



## **Das Konsortium „Zamponi e Cotechino Modena IGP“**

lädt Sie zur Teilnahme an der sechsten Ausgabe des nationalen Kochwettbewerbs ein

### **„Lo Zamponi e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani“**

(Gefüllter Schweinsfuß und Schlackwurst aus Modena ggA, zubereitet von den Köchen von morgen)

Sechste Ausgabe - Jahr 2019

## **BEKANNTMACHUNG**

### **Art. 1 - Der Wettbewerb**

Das Konsortium „Zamponi e Cotechino Modena IGP“, unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft, der Region Emilia Romagna und der Gemeinde Modena, kündigt die sechste Ausgabe des nationalen Kochwettbewerbs „Lo Zamponi e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani“ im Rahmen der 9. Ausgabe des Festivals „Festa dello Zamponi e del Cotechino Modena IGP“ an, das am Samstag, den 7. Dezember 2019 auf der Piazza Roma in Modena stattfinden wird.

### **Art. 2 - Zweck des Wettbewerbs**

Ziele des vom Konsortium geförderten Wettbewerbs sind:

- die Kreation von originellen und modernen Rezepten, die zeigen, wie diese beiden Produkte, trotz der starken Verbindung mit dem Ursprungsgebiet, anlässlich der Weihnachtszeit in der ganzen Welt und von Verbrauchern mit den unterschiedlichsten Bedürfnissen konsumiert werden können;
- die Valorisierung und Förderung der Kreativität von Studenten und Jungköchen von morgen bei der Entwicklung von Rezepten auf der Grundlage von Zamponi und Cotechino aus Modena ggA;
- die Kreation innovativer Kombinationen, die es ermöglichen, die starke Verbindung von Zamponi und Cotechino Modena IGP mit dem Weihnachtsfest aufzulösen und gleichzeitig das Bewusstsein der jungen Köche für die gastronomische und kulturelle Identität dieser beiden Spitzenprodukte der italienischen Kochkunst zu stärken.



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape

Instagram: european\_ap



### Art. 3 - Die Teilnahme

Am Wettbewerb können für Deutschland die Studenten der JRE - Jeunes Restaurateur und der Dehoga Akademie teilnehmen.

Die Teilnahme am Wettbewerb ist völlig kostenlos und steht deutschen Studenten individuell offen.

Die Anreise und die Unterbringung der ausgewählten Studenten erfolgen auf Kosten der Organisation.

Der Wettbewerb umfasst die Zubereitung eines Gerichts zur Auswahl zwischen Vorspeise, erstem Gang, zweitem Gang oder Dessert, das den Zampone Modena IGP oder den Cotechino Modena IGP aufwertet, um diese Produkte aus Modena zu Protagonisten von neuen, originellen Rezeptvorschlägen zu machen, die den Verbraucher dazu anregen, einmal andere Rezepte als die üblichen zu kreieren, und somit die Anlässe für die Konsumierung erweitern. Die vorgeschlagenen Gerichte müssen der nachfolgend beschriebenen Kategorie angehören.

- AUTHENTISCHER EUROPÄISCHER GENUSS: für Rezepte, die nach Europa schmecken. „European Authentic Pleasure“ heißt das von der Europäischen Union kofinanzierte Projekt zur Förderung von Wurstwaren Made in Italy. Die Kampagne umfasst das Konsortium „Zampone e Cotechino Modena IGP“, das Konsortium „Cacciatore Italiano“, das Konsortium „Mortadella Bologna“ und das „Istituto Valorizzazione Salumi Italiani“ (IVSI) (Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren) und zielt darauf ab, das Wissen um und den Bekanntheitsgrad der italienischen und rigoros unter der Marke DOP und IGP stehenden Spitzenprodukte des Feinkostsektor in Italien und Deutschland zu steigern. Die für diese Kategorie vorgestellten Gerichte müssen auf der Grundlage von Zampone oder Cotechino Modena IGP in Kombination mit Mortadella Bologna IGP und/oder Salamini Italiani alla Cacciatora DOP und/oder anderen auf europäischer Ebene mit den Gütesiegeln DOP und IGP geschützten Lebensmitteln zubereitet werden.

