



## Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

invita a partecipare alla quinta edizione del concorso nazionale di cucina

“Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”  
Quinta Edizione – anno 2018

### BANDO

#### Art. 1 - Il Concorso

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, con il Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, della Regione Emilia Romagna e del Comune di Modena, indice la quinta edizione del concorso nazionale di cucina “Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”, nell’ambito della VIII° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, che si terrà sabato 8 dicembre 2018, 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 incentivazione della creatività degli alunni e giovani cuochi di domani nell’ideazione di ricette a base di Zampone e Cotechino Modena IGP;
- creazione di abbinamenti innovativi che permettano sia di destagionalizzare Zampone e Cotechino Modena IGP, 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:

- per l’Italia, 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;
- per la Germania gli Istituti alberghieri e le scuole di cucina omologhe tedesche.

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

Sarà a carico degli organizzatori l’organizzazione del trasporto e dell’eventuale alloggio degli studenti e dei loro accompagnatori, ove ritenuto opportuno. 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 e 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:

- PIZZA O PANINO: far diventare lo Zampone e il Cotechino Modena IGP ingredienti di un'originale pizza o di un panino gourmet, da gustare tutto l'anno, abbinandoli anche, ad esempio, a prodotti del proprio territorio di appartenenza.
- FINGER FOOD: Zampone e Cotechino Modena IGP in un bicchierino o in una mini creazione da gustare con le mani, durante un aperitivo o un brunch, sperimentando abbinamenti dal gusto accattivante.
- AUTENTICO PIACERE EUROPEO: per ricette che sanno di Europa. "European Authentic Pleasure" 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, il Consorzio Mortadella Bologna e l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) 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 Germania. I piatti presentanti per questa categoria dovranno essere a base di Zampone o Cotechino Modena IGP in abbinamento con Mortadella Bologna IGP e/o il salame Cacciatore DOP e/o altri prodotti tutelati DOP e IGP a livello europeo. Dato che il progetto è rivolto anche al mercato tedesco, gli studenti che sceglieranno questa categoria dovranno avere un occhio di riguardo per i gusti dei consumatori tedeschi.

#### **Art. 4 - Iscrizione e modalità di partecipazione**

La scuole interessate, a partire dal mese di giugno 2018, potranno iscriversi sul sito [www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it): registrandosi sarà possibile ottenere le credenziali che daranno la possibilità di caricare le proprie ricette per partecipare al concorso.

Alle scuole che desiderano partecipare al Concorso, e ne faranno esplicita richiesta scrivendo all'indirizzo [margiotta@assica.it](mailto:margiotta@assica.it), verranno inviati 2 cotechini e 2 zamponi Modena IGP per sperimentare le ricette che si intendono presentare. Nella mail dovranno essere indicati: nominativo e numero telefonico di un referente per la consegna dei prodotti; indirizzo completo per la consegna (Via, Paese, Provincia, CAP) e giorni/orari di consegna.



Facebook: European Authentic Pleasure  
Twitter: @European\_ape  
Instagram: european\_ap



## Selezione

Le scuole avranno tempo fino al 2 novembre 2018 per caricare le proprie ricette sul sito [www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it).

Il Presidente della giuria, lo Chef Massimo Bottura, selezionerà, tra tutte quelle pervenute, le 10 ricette finaliste per partecipare alla finale in programma per sabato 8 dicembre 2018 in Piazza Roma a Modena.

Ai 10 Istituti selezionati per la finale, verrà data notizia della loro ammissione entro il 16 novembre 2018.

## Prova finale

La prova finale si svolgerà in piazza Roma a Modena, sabato 8 dicembre 2018, nell'ambito della

VIII° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP.

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

Per quanto riguarda la fornitura di materiale, i piatti di portata saranno forniti dall'organizzazione assieme alle attrezzature base per la preparazione. Saranno disponibili piastre a induzione per eventuali necessità di cottura.

Gli ingredienti e i prodotti alimentari necessari per la realizzazione del piatto, nonché l'attrezzatura particolare, devono essere portati dagli istituti partecipanti. Per quanto possibile, si consiglia alle scuole finaliste di portare semilavorati 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 presieduta dallo chef Massimo Bottura, e composta 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 premi in base al risultato raggiunto.

1° - 2° e 3° posto: premio per i vincitori del podio;

Dal 4° posto al 10° posto: premio di partecipazione.

A tutte le classi partecipanti alla fase finale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape

Instagram: european\_ap



### **Art. 7 - La manifestazione di premiazione**

La premiazione si terrà a Modena, in Piazza Roma, il giorno sabato 8 dicembre 2018, nell'ambito della 8° Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP.

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:

Sara Margiotta

Tel: 028925901

mail: [margiotta@assica.it](mailto:margiotta@assica.it)



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape

Instagram: european\_ap