VirtùQuotidiane

PRIMO CAPODANNO CON ZAMPONE E COTECHINO SENZA LATTOSIO

29 Dicembre 2017

di Redazione



ROMA – Primo Capodanno per lo Zampone Modena Igp e per il Cotechino Modena Igp col nuovo logo e una nuova "ricetta" che, nei due tra i più antichi prodotti della salumeria italiana, toglie i derivati del latte e l'aggiunta di glutammato. Lo annuncia l'Istituto di Valorizzazione dei Salumi Italiani (Ivsi) nel precisare che nel nuovo logo i colori – azzurro e oro – riprendono quelli dell'araldica della città di Modena e l'elemento caratterizzante rappresenta il rosone del duomo di Modena.

Per vivere appieno il calore delle feste di fine anno e il piacere della tradizione vincerà la tradizione del connubio perfetto con le lenticchie, ma anche il benessere. "Da gennaio – annuncia **Paolo Ferrari**, presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp –

abbiamo un prodotto senza glutammato aggiunto, senza derivati del latte e solo con aromi naturali. Speriamo che piaccia al consumatore".

Intanto i numeri delle vendite 2016 sono più che soddisfacenti.

"Prevediamo di mantenere i volumi di vendita dello scorso anno con un lieve aumento – conclude Ferrari – la nostra sensazione al momento è positiva. Questi prodotti sono tornati ad essere protagonisti nei cesti natalizi. Nel 2016 abbiamo venduto un milione di chili di zampone e due milioni di chili di cotechino, con la produzione dell'Igp che ha coperto il 70% dell'intero mercato".

Ad accompagnare il Capodanno è inoltre una produzione storica: La leggenda narra che zampone e cotechino 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, ad insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone.