

14 Dicembre 2018

Cotechino di Modena Igp: un insaccato con cinque secoli di storia

Protagonista delle feste di fine anno e buono sulle tavole di tutti i giorni, questa specialità emiliana nasce da una miscela di aromi e carni con radici antiche



Emilia-Romagna

La storia del **Cotechino di Modena Igp** comincia cinque secoli fa nei **territori emiliani**. È in particolare a Mirandola, piccolo centro in provincia di Modena, che si devono ricercare le radici di questa specialità diventata nel tempo protagonista indiscussa delle **feste di fine anno**, ma non solo. Pare infatti che per sottrarre i maiali al nemico invasore, gli abitanti di Mirandola ne insaccarono le carni macinate nella cotenna e nelle zampe: un'astuzia che ha contribuito a dar vita a una lunga e gustosa tradizione. Questo cotechino dal **sapore delicato**, ha nel tempo varcato i confini regionali e ispirato altre lavorazioni simili, tanto che oggi è considerato il padre di tutti gli insaccati che contengono cotenna.

Sono trascorsi cinque secoli, ma l'illustre preparazione modenese segue ancora la ricetta originaria fatta di una **miscela di carni e aromi** in uso fin dal Rinascimento. Sulla corretta lavorazione, vigila oggi il **Consorzio Zampone e Cotechino di Modena Igp**, custode di queste due antiche specialità italiane tutelate dal marchio Igp. La tradizione vuole che il Cotechino di Modena Igp sia costituito dalle parti nobili del maiale e la cotenna. Le carni vengono innanzitutto macinate e, prima di insaccarle nei budelli, delicatamente insaporite con spezie ed erbe aromatiche tra cui chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella e vino.

A distinguerlo è dunque l'**aroma pregiato**, ma anche la consistenza e l'acceso colore rosato. Piatto delle feste per eccellenza, il **Cotechino di Modena Igp** si è tuttavia fatto spazio anche sulle semplici **tavole invernali** grazie alla sua versatilità che lo rende ingrediente di piatti originali e talvolta anche veloci visto che è disponibile anche in una **versione precotta**. Per sperimentare questa tipicità, il Consorzio ha messo a disposizione [un ricettario](#) [1] a cui si affiancano le proposte ideate e sperimentate dai giovani studenti che saranno i cuochi di domani.

Links

[1] <https://www.modenaigp.it/la-storia-del-cotechino-modena-igp/>