

Massimo Bottura giudice alla Festa dello Zamponone e del Cotechino Modena IGP

scritto da Enzo Radunanza | 28/11/2018



Dal 7 al 9 dicembre, nella centralissima Piazza Roma a Modena, si svolge l'ottava edizione dell'evento che celebra le due specialità locali. Attesissima la presenza dello chef 3 stelle Michelin in qualità di giudice di ricette preparate da giovani allievi delle scuole alberghiere italiane e tedesche.

La [Festa dello Zamponone e del Cotechino Modena IGP](#) da otto anni rende protagoniste le due tipicità modenesi con una grande kermesse che va ben oltre le degustazioni. **Dal 7 al 9 dicembre**, infatti, **piazza Roma e l'intera città di Modena** si riempiranno del profumo di questi succulenti insaccati e delle ricette che li vedranno come ingredienti principali.

Per chi avesse ancora dubbi sulla **differenza tra Zamponone e Cotechino Modena IGP** va detto che sostanzialmente il ripieno ha gli stessi ingredienti ma ciò che cambia è l'involucro e l'apporto calorico. **Per lo zamponone si usa la zampa di maiale anteriore** mentre per il cotechino si ricorre al budello; nel primo caso il risultato sarà una maggiore grassezza in fase di cottura.

Nell'ottava edizione della kermesse pre-natalizia, organizzata dal **Consorzio Zamponone e Cotechino Modena IGP**, sono stati coinvolti gli allievi di **38 scuole alberghiere italiane e 7 scuole tedesche** che hanno preso parte al Concorso **"Lezioni di Gusto Europeo degli chef di**

domani” in cui dovevano ideare dei piatti a base di Zampone e Cotechino Modena IGP.

Tra le oltre 100 ricette pervenute, lo chef stellato [Massimo Bottura](#) ne ha selezionate 10 che si sfideranno nella **finale di sabato 8 dicembre**, giornata clou dell’evento, in Piazza Roma a Modena.

Si tratterà di un’esperienza prestigiosa per i giovani aspiranti chef che saranno valutati da una giuria importante presieduta dal patron dell’Osteria Francescana di Modena e composta da esperti come **Paolo Ferrari**, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, e rappresentanti delle Istituzioni locali.

I giovani studenti tedeschi provengono dalla **JRE - Jeunes Restaurateur** e dalla **Dehoga Akademie** grazie a una partnership nata nell’ambito della campagna *“Autentico Piacere Europeo - European Authentic Pleasure”*, cofinanziata dall’UE, cui aderisce il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

Programma della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP 2018

Il cartellone della tre giorni modenese è ricco di appuntamenti che coinvolgeranno l’intero centro storico.

Venerdì 7 dicembre

Ore 21,00 a Modena - Teatro Comunale Luciano Pavarotti, serata inaugurale con lotteria a cura di AMO, Associazione malati oncologici Onlus Carpi.

Ingresso su invito - Presenta Andrea Barbi con gli artisti Duo Comico Dondarini Dal Fiume, il comico Vito e Ivana Spagna.

Sabato 8 dicembre

Alle 10.30, in Piazza Roma - Lo chef Massimo Bottura e i giovani cuochi delle scuole alberghiere italiane e tedesche prepareranno dal vivo le loro ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP

Ore 12.00 - Degustazioni gratuite a cura di Piacere Modena con le eccellenze del territorio (Prosciutto di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Confettura di amarena brusca IGP) e show cooking del campione mondiale di pizza Gianni Di Lella.

Ore 16.00 - Degustazioni con ristoratori modenesi e intrattenimento con i Super Sound Stage.

Domenica 9 dicembre

Dalle 10 alle 20.00 - Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, in collaborazione con Piacere Modena - GUSTI.A.MO La Solidarietà

- Diretta TV
- Attrazioni per grandi e bambini