Tiratura: 194.823 Diffusione: 99.685

DIPIÙ e TV CUCINA

Quindicinale

Data 10-12-2018
Pagina 62
Foglio 1

LO SHOPPING PER LA TUA CUCINA
a cura di Cairo Communication

PER SAPERNE DI PIÙ

FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP: IL CONSORZIO DI TUTELA CELEBRA LE DUE SPECIALITÀ NELLA LORO CITTÀ D'ORIGINE

Dal 7 al 9 dicembre, Modena diventa la capitale dello Zampone e del Cotechino Modena IGP. 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 in questi giorni per l'ottava edizione della Festa, organizzata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Sono le ricette ideate dai giovani chef delle scuole alberghiere di tutta Italia che hanno preso parte al Concorso "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani", promosso dal Consorzio. Per partecipare al concorso, al quale è stato possibile iscriversi da giugno a ottobre, ai giovani allievi è stato chiesto di creare dei piccoli capolavori del gusto a base di queste due eccellenze modenesi. Di tutte le ricette 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.

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.

Info e programma: tel 059 208672 www.piaceremodena.it

065467

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.