



COMUNICATO STAMPA

**Lo chef Massimo Bottura decreta il vincitore del Concorso
“Gli Chef di domani”
organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**

Trionfa l’Istituto Alberghiero “Gianni Brera” di Como

Massimo Bottura: “Essere qua oggi significa credere nel futuro”

Modena, 16 dicembre 2023 - Grande finale questa mattina in Piazza Roma a Modena, dove si è svolta la finale del Concorso “Gli Chef di domani”, nel corso della dodicesima edizione della festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, organizzata dal Consorzio di Tutela.

Gli studenti delle otto scuole alberghiere precedentemente selezionate dallo chef Massimo Bottura, arrivati a Modena da tutta Italia, visibilmente emozionati, hanno preparato live le loro ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP, per sottoporle al giudizio insindacabile dello chef.

La giuria - presieduta dallo chef modenese, insieme al Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP Paolo Ferrari - ha decretato le 3 scuole vincitrici.

Al primo posto, l’Istituto Alberghiero “Gianni Brera” di Como con la ricetta **“Bisogna avere dentro di sé il caos per partorire una rosa che danzi”**. Un titolo criptico per questa ricetta che di fatto è un dessert, dove abbiamo visto la combinazione del **Cotechino Modena IGP** con il cioccolato bianco, la vaniglia, la farina di lenticchie, la panna e la purea di lamponi. Una ricetta che ha subito conquistato chef Bottura tanto da definirne la tecnica eccezionale e conferirle il podio del primo posto.

Al secondo posto, un’altra classe dell’alberghiero “Gianni Brera” con la ricetta **“Sapori d’autunno”**, un primo piatto in cui a convincere chef Bottura sono state **“consistenza” e “stagionalità”**.
Ad un Istituto marchigiano, l’I.I.S. “A. Einstein - A. Nebbia” di Ancona è andato invece il **terzo posto con la ricetta dell’antipasto “cotechino da passeggio”**.

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





Presenti anche alcune figure istituzionali, tra cui il Sindaco di Modena, Gian Carlo Muzzarelli, e Carla Ludovica Ferrari, Assessora alle Attività Economiche del Comune di Modena, che hanno sottolineato il primato della cultura gastronomica modenese ed emiliana all'interno del panorama nazionale ed internazionale.

Questa comunicazione è un'iniziativa che rientra nel programma "**DELI M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste**", il 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 francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP con l'obiettivo** di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

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 – 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

