



Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP



Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena si è costituito nel **2001**, dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il Consorzio, di cui Paolo Ferrari è il Presidente, conta oggi 15 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.

La storia

La nascita dello zampone viene fatta risalire al 1511. In quel tempo le truppe di Papa Giulio II Della Rovere assediavano Mirandola, presso Modena: la patria di Giovanni Pico, alleata fedele della Francia. Alla fine dell'assedio i mirandolesi erano alla fame. Restavano loro soltanto dei maiali. Non macellarli sarebbe stato un peccato: significava regalarli al nemico, ormai prossimo ad entrare in città. L'idea giusta venne ad uno dei cuochi di Pico della Mirandola, "Macelliamo gli animali e infiliamo la carne più magra in un involucri formato dalla pelle delle loro zampe. Così non marcirà e la potremo conservare. Per cuocerla più avanti".

E così nacque lo Zampone.

Zampone e Cotechino Modena: come si presentano

Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP sono costituiti da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale e pepe intero e/o a pezzi.

Zone di produzione

Il Disciplinare prevede che la produzione dello Zampone e del Cotechino Modena IGP avvenga nel territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

La denominazione IGP

Il riconoscimento europeo IGP (con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999.), che identifica un prodotto originario di una specifica area geografica, viene riconosciuto unicamente a quei prodotti che hanno alle spalle una lunga storia e tradizione, come nel caso del Cotechino Modena e dello Zampone Modena IGP.

E' un prestigioso riconoscimento che viene conferito dall'Unione Europea solo ai prodotti tradizionali e di qualità; per il consumatore rappresenta sicuramente una sorta di "sigillo di garanzia".

Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP, in particolare, garantiscono:

- di essere prodotti all'interno del territorio tradizionale di produzione (che nel corso dei secoli, però, da Modena si è diffuso nelle province circostanti)
- di essere prodotti secondo la ricetta originale e tradizionale (quei determinati ingredienti, in quelle esatte proporzioni, con quelle spezie, ecc.)
- di rispettare precise caratteristiche qualitative (a livello di ingredienti ma anche di sapore, colore e, addirittura, di contenuto minimo di proteine e massimo di grassi)
- di essere costantemente controllati da un organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali



Caratteristiche nutrizionali

Il Cotechino Modena è un alimento antico che ha però un contenuto di grassi coerente ai suggerimenti della moderna scienza nutrizionale. Contrariamente ai pregiudizi, insomma, ha meno calorie di quanto si pensi: un etto dà un apporto calorico di circa 250 calorie, inferiore a quello di un piatto di pasta scondita e equivalente a quello di una mozzarella...Anche il colesterolo è presente in quantità simili a quello contenuto nel pollo o nella spigola e comunque inferiori a quelle di tanti alimenti che consumiamo abitualmente e con meno "sensi di colpa", come le uova, i frutti di mare o il formaggio stagionato.

Rispetto al passato, il contenuto in grassi e sodio di Cotechino e Zampone si è notevolmente ridotto. Il vantaggio di questi prodotti rispetto ad altri alimenti, solo apparentemente "leggeri", è che si è più propensi a consumarne meno e quindi ad assumere un contenuto calorico adeguato. Questo perché il loro gusto è pieno e ricco e dà subito una sensazione di appagamento.

In base alla recente analisi dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ex INRAN ora CREA NUT), Cotechino e Zampone Modena IGP risultano avere le seguenti caratteristiche:

- un elevato contenuto in proteine nobili
- un moderato contenuto di grassi, anche perché perdono parte del grasso dopo la cottura
- hanno più grassi insaturi rispetto ai saturi, in linea con le raccomandazioni nutrizionali della scienza moderna
- sono ricchi di vitamine del gruppo B e di minerali, soprattutto ferro e zinco

		Proteine	Lipidi	Colesterolo	Energia	Sodio	Potassio	Acidi grassi saturi	Acidi grassi insaturi
		(g)	(g)	(mg)	(kcal)	(mg)	(mg)	(g)	(g)
Cotechino Modena IGP	2011	23,6	16,3	86,0	252,9	805,3	220,4	5,1	10,4
	1993	21,1	24,7	98,0	307,0	875,0	137,0	8,2	15,3
	Var	+12%	-34%	-12%	-18%	-8%	+61%	-38%	-32%
Zampone Modena IGP	2011	23,7	17,4	95,0	261,6	559,9	131,8	5,4	11,1
	1993	21,4	25,9	106,0	319,0	699,0	95,0	8,5	16,2
	Var	+11%	-33%	-10%	-18%	-20%	+39%	-36%	-31%

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI) Italy
Tel. + 39 02 8925901
info@modenaigp.it

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25
Desenzano del Garda (BS) Italy
Tel. +39 030 7741535
press@blancdenoir.it