

# Agricoltura

## Zampone e Cotechino: le iniziative del Consorzio

Da domenica prossima incontri e show cooking con chef e maestri artigiani. Il programma delle degustazioni a Modena e il Superzampone a Castelnuovo

Si avvicina il Natale e con le feste ritornano le tradizionali specialità della tavola modenese, in primis lo zampone e il cotechino di Modena. Con l'avvicinarsi delle festività arrivano anche la festa del Consorzio Zampone e Cotechino Modena, iniziative alla settima edizione. Si inizia domenica prossima presso il quartiere fieristico di Modena, dalla fiera "Curiosa", dove ci sarà lo chef stellato Luca Marchini. E con il Consorzio, accedendo al sito internet <http://www.modenaigp.it>, sarà possibile, scaricando il buono, entrare in fiera a prezzo scontato.

Si prosegue al Teatro Comunale Luciano Pavarotti di Modena, dove venerdì 8 dicembre è prevista una serata in compagnia di Duilio Pizzocchi, Claudio Lauretta e Andrea Mingardi. Il 9 dicembre, a Modena in piazza Roma a partire dalle 10.30, saranno invece protagonisti i ragazzi delle scuole e degli istituti alberghieri: sottoporranno le loro creazioni a base di Zampone e Cotechino Modena IGP allo chef Massimo Bottura. Prima del concorso sarà possibile ammirare i professionisti all'opera: Gianni di Lella, campione



Zampone e cotechino in tavola

mondiale di pizza, e un maestro artigiano del Salumificio Ferrari che mostrerà come vengono insaccati Zampone e Cotechino Modena IGP. A partire dalle 12 si darà al via le degustazioni: Gianni Di Lella si esibirà in un gustoso show cooking a base di pizza proponendoci la sua creazione a base di crema di cipolla Tropea, rucola, Parmigiano e Cotechino Modena IGP, mentre Piace-re Modena proporrà i migliori prodotti tipici del nostro territorio. Ancora il 9 dicembre alle 16 il pomeriggio di cucina e divertimento sarà con Big Bengi & the Swingredients e il loro Show Cooking a base di swing. Le degustazioni continuano

con due piatti offerti dal Consorzio: tigella con zampone e crema di cannellini e mini hamburger con fetta di cotechino e cipolline caramellate. Domenica 10 dicembre, in piazza Roma, è ancora festa con il pranzo solidale organizzato da Piacere Modena, Gusti.A.Mo la solidarietà. Saranno in programma il campione mondiale di pizza Gianni di Lella, lo chef stellato Emilio Barbieri e Daniele Reponi che svelerà i segreti dei suoi panini gourmet a base di Zampone e Cotechino Modena IGP.

A Castelnuovo, patria del Superzampone, è iniziato l'annuale rito dello zampone più grande del mondo con l'Ordnine dei maestri salumieri, che culminerà sabato e domenica prossimi. La polenta dei "soliti noti" presso la tensostruttura riscaldata di Piazza Cavazzuti è prevista per sabato a partire dalle 19. Alle 20, sempre presso l'oratorio arriva "Calzagat e cherseinta con cutghèin e salom: cena alla scoperta del buon povero cibo modenese". Domenica alle 10 degustazione dello zampone, mercatini tematici, streetfood e dalle 13 alle 18 la visita al Museo della Salumeria in via Zanasi.

### "Carpi e Sorbara" unica modenese al festival Vi.Vite

**La Cantina di Carpi e Sorbara era l'unica modenese tra le 60 cantine cooperative italiane che hanno partecipato a Vi.Vite, primo appuntamento nazionale delle cantine cooperative sabato domenica a Milano. Vi.vite è nata volutamente diversa e con un'identità fuori dagli schemi per raggiungere e conquistare quel pubblico che fino a ora ha sempre amato il vino "da lontano" e al quale il mondo delle 498 cantine cooperative per un totale di 148 mila soci e una produzione pari al 60% del vino italiano ha voluto per la prima volta mostrarsi attraverso le proprie storie e il sistema valoriale. «La manifestazione è nata come una vera sfida ed è ampiamente vinta», ha detto il presidente dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari Giorgio Mercuri.**

## Prodotti tradizionali dell'area modenese: ecco le 28 specialità

In poco più di quindici anni le specialità alimentari tradizionali dell'Emilia Romagna sono aumentate del 208 per cento, portando da 126 dell'inizio degli anni 2000 ai 388 del 2017 i prodotti tipici salvati dall'estinzione. È quanto emerge dal nuovo censimento delle specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, presentato da Coldiretti per lo storico appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo: è previsto nel 2018 al Villaggio contadino di Coldiretti a Napoli con oltre diecimila agricoltori, lungo 1,5 chilometri di mercati contadini, agrichef con le ricette storiche ed esposizioni ad hoc per far conoscere e salvare i tesori nascosti del Made in Italy.

