



## COMUNICATO STAMPA

### **Bottura E “Gli Chef Di Domani” Protagonisti Della Xiii Festa Dello Zampone E Del Cotechino Modena Igp**

**Sabato 14 dicembre  
dalle ore 10.30  
Piazza Roma, Modena**

***Il Consorzio di Tutela celebra le due specialità gastronomiche nella loro città d'origine. Al centro della manifestazione, le ricette 2024 degli aspiranti chef da tutta Italia, giudicate dal “Maestro” Massimo Bottura***

Modena, 11 dicembre 2024 - Natale fa rima con **Zampone e Cotechino**, le eccellenze IGP di Modena, regine delle tavole di tutti gli italiani a cavallo tra il vecchio e il nuovo anno.

**Dal 13 al 15 dicembre, Modena si veste a festa**, per un fine settimana all'insegna del sapore e del divertimento: spettacoli teatrali, degustazioni, gare e tante iniziative animeranno per tre giorni la città della Ghirlandina. Sarà un'occasione per trovare ispirazione in cucina e per conoscere ancora meglio i due prodotti insigniti del prestigioso riconoscimento europeo.

Si parte **venerdì 13** con uno **spettacolo presso il Teatro Storchi**, nel corso del quale avrà luogo una lotteria benefica in favore dell'Hospice di Modena. Sul palco, con la conduzione di Andrea Barbi, Marco Ligabue, Maria Pia Timo e Dado.

**Sabato 14**, invece, il profumo di Zampone e Cotechino Modena IGP inonderà le vie del centro cittadino. **La centralissima Piazza Roma, dalle ore 10.30, si tramuterà in una cucina a cielo aperto**, dove avrà luogo **la finalissima del Concorso “Gli chef di domani”**, rivolto agli istituti alberghieri e dell'ospitalità di tutta Italia.

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**





Le dieci classi finaliste si sfideranno a colpi di fuochi e padelle, per reinventare lo **Zampone e il Cotechino Modena IGP** in creazioni inedite.

Dimenticate il classico “Cotechino e lenticchie” delle feste; a Modena - grazie all’estro e alla fantasia dei giovani studenti - il **Cotechino e lo Zampone Modena IGP** assumeranno consistenze inaspettate e gusti sorprendenti.

A coadiuvare e giudicare le creazioni dei giovani chef, l’icona della cucina modenese e italiana nel mondo, **Massimo Bottura**.

Tre le categorie nei quali i promettenti cuochi si sfideranno: **“Zampone e Cotechino come non te li aspetti”**. **“Ricette fit”**, senza glutine e senza lattosio, per stare al passo con le esigenze nutrizionali del consumatore moderno. **“Omaggio a Massimo Bottura”**: in questa categoria gli studenti presenteranno ricette che strizzano l’occhio ai piatti della cucina dello chef italiano più celebrato al mondo. Una rivisitazione dei cavalli di battaglia dell’Osteria Francescana, con al centro **Zampone e Cotechino Modena IGP**, che lo stesso Bottura assaggerà e giudicherà.

Ed infine, per piatti sostenibili che fanno di Europa, **la categoria “DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS”**, il nome del progetto di promozione dei salumi Made in Italy, cofinanziato dall’Unione Europea, che coinvolge il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP con lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria italiana.

Non solo si potrà assistere all’accesissima gara tra i fornelli, dove lo chef stellato consiglierà e guiderà gli studenti degli istituti alberghieri, ma anche assaporare le innovative creazioni a base di **Zampone e Cotechino** proposte dai cuochi in erba.

Dopo la premiazione, la buona cucina modenese non si arresta, **dalle ore 12.00 parte la degustazione, gratuita e aperta al pubblico, delle eccellenze DOP e IGP del territorio in collaborazione con Piacere Modena**. Non solo Zampone e Cotechino, ma anche Prosciutto di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Confettura di Amarene Brusche di Modena IGP, perché - ricordiamolo - Modena è una delle città maggiormente decorate dai grandi riconoscimenti europei.

La giornata verrà chiusa all’insegna del sorriso, con l’intrattenimento di Andrea Barbi e Marco Ligabue, fratello del noto cantante Luciano Ligabue, che dalle ore 16.00 animeranno la piazza.

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





La buona cucina modenese e il divertimento tornano protagonisti **domenica 15**. Dalle ore 10.30, Andrea Barbi animerà il centro con lo spettacolo "Ci vediamo in piazza". Contestualmente avrà luogo la vendita dei pacchi regalo solidali dei prodotti DOP, IGP e Tradizione e Sapori di Modena.

Spazio anche alle iniziative benefiche: **dalle ore 12.00**, infatti, avrà luogo il "Pranzo della solidarietà", con i prodotti del territorio modenese. Parte del ricavato sarà donato alla Fondazione Hospice Modena Cristina Pivetti.

Infine, quest'anno, il Concorso - oltre a ricevere il Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF), 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](http://www.modenaiqp.it)

### **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'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

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

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

