



## Zampone e Cotechino Modena IGP

*Immancabili sulle tavole delle feste  
Gustosi e versatili per i piatti di ogni giorno*

*A poche settimane dal Natale, ricette e spunti creativi di noti influencer ci raccontano come utilizzarli oltre gli abbinamenti tradizionali*

Milano, dicembre 2023 - Con l'avvicinarsi del Natale ci sono alcuni prodotti della nostra tradizione che "fanno" subito festa e ci rimandano alle tavole luccicanti e ben apparecchiate dove certe prelibatezze non possono mancare. È il caso dei prodotti da ricorrenza come il torrone e il panettone o come lo **Zampone e il Cotechino Modena IGP**, le due specialità modenesi, con oltre 500 anni di storia, realizzate secondo l'antica ricetta risalente al 1511. Dall'eccellente qualità, i due prodotti - che possono fregiarsi del marchio IGP (Indicazione Geografica protetta) - proprio nel mese di dicembre fanno registrare il picco dei consumi per essere il piatto simbolo del cenone di Capodanno accompagnato dalle benauguranti lenticchie.

Ma, oltre il cenone di Capodanno e il pranzo di Natale, il periodo che ci apprestiamo a trascorrere ci regala del tempo da poter passare in famiglia e con gli amici, anche a tavola, in momenti meno formali e più conviviali.

Ed ecco che tornano protagonisti il **Cotechino e lo Zampone Modena IGP** che "ripongono lo smoking" del cenone di Capodanno per mettersi il grembiule da cucina, così come hanno fatto i nove influencer - protagonisti dell'ultima campagna social promossa dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP - che hanno ideato ricette innovative con queste due eccellenze.

Grazie, infatti, alla loro versatilità offrono tutti i giorni infiniti spunti creativi, oltre al tradizionale abbinamento con le lenticchie, tanto caro a noi italiani.

La nuova campagna di influencer marketing vede il coinvolgimento di prestigiosi food talent come Max Mariola, Sonia Peronaci, Andrea Mainardi, Chef in Camicia, Angelo



Coasin, Marisa Maffeo, Valentina Tozza, Valentina Pietrocola e William Esposto, che daranno vita ad una serie di video ricette, nel formato Reel - il più utilizzato nell'universo digital - che verranno veicolate attraverso i loro canali social, oltre che nelle properties del Consorzio.

Dal 4 dicembre, fino al 6 gennaio, i nostri talent si cimenteranno in proposte, suggerimenti, idee di ricettazione che vi permetteranno di preparare il Cotechino Modena e lo Zampone Modena in abbinamenti non usuali e che certamente renderanno i vostri menu diversi dal solito.

Vi invitiamo quindi a seguire i profili social dei nostri ambassador, oltre a quelli ufficiali del Consorzio:

Instagram: [https://www.instagram.com/consorzio\\_zamponecotechino\\_mo/](https://www.instagram.com/consorzio_zamponecotechino_mo/)

Facebook: <https://www.facebook.com/consorziozamponecotechinomodenaigp/>

#### **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 13 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.

#### **Ufficio Stampa Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**

Loredana Biscione - [biscione@assica.it](mailto:biscione@assica.it) – 337 1109286