In Emilia Romagna - commenta Coldiretti Modena - grazie all'opera di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari, il numero delle tipicità regionali è cresciuto fino a raggiungere il quarto posto dopo Campania, Toscana e Lazio per varietà e ampiezza del patrimonio agroalimentare. Le specialità modenesi sono invece 28: torta ricciolina o torta di tagliatelle, anicione, sassolino, amaretto di Spilamberto, salsiccia

gialla fina, bensone, borlengo, ciaccio, crescenta fritta, sfogliata o torta degli Ebrei, spongata, sulada, tigella o crescentina modenese, tortellacci e tortelloni, tortellini, scapa o menni, mela campanina, patata di Montese, susina di Vignola, amaretti, gnocco fritto, calzavanti, tortelli di zucca, gnocchi, nocino, ricotta vaccina fresca, mistocchine, sughi d'uva. Per quanto riguarda le varie categorie degli alimenti tradizionali, nell'elenco regionale sono presenti 166 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 79 piatti composti o prodotti della gastronomia, 56 verdure fresche e lavorate, 46 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati, 12 formaggi, 12 bevande tra analcoliche, distillati e liquori, 8 preparazioni di pesci, molluschi e crostacei, 6 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro), 3 condimenti.

«Ogni prodotto è frutto di un storia fatta di cultura e di sapori - commenta Coldiretti Modena - che esprime al meglio la realtà gastronomica emiliano romagnola in cui la tradizione dei prodotti tipici si somma a quello dei prodotti a denominazione d'origine, Dop e Igp, che va difeso dalla banalizzazione e dall'omologazione dell'offerta agroalimentare».

## QUOTAZIONI SUL MERCATO DI MODENA

Listino prezzi rilevati alla Borsa Merci della Camera di Commercio, lunedì 27 novembre 2017

### CEREALI (alla tonnellata)

| FRUMENTO                                      | Euro min/max    |
|---|-----------------|
| n. 1 varietà speciali p.s. min 79/80          | 214,00-219,00   |
| n. 2 varietà speciali p.s. min 77/78          | 190,00-195,00   |
| n. 3 fino p.s. min 76/77                      | 189,00-193,00   |
| duro p.s. min 77/78                           | n.q.            |
| GRANOTURCO                                    | Euro min/max    |
| estero uso zootecnico                         | 187,00-191,00   |
| naz. merc. (umid. 14%)c.tto 103               | 180,00-181,00   |
| Orzo nazionale p.s. 63/65                     | 178,00-180,00   |
| Orzo estero p.s. 64/66                        | 190,00-191,00   |
| RISO  | Euro min/max    |
| Arborio                                       | 1200,00-1300,00 |
| Roma o Baldo                                  | 1000,00-1100,00 |
| Ribe  | 850,00-950,00   |
| Originario                                    | 800,00-900,00   |
| Fino Ribe Parboiled                           | 900,00-1000,00  |
| FARINE di frumento                            | Euro min/max    |
| Farine di grano tenero                        |                 |
| tipo 00 ceneri massimo 0,50%                  | 293,00-304,00   |
| tipo 0 ceneri massimo 0,65%                   | 234,00-245,00   |
| FARINE di frumento tenero                     | Euro min/max    |
| di qualità superiore ai minimi di legge       |                 |
| tipo 00 (W 300 min P/L 0,55 MAX)              | 504,00-515,00   |
| tipo 00 (W 250 min P/L 0,55 MAX)              | 495,00-506,00   |
| tipo 00 (W 200 min P/L 0,50 MAX)              | 469,00-480,00   |
| farina di granoturco uso zoot. naz. (rinfusa) | 228,50-229,00   |
| crusca di gr. ten. (sacco carta)              | 183,00-184,00   |
| crusca di gr. ten. (rinfusa)                  | 143,00-144,00   |
| tritollo di gr. ten. (sacco carta)            | 188,00-189,00   |
| tritollo di gr. ten. (rinfusa)                | 148,00-149,00   |
| farinaccio (sacco carta)                      | 192,00-193,00   |
| farinaccio (rinfusa)                          | 157,00-158,00   |
| FORAGGI (alla tonnellata)                     | Euro min/max    |
| FIENO   |                 |
| Medica fienata                                |                 |
| 1° taglio rotoballe (2017) um.max 20%         | 125,00-140,00   |
| 1° taglio balloni (2017) um.max 20%           | 130,00-145,00   |
| 2° taglio rotoballe (2017) um.max 20%         | 145,00-155,00   |
| PAGLIA di frum. press. in balloni             | 60,00-65,00     |
| di orzo press. in rotoballe                   | 55,00-60,00     |
| BESTIAME BOVINO (al kg.)                      | Euro min/max    |
| VITELLI                                       | Euro min/max    |
| Ballotti da vita                              |                 |
| di razze pregiate da carne extra kg.70        | 4,890-5,550     |
| di razze pregiate da carne kg.60              | 3,030-3,700     |
| pezzetti neri kg. 45/55                       | 1,400-1,700     |

