



**Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini**

CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI
A CIBUS
CON ISA MAZZOCCHI E DANIELE REPONI



In occasione della partecipazione a CIBUS il Consorzio presenta la nuova linea comunicativa del 2022. Previsto un articolato programma di degustazioni guidate e showcooking affidati a Isa Mazzocchi, premio Michelin chef donna 2021 e a Daniele Reponi, il re dei panini gourmet

Piacenza, 3 maggio 2022 – Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini partecipa a CIBUS 2022 all'interno del Padiglione 3 con il suo Stand A001.

“È per noi di grande valore simbolico e sostanziale partecipare alla più importante rassegna agroalimentare con la possibilità di incontrare gli operatori del settore i rappresentanti dei principali Retailer, catene GDO, Buyer e Importatori internazionali” – dichiara Roberto Belli, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini che prosegue – “e far degustare dal vivo l’unicità delle eccellenze del nostro territorio con la prospettiva di aprire opportunità di sviluppo di nuovi canali distributivi e di esportazione in nuovi mercati emergenti”.

Molto articolato il programma di eventi che prevede mercoledì 4 maggio la partecipazione di **Isa Mazzocchi**, Premio Michelin Chef Donna 2021 Ristorante “La Palta” Bilegno di Borgonovo Piacenza, che realizzerà delle sue originali creazioni a base di Pancetta, Salame e Coppa Piacentina DOP.

Il 5 e 6 maggio sarà il turno di **Daniele Reponi** con il suo showcooking “Un po’ Oste un po’ Salumiere” dove darà dimostrazione dei suoi innovativi e gustosi abbinamenti tra i tre Salumi DOP Piacentini e le eccellenze della migliore produzione agroalimentare italiana.

La prima giornata sarà anche quella dedicata alla presentazione, in anteprima, della nuova linea comunicativa del Consorzio che prevede, tra le altre cose, la nuova brochure “Porta in Tavola il meglio delle nostre tradizioni” dove, attraverso un raffinato servizio fotografico si potranno cogliere persino i “profumi” delle tre DOP piacentine, con il racconto della loro antica storia e di come riescano a sollecitare ed appagare gli organi di senso: il gusto e l’olfatto.

Molteplici le attività B2B con le iniziative “CIBUS Destination onsite” e “CIBUS Destination on the Road 2022”.

Nel dettaglio, “CIBUS Destination onsite” porterà nello stand del consorzio, il giorno 5 maggio, una delegazione di Buyer provenienti da tutto il mondo per far loro conoscere approfonditamente la realtà dei salumi DOP Piacentini con una degustazione finale guidata.

“CIBUS Destination on the Road 2022” è un’iniziativa svolta in collaborazione con CIBUS. Il 6 maggio verrà organizzata una giornata sul territorio piacentino destinata a top buyer che potranno visitare tre salumifici e verificare l’unicità produttiva dei salumi DOP piacentini.

Nella giornata del 4 maggio lo stand del consorzio sarà visitato da una delegazione di giornalisti Emiliano