

07 Dicembre 2020

Cotechino e zampone: differenze e abbinamenti

I due tipici insaccati delle feste sono simili ma diversi. In tavola si servono seguendo la tradizione ma anche il gusto e la creatività



Emilia-Romagna

Zampone o **cotechino**? Con l'avvicinarsi delle feste questo è il dilemma. O meglio, la questione per alcuni è conoscere le **differenze tra questi due insaccati** della tradizione invernale che, troppo spesso, vengono erroneamente menzionati come fossero sinonimi. Niente paura però, questa volta la distanza non riguarda tanto il contenuto quanto la forma, sebbene anche questa finisca per influire sulle caratteristiche delle due specialità di **tradizione emiliana**. Per essere più precisi, quello che distingue lo zampone dal cotechino è l'**invulcro**. Per il primo si tratta infatti della zampa anteriore del maiale, mentre per il cotechino viene usato il budello naturale (in alcuni casi anche artificiale). Ecco perché quest'ultimo risulta infine un pochino più "leggero", in quanto non riceve il grasso rilasciato dalla cotenna durante la cottura come avviene nel caso dello zampone.

Stiamo parlando però solo un dettaglio, perché il ripieno dei due risulta invece pressoché lo **stesso impasto** di carne di maiale, magra e grassa, macinata grossolanamente. A questo si aggiunge poi la cotenna di maiale finemente tritata e alcuni aromi come pepe, noce moscata, o chiodi di garofano, ma su questo l'ultima parola va ai **maestri norcini** che, nei diversi territori, aggiungono il loro tocco segreto alla ricetta. Per onorare la tradizione è bene ricordare che, benché appartengano alla cultura gastronomica di molte regioni d'Italia, sia lo zampone che il cotechino sono legati al **territorio modenese** dal marchio Igp. In quest'area, dal 2011, i due insaccati dalla storia antica sono tutelati dal **Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp** [1] che ha l'obiettivo di proteggere l'artigianalità e promuovere la conoscenza di questi prodotti locali.

Cotechino di Modena Igp: un insaccato con cinque secoli di storia [2]

Lasciando da parte contese e dispute tra regioni sulla paternità delle due eccellenze, è meglio restare in cucina per decidere come **servire al meglio** lo zampone o il cotechino che porteremo sulla tavola. E se per le

feste la tradizione sembra vincere su tutto, è forse prima e dopo i cenoni che i due insaccati si prestano anche a ricette fantasiose [3]. Largo allora ai **tipici abbinamenti** di cotechino e zampone con contorno di lenticchie e immancabile purè di patate, concedendosi magari una variante con sugo ai fagioli o altri legumi. Non dimenticate tuttavia di lasciare spazio alla **sperimentazione**: una carbonara fatta con pezzetti di cotechino; uno zampone caramellato all'arancia, oppure fatto a tocchetti e assaporato sulla pizza; o ancora un'insalata di cotechino cipolle e ceci; e perché no? zampone o cotechino saltato in padella con verdure di stagione per salutare le feste reinventando sapori intensi e tipicità.

Lenticchie a mezzanotte: come favorire la buona sorte con gusto [4]

Potrebbe interessarti anche

Mostarda veneta, purea di morbida frutta dal carattere forte [5]

Salsa Verde: un must della tavola emiliana [6]

Patate senza sprechi [7]

Links

[1] <https://www.modenaigp.it/>

[2] <http://territori.coop.it/territori/cotechino-di-modena-igp-un-insaccato-con-cinque-secoli-di-storia>

[3] <https://www.territori.coop.it/territori/zampone-e-cotechino-igp-buoni-anche-dopo-capodanno>

[4] <http://territori.coop.it/territori/lenticchie-mezzanotte-come-favorire-la-buona-sorte-con-gusto>

[5] <http://territori.coop.it/territori/mostarda-veneta-purea-di-morbida-frutta-dal-carattere-forte>

[6] <http://territori.coop.it/territori/salsa-verde-un-must-della-tavola-emiliana>

[7] <http://territori.coop.it/territori/patate-senza-sprechi>