

**UN'ORIGINE
CINQUECENTESCA**

» LA STORIA

Due eccellenze del territorio con radici davvero particolari

Lo zampone e il cotechino sono due prelibatezze del territorio che vantano una lunga storia. La nascita dello zampone, in particolare, viene fatta risalire al 1511. In tale occasione, mentre le truppe di papa Giulio II stavano assediando Mirandola, uno dei cuochi del celebre Pico propose di macellare i maiali, inserendo le parti magre all'interno di un involucri, formato con la pelle delle zampe degli animali. Quest'azione, finalizzata a non far marcire la carne, portò alla nascita di un piatto che ha reso famosa Modena, sostituendo la salsiccia gialla che - fino al XVIII secolo - rappresentava il simbolo culinario della città. Molto prestigioso è anche il Cotechino Modena Igp, che vanta una preparazione simile a quella dell'altra specialità emiliana, con la differenza sostanziale dell'utilizzo della cotenna in luogo della pelle delle zampe. Il cotechino, nella fattispecie, viene considerato - fin dalla sua nascita - come il padre di tutti gli insaccati italiani. Vale la pena ricordare come



Gioacchino Rossini - uno dei più grandi musicisti della storia - fosse un grande estimatore di questi due prodotti a base di carne suina, al punto di affermare, in un'ordinazione: "Quattro zamponi e quattro cotechini, il tutto della più delicata qualità".

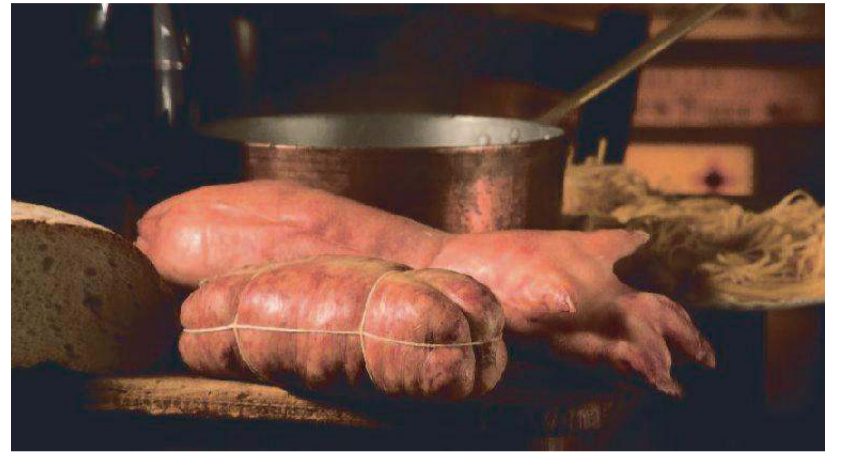
GUSTO » LA FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP, DALL'8 AL 10 DICEMBRE

La gastronomia d'eccellenza viene omaggiata in Emilia

Modena, durante il prossimo fine settimana, diventerà la capitale dei buongustai. Nella città emiliana, infatti, da venerdì 8 a domenica 10 dicembre si svolgerà la settima edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp, due straordinarie eccellenze del territorio, amate e consumate in tutto il mondo. Il teatro dell'evento, diventato già un appuntamento di culto, sarà piazza Roma.

GLI EVENTI COLLEGATI

Uno dei fiori all'occhiello della manifestazione - oltre a presentare due tra i prodotti più noti della tradizione gastronomica regionale - è quello di offrire anche un ricco programma di eventi. Un ricco anticipo verrà offerto già domani alle 16, con Curiosa in Fiera. Si tratterà di uno show cooking con protagonista Luca Marchini, accompagnato dall'intrattenimento di Andrea Barbi. Da non perdere la serata dell'8 dicembre quando, a partire dalle 21, il teatro comunale Luciano Pavarotti



ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP: DUE ECCELLENZE DELLA CUCINA MODENESE

ospiterà la serata inaugurale, con lotteria a favore di Amo (Associazione Malati Oncologici Onlus Carpi), curata dal Rotary Club "Castelnuovo Terre dei Rangoni". L'appuntamento - a cui si potrà partecipare su invito - sarà presentato da Andrea Barbi. Durante la serata si esibiranno artisti di assoluto livello,

come Duilio Pizzocchi, Andrea Mingardi e Claudio Lauretta. La Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp si presenta, dunque, come un evento davvero imperdibile, in grado di coniugare la grande gastronomia con appuntamenti speciali, dedicati anche alle persone che soffrono.