### VITELLONI MASCHI DA MACELLO

|  | Euro min/max | Euro / var. |
|--|--------------|-------------|
| LIMOUSINE Extra kg. 550-600                  | 2,820-2,910  |             |
| CHAROLAISE e incroci francesi kg. 700-750    | 2,690-2,750  |             |
| oltre kg. 750                                | 2,630-2,690  |             |
| incroci irlandesi kg. 700-750                | n.q.         |             |
| oltre kg. 750                                | n.q.         |             |
| incroci nazionali kg. 600-650                | 2,460-2,520  |             |
| oltre kg. 650                                | 2,460-2,520  |             |
| SIMMENTHAL e altri pezzati rossi kg. 600-650 | 2,250-2,310  |             |
| Polacchi Pezzati neri kg. 580-630            | n.q.         |             |
| Pezzati neri kg. 550-650                     | 1,690-1,800  |             |
| VITELLONI FEMMINE DA MACELLO                 | Euro min/max | Euro / var. |
| LIMOUSINE Extra kg. 420-480                  | 2,900-3,030  |             |
| CHAROLAISE e incroci francesi kg. 480-550    | 2,600-2,660  |             |
| SIMMENTHAL e incroci naz. kg. 450-550        | 2,080-2,230  |             |
| Incroci Irlandesi kg. 500-550                | n.q.         |             |
| Pezzate nere kg. 450-500                     | 1,360-1,510  |             |
| BOVINI MASCHI DA DISTALLO                    | Euro min/max | Euro / var. |
| Limousine kg. 300                            | 3,170-3,320  |             |
| Limousine kg. 350                            | 3,020-3,180  |             |
| Charolaise incroci francesi kg. 350          | 2,660-2,710  |             |
| kg. 400                                      | 2,560-2,660  |             |
| Saler kg. 350                                | 2,330-2,380  |             |
| SUINI (al kg.)                               | Euro / var.  | Euro / var. |
| Magri da macelleria da 90/115 kg.            | 1,829        | +0,010      |
| Grassi da macello da 115/130 kg.             | 1,591        | +0,001      |
| da 130/144 kg.                               | 1,598        | +0,001      |
| da 144/156 kg.                               | 1,640        | +0,001      |
| da 156/176 kg.                               | 1,711        | +0,001      |
| da 176/180 kg.                               | 1,695        | +0,001      |
| da 180/185 kg.                               | 1,629        | +0,001      |
| oltre 185 kg.                                | 1,582        | +0,001      |
| MAGRONI                                      | Euro / var.  | Euro / var. |
| di 50 kg. cad.                               | 102,900      | 0,000       |
| di 65 kg. cad.                               | 122,900      | 0,000       |
| di 80 kg. cad.                               | 143,000      | 0,000       |
| di 100 kg. cad.                              | 163,000      | 0,000       |
| SCROFE                                       | Euro / var.  | Euro / var. |
| da macello                                   | 0,690        | 0,000       |
| LATTONZOLI                                   | Euro / var.  | Euro / var. |
| di 15 kg. cad.                               | 75,000       | 0,000       |
| di 25 kg. cad.                               | 80,300       | 0,000       |
| di 30 kg. cad.                               | 83,600       | 0,000       |
| di 40 kg. cad.                               | 93,100       | 0,000       |

