



# CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP



Consorzio incaricato con  
D.M. 64374 del 09/06/2006

22 giugno 2023

**PROMOZIONE ECONOMICA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI REGIONALI. L.R. 16/95**

**STRUTTURA PROPONENTE: SETTORE ORGANIZZAZIONI DI MERCATO, QUALITA' E  
PROMOZIONE DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA REGIONE EMILIA  
ROMAGNA**

**ENTE BENEFICIARIO: CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP**

**IMPORTO DEL SOSTEGNO: € 11.250,75**

**SPESA AMMESSA: € 25.000**

## **Descrizione e Finalità dell'intervento**

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP nel 2023 procederà con l'organizzazione della 12<sup>a</sup> edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP. Questa attività di promozione si svolge tutti gli anni a Modena, in Piazza Roma, all'interno di una tendostruttura allestita per l'occasione, tradizionalmente in uno dei primi weekend di dicembre.

L'attività, caratterizzata da diversi momenti (una serata aperta alla cittadinanza con spettacolo teatrale, la giornata di sabato dedicata ai giovani delle scuole alberghiere e la domenica gestita in collaborazione con Piacere Modena) verte attorno alla realizzazione di un concorso di cucina dedicato alle scuole alberghiere di tutta Italia: ogni anno viene promulgato un bando che invita i ragazzi delle scuole alberghiere a creare ricette innovative a base di Zampone e Cotechino Modena IGP. Tutte le ricette pervenute saranno giudicate dallo chef stellato Massimo Bottura che selezionerà le 10 scuole finaliste che si sfideranno a Modena in Piazza Roma, e ne decreterà il vincitore nel corso della giornata di sabato 16 dicembre 2023.

La domanda d'aiuto presentata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP ai sensi del L.R. 16/1995 art.4, per un totale di spesa pari a € 25.000 IVA esclusa, include le seguenti voci di spesa:

- Affitto tendostruttura, montaggio e smontaggio della stessa: la manifestazione si svolge a Modena in Piazza Roma in una tendostruttura 20x25 completa di teli tetto e laterali in cristallo trasparente e pavimentazione in legno. All'interno della tendostruttura le 10 scuole finaliste del concorso la mattina di sabato 16 dicembre 2023 realizzeranno la loro ricetta che sarà valutata dallo chef Massimo Bottura.
- Pubblicazioni su media cartacei e annunci pubblicitari alla radio e in televisione: l'attività oggetto del progetto viene pubblicizzata sulla stampa, in radio e televisione.
- Sito WEB dedicato all'evento: Le scuole alberghiere che desiderano partecipare al concorso oggetto della manifestazione potranno consultare il bando, registrarsi e procedere all'iscrizione su una sezione del sito che verrà appositamente attivata per l'occasione. Il modulo che si andrà a creare darà la possibilità di:
  - scaricare il bando del concorso, contenente tutte le info (tempistiche, modalità di partecipazione, requisiti, premi ....);



# CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP



Consorzio incaricato con  
D.M. 64374 del 09/06/2006

- inserire tutti i dati identificativi della scuola;
- inserire una o più ricette complete (ingredienti, procedimento, foto piatto finale).

Il modulo sarà attivo online per la consultazione e compilazione da settembre a novembre, ossia durante il periodo di apertura del bando sul sito [www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it).