



COMUNICATO STAMPA

Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

MODENA, PIAZZA ROMA

16 dicembre 2023

Il Consorzio di Tutela celebra le due specialità gastronomiche
nella loro città d'origine

*Al centro della manifestazione, le ricette 2023 degli chef di domani,
giudicate dal "Maestro" Massimo Bottura*

Modena, dicembre 2023 - Sabato 16 dicembre, *nella centralissima piazza Roma a Modena, si celebra la Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, giunta alla sua dodicesima edizione, con il format ormai consolidato del concorso nazionale di cucina.*

Il concorso, rivolto alle classi 4° e 5° degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità e le classi 3° delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale, consiste nella preparazione di un piatto a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert, utilizzando e valorizzando lo **Zampone Modena IGP** o il **Cotechino Modena IGP**.

Al fine di valorizzare questi due prodotti modenesi e renderli protagonisti di abbinamenti nuovi e originali, che involino i consumatori a sperimentare ricette diverse dal solito e ad aumentare le occasioni di consumo, i partecipanti devono proporre ricette rientranti nelle seguenti **categorie**:

- **ABBINAMENTI INNOVATIVI:** Zampone Modena IGP o Cotechino Modena IGP, abbinato ad altri ingredienti scelti tra quelli più tipici e rappresentativi del territorio di appartenenza della scuola, legati alle tradizioni gastronomiche dei vari territori di provenienza, per creare abbinamenti innovativi che permettano sia di destagionalizzare Zampone e Cotechino, sia di

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





sensibilizzare i giovani cuochi a conservare l'identità gastronomica e culturale dei propri territori di origine e provenienza.

- **IL PIATTO DELL'ANNO 2023:** una ricetta celebrativa dell'anno che sta volgendo al termine, un abbinamento dedicato a fatti che hanno caratterizzato il 2023 o ad un personaggio che in qualche modo si è distinto. Un piatto dalle infinite fonti di ispirazione e dalle infinite combinazioni di ingredienti e di presentazioni dei piatti.
- **DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE:** per ricette che sanno di Europa. "DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS" è il nome del progetto di promozione dei salumi Made in Italy, cofinanziato dall'Unione Europea. La campagna coinvolge il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, il Consorzio Cacciatore Italiano e il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna e ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate DOP e IGP, in Italia e in Francia.

In questa categoria potranno essere presentate ricette attente al tema della sostenibilità, che utilizzino avanzi del giorno precedente in un'ottica antispreco, o che prediligano prodotti con meno packaging, o a chilometro zero per ridurre l'impatto di Co2, o servita in modo da non creare inquinamento (piatti commestibili, finger food da gustare senza posate, ecc.)

Dato che il progetto è rivolto anche al mercato francese, gli studenti che sceglieranno questa categoria dovranno avere un occhio di riguardo per i gusti dei consumatori francesi e le peculiarità della cucina francese.

Tutte le ricette sono state presentate allo chef di fama mondiale e pluripremiato Massimo Bottura che, dopo un'accurata disamina, ne ha selezionate soltanto 10, tra le più originali e interessanti. Gli Istituti scelti prenderanno parte alla finale, in programma **sabato 16 dicembre** in **Piazza Roma a Modena** che, per l'occasione, si trasformerà in una cucina a cielo aperto, dove si decreterà la scuola vincitrice.

Si tratta di un appuntamento 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 dallo **chef Massimo Bottura** e composta da esperti tra cui **Paolo Ferrari**, *Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP*, e da rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed enogastronomico della città di Modena.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Infine, quest'anno, il concorso, oltre a ricevere il Patrocinio del Masaf, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Modena, sarà realizzato nell'ambito del progetto "**DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE**": programma di attività di informazione e promozione il cui obiettivo è valorizzare il settore della salumeria di qualità, in Italia e in Francia.

Info e programma: tel. 02 8925901

www.modenaiqp.it

Ufficio Stampa Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Loredana Biscione - biscione@assica.it – 337 1109286

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

