



Camper.it, il sito del camper style con le migliori proposte per viaggiare in camper e le più convenienti offerte per le vacanze: **per fare di ogni viaggio una vacanza riuscita!**

Un servizio di

CAMPER ONLINE

in collaborazione con il network campeggi.com

[Home](#) | [Campeggi](#) | [Aree di sosta](#) | [Idee di viaggio](#) | [Appuntamenti](#) | [Notizie](#) | [Mete](#) | [Enogastronomia](#)

Home > Enogastronomia > **Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**



A **Modena dal 7 al 9 dicembre**, si svolge l'**ottava edizione** della **Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**, il **Consorzio di Tutela** celebra le **due specialità** nella loro città d'origine e **Massimo Bottura** (chef 3 stelle Michelin), nella centralissima Piazza Roma, sarà il **giudice** d'eccezione delle ricette degli chef di domani, italiani e tedeschi.

Modena, 22 novembre 2018 – Mancano circa due settimane all'inizio della festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP che, nel weekend pre-natalizio che va dal 7 al 9 dicembre, trasformerà Modena nella capitale assoluta di queste due eccellenze gastronomiche. Anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, tutta la città sarà pervasa dai profumi delle **ricette a base di queste due eccellenze** della tradizione modenese, che verranno realizzate nei giorni della festa, organizzata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.



Le ricette sono state ideate dai giovani chef delle **38 scuole alberghiere di tutta Italia e dalle 7 scuole tedesche** che hanno preso parte al Concorso "Lezioni di Gusto Europeo degli chef di domani", promosso dal Consorzio. Per partecipare al concorso, al quale è stato possibile iscriversi da giugno a novembre, ai giovani allievi è stato chiesto di creare dei piccoli capolavori del gusto a base delle due eccellenze modenesi.

Di tutte le ricette, oltre 100, pervenute in questi 5 mesi alla "corte" di "Sua Maestà" Massimo Bottura, chef numero uno al mondo, dopo un'accurata disamina, ne sono state selezionate soltanto 10. Gli Istituti selezionati prenderanno parte alla finale, in programma sabato 8 dicembre, giornata clou dell'evento, nella centralissima Piazza Roma a Modena.

Si tratta di un evento di grande importanza per i **giovani cuochi**, che avranno modo di esprimere la propria passione e la propria creatività davanti ad una giuria d'eccezione presieduta da Massimo Bottura, chef tre stelle Michelin e tra i più celebrati al mondo e composta da esperti, tra cui Paolo Ferrari, Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP e rappresentanti delle Istituzioni locali.





Assoluta novità di quest'anno, il Concorso indetto dal Consorzio apre anche 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, cui aderisce il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Intento dei promotori è 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 prodotti DOP e IGP Europei.

Tante le **iniziative** in programma che coinvolgeranno durante questo week-end l'intera città di Modena:

Venerdì 7 dicembre: Modena - Teatro Comunale Luciano Pavarotti. Ore 21.00 - serata inaugurale con lotteria a cura di AMO, Associazione malati oncologici Onlus Carpi.

Ingresso su invito - Presenta Andrea Barbi con gli artisti Duo Comico Dondarini Dal Fiume, il comico Vito e Ivana Spagna.

Sabato 8 dicembre: Modena - Piazza Roma. Ore 10.30 - lo chef Massimo Bottura e i giovani cuochi delle scuole alberghiere italiane e tedesche presentano le loro ricette, realizzate live, a base di Zampone e Cotechino Modena IGP.

Ore 12.00 - degustazioni gratuite a cura di Piacere Modena con le eccellenze del territorio (Prosciutto di Modena DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Confettura di amarena brusca IGP) e show cooking del campione mondiale di pizza Gianni Di Lella.

Ore 16.00 - degustazioni con ristoratori modenesi e intrattenimento con i Super Sound Stage.

Domenica 9 dicembre: Modena - Piazza Roma. Dalle ore 10.00 alle 20.00 – Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, in collaborazione con Piacere Modena – GUSTI.A.MO La Solidarietà

- Diretta TV
- Attrazioni per grandi e bambini

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP - Milanofiori - Strada 4, Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI) - tel +39 02.8925901
- fax +39 02.57510607 - www.modenaigp.it

Per conoscere le aree di sosta della zona clicca su [SOSTA](#) – Aree di sosta camper.

Home
Campeggi
Aree di sosta
Idee di viaggio
Appuntamenti
Notizie
Mete
Enogastronomia



Camper.it, il sito del camper style con le migliori proposte per viaggiare in camper e le più convenienti offerte per le vacanze: per fare di ogni viaggio una vacanza riuscita!

Un servizio di CamperOnLine e Koobcamp S.r.l.
Copyright © Net Surfing S.r.l. 1998-2018 - P.Iva 06953990014

✉ Contattaci per maggiori informazioni