



Per la prima volta il tradizionale concorso promosso dai Consorzi di Tutela apre all'Europa

## Il maestro Bottura premierà gli chef di domani

### I giovani interpretano lo Zampone e il Cotechino Modena IGP in abbinamento ad altri prodotti DOP e IGP europei

*Coinvolti gli studenti della JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe e della Dehoga Akademie in Germania. I 3 migliori arriveranno dritti in finale all'edizione italiana del contest che si concluderà l'8 dicembre a Modena*

Sarà sua Maestà, **chef Bottura**, a incoronare il vincitore della **5° edizione del concorso internazionale di cucina "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani"** che, per la prima volta nella storia, apre agli studenti stranieri. La straordinaria opportunità è riservata agli alunni della **JRE - Jeunes Restaurateur** e della **Dehoga Akademie** grazie a una partnership nata nell'ambito della **campagna "Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure"**, cofinanziata dall'UE. In palio, oltre ai premi previsti dal concorso e al viaggio in Italia a carico dell'organizzazione, la possibilità di mettersi in luce agli occhi del miglior chef del pianeta, incredibile trampolino di lancio per una luminosa carriera nei più blasonati ristoranti del mondo.

L'iniziativa è promossa dal **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** che indice la quinta edizione del concorso nell'ambito della **VIII° edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**. L'obiettivo del Concorso è la creazione di ricette originali e moderne, che mostrino come questi prodotti, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza, possano essere consumati ovunque e da tutte le tipologie di consumatori. Intento dei promotori è anche valorizzare e incentivare la creatività degli alunni e giovani cuochi di domani nell'ideazione di **ricette "che sanno d'Europa"** a base di Zampone e Cotechino Modena IGP in abbinamento **con altri salumi e prodotti DOP e IGP Europei. In primis, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e Mortadella di Bologna IGP**, gli altri due prodotti italiani a marchio di qualità protagonisti del progetto di promozione che l'UE sostiene e che vede nella Germania il principale mercato di riferimento.

Le scuole di cucina individuate sono fra le più prestigiose al mondo ed ospitano studenti da tutta Europa. I giovani potranno candidarsi singolarmente ed avranno tempo fino al **2 novembre 2018** per iscriversi al concorso. Il Presidente della giuria, lo Chef Massimo Bottura, selezionerà le ricette finaliste per partecipare **alla finale in programma per sabato 8 dicembre 2018 in Piazza Roma a Modena** durante la Festa. Ai finalisti verrà data notizia della loro ammissione entro il 16 novembre 2018.

I quattro Consorzi promotori della Campagna (**l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il Consorzio Cacciatore Italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**) stanno realizzando insieme varie attività nel mercato tedesco per valorizzare le produzioni italiane di qualità marchiate DOP e IGP. Per le scuole, in particolare, sono state previste attività formative rivolte in partnership con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, che hanno già coinvolto a marzo gli allievi della **scuola di cucina "Paul Kerschensteiner Schule" di Bad Überkingen**, non distante da Stoccarda, con ben tre **masterclass sui salumi italiani**, che saranno ripetute a novembre. Un primo contest creativo riservato ai giovani tedeschi ha inoltre già premiato 3 giovani talenti ospitati dai Consorzi in un viaggio studio a maggio 2018.





### Per maggiori informazioni:

Alla campagna “Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure” sono dedicati il sito web <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> e le seguenti pagine sui social media:

**Facebook: European Authentic Pleasure**

**Twitter: @European\_ape**

**Instagram: european\_ap**

L'hashtag di riferimento per tutte le attività sui social è: **#enjoy\_EAP** (dove EAP è l'acronimo inglese di European Authentic Pleasure).

### I promotori:

#### **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale, l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Giappone ed Hong Kong.

#### **Consorzio Cacciatore Italiano**

Dal 2005, il Consorzio Cacciatore Italiano svolge le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Dispone inoltre di poteri di vigilanza, in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione, su tutto il territorio nazionale e non solo.

#### **Consorzio Mortadella Bologna**

Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione della Mortadella Bologna IGP. Svolge inoltre attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Attualmente, il Consorzio Mortadella Bologna IGP riunisce 27 aziende, che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

#### **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione del Cotechino Modena IGP e dello Zampone Modena IGP. Fanno parte del Consorzio 15 aziende, che rappresentano i principali produttori di questi due salumi.

### Uffici stampa:

#### **Per L'Italia:**

Tiziana Formisano [formisano@ivsi.it](mailto:formisano@ivsi.it)  
Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)  
Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8  
20089 Rozzano (MI)  
Tel. 02 8925901; Fax 02 57510607

#### **Per la Germania:**

[press@blancdenoir.it](mailto:press@blancdenoir.it)  
**Blancdenoir Comunicazione**  
Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta  
Desenzano del Garda (BS) Italy  
Tel. +39 030 7741535

