



## **Il Cotechino Modena IGP tra i piatti del menù dell'Osteria Francescana di Modena dello chef Massimo Bottura**

*Modena, giugno 2022* - La tradizione è sempre in evoluzione. È proprio il caso di dirlo. E non potrebbe essere altrimenti quando si parla del **Cotechino Modena**, prodotto d'eccellenza della nostra tradizione gastronomica, che vanta - oltre ai suoi 500 anni di storia - anche la denominazione **IGP, Indicazione Geografica Protetta**, prestigioso riconoscimento comunitario che garantisce ai consumatori il rispetto dell'antica ricetta, contenuta nel Disciplinare di Produzione, e capillari controlli durante tutto il processo di lavorazione.

Lo chef Massimo Bottura ha sempre valorizzato i prodotti d'eccellenza del territorio modenese, tra cui il **Cotechino Modena** che farà parte dell'ultimo menu del suo ristorante Osteria Francescana, con il piatto "Panettone, lenticchie e cotechino" (anche il 15 di agosto).

"Siamo felici di questa scelta da parte di uno chef d'eccezione come Massimo Bottura - commenta con soddisfazione il **Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, Paolo Ferrari** - di inserire il nostro prodotto nel menù estivo del suo ristorante. Questo ci darà la possibilità di rafforzare e ribadire un concetto molto caro al nostro Consorzio - ovvero la destagionalizzazione dei nostri prodotti, per cui stiamo lavorando da anni - che, seppure fortemente legati alle festività natalizie, possono essere utilizzati durante tutto l'arco dell'anno, conclude 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 12 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](mailto:biscione@assica.it) - 337 1109286