

# Europe

OPEN AIR  
TASTE MUSEUM



---

## COMUNICATO STAMPA

### “Lectio Magistralis di alta cucina ad ALMA con le tre DOP Piacentine in cattedra”

Nella prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana una  
nuova lezione d’eccellenza sui Salumi Piacentini DOP

---



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AIUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# Lectio Magistralis di alta cucina ad ALMA con le tre DOP Piacentine in cattedra

Nella prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana una nuova lezione d'eccellenza sui Salumi Piacentini DOP

Nella giornata di ieri, martedì 16 Febbraio, si è tenuta una nuova lezione che ha visto i prodotti della salumeria piacentina a marchio DOP protagonisti di un'attività formativa unica dedicata agli studenti del corso superiore di "Cucina 50" che aspirano a diventare chef e professionisti esperti della ristorazione.

**Alma, il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale**, ha accolto nuovamente Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP, inseriti in un percorso formativo di alto livello volto alla valorizzazione e al riconoscimento dei valori delle produzioni certificate dagli alti standard qualitativi europei.

Una Lectio Magistralis sulle DOP Piacentine, che ne ha esaltato i metodi di lavorazione e produzione in linea con i rigidi disciplinari che ne garantiscono l'autenticità, le qualità organolettiche uniche e distintive, i valori che riflettono un patrimonio culinario di prestigio ed altamente qualificante per il nostro paese.

L'iniziativa 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, che prevede una collaborazione importante con ALMA, in un'ottica di coinvolgere un target strategico (gli studenti) per la costruzione di una nuova legittimazione delle produzioni tutelate, in grado di diventare ingredienti versatili e creativi della cucina moderna e non solo tradizionale.

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 delle vere eccellenze alimentari.



Il **prof. Davide Mondin, docente di storia e cultura dell'alimentazione di Alma**, ha introdotto l'attività formativa, lasciando poi la parola ad un ospite d'eccezione, esponente di rilievo nel panorama della cucina italiana stellata, lo **chef Daniele Repetti del ristorante una stella Michelin "Nido del Picchio"** di Carpaneto Piacentino.

Dopo un'attenta degustazione in purezza dei tre Salumi Piacentini DOP accompagnati dalla tradizionale Torta di Patate e Cacio del Po, coordinata da Lorella Ferrari, responsabile della segreteria del Consorzio, lo chef ha tradotto operativamente il contenuto formativo della lezione, realizzando ricette di alto livello in cui i Salumi Piacentini DOP sono stati l'ingrediente principale e distintivo.

*Cuore di carciofi fritti su letto di crema di patate e castagne lesse con Pancetta Piacentina DOP "croccantata" polvere di porcini e Panzerotti con Coppa Piacentina DOP su letto di crema di Parmigiano Reggiano, noci ed emulsione di olio e prezzemolo* i due piatti realizzati per l'occasione: un mix di tradizione, scelta delle migliori materie prime ed esperienza nell'elaborazione e nei metodi di preparazione più adatti a valorizzare i prodotti sono stati i messaggi chiave che lo chef Repetti ha voluto condividere con gli studenti.

Sentirsi parte del prezioso patrimonio culinario del nostro Paese, partendo dalla storia dei Salumi Piacentini DOP, per poi entrare nel vivo di queste produzioni tutelate sono stati i passaggi che hanno scandito la Lectio Magistralis per coinvolgere gli oltre 80 studenti presenti, in un percorso formativo ed esperienziale in grado di accrescere il loro bagaglio culturale.

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 d'eccellenza.

Piacenza, 17/02/2021



[openairtastemuseum.eu](https://openairtastemuseum.eu)



@EuropeOpenAirTasteMuseum



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

