Stop agli sprechi, ecco come gustare zampone e cotechino dopo le feste

zampone-e-cotechino-modena-igp-dd3aeb0c

In vista della **Giornata contro lo spreco alimentare**, il prossimo 5 febbraio, il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp** presenta a Roma, al Mercato Centrale, **idee gourmet per riportare in tavola Cotechino e Zampone Modena Igp** in modo da smaltire le scorte avanzate dopo le feste natalizie, suggerendo **nuovi modi di assaporare questi insaccati tutto l'anno**. Protagonitsi dello show cooking "Dispensa stellata" diversi chef, fra i quali il padrone di casa **Oliver Glowig**, due stelle Michelin.

Ospite d'onore il maestro **Pupi Avati**, depositario di tradizioni, usanze e costumi locali, con il compito di evocare la sacralità del momento della tavola e ricordare la centralità del cibo nel nostro Paese, da sempre il più forte collante sociale. Lo showcooking, organizzato con il contributo del **Mipaaf**, ha rappresentato l'occasione per raccontare non solo le principali caratteristiche dello Zampone e del Cotechino Modena Igp - dal 2017 arricchiti solo di aromi naturali e privi di glutammato aggiunto e derivati del latte - ma anche il valore prezioso della cucina povera, che trae ispirazione da concetti come risparmio e riutilizzo di ingredienti. Non a caso il motto dell'evento è stato la citazione dello chef-star **Massimo Bottura**, secondo il quale in cucina, anche nell'alta cucina, "è finito il tempo dell'estetica ed è arrivato quello dell'etica".

Fra i partecipanti anche l'atleta **Elisa di Francisca**, campionessa olimpica di scherma a Londra 2012, medaglia d'argento a Rio de Janeiro e neomamma, che da appassionata di buona cucina e ingredienti di qualità si dichiara pronta a imparare l'arte dell'anti-spreco.

Cotechino e zampone, ecco le ricette per gustarli tutto l'anno