INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IL COTECHINO MODENA IGP E LO ZAMPONE MODENA IGP

CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

IL CONSORZIO E I CONTROLLI
THE CONSORTIUM AND ITS CONTROLS

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP custodisce gelosamente gli oltre 500 anni di storia di queste eccellenze tutte italiane. Lavora ogni giorno per assicurare il rispetto dell'antica ricetta e attraverso scrupolosi controlli e l'uso di ingredienti di prima scelta, vengono portati in tavola tutto il gusto, la qualità e il calore della tradizione.

The Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI carefully safeguards the history, spanning over 500 years, of these fine, quintessentially Italian specialities. Every day, this consortium ensures that the traditional recipe is closely followed, and its scrupulous controls and the use of selected premium-quality ingredients guarantee that all the taste, quality, and warmth of tradition is brought to the dinner table.

Il Consorzio:
riunisce e coordina le più importanti aziende della migliore salumeria italiana che producono queste IGP;

garantisce inoltre i consumatori attraverso un'attenta vigilanza sul mercato, in Italia e all'estero, e difende da possibili frodi i veri Zamponi e Cotechini Modena IGP;

promuove Zamponi e Cotechini Modena IGP in tutto il mondo.

The Consortium:
The Consortium brings together and coordinates the major delicatessen meat companies making these products with Protected Geographic Indication;

it also provides guarantees for consumers, keeping a very close eye on the Italian and international markets, and protects genuine Zampone and Cotechino Modena PGI against potential fraud;

and promotes Zampone and Cotechino Modena PGI all over the world.

Ogni azienda del Consorzio viene controllata da un organismo indipendente che assicura che il processo produttivo avvenga nel rispetto del Disciplinare. Questo organismo di controllo effettua ispezioni sul processo produttivo e verifica il prodotto attraverso un piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo che supervisiona tutta la filiera.

An independent body checks each company in the Consortium to ensure that their production processes comply with the guidelines. Its inspectors review all the stages of production and check the product against a control plan approved by the Italian Ministry of Agricultural, Food, Forestry and Tourism Policy, which oversees the entire industry.

LE AZIENDE PRODUTTRICI
THE PRODUCERS

Fratelli Beretta 1812

Casa Modena

CITTERIO

Salumificio Ferrari Erio & C. – Salumi tipici emiliani

fumagalli

Golfera – Qualità selezionata – I nuovi salumi dal sapore antico

Gianni Negrini

SIMONINI – Salumi dal 1927

PALMIERI – Salumi da Favola

Veroni – Dal 1925 salumi – Correggio Emilia

Salumificio Vecchi – Artigiani modenesi dal 1987

Salumi Villani

PRODOTTI ITALIANI CERTIFICATI DALL'UNIONE EUROPEA

ITALIAN PRODUCTS CERTIFIED BY THE EUROPEAN UNION

La qualità dello Zampone Modena IGP e del Cotechino Modena IGP è tutelata in tutta Europa dalla registrazione "Indicazione Geografica Protetta", il famoso marchio IGP.

Questo prestigioso riconoscimento comunitario certifica i prodotti e garantisce ai consumatori:

il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine;

l'utilizzo di carni di alta qualità;

il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare;

la presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

The quality of Zampone Modena PGI and Cotechino Modena PGI is protected throughout Europe with the registration of their "Protected Geographical Indication", the famous PGI mark of quality.

This prestigious EU recognition certifies the products and provides the consumer with the guarantee that:

the old traditional recipe (the same since 1511) is followed and the link with its territory of origin maintained;

premium-quality meat is used;

the production process is inspected on an ongoing basis, which is required to take place in the traditional production region stated in the product specifications;

the products have the specific organoleptic and nutritional properties.

VALORI NUTRIZIONALI: MOLTO MEGLIO DI QUELLO CHE PENSI
NUTRITIONAL VALUE: MUCH BETTER THAN YOU THINK

Alimenti antichi ma al passo coi tempi.
Zampone Modena e Cotechino Modena 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 scondita ed equivalente a quello di una mozzarella fiordilatte.

Anche il colesterolo è presente in quantità simili a quelle contenute nel pollo e nella spigola e, comunque, inferiori a quelle di tanti alimenti che consumiamo abitualmente con meno "senso di colpa", come le uova e i frutti di mare.

Rispetto al passato, inoltre, il contenuto in grassi e sodio si è notevolmente ridotto. Il vantaggio di queste eccellenze rispetto ad altri alimenti solo apparentemente "leggeri", è che si è più propensi a consumarne meno e quindi ad assumere un contenuto calorico adeguato.
Questo perché il loro gusto è pieno e ricco e dà subito una sensazione di appagamento e soddisfazione.

