



## Zampone e Cotechino Modena IGP

### ***A pochi giorni dal cenone di Capodanno, ricette, stime e suggerimenti dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP***

**Modena, 30 dicembre** - Archivate le tavolate natalizie, è ora il momento di pensare al cenone di Capodanno. Per celebrarlo con ottimismo ed accogliere con positività il nuovo anno, potremmo renderlo speciale dedicando tempo e passione ai piatti che porteremo sulle nostre tavole dove non possono certo mancare due prodotti simbolo della nostra tradizione gastronomica, **lo Zampone e il Cotechino Modena IGP**.

Il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** stima che quest'anno verranno confermati i numeri dello scorso anno e quindi di chiudere il 2022 con una vendita di Zampone e Cotechino Modena IGP di oltre 2.700.000 kg per un valore al consumo di circa 30 milioni di euro. Sulle tavole degli italiani arriveranno, quindi, quasi 1 milione di Zamponi Modena IGP e più di 3 milioni di Cotechini Modena IGP.

Per essere sicuri di acquistare un prodotto certificato, occorre fare attenzione all'etichetta. Cotechino e Zampone Modena IGP hanno sulla confezione **il tassello con il logo del Consorzio e quello del bollino europeo dell'IGP**, prestigioso riconoscimento che conferisce l'Unione Europea solo ai prodotti **tradizionali e di qualità e rappresenta sicuramente per il consumatore una sorta di "sigillo di garanzia"**.

Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP, in particolare, garantiscono di essere **prodotti all'interno del territorio tradizionale di produzione**, secondo **l'originale e tradizionale ricetta** (quei determinati ingredienti, in quelle determinate proporzioni, solo con quelle spezie, ecc.); **di rispettare precise caratteristiche qualitative** (a livello di ingredienti, ma anche di sapore, colore e, addirittura, di contenuto minimo di proteine e massimo di grassi); **di essere costantemente controllati** da un organismo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Dal punto di vista nutrizionale poi, lo Zampone e il Cotechino Modena IGP hanno meno di 270 kcal per etto, quanto quelle di una mozzarella fior di latte.

In quanto alle ricette per preparare lo Zampone o il Cotechino, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si può spaziare dal portarli a tavola nel modo più tradizionale, accompagnati dal ben augurante

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





contorno di lenticchie o dal classico purè di patate, **ma anche** servirli in modo più sfizioso, originale e appetitoso. Le ricette, ideate dal Consorzio che tutela le due specialità modenesi, vanno dai **bignè alla fonduta con Cotechino Modena IGP**, ai **vol au vent con lenticchie e Cotechino con chicchi di melagrana**, ai **bicchierini di Cotechino con vellutata di piselli e taralli sbriciolati**.

Scegliete la vostra ricetta preferita sul sito [www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it).

**Breve storia dei due prodotti** - Zampone e Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa, Giulio II, Giuliano della Rovere. In quell'occasione, i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna o ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino e, successivamente, ad insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone.

Nacquero così, per istinto di sopravvivenza quindi, il cotechino e lo zampone, magie gastronomiche, da secoli orgoglio della tradizione del Made in Italy.

#### **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.

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.

Per ulteriori informazioni

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





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

