



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’IPC Musatti di Dolo, Venezia

Lo Chef Massimo Bottura: “In queste nove edizioni del concorso, ho assistito anno dopo anno ad una crescita incredibile della qualità delle ricette”

Modena, 14 dicembre 2024 – “Passione, dedizione e tanto lavoro, passando dal rispetto delle materie prime”, questo il messaggio dello chef Massimo Bottura agli studenti in gara questa mattina in Piazza Roma a Modena, dove si è svolta la finale del Concorso “Gli Chef di domani”, nel corso della tredicesima edizione della **festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**, organizzata dal Consorzio di Tutela.

Gli studenti delle dieci 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 pluripremiato di fama mondiale Massimo Bottura.

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’IPC Musatti di Dolo (Venezia) con la rivisitazione di un piatto proprio dello Chef Bottura “Una compressione di pasta e fagioli”. L’interpretazione di un piatto storico di Bottura che ha più di 25 anni, creata durante il suo periodo di collaborazione con grandi chef del calibro di Alain Ducasse e Ferran Adrià, la pasta e fagioli. La rivisitazione degli studenti del Musatti ha subito conquistato chef Bottura tanto da definire il piatto “*eccezionale*” e conferirle il podio del primo posto.

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





Al secondo posto, l'IPSEOA don Pino Puglisi di Enna, con la ricetta "Cavati con cozze, fagioli e Cotechino Modena IGP", dove a convincere Bottura è stata l'eccezionalità del sapore, "un abbinamento incredibile quello delle cozze con i fagioli", commenta lo chef, per un piatto che definisce "totalmente sapore".

All' I.I.S. "P. ARTUSI" di Chianciano Terme (Siena) è andato invece il terzo posto con la ricetta "Rocher con caponata".

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**