Zampone Modena e Cotechino Modena hanno:
un elevato contenuto in proteine nobili;

un moderato contenuto di grassi, anche perché in parte vengono persi dopo la cottura, senza quindi essere ingeriti;

soprattutto grassi buoni (insaturi) rispetto ai saturi, in linea con le raccomandazioni nutrizionali sulle qualità dei grassi;

molte vitamine del gruppo B e minerali, soprattutto ferro e zinco, in forma altamente disponibile per l'organismo.

Sono inoltre prodotti senza lattosio, senza glutammato aggiunto e solo con aromi naturali.

Foods from the olden days, yet keeping up with the times.

Zampone Modena and Cotechino Modena have fewer calories than you imagine, with about 250 calories in every 100 grams, less than a plate of plain pasta and the same as a serving of Fior di latte mozzarella

They also have a cholesterol content similar to that of chicken and sea bass, and lower than many foods that we regularly eat with less of a guilty conscience, such as eggs and seafood.

Their fat and sodium content is also considerably lower than it was in the past. The advantage of these exquisite delicacies over other apparently "light" foods is that we are more inclined to eat less of them and therefore to consume an appropriate number of calories. This is because they have a full, rich flavour that is immediately satisfying and filling.

Zampone Modena and Cotechino Modena contain:
high levels of complete proteins;

a moderate amount of fats (one of the reasons why is because a notable amount is lost through cooking and therefore not consumed);

notably, more "good" (unsaturated) than saturated fats in line with nutrition recommendations regarding the quality of fats;

and many B vitamins and minerals, especially iron and zinc, in a form that can easily be taken in by the body.

They are also free from lactose and added glutamate, and only contain natural flavourings.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G (FONTE INRAN, 2011) DOPO 20' DI COTTURA DENTRO LA CONFEZIONE E SCOLATO DAL LIQUIDO DI COTTURA

NUTRITIONAL VALUE PER 100G (SOURCE: INRAN- ITALIAN NATIONAL INSTITUTE FOR RESEARCH ON FOOD AND NUTRITION, 2011) AFTER 20 MINUTES OF COOKING IN THE PACKAGING AND DRAINED OF COOKING LIQUID

	proteine *protein*	lipidi *lipids*	sale (NaCl) *salt (NaCl)*	ferro *iron*	vitamina B6 *vitamin B6*	energia *energy*
Cotechino Modena IGP	23,6 g	16,3 g	2,2 g	1,44 mg	0,06 mg	253 kcal
ZamponeModena IGP	23,7 g	17,4 g	1,7 g	1,28 mg	0,03 mg	262 kcal

fonte: CREA (ex INRAN)

C'È ANCHE TANTA STORIA IN QUESTI PRODOTTI
PRODUCTS BRIMMING WITH HISTORY

Secondo la tradizione, la nascita dello Zampone e del Cotechino Modena risale al 1511. Le truppe di Papa Giulio II assediavano da tempo Mirandola, città natale del famoso Giovanni Pico della Mirandola. I mirandolesi erano alla fame: restavano loro soltanto dei maiali che non dovevano essere lasciati al nemico che ormai era sul punto di entrare in città. Uno dei cuochi di Pico della Mirandola ebbe un'idea ingegnosa: "Conservare la carne più magra in un involucro formato dalla pelle delle zampe anteriori dei maiali, così da poterla conservare per cuocerla più avanti". Nacque in questo modo lo Zampone da cui ebbero origine tutti gli insaccati che contengono cotenna.

Verso la fine del '700 la fama di Zampone e Cotechino arrivò ben oltre il territorio di origine: ad esempio, nel Ducato di Milano si parlava già del "coteghin" fatto a Modena. Iniziarono così ad essere prodotti anche nelle altre regioni dell'Italia centro-settentrionale. Soltanto nel 1800 però il successo di Zampone e Cotechino Modena aumentò notevolmente e si diffuse largamente il loro consumo. Il famosissimo compositore Gioacchino Rossini ne era ghiotto e scriveva al signor Bellentani, uno dei pionieri della produzione su larga scala del Cotechino Modena, "Vorrei quattro Zamponi e quattro Cotechini, il tutto della più delicata qualità" e Emile Zola affermava: "Se volete allegria, mangiate modenese, lo zampone dà gioia ad un animo triste".

