



Zum ersten Mal öffnet der traditionelle, von den Schutzkonsortien veranstaltete Wettbewerb seine Pforten für Europa

Meisterkoch Bottura wird die Köche von morgen auszeichnen Die Jungköche werden den Zampone und den Cotechino di Modena (g.g.A.) in Kombination mit anderen europäischen Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geographischer Angabe interpretieren

Beteiligt sind die Schüler der JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe und der Dehoga Akademie in Deutschland. Die besten 3 gelangen im Rahmen des italienischen Wettbewerbs, der am 8. Dezember in Modena endet, direkt ins Finale

Seine Majestät, **Chefkoch Bottura**, wird den oder die Gewinner/in des **5. internationalen Kochwettbewerbs "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani"**, an dem zum ersten Mal in der Geschichte auch ausländische Studenten teilnehmen, krönen. Diese außergewöhnliche Chance ist den Studenten der **JRE - Jeunes Restaurateurs** und der **Dehoga Akademie** vorbehalten und nur dank einer Partnerschaft, die im Rahmen der von der EU kofinanzierten **Kampagne "Authentischer Europäischer Genuss - European Authentic Pleasure"** entstanden ist, möglich. Zu gewinnen gibt es neben den im Rahmen des Wettbewerbs vorgesehenen Preisen und der vom Organisator getragenen Reise nach Italien die Gelegenheit, in den Augen des besten Kochs der Welt zu glänzen, ein unglaubliches Sprungbrett für eine glänzende Karriere in den berühmtesten Restaurants der Welt.

Die Initiative wird vom Konsortium **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** gefördert, das diesen Wettbewerb im Rahmen der zum mittlerweile **8. Mal stattfindenden Veranstaltung Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP** organisiert. Ziel des Wettbewerbs ist die Schaffung von originellen und modernen Rezepten, die zeigen, wie diese Produkte trotz ihrer starken Verbundenheit mit ihrem Ursprungsgebiet in der ganzen Welt und von den unterschiedlichsten Verbrauchern genossen werden können; Zudem beabsichtigen die Initiatoren, die Kreativität der Studenten und Jungköche von morgen zu fördern und sie bei der Entwicklung von **Rezepten** zu unterstützen, die **"nach Europa schmecken"** und auf Zampone und Cotechino di Modena PGI in Kombination mit **anderen europäischen mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geographische Angabe** basieren **Wurstwaren und Produkten; Vor allem Salamini Italiani alla Cacciatora DOP und Mortadella di Bologna IGP** gelten als die zwei weiteren italienischen Markenprodukte, die im Mittelpunkt des EU-geförderten Projekts stehen und in Deutschland ihren wichtigsten Absatzmarkt .sehen.

Die genannten Kochschulen gehören zu den renommiertesten der Welt und bilden Schüler aus ganz Europa aus. Die Jungköche können sich einzeln bewerben und haben bis **zum 2. November 2018** Zeit, sich für den Wettbewerb anzumelden. Der Präsident der Jury, Chefkoch Massimo Bottura, wird aus allen erhaltenen Rezepten die Finalisten für das Finale auswählen, das im Rahmen des Festes **für am Samstag, den 8. Dezember 2018 auf der Piazza Roma in Modena auf dem Programm** steht. Die Finalisten werden bis zum 16. November 2018 über ihre Zulassung informiert.

Die vier als Initiatoren der Kampagne fungierenden Konsortien (**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna,**





Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP setzen auf dem deutschen Markt gemeinsam verschiedene Aktivitäten zur Förderung italienischer Qualitätsprodukte mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geographischer Angabe um. Insbesondere sind für die Schulen Fortbildungsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Verein **Jeunes Restaurateurs d'Europe** geplant, im Rahmen derer die Schüler der **Kochschule "Paul Kerschensteiner Schule" in Bad Überkingen**, unweit von Stuttgart, bereits im März an drei **Meisterklassen über italienische Wurstwaren** teilgenommen haben, die im November wiederholt werden sollen. Im Rahmen eines ersten Kreativwettbewerbs für junge Deutsche wurden bereits 3 junge Talente ausgezeichnet, die im Mai 2018 von den Konsortien zu einer Studienreise eingeladen wurden.

Für weitere Informationen:

Der Kampagne "**Authentischer Europäischer Genuss - European Authentic Pleasure**" sind die Website <http://www.europeautauthenticpleasure.eu> und die folgenden Seiten in den sozialen Medien gewidmet:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap

Der Referenz-Hashtag für alle Aktivitäten in den sozialen Medien lautet: **#enjoy_EAP** (wobei EAP für das englische European Authentic Pleasure steht).

Die Initiatoren:

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren (IVSI) ist seit 1985 tätig, um das Wissen über typische Wurstwaren zu fördern und korrekte Informationen über die Nährwerte sowie über die kulturellen, produktiven und gastronomischen Aspekte dieser Produkte zu verbreiten. Auf nationaler Ebene hat das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren Publikationen, Marktforschungen, wissenschaftliche Untersuchungen und andere Initiativen und Veranstaltungen für Massenmedien, Meinungsführer, die wissenschaftliche Gemeinschaft und die breite Verbraucheröffentlichkeit organisiert. Im Ausland wurden Programme zur Förderung der Wurstwaren in Frankreich, Deutschland, Belgien, Schweden, Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, den Vereinigten Staaten, Südkorea, Japan und Hongkong ausgeführt.

Consorzio Cacciatore Italiano

Seit 2005 agiert das Italienische Jagdwurstkonsortium zugunsten von Information, Schutzes und Verbesserung der italienischen Jagdwürste mit geschützter Ursprungsbezeichnung DOP. Zudem hat es auch Aufsichtsbefugnisse, um Missbräuchen, Nachahmungen, Piraterie und Fälschungen im ganzen Land und darüber hinaus entgegenzuwirken.

Consorzio Mortadella Bologna

Das Konsortium für Mortadella aus Bologna wurde 2001 gegründet und dient dem Schutz, der Verbesserung und der Förderung der Mortadella Bologna mit geschützter geographischer Angabe IGP. Es führt auch Aktivitäten zur Bekämpfung von Nachahmungen und Fälschungen durch. Gegenwärtig vereint das Konsortium für Mortadella aus Bologna IGP 27 Unternehmen, die rund 95% der gesamten Mortadella di Bologna mit geschützter geographischer

Angabe IGP produzieren.





Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Das Konsortium für Zampone und Cotechino aus Modena (g.g.A.) wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, den Cotechino und den Zampone aus Modena mit geschützter geographischer Angabe zu schützen, zu verbessern und zu fördern. 15 Unternehmen, die als Haupterzeuger dieser beiden Wurstwaren gelten, gehören zu diesem Konsortium.

Pressebüros:

Für Italien:

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

Für Deutschland:

press@blancdenoir.it
Blancdenoir Comunicazione
Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta
Desenzano del Garda (BS) Italien
Tel. +39 030 7741535

