



## **COMUNICATO STAMPA**

### **SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA INDETTO DAL CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP**

***La giuria, presieduta dallo chef Massimo Bottura, premierà la ricetta che  
meglio saprà valorizzare le due specialità modenesi.***

*Milanofiori, settembre 2024* - Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Regione Emilia Romagna e del Comune di Modena e con il contributo dell'Unione Europea 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 comunitaria di qualità in Italia e in Francia, ha indetto la nona edizione del Concorso nazionale di cucina "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani", nell'ambito della 13° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, che si terrà **sabato 14 dicembre** in Piazza Roma a **Modena**.

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**.

Trattandosi di una competizione che mira a valorizzare e stimolare la creatività degli alunni e degli aspiranti cuochi, ogni classe potrà partecipare inviando le ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP secondo le categorie di quest'anno:

- **OMAGGIO A MASSIMO BOTTURA:** consistenze, gusti, forme, ingredienti che vadano a ricalcare i piatti più rappresentativi firmati da Bottura con le due DOP emiliane, amatissime dallo chef. Per visionare le ricette di Massimo Bottura alle quali ispirarsi sarà possibile accedere ad una cartella contenente le sue ricette.
- **ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP COME NON TE LI ASPETTI:** Zampone e Cotechino Modena IGP hanno meno calorie di quanto si pensi; un etto di questi prodotti dà un apporto

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**





calorico di circa 250 calorie, inferiori a quello di un piatto di pasta scondita. In questa categoria possono rientrare piatti che tengono conto delle esigenze del consumatore moderno nel rispetto di una dieta sana ed equilibrata, senza però perdere di vista il gusto e il piacere di assaporare **Cotechino e Zampone Modena IGP**.

- **DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE** per ricette che fanno 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 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 i prodotti in un’ottica antispreco, o che prediligano prodotti con meno packaging, o a chilometri zero per ridurre l’impatto di Co2, o servita in modo da non creare inquinamento (piatti commestibili, finger food da gustare senza posate, ecc.)**

**A partire da lunedì 16 settembre 2024**, le scuole interessate potranno iscriversi al concorso accedendo al sito [www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it) (dove troveranno tutte le informazioni nel dettaglio) e avranno tempo **fino al 12 novembre 2024** per caricare le proprie ricette sul sito.

Tra tutti gli Istituti partecipanti, ne verranno selezionati 10 che prenderanno parte alla finale, che si terrà sabato 14 dicembre a Modena.

La Giuria - composta dal Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, Paolo Ferrari, dallo **chef Massimo Bottura**, insieme ad altri rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed eno-gastronomico della città di Modena - esaminerà le 10 ricette finaliste e stilerà la classifica dei 3 Istituti vincitori.

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 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'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





### **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

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