Legend has it that Zampone and Cotechino Modena date back to 1511. Mirandola, birthplace of the famous Giovanni Pico della Mirandola, was besieged by the troops of Pope Julius II for some time. The townspeople were starving all they had left were some pigs that they did not wish to leave to the enemy at their gates. One of Pico della Mirandola's cooks had a brilliant idea: "Let's put all the leaner meat into a casing made from the skin of the pigs' front trotters, so that we can store it and cook it later." With this, Zampone and Cotechino were invented, the forefathers of all of today's stuffed meat that contains rind.

By the late eighteenth century, the fame of Zampone and Cotechino reached far beyond its place of origin; in the Duchy of Milan, for example, there was already talk about "coteghin" made in Modena. Production therefore extended to other regions in central-northern Italy. However, the success of Zampone and Cotechino Modena only truly came about in the nineteenth century, when they were widely eaten.

The renowned composer Gioacchino Rossini was mad about them, and wrote to Mr Bellentani, one of the pioneers of large scale production of Cotechino Modena, "I would like four Zampone and four Cotechino, all of the finest quality." As well as Rossini, Emile Zola said: "If you want to be happy, eat like they do in Modena: zampone makes a sad soul happy.

INSALATA DI QUINOA CON COTECHINO MODENA IGP

QUINOA SALAD WITH COTECHINO MODENA PGI

Portare a bollore una pentola d'acqua, aggiungete il sale e la quinoa. Nel frattempo fate cuocere il Cotechino Modena IGP seguendo le istruzioni sulla confezione. A parte cuocete le carote e i piselli. Lavate i ravanelli, tagliateli a fettine. Tagliate le carote a cubetti. Scolate la quinoa in un colino e sciacquatela sotto l'acqua fredda. Una volta cotto, tagliare il Cotechino Modena IGP a fettine. Ora assemblate la vostra insalata: in una ciotola, versate la quinoa e i piselli, poi unite carote, ravanelli e fettine di Cotechino Modena IGP; condite con olio extravergine di oliva, sale e pepe. Mescolate per amalgamare il tutto e la vostra insalata è pronta per essere gustata!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP 500 g - Quinoa 200 g - Piselli 150 g - Carote piccole 150 g - Ravanelli 160 g - Olio extravergine d'oliva 20 g - Sale fino q.b. - Pepe nero q.b.

Bring a saucepan of water to the boil, and add salt and the quinoa. Meanwhile, cook the Cotechino Modena PGI following the instructions on the packaging. Cook the carrots and peas separately. Wash the radishes and thinly slice. Cut the carrots into small cubes. Drain the quinoa in a sieve and rinse it under cold water. Slice the cooked Cotechino Modena PGI. Now prepare your salad in a bowl: pour in the quinoa and peas, and add the carrots, radishes and slices of Cotechino Modena PGI. Season with extra-virgin olive oil, salt and pepper. Toss to mix all the ingredients and your salad is ready to enjoy!

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 500 g Cotechino Modena PGI - 200 g Quinoa - 150 g Peas - 150 g Small carrots - 160 g Radishes - 20 g Extra-virgin olive oil - Fine salt to taste - Black pepper to taste -

MINIHAMBURGER DI ZAMPONE MODENA IGP

ZAMPONE MODENA PGI MINI-BURGERS

Per prima cosa far cuocere lo Zampone Modena IGP come indicato sulla confezione. Nel frattempo, lavate i pomodori e cominciate anche ad affettare finemente la cipolla. Una volta cotto lo zampone, tagliatelo a fette. Tostate i minipanini per hamburger sul lato tagliato per pochissimo tempo in una padella scaldata sul fuoco e spennellateli con un filo d'olio.
Sulla base di ogni minihamburger posizionare una fetta di pomodoro, una fetta di zampone e una fetta di formaggio fuso. Chiudete i panini con la loro parte superiore e i minihamburger di Zampone Modena IGP sono pronti!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Zampone Modena IGP 1 kg - Olio extravergine d'oliva q.b
- Pomodori ramati 2 - Minipanini per hamburger
- Fette di formaggio fuso

First cook the Zampone Modena PGI following the instructions on the packaging. Meanwhile, wash the tomatoes and finely slice the onion. Once the zampone is cooked, cut it into slices. Toast the cut side of the mini burger buns quickly in a heated frying pan and brush them with a drizzle of oil. On the bottom half of each bun, place a slice of tomato, a slice of zampone, and a slice of processed cheese. Finish by adding the tops of the buns and your Zampone Modena PGI mini-burgers are ready to eat!

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

1kg Zampone Modena PGI - Extra-virgin olive oil to taste - 2 Vine tomatoes - Mini burger buns - Processed cheese slices

CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP
Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (Mi) Italia
Tel +39(0)2 8925 901 - Fax +39(0)2 5751 0607
info@modenaigp.it - www.modenaigp.it
Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP