



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

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

Sesta Edizione – anno 2019

### **BANDO**

#### **Art. 1 - Il Concorso**

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, con il Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, della Regione Emilia Romagna e del Comune di Modena, indice la sesta edizione del **concorso nazionale di cucina “Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani”**, nell’ambito della IX° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP, che si terrà il giorno sabato **7 dicembre 2019 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 legate a periodi particolari dell'anno**:

- **NATALE - CAPODANNO**: ricette a base di Zampone o Cotechino Modena IGP pensate per il periodo natalizio o per Capodanno, il momento dell'anno in cui questi prodotti si consumano maggiormente, cercando però di essere originali e innovativi, abbinandoli magari a prodotti del proprio territorio di appartenenza.
- **ESTATE - PIC NIC**: insalate di riso, paste fredde, torte rustiche, panini, spiedini e tutti quei piatti che possono agevolmente essere portati sotto l'ombrellone o su un prato, valorizzando gli abbinamenti più adatti al clima estivo e con un occhio di riguardo alla facilità di consumo anche senza una tavola apparecchiata.
- **AUTENTICO PIACERE EUROPEO**: per ricette che fanno 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 Cacciatore Italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP 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 presentati per questa categoria dovranno essere a base di Zampone Modena o Cotechino Modena IGP in abbinamento con Mortadella Bologna IGP e/o i Salamini Italiani alla 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 e le peculiarità della cucina tedesca.

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

A partire dal mese di giugno 2019 sarà possibile per le scuole interessate iscriversi al link [www.modenaigp.it](http://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 [tossi@assica.it](mailto:tossi@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 zampone per sperimentare le

ricette che intendono presentare.

### **Selezione**

Le scuole avranno tempo **tassativamente entro e non oltre le ore 18.00 dell'8 novembre 2019** per caricare le proprie ricette sul sito. Si ricorda che, affinché la ricetta sia ritenuta valida ai fini della partecipazione al concorso, è necessario vengano rispettate tutte le indicazioni indicate nell'allegato "Guida alla compilazione della ricetta".

Ai 10 Istituti selezionati per la finale, verrà data notizia della loro ammissione entro il 20 novembre 2019.

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 7 dicembre 2019**, nell'ambito della **IX° 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 con la propria ricetta **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.

**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:**

Elettrodomestici da cucina professionali

**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 7 dicembre 2019, nell'ambito della IX° 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 13.30:**

Ginevra Nunez

Tel: 06 69202304 - 06 6780904

mail: [concorsozamponecotechino@gmail.com](mailto:concorsozamponecotechino@gmail.com)

**lun-ven dalle 14.00 alle 18.00**

Cristina Tossi

Tel: 028925901

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