



Il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**
invita a partecipare alla 9^a edizione del concorso nazionale di cucina

“Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”

nell’ambito della 13^a Edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino
Modena IGP – anno 2024

BANDO

Art. 1 - Il Concorso

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, con il Patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Regione Emilia Romagna e del Comune di Modena e con il contributo dell’Unione Europea 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 comunitaria di qualità in Italia e in Francia, indice la nona edizione del **concorso nazionale di cucina “Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”**, nell’ambito della XIII edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, che si terrà il giorno sabato **14 dicembre 2024 in piazza Roma a Modena.**

Art. 2 - Finalità del concorso

Scopi del concorso promosso dal Consorzio:

- creazione di ricette originali e moderne, che mostrino come questi due prodotti, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza e con il periodo delle feste natalizie, possano essere consumati tutto l’anno, in tutto il mondo e da tutte le tipologie di consumatori;
- valorizzazione e stimolazione della creatività degli alunni e giovani cuochi di domani

nell'ideazione di ricette a base di zampone e cotechino;

- creazione di abbinamenti innovativi che permettano sia di destagionalizzare zampone e cotechino, sia di sensibilizzare i giovani cuochi a conservare l'identità gastronomica e culturale dei propri territori di origine e provenienza;

Art. 3 - La partecipazione

Possono partecipare al concorso le classi 4° e 5° degli Istituti Professionali Statali per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità e le classi 3° delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita ed avviene a titolo di classe.

Sarà premura degli organizzatori occuparsi del trasporto e dell'eventuale alloggio degli studenti e dei loro accompagnatori, ove indispensabile. Le modalità di partecipazione dei rappresentanti delle classi selezionate verranno definite dall'organizzazione.

Il concorso consiste nella preparazione di un piatto a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert, utilizzando e valorizzando lo **Zampone Modena IGP o il Cotechino Modena IGP**, che rientri in una delle categorie di seguito descritte.

Al fine di valorizzare questi due prodotti modenesi e renderli protagonisti di abbinamenti nuovi, originali, che involino i consumatori a sperimentare ricette diverse dal solito e ad aumentare le occasioni di consumo, i partecipanti devono proporre ricette rientranti nelle seguenti **categorie**:

- **OMAGGIO A MASSIMO BOTTURA:** Massimo Bottura è lo chef italiano più celebrato al mondo, nonché giudice d'eccezione del concorso "Gli chef di domani". I suoi piatti coniugano frammenti di storia, territorio, infanzia. Una palette gustativa che è arte contemporanea. Dal Panettone, lenticchie e cotechino, all'Emilia Burger sono tante le pietanze iconiche che rappresentano la maestria e lo stile dello chef Bottura esaltando il sapore dello Zampone e del Cotechino Modena IGP. In questa categoria potranno essere presentate ricette che strizzano l'occhio ai piatti della cucina dello chef emiliano. Una rivisitazione dei suoi cavalli di battaglia con al centro Zampone e Cotechino Modena IGP. Consistenze, gusti, forme, ingredienti che vadano a ricalcare i piatti più rappresentativi firmati da Bottura con i due insaccatati emiliani, amatissimi dallo chef, come protagonisti. Per visionare le ricette di Massimo Bottura alle quali ispirarsi è possibile accedere alla seguente [cartella](#).
- **ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP COME NON TE LI ASPETTI:** Zampone e Cotechino Modena IGP hanno meno calorie di quanto si pensi: un etto di questi prodotti dà un apporto calorico di circa 250 calorie, inferiori a quello di un piatto di pasta scodita. Prodotti senza lattosio, senza glutammato aggiunto e solo con aromi naturali rientrano tra gli alimenti che compongono una dieta sana ed equilibrata. Rispetto al passato, inoltre, il contenuto in grassi e sodio si è notevolmente ridotto. Ecco allora che Zampone e Cotechino Modena IGP si prestano a **ricette leggere e sfiziose, adatte anche agli sportivi**. In questa categoria rientrano piatti che tengono conto delle esigenze del consumatore moderno in termini di salubrità, senza però perdere di vista il gusto e il piacere di assaporare Cotechino e Zampone Modena IGP.
- **DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE:** per ricette che sanno di Europa. "DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS" è il nome del progetto di promozione dei salumi

Made in Italy, cofinanziato dall'Unione Europea. La campagna coinvolge il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, il Consorzio Cacciatore Italiano e il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna e ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate DOP e IGP, in Italia e in Francia. In questa categoria potranno essere presentate **ricette attente al tema della sostenibilità, che utilizzino i prodotti in un'ottica antispreco, o che prediligano prodotti con meno packaging, o a chilometri zero per ridurre l'impatto di Co2, o servita in modo da non creare inquinamento (piatti commestibili, finger food da gustare senza posate, ecc.)**

Dato che il progetto è rivolto anche al mercato francese, gli studenti che sceglieranno questa categoria dovranno avere un **occhio di riguardo per i gusti dei consumatori francesi** e le peculiarità della cucina francese.

