

Zampone e cotechino show: centinaia in piazza con Bottura, premiati gli chef del futuro

Oltre 300 spettatori alla gara culinaria tra istituti alberghieri: doppietta per gli allievi di Como. Il 're' dei fornelli ha spronato i ragazzi: "Continuate a sognare per arrivare a grandi risultati"

M
tutta Italia.

Modena, 17 dicembre 2023 – **Oltre 300 persone**, ieri mattina in piazza Roma, per l'ottava edizione del '**Concorso nazionale Zampone e Cotechino di Modena Igp**', una gara culinaria tra **dieci istituti alberghieri** provenienti da

A presentare l'evento in **diretta tv è stato Andrea Barbi**, accompagnato dalla musica di Marco Ligabue. Giudice d'eccezione per questa importante rassegna, lo **chef Massimo Bottura**, che ha assaggiato uno ad uno tutti e dieci i piatti in gara, ciascuno creato cercando di unire il sapore tradizionale dei due prodotti modenesi con abbinamenti nuovi ed inaspettati.

Lo chef dell'Osteria Francescana è rimasto piacevolmente sorpreso da ognuna delle originali preparazioni, dispensando **consigli ai giovani cuochi** su come migliorare i propri piatti, **non lesinando complimenti** ai partecipanti in gara. Dopo aver provato tutte le creazioni in tavola, ad aggiudicarsi il premio per miglior piatto innovativo è stata la classe **4ª A dell'istituto alberghiero 'Gianni Brera' di Como**, portando un dessert composto da una glassa a specchio formata da purea di lamponi, croccante di cotechino come base, cioccolato bianco e pan di Spagna alle lenticchie, finito da una mousse di cotechino con panna e latte condensato; il piatto ha colpito lo chef Bottura sia per l'originalità che per la preparazione impeccabile.

Al secondo posto si è piazzata la **3^a A del medesimo istituto 'Gianni Brera'**, mentre la **3^a A dell'istituto 'Einstein Nebbia' di Loreto** è arrivata terza presentando un piatto intitolato 'Cotechino da Passeggio', una curiosa rivisitazione di un noto gelato a stecco in chiave salata.

Massimo **Bottura ha elogiato zampone e cotechino, nostre eccellenze**: "Questi due prodotti sono ormai presenti sulle tavole di tutto il mondo. Rientrando da un lungo tour nella East Coast americana non ho fatto altro che parlare di cotechino e di questo piatto che rappresenta un'eccellenza del nostro territorio. In **diretta nazionale per la Bbc** davanti a milioni di telespettatori mi è stato chiesto di presentare un piatto, ed ho portato una rivisitazione del mio cotechino, che ha lasciato tutti estasiati".



Lo chef stellato ha voluto anche lanciare un **messaggio ai giovani** in gara: "Sento che bisogna dare ai ragazzi l'opportunità di potersi esprimere, abbiamo voluto mantenere questa manifestazione perché è una manifestazione che parla di futuro, e se tu continui a fare sognare i ragazzi questo vuol dire creare per loro il futuro migliore. **All'Osteria Francese e nel mio gruppo oggi coinvolgo circa cinquecento ragazzi** di tutto il mondo, e quindi voglio dire ai giovani di continuare a sognare, perché partendo da questi premi si può arrivare ad ottenere grandi risultati".

Anche il sindaco **Giancarlo Muzzarelli** ci ha tenuto ad elogiare le prelibatezze enogastronomiche modenesi: "Queste eccellenze del nostro territorio **sono anche un richiamo turistico**, un valore profondissimo della nostra terra. Sono contento che **nel film 'Ferrari'**, uscito in questi giorni al cinema, ci sia una scena dove **si vede una tavola imbandita con zamponi** e cotechini, e spero che i milioni di persone che vedranno il film siano attratti da questo piatto che ci rende orgogliosi in tutto il mondo".