

ZAMPONE MODENA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 19 / 03 / 1999

DESCRIPTION

Lo Zampone Modena IGP è un prodotto di salumeria, crudo o precotto, a base di carne e cotenna suina.

METODO DI PRODUZIONE

Lo Zampone Modena IGP è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. La preparazione prevede la macinazione delle carni in tritacarne con stampi con fori di 7-10 mm per le parti muscolari e di 3-5 mm per la cotenna. Il trito ottenuto viene impastato in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica insieme a sale e/o altri ingredienti quali vino, acqua, spezie e piante aromatiche. La miscela viene insaccata in involucri naturali, costituiti dal rivestimento cutaneo dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremità superiore. Il prodotto finale può essere commercializzato fresco o cotto: nel primo caso viene sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda, nel secondo viene precotto in acqua.

ASPETTO E SAPORE

La forma dello Zampone Modena IGP è quella tipica della zampa anteriore del suino. Ha consistenza morbida e al taglio le fette sono compatte, di granulometria uniforme e colore roseo tendente al rosso. Il sapore è caratteristico, con gusto molto intenso e aromatico.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dello Zampone Modena IGP interessa l'intero territorio della regione Emilia-Romagna; il territorio delle province di Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza e Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, nella regione Lombardia; il territorio delle province di Verona e Rovigo, nella regione Veneto.

QUALIGEO



STORIA

Le origini dello Zampone Modena IGP risalgono al 1511: i cittadini di Mirandola (MO), assediati dall'esercito di Papa Giulio II della Rovere, decisero di macellare i maiali per sottrarli al saccheggio e di insaccare la carne dapprima nella cotenna, dando vita al cotechino e, successivamente, nelle zampe dei suini creando lo zampone. Il prodotto che ne derivò ebbe grande successo e si diffuse nei mercati limitrofi a partire dal XVIII secolo, anche grazie all'aumento della produzione delle antiche botteghe salumiere, la Frigeri e la Bellentani.

GASTRONOMIA

Lo Zampone Modena IGP fresco va conservato in frigorifero e deve essere sottoposto a cottura prolungata prima di essere consumato. Lo Zampone Modena IGP precotto, confezionato ermeticamente e sottoposto a trattamento termico, si conserva a temperatura ambiente per un tempo più lungo e necessita di un tempo di cottura più breve, in genere variabile fra i 15 e i 20 minuti. Lo Zampone Modena IGP si gusta caldo, unito alle tradizionali lenticchie beneauguranti, nel corso delle festività natalizie e di Capodanno, ma anche ai fagioli bianchi in umido, agli spinaci al burro, al purè di patate e alla salsa di mele. Tra le svariate ricette possiamo ricordare lo "Zampone Modena IGP su crostini di polenta", lo "Zampone Modena IGP su letto di verza al profumo d'arancio con Aceto Balsamico di Modena IGP" e, particolarmente originale lo "Zampone Modena IGP con spaghetti Thai, verdure e germogli di soia, salsa di ostriche e sesamo tostato". Ideale l'abbinamento con vini rossi frizzanti, come ad esempio i classici Lambruschi DOP di Modena.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Zampone Modena IGP. È commercializzato fresco, sia sfuso che confezionato, oppure precotto, confezionato in imballaggi ermetici idonei all'interno di astucci di cartone. In entrambi i casi è venduto intero per un peso di circa 1 kg.

NOTA DISTINTIVA

Per la produzione dello Zampone Modena IGP non possono essere utilizzati aromi di affumicatura né aromi ottenuti per sintesi chimica. Ha un alto contenuto di proteine, di grassi insaturi rispetto ai saturi, di vitamine del gruppo B e di minerali quali ferro e zinco.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO ZAMPONE E
COTECHINO MODENA IGP
MILANOFIORI - STRADA 4, PALAZZO Q8
20089 ROZZANO (MI)
TEL: +39 028925901
INFO@MODENAIGP.IT
WWW.MODENAIGP.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.
VIA RODEANO, 71
TEL: +39 0432940349
INFO@IFCQ.IT
WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



ECONOMIC INDICATORS GIS EUROPE&WORLD



OPERATORI

21



PRODUZIONE (KG)

810,129



FATTURATO (MLN €)

7.53



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

-

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	810,129.00	7.5	-
2015	1,224,957	10	-
2014	1,385,543	11	-
2013	1,457,951	10	-
2012	1,435,607	10	-
2011	2,015,103	12	-
2010	2,040,711	14	-
2009	2,015,197	13	-
2008	1,941,849	11	-
2007	2,341,925	13	-
2006	2,623,120	14	-

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.