



COMUNICATO STAMPA

Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

MODENA, PIAZZA ROMA

9-11 dicembre 2022

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

***Al centro della manifestazione, le ricette 2022 degli chef di domani,
giudicate dal "Maestro" Massimo Bottura e ispirate ai personaggi
iconici, reali o di fantasia.***

Modena, ottobre 2022 – Dal 9 all'11 dicembre, **nella centralissima piazza Roma a Modena, si celebra la Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, giunta all'undicesima edizione.** Dopo due anni in cui la manifestazione ha dovuto adattarsi ai cambiamenti e alle restrizioni dovute alla pandemia, torna in grande stile il format ormai tradizionale e famoso del **concorso nazionale di cucina.** Tante le iniziative in programma nella tre giorni, pensata anche per il grande pubblico, che vedrà Modena trasformarsi in una **cucina a cielo aperto**, dove gli studenti provenienti dalle principali scuole alberghiere di tutta Italia si cimenteranno nella realizzazione di creazioni a base di Zampone e Cotechino Modena IGP, ispirandosi a **personaggi iconici**, realmente esistiti oppure di fantasia, ma che hanno lasciato un segno nella storia e nell'immaginario collettivo. Da Maradona a Pavarotti, da Spiderman a Raffaella Carrà, le ispirazioni sono infinite, come lo sono le combinazioni di sapori e gli accostamenti possibili.

Tutte le ricette che verranno presentate entro l'11 novembre saranno sottoposte al giudizio dello chef mondiale e pluripremiato Massimo Bottura che, dopo un'accurata disamina, ne selezionerà

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





soltanto 10, tra le più originali e interessanti. Gli Istituti scelti prenderanno parte alla finale, in programma **sabato 10 dicembre**, giornata clou dell'evento, in **piazza Roma a Modena**.

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 da **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.

Infine, quest'anno il Concorso, oltre a ricevere il Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 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.

Sarà, dunque, un'occasione per incentivare la creatività degli alunni - e giovani aspiranti cuochi - nell'ideazione di **ricette "che sanno d'Europa"** a base di Zampone e Cotechino Modena, in abbinamento **con altri prodotti DOP e IGP Europei**, con un occhio di riguardo per le peculiarità della cucina francese.

Tante le iniziative in programma che coinvolgeranno durante questo week-end l'intera città di Modena:

Venerdì 9 dicembre: Modena - Teatro Comunale Luciano Pavarotti. Ore 21.00 - serata inaugurale Ingresso su invito - Presenta Andrea Barbi. Si esibiranno gli artisti: Marco Ligabue, Paolo Migone e Jo Squillo.

Sabato 10 dicembre: Modena - Piazza Roma. Ore 10.30 - lo chef Massimo Bottura e i giovani cuochi delle scuole alberghiere italiane presentano le loro ricette, realizzate live, a base di Zampone e Cotechino Modena IGP.

Ore 12.00 - degustazioni gratuite a cura di Piacere Modena con le eccellenze del territorio (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)

Ore 16.00 – spettacolo di intrattenimento con Marco Ligabue

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





Domenica 11 dicembre: Modena - Piazza Roma. Dalle ore 10.00 alle 18.00 – Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, in collaborazione con Piacere Modena – GUSTI.A.MO La Solidarietà

- Attività di gusto per grandi e bambini

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

