



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

**Al primo posto l’Istituto Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia**

***Massimo Bottura: “Oggi ho visto delle cose bellissime, ho visto il futuro”***

Modena, 10 dicembre 2022 - Grande finale questa mattina in Piazza Roma a Modena, dove si è svolta la finale del Concorso “Gli Chef di domani”, nel corso della undicesima 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 - composta da Massimo Bottura** (accompagnato dal sous chef dell’Osteria Francescana Allen Huynh) **e dal Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP Paolo Ferrari** hanno decretato i vincitori.

**Al primo posto, l’Istituto Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia** con la ricetta “Al Burleng”, che chef Bottura definisce “spettacolare”. “Vince un piatto che è la povertà assoluta - continua lo chef - solo farina e tanta acqua. I ragazzi hanno riflettuto sulla tradizione e hanno guardato l’aspetto critico, scegliendo un ingrediente molto deciso, un parmigiano stagionato 34 mesi, e hanno creato una dadolata di Cotechino Modena IGP che aveva un senso di collosità e croccantezza e l’hanno inserita nel burleng (tipico cibo povero di origine emiliana. Si tratta di una specie di crêpe molto sottile e croccante. NDR).

**Al secondo posto, l’Istituto Nazareno di Carpi**, con la ricetta “La forza e l’eleganza del Cotechino”, **e al terzo posto, l’Istituto Bernardino Lotti di Massa Marittima (Gr)**, con la ricetta “Queen Zampone II”.

Presenti anche alcune figure istituzionali, tra cui Alessio Mammi, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, 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.

### **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.

*Per ulteriori informazioni:*

**Ufficio Stampa Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**

Loredana Biscione - [biscione@assica.it](mailto:biscione@assica.it) – 337 1109286