### CARNI SUINE FRESCHE (al kg)

|  | Euro / var.  | Euro / var.  |
|--|--------------|--------------|
| <i>Prezzi da macellatore a industriale franco stabilimento venditore. Prezzo unico (+/- 10%)</i> |              |              |
| Pancetta fresca non salata kg 3 e oltre  | 3,290        | 0,000        |
| Pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg.   | 1,760        | 0,000        |
| Coppa fresca kg. 2,4   | 3,430        | 0,000        |
| Coppa fresca kg. +2,4/-2,7   | 3,920        | 0,000        |
| Coppa fresca kg. +2,7  | 4,100        | 0,000        |
| Spalla fresca disossata kg. 6+   | 3,290        | 0,000        |
| Lombi Modena interi  | 3,270        | 0,000        |
| Lombi alla bolognese (senza costato)   | 3,200        | 0,000        |
| Lardo fresco cm 3+   | 2,790        | 0,000        |
| Grasso da fondere escluso lardello (tonn.)   | 290,000      | 0,000        |
| Strutto grezzo in cisterna (tonn.)   | 798,000      | 0,000        |
| Strutto raffinato in cisterna (tonn.)  | 1094,000     | 0,000        |
| Gole con cotenna e magro   | 1,680        | 0,000        |
| <i>Prezzo franco stabilimento acquirente. Prezzo unico (+/- 10%)</i>                             |              |              |
| Coscia fresca per prosciutto da 10/12 kg.  | 3,010        | 0,000        |
| Coscia fresca per prosciutto superiore a 12 kg.  | 4,180        | 0,000        |
| Coscia fresca per prosciutto Dop da 10,5/12,5 kg.  | 5,060        | 0,000        |
| Coscia fresca per prosciutto Dop superiore 12,5 kg.  | 5,400        | 0,000        |
| CONIGLI (al kg.)   | Euro min/max | Euro min/max |
| di produz. naz. da 2,2 a 2,6 kg.   | 2,420-2,460  |              |
| di produz. naz. da oltre 2,6 a 3 kg.   | 2,490-2,550  |              |
| VOLATILI VIVI (al kg.)   | Euro min/max | Euro min/max |
| GALLINE DI ALLEVAMENTO   | Euro min/max | Euro min/max |
| naz. intensivo a terra pesanti   | 0,350-0,430  |              |
| POLLI  | Euro min/max | Euro min/max |
| CAPPONI allevamento nazionale  | 3,650-3,850  |              |
| TACCHINI   | 1,510-1,530  |              |
| ANATRE MUTE  | Euro min/max | Euro min/max |
| femmine  | 2,850-2,890  |              |
| FARAONE  | Euro min/max | Euro min/max |
| di allevamento intensivo   | 2,550-2,650  |              |

### PICCIONI

| produzione nazionale  | 7,100-7,300   |
|---|---------------|
| OVINI e CAPRINI (al kg.)  | Euro min/max  |
| AGNELLI da macello (da 10 a 14 kg)                                  | 3,700-4,000   |
| PECORE da macello   | 2,000-2,500   |
| CARNI BOVINE FRESCHE (al kg)  | Euro min/max  |
| <i>Prezzo da macellatore a dettagliante franco acquirente al Kg</i> |               |
| VITELLO   | Euro min/max  |
| Mezzene qualità extra   | 7,150-7,550   |
| 1a qualità  | 6,650-7,150   |
| 2a qualità  | 6,000-6,300   |
| Selle sgrassate   | 10,450-10,950 |
| 1a qualità  | 7,050-7,450   |
| 2a qualità  |               |
| Selle   |               |
| 1a qualità  | 10,200-10,700 |
| 2a qualità  | 6,850-7,250   |
| Busti   |               |
| 1a qualità  | 4,650-5,050   |
| 2a qualità  | 4,500-4,700   |
| VITELLONE   | Euro min/max  |
| Mezzene qualità extra   | 5,620-5,820   |
| 1a qualità  | 5,270-5,620   |
| 2a qualità  | 4,640-5,040   |
| Quarti post.sgrass. 1a qualità                                      | 6,890-7,690   |
| 2a qualità  | 6,190-6,790   |
| Quarti anteriori  |               |
| 1a qualità  | 4,380-4,430   |
| 2a qualità  | 4,130-4,180   |
| MANZO e VITELLONE FEMMINA   | Euro min/max  |
| Quarti posteriori sgrassati   |               |
| 1a qualità  | 7,650-7,950   |
| 2a qualità  | 6,450-6,750   |
| UOVA  | Euro min/max  |
| UOVA per uso alimentare   | Euro min/max  |
| Categoria A   |               |
| cat. XL oltre 73 gr.  | 0,165-0,167   |
| cat. L da 63 gr. a 73 gr.   | 0,145-0,147   |
| cat. M da 53 gr. a 63 gr.   | 0,137-0,139   |
| cat. S meno di 53 gr.   | 0,123-0,125   |
| Categoria A Extra   |               |
| cat. XL oltre 73 gr.  | 0,170-0,172   |
| cat. L oltre 63 gr. a 73 gr.  | 0,150-0,152   |
| cat. M da 53 gr. a 63 gr.   | 0,142-0,144   |
| cat. S meno di 53 gr.   | 0,128-0,130   |