Art. 4 - Iscrizione e modalità di partecipazione

A partire dal 16 settembre 2024, sarà possibile per le scuole interessate iscriversi sul sito www.modenaigp.it: registrandosi sarà possibile ottenere le credenziali che daranno modo di caricare le ricette sul sito per partecipare al concorso.

Alle scuole che si iscrivono al concorso e ne faranno esplicita richiesta, scrivendo all'indirizzo allabban@assica.it (indicando luogo della consegna con indirizzo completo, orari e giorni per la consegna e il contatto telefonico di un referente), verranno inviati 2 Cotechini e 2 Zamponi per sperimentare le ricette che intendono presentare.

Selezione

Le scuole avranno tempo **tassativamente entro e non oltre le ore 12.00 di martedì 12 novembre 2024** per caricare le proprie ricette sul sito.

Ai 10 Istituti selezionati per la finale, verrà data notizia della loro ammissione **entro il 29 novembre 2024**. Seguiranno una serie di comunicazioni per definire il viaggio, l'eventuale alloggio e il materiale necessario da portare e quello disponibile in loco.

Prova finale

La prova finale si svolgerà in piazza Roma a Modena, **sabato 14 Dicembre 2024**, nell'ambito della **XIII edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**.

Ogni classe finalista sarà rappresentata sul palco da due propri giovani chef che dovranno realizzare della ricetta selezionata **un piatto da esposizione e 3 mini-porzioni per la giuria**.

Per quanto riguarda il materiale e gli strumenti a disposizione, l'organizzazione fornirà: piatti e posate di plastica, acqua, carta da cucina, tovaglioli, piastre a induzione per eventuali necessità di cottura e un forno elettrico. Le scuole potranno personalizzare l'allestimento della propria postazione di lavoro con tovagliati e accessori dell'Istituto.

Gli ingredienti e i prodotti alimentari necessari per l'esecuzione del piatto, nonché l'attrezzatura necessaria (pentole, contenitori, attrezzature particolari) dovranno essere forniti dagli Istituti partecipanti. Per quanto possibile, si consiglia alle scuole finaliste di portare semielaborati per facilitare la preparazione dei piatti in loco.

Non sono ammessi ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta e sono accettate solo eventuali decorazioni di materiale commestibile realizzate e assemblate durante lo svolgimento della prova.

Art. 5 - La giuria

La giuria sarà composta dallo chef Massimo Bottura, dal presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP Paolo Ferrari, e da altri rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed eno-gastronomico della città di Modena.

Art. 6 - Vincitori e premi

La giuria esaminerà le 10 ricette prescelte e proclamerà il podio dei vincitori. Il giudizio della giuria è insindacabile.

Le classi delle ricette vincitrici si aggiudicheranno:

1° - 2° e 3° posto:

Buoni acquisto per attrezzature ad uso scolastico

Dal 4° posto al 10° posto:

Premio di partecipazione

A tutte le classi finaliste verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 7 - La manifestazione di premiazione

La premiazione si terrà a Modena, in Piazza Roma, il giorno **sabato 14 dicembre 2024, nell'ambito della XIII Festa dello Zampone e Cotechino Modena IGP** a partire dalle ore 10.00.

Tutte le classi selezionate sono invitate a partecipare alla manifestazione di premiazione ***in divisa completa***. Le modalità di presenza delle classi verranno concordate con l'organizzazione.

Art. 8 - Pubblicazione ricette e foto

I partecipanti alla manifestazione cedono al Consorzio tutti i diritti concernenti l'utilizzo delle ricette e delle immagini scattate durante la manifestazione, anche per eventuali pubblicazioni e i relativi diritti televisivi.

Art. 9 - Varie

Eventuali modifiche del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione del presente regolamento.

Per informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

lun-ven dalle 9.30 alle 18.00:

Camilla Valli

Tel: 3314120013

Email: concorsomodenaigp@gmail.com