



Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP



Das Konsortium Zampone und Cotechino Modena gründete sich im Jahre **2001**, nach einem erstmals 1999 eingeschlagenen Weg. Das war das Jahr, in dem die beiden Produkte die angestrebte europäische Anerkennung IGP erhielten (Indicazione Geografica Protetta) durch die Verordnung der Europäischen Kommission Nr. 509/1999. Das Konsortium, dessen Präsident Paolo Ferrari ist, zählt heute 15 Firmen als Mitglieder. Diese repräsentieren die Hauptproduzenten der beiden IGP Produkte.

Die Geschichte

Die Geburt des Zampone geht auf das Jahr 1511 zurück. Zu jener Zeit belagerten die Truppen des Papstes Giulio II Della Rovere in der Nähe von Modena Mirandola, die Heimat Giovanni Picos, eines loyalen Verbündeten Frankreichs. Am Ende der Belagerung litten die Mirandolesi an Hungersnot. Ihnen blieben nur Schweine. Sie nicht zu schlachten, wäre eine Sünde gewesen: Bedeutete es doch, sie den Belagerern zu schenken, die demnächst in die Stadt einmarschieren würden. Da kam einem der Köche von Pico della Mirandola die richtige Idee, „schlachten wir die Tiere und füllen wir das eher magere Fleisch in eine Schale, die aus der Haut ihrer Hufe gemacht wird. So verrottet es nicht und wir können es konservieren. Um es später zu kochen. Und so entstand der Zampone.

Zampone und Cotechino Modena: Wie sie aussehen

Der Zampone und der Cotechino Modena IGP bestehen aus einer Mischung aus Schweinefleisch: gestreiftes Muskelfleisch, Schweinefett, Schwarte, Salz sowie ganzer oder zerstoßener Pfeffer.

Herstellungsgebiet

Die Regelungen sehen vor, das die Herstellung von Zampone und Cotechino Modena auf dem Gebiet folgender Provinzen Italiens geschieht: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Mailand, Monza Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona und Rovigo.

Die Herkunftsbezeichnung IGP

Das europäische Gütesiegel IGP (durch die Verordnung der Europäischen Kommission Nr. 509/1999.), welches ein Produkt bezeichnet, das original aus einem spezifischen geographischen Gebiet stammt, wird ausschließlich jenen Produkten zuerkannt, die auf eine lange Geschichte und Tradition zurückblicken können, wie im Falle des Cotechino Modena oder des Zampone Modena IGP.

Es ist ein wichtiges Gütesiegel, das die Europäische Union nur Traditionsprodukten hoher Qualität zuerkennt. Für den Verbraucher ist es sicherlich eine Art von „Garantie-Siegel“.

Der Zampone und der Cotechino Modena IGP garantieren insbesondere:

- innerhalb des traditionellen Herstellungsgebietes produziert worden zu sein (im Laufe der Jahrhunderte hat sich Modena jedoch in die umliegenden Territorien ausgebreitet)
- nach dem ursprünglichen Traditionsrezept hergestellt worden zu sein (mit den festgelegten Zutaten, in den exakt festgelegten Mengenverhältnissen, mit den Gewürzen etc.)





- die Qualitätsmerkmale zu respektieren (in Punkto Zutaten, aber auch Geschmack, Farbe und insbesondere dem Mindestanteil von Proteinen und Fetten)
- permanent von einer durch das Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik autorisierten Institution kontrolliert zu werden.

Charakteristische Nährwerte

Der Cotechino Modena ist ein Nahrungsmittel aus der Antike, das jedoch einen Fettgehalt aufweist, welcher der modernen Ernährungswissenschaft entspricht. Entgegen vorgefasster Meinung hat er weniger Kalorien als angenommen: 100 Gramm liefern etwa 250 Kalorien, weniger als ein Teller nicht angemachter Pasta und die gleiche Menge wie ein Mozzarella... Auch das Cholesterin kommt in den gleichen Mengen vor wie bei Hühnerfleisch oder Barsch und macht weniger aus als in jenen Nahrungsmitteln, die wir „ohne Schuldgefühl“ zu essen pflegen, wie Eier, Meeresfrüchte oder gereifter Käse.

Im Vergleich zu früher ist der Fett- und Natriumanteil des Cotechino und des Zampone deutlich gesenkt worden. Der Vorteil dieses Nahrungsmittels im Vergleich zu nur scheinbar „leichteren“ anderen ist, dass es sich dazu eignet, dass man weniger davon verzehrt, was dann eine geringere Kalorienmenge bedeutet. Dies rührt her von ihrem vollen und ausgeprägten Geschmack, der schnell ein Sättigungsgefühl erzeugt.

Auf Basis der unlängst erstellten Analyse des Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ehemals INRAN, jetzt CREA NUT), werden dem Cotechino und dem Zampone Modena IGP folgende Eigenschaften zuerkannt:

- ein erhöhter Anteil an wertvollen Proteinen
- ein geringer Anteil an Fett, auch weil sie einen Teil des Fettes nach dem Kochen verlieren
- enthalten mehr ungesättigte Fettsäuren als gesättigte, was den Richtlinien moderner Ernährungswissenschaft entspricht
- reich an Vitaminen der Gruppe B und an Mineralien, insbesondere Eisen und Zink

		Protein	Fett	Cholesterin	Brennwert	Natrium	Kalium	Gesättigte Fettsäuren	Ungesättigte Fettsäuren
		(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