» LA SFIDA TRA LE SCUOLE
**IL GRANDE CONFRONTO
TRA I GIOVANI CUOCHI**



Pur essendo due alimenti fortemente legati alla tradizione, Zampone e Cotechino Modena Igp sono specialità che consentono anche di sperimentare, dando vita a ricette speciali e innovative. Per toccare con mano alcune fantasiose rielaborazioni sarà sufficiente recarsi sabato 9 dicembre, alle 10.30, in piazza Roma. In tale circostanza, infatti, si svolgerà la finale del concorso promosso dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, riservato alle scuole alberghiere.

Si tratterà di un evento di grande importanza per i ragazzi, che avranno modo di esprimere la propria passione e la propria creatività davanti a una giuria d'eccezione, presieduta per l'occasione da uno degli chef più abili e celebrati al mondo, ovvero Massimo Bottura. Durante l'appuntamento del 9 dicembre si fronteggeranno quelli che diventeranno i cuochi del futuro, dimostrando come la grande cucina riesca a evolversi, con però un occhio di riguardo nei confronti delle grandi tradizioni.

Durante le scorse edizioni della kermesse, organizzata all'interno della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena Igp sono state davvero numerose le ricette fantasiose presentate, le quali hanno ottenuto numerosi premi. Doveroso ricordare, tra i piatti che hanno fatto la storia della manifestazione, la Zampastiera napoletana, la mela rozza dei Sibillini con Cotechino Modena Igp - realizzato dagli allievi di un istituto di San Benedetto del Tronto - e i tacos di farina di ceci e zampone, proposto da studenti di Canosa di Puglia.

Il concorso, per tradizione, vede sfidarsi allievi provenienti da tutta Italia che, utilizzando le materie prime delle loro regioni, sono in grado di realizzare piccoli capolavori del gusto.

Le specialità di Modena si fondono, dunque, con gli altri gusti regionali, per dare vita a un mix davvero irresistibile.

con il patrocinio del
Comune di Modena

Consorzio
Zampone e Cotechino
Modena IGP
e Massimo Bottura:
**IL GUSTO
FA SCUOLA**
CON LE RICETTE 2017
DEGLI CHEF DI DOMANI

7ª FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

Modena 8 - 10 dicembre 2017



PRESENTA ANDREA BARBI



Domenica 3 dicembre 2017
Quartiere Fieristico - ModenaFiere
Ore 16.00 • show cooking di Luca Marchini a Curiosa in fiera. Intrattenimento di Andrea Barbi.



Venerdì 8 dicembre 2017
Modena - Teatro Comunale Luciano Pavarotti
Ore 21.00 • serata inaugurale con lotteria a cura di AMO, Associazione Malati Oncologici Onlus Carpi - ingresso su invito. Presenta Andrea Barbi. Artisti: Claudio Lauretta, Duilio Pizzocchi, Andrea Mingardi.



Sabato 9 dicembre 2017
Modena - Piazza Roma
Presenta Andrea Barbi in compagnia di Claudio Lauretta, in diretta televisiva su TRC TV (Canale 15 digitale terrestre Emilia Romagna e Sky canale 827).

Ore 10.30 • lo chef Massimo Bottura e i giovani cuochi delle scuole alberghiere italiane presentano le loro ricette a base di Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP.

Ore 12.00 • degustazioni gratuite a cura di Piacere Modena e show cooking del campione mondiale di pizza Gianni Di Lella.

Ore 16.00 • degustazioni con ristoratori modenesi e intrattenimento con Big Bengi & the Swingredients e il loro Swing Cooking Show.

Domenica 10 dicembre 2017
Modena - Piazza Roma
dalle ore 10.00 alle 20.00 • Piacere Modena - GUSTIA.MO La Solidarietà
• Diretta tv con Andrea Barbi e con il campione del mondo di pizza Gianni Di Lella e lo chef Emilio Barbieri.
• Il Buon Ristoro con i Panini d'Arte...e non solo di Daniele Reponi.
• Attrazioni per grandi e bambini.
Info e programma: tel 059 208672 • www.piaceremodena.it

Il programma completo è disponibile su www.modenaigp.it • Seguici su Facebook @Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

