, ha commentato Bottura.



Il Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, **Paolo Ferrari**, molto soddisfatto, ha affermato: “Sono molto orgoglioso che, per la prima volta, a salire sul podio ci sia proprio una scuola di Modena”. E poi dà appuntamento al prossimo anno, anniversario estremamente importante, in quanto ricorrerà la decima edizione della festa organizzata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

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 14 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 e Cotechino Modena IGP

Loredana Biscione - biscione@assica.it – 337 1109286