

Europe
OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

“I Salumi Piacentini DOP protagonisti ad ALMA”
Nell’aula magna della prestigiosa Scuola Internazionale di
Cucina Italiana una nuova lezione dedicata alle eccellenze
alimentari della salumeria piacentina

I Salumi Piacentini DOP protagonisti ad ALMA

Nell'aula magna della prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana una nuova lezione dedicata alle eccellenze alimentari della salumeria piacentina

Piacenza, 1 febbraio 2021 - Nella giornata di giovedì 28 gennaio ad **ALMA**, il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale, inserita nella splendida cornice del Palazzo Ducale di Colorno, ha visto salire nuovamente in cattedra **le tre DOP Piacentine**, che si sono raccontate agli studenti del corso superiore di **"Cucina 50"** che aspirano a diventare chef e professionisti esperti della ristorazione. Una nuova lezione, quindi, tutta dedicata a **Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP**, che si inserisce tra le attività formative previste dal progetto Europeo "Europe, open air taste museum", promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea. Il progetto, infatti, prevede una serie di incontri rivolti agli studenti della rinomata scuola, tutti dedicati a **far scoprire l'antica tradizione di questi prodotti di qualità certificata**, che si legano ad un territorio unico, quello Piacentino, dalle caratteristiche peculiari, in grado di regalare produzioni tutelate nel panorama europeo e internazionale.

Il prof. Luca Govoni, docente di storia dell'alimentazione di ALMA, ha introdotto l'attività formativa, lasciando poi la parola al docente del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini Daniele De Leo, agronomo specializzato nella divulgazione e animazione degli alimenti e dei prodotti tutelati, che ha saputo abilmente coinvolgere la platea di **ottanta studenti**, facendoli sentire parte del patrimonio culinario del nostro Paese. Partendo dalla storia dei Salumi Piacentini DOP, per poi entrare nel vivo di queste produzioni tutelate, che seguono precisi e rigidi disciplinari di produzione, le tre DOP Piacentine sono state oggetto di **un'attenta degustazione**, predisposta da Lorella Ferrari, responsabile della segreteria del consorzio, per trasmettere in maniera diretta agli studenti le caratteristiche organolettiche che le rendono uniche nel panorama della salumeria italiana.

L'esperienza formativa si è svolta nel pieno rispetto delle disposizioni sulla sicurezza legate all'emergenza sanitaria in corso, consentendo agli studenti di partecipare ad un momento importante di educazione al gusto e alla consapevolezza dei valori che si legano alle produzioni tutelate. Una giornata intensa, quindi, e ricca di spunti fondamentali per la valorizzazione dei prodotti della salumeria piacentina a marchio DOP, nell'ambito delle produzioni italiane. Particolarmente soddisfatto il Direttore Generale di ALMA, il piacentino Andrea Sinigalia, dell'intensa collaborazione che da tempo si sta realizzando con Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini che vedrà nel corso del 2021, altri importanti momenti di valorizzazione delle tre DOP piacentine.

Consorzio Salumi DOP Piacentini

Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, frutto di un'arte millenaria, il Consorzio Salumi Piacentini nasce e si sviluppa come efficace strumento per la difesa della qualità e per la valorizzazione di così preziose leccornie. Sorto nel 1971 con sede presso la locale Camera di Commercio, annovera oggi ben 11 aziende produttrici. Nel

2007 è stato costituito il Consorzio di Tutela dei Salumi DOP piacentini e con il D.M. del 15.02.2008 è stato incaricato per la tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi ai Salumi Piacentini DOP. Apponendo il proprio marchio, il Consorzio Salumi Piacentini si propone quindi di tutelare i salumi DOP che vengono ottenuti con una attenta lavorazione, rispettosa dei rigorosi requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione. Per adempiere adeguatamente a questo proponimento e anche per offrire ai consumatori una sicura garanzia, il Consorzio è attivamente impegnato in una vasta opera di controllo e di continua verifica delle caratteristiche qualitative. Il mercato oggi richiede e premia le aziende e i prodotti certificati. Il Consorzio stesso ha ottenuto tale certificazione per l'attività di servizio: doverosa attestazione per un regime organizzativo ineccepibile.

**Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: Augusto Cosimi - cosimi@isitsalumi.it - Tel 02 8925901
Consorzio Salumi DOP Piacentini - Lorella Ferrari - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it**