### Art. 4 - Anmeldung und Teilnahmebedingungen

Interessierte Studenten können sich ab Juni 2019 anmelden, indem sie das beigefügte Formular **ausfüllen und unter Anlage von mindestens 2 Fotos des Gerichts in hoher Auflösung** an [info@jre.de](mailto:info@jre.de) und [blancdenoir@blancdenoir.it](mailto:blancdenoir@blancdenoir.it) senden. Alle Informationen zur Teilnahme am Wettbewerb finden sich unter [www.europenauthenticpleasure.eu/de](http://www.europenauthenticpleasure.eu/de)

### Das Auswahlverfahren

Die Studenten haben bis spätestens 31. Oktober 2019 Zeit, sich für den Wettbewerb anzumelden.

Der Präsident der Jury, Chefkoch Massimo Bottura, wird aus allen erhaltenen Rezepten die Finalisten für das Finale am Samstag, den 7. Dezember 2019 auf der Piazza Roma in Modena auswählen.

Die Finalisten werden bis zum 20. November 2019 über ihre Zulassung informiert.



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



### **Abschlusstest**

Der Abschlusstest findet am Samstag, den 7. Dezember 2019, auf der Piazza Roma in Modena statt und wird im Rahmen der IX. Ausgabe des Festivals „Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP“ veranstaltet.

Jeder Finalist muss ein Gericht zur Präsentation und 3 Mini-Portionen für die Jury zubereiten. Was das Material und die zur Verfügung stehende Ausrüstung betrifft, so wird von der Organisation folgendes bereitgestellt: Plastikteller und -besteck, Wasser, Küchenpapier, Servietten, Induktionskochfelder und ein Elektroherd für eventuellen Bedarf bei der Zubereitung.

Die für die Zubereitung des Gerichts notwendigen Zutaten und Lebensmittel sowie die notwendige Ausrüstung (Behälter und spezielle Ausrüstung) müssen von den Teilnehmern selbst mitgebracht werden. Den Finalisten wird empfohlen, so weit wie möglich Halbfertigprodukte mitzubringen, um die Zubereitung der Speisen vor Ort zu erleichtern. Nicht ausdrücklich in der Rezeptur aufgeführte Zutaten sind unzulässig und es werden nur Dekorationen aus essbarem Material akzeptiert, die während der Prüfung zubereitet und angerichtet werden.

### **Art. 5 - Die Jury**

Die Jury wird vom Küchenchef Massimo Bottura geleitet und setzt sich aus dem Präsidenten des Konsortiums „Zampone e Cotechino Modena IGP“, Paolo Ferrari, und weiteren Vertretern der institutionellen, wirtschaftlichen und gastronomischen Welt der Stadt Modena zusammen.

### **Art. 6 - Die Gewinner und Preise**

Die Jury wird die ausgewählten Rezepte prüfen und das Podium der Gewinner bekannt geben. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar.

Die Studenten der Gewinnerrezepte erhalten Preise je nach den erzielten Ergebnissen.

1. - 2. und 3. Platz: professionelle Küchenausrüstung;

Vom 4. bis 10. Platz: Teilnahmebonus.

Alle Teilnehmer in der Endphase erhalten eine Teilnahmebescheinigung.

### **Art. 7 - Die Preisverleihung**

Die Preisverleihung wird am Samstag, den 7. Dezember 2019, im Rahmen des 8. Festivals „Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP“ auf der Piazza Roma in Modena stattfinden.

Alle Finalisten sind eingeladen, in voller Uniform an der Preisverleihung teilzunehmen. Die Modalitäten der Präsenz werden mit der Organisation vereinbart.





### **Art. 8 - Veröffentlichung von Rezepten und Fotos**

Die Teilnehmer der Veranstaltung übertragen dem Konsortium alle Rechte bezüglich der Verwendung der Rezepte und der während der Veranstaltung aufgenommenen Bilder, auch für etwaige Veröffentlichungen und damit verbundene Fernsehrechte.

### **Artikel 9 - Sonstiges**

Eventuelle Änderungen des Veranstaltungsprogramms werden allen Teilnehmern schnellstmöglich mitgeteilt.

Die Teilnahme am Wettbewerb setzt die Annahme dieser Regelung voraus.

Für Informationen und Erklärungen wenden Sie sich bitte an:

Mr Gregor Moeninghoff [info@jre.de](mailto:info@jre.de)

Ms Melissa Nasuelli [blancdenoir@blancdenoir.it](mailto:blancdenoir@blancdenoir.it)

