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

cotechino-2df8e8d8

Arriva il **nuovo ricettario del Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena**, nato dalla **collaborazione con le scuole alberghiere di tutta Italia** e basato su **Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP**, due eccellenze del Made in Italy che per tradizione hanno il loro picco di consumo a fine anno, ma che in realtà possono essere tranquillamente inseriti in una alimentazione razionale ed equilibrata ed essere **consumati tutto l'anno**. Nell'ambito del Concorso nazionale di cucina promosso dal Consorzio e rivolto alle scuole alberghiere di tutta Italia, agli studenti è stato chiesto di creare ricette originali e moderne che mostrino come cotechino e zampone, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza e con il periodo delle feste natalizie, possano essere consumati tutto l'anno, in tutto il mondo e da tutte le tipologie di consumatori.

ricettarioSono state così create 80 ricette adatte per i più piccoli, i piatti light per gli appassionati della linea, preparazioni realizzate con altri prodotti Modena Doc e rivisitazione di zampone e cotechino in versione street food, tutte raccolte nel Ricettario "**Cotechino e Zampone Modena IGP: ad ognuno la sua ricetta**", gratuito e **scaricabile dal sito del Consorzio**. La ricetta vincitrice di quest'anno è a pagina 84: "**Tacos di farina di ceci e Zampone Modena IGP**". Si tratta del secondo ricettario edito dal Consorzio con le ricette dei giovani chef. Il primo, "**60 ricette da tutta Italia firmate dagli chef di domani**", frutto della passione e della fantasia degli studenti che hanno partecipato alla prima edizione del concorso, è sempre gratuito e scaricabile dal sito.

Zampone e Cotechino Modena sono **tra i più antichi prodotti della salumeria italiana**. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa, Giulio II, Giuliano della Rovere: in quell'occasione i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna o ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino e, successivamente, a insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone. Nacquero così, per istinto di sopravvivenza, il cotechino e lo zampone, da secoli orgoglio della tradizione del Made in

Italy.