

# COTECHINO MODENA IGP

## Descrizione del prodotto

Il Cotechino Modena IGP è un prodotto di salumeria ottenuto da una miscela di carni suine proveniente da muscolatura striata, grasso, cotenna, sale, pepe, intero e/o a pezzi, insaccata in un budello.

## La storia

Il Cotechino di Modena IGP sarebbe nato nel 1511 a Mirandola. Quando la città venne assediata dalle milizie di Papa Giulio II, i suoi abitanti, per conservare la carne di maiale, cominciarono a insaccarla nella cotenna (la pelle del maiale, la cotica), dando origine al Cotechino, termine che ricorda appunto il materiale nel quale è insaccata. L'idea si rivelò così convincente che, verso la fine del Settecento,

questo prodotto aveva sostituito in gastronomia la salsiccia gialla, che aveva reso celebre Modena già nel Rinascimento.

La sua diffusione nei mercati vicini fu favorita dalla trasformazione in strutture semi-industriali di alcune botteghe salumiere. Già nel 1800 questo prodotto riuscì a consacrare il suo successo su larga scala.

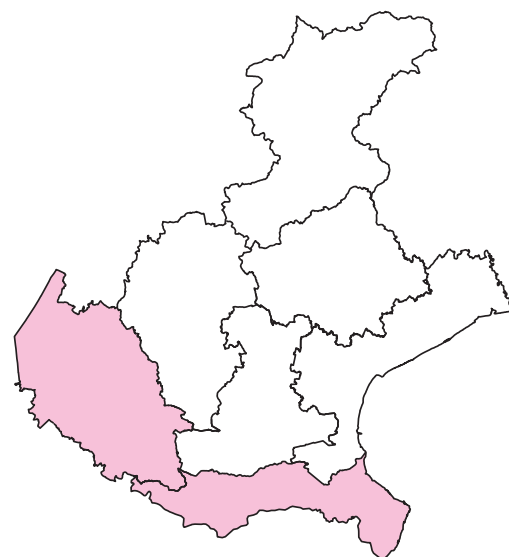
## Aspetto e sapore

Il Cotechino Modena IGP ha forma allungata e cilindrica, deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta. Al taglio la fetta si presenta compatta, a grana uniforme, di colore rosa brillante con parti tendenti al rosso; il gusto è tipico.



## Territorio di origine

Il Cotechino Modena IGP viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.



## PRODOTTI A BASE DI CARNE

**Produzione**

Il Cotechino Modena IGP si produce con ingredienti crudi quali muscolo pregiato della testa del maiale, una giusta quantità di carne grassa e cotenna; queste carni suine vengono condite con sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere impiegati anche vino e acqua secondo buona tecnica industriale. La preparazione prevede la macinatura in tritacarne, con stampi con fori di diametro tra 7 e 10 mm per le frazioni muscolari e adipose e tra 3 e 5 mm per la cotenna. Tale operazione può essere preceduta da un'eventuale sgrassatura. L'aggiunta di sali, aromi e spezie è variabile a seconda della "concia" di ogni salumificio; tra i condimenti ammessi dal disciplinare troviamo il vino e, tra le spezie, oltre al pepe, la cannella regina, il macis, il coriandolo, i chiodi di garofano, il cumino, la vaniglia, la noce moscata, il timo, l'alloro e anche l'aglio.



La miscelazione di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto deve essere insaccato in budello naturale o artificiale.

Segue poi l'asciugamento, nel caso il prodotto venga venduto fresco, o la pre-cottura nel caso opposto.

**Etichettatura**

La designazione della Indicazione Geografica Protetta Cotechino Modena è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il Cotechino Modena IGP può essere commercializzato, previo asciugamento in stufa ad aria calda, come prodotto fresco; quando è commercializzato cotto viene sottoposto a precottura, generalmente in acqua, confezionato in contenitori ermetici, idonei al successivo trattamento termico in autoclave ad una temperatura minima di 115 °C, per un tempo sufficiente a garantire la stabilità del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate. In entrambi i casi è venduto intero, con un peso che varia dai 400 ai 600 g. da verificare. Le operazioni di confezionamento devono avvenire, esclusivamente nella zona di origine.

**In cucina e a tavola**

Il Cotechino Modena IGP fresco va conservato in frigorifero, quello precotto, confezionato in contenitori ermetici, è conservabile a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, per un tempo più lungo.

Il cotechino fresco va sottoposto a prolungata cottura, avvolto in un panno affinché la pelle non si spacchi durante la bollitura che avviene in acqua senza sale, prima di essere consumato per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche; quello precotto necessita di un tempo di cottura molto più breve, in genere variabile fra i 15 e i 20 minuti.

Questo prodotto è tradizionalmente presente sulle tavole durante le festività natalizie e a Capodanno. Viene servito a fette abbastanza spesse in abbinamento a lenticchie, ma anche con fagioli in umido, purè di patate o spinaci al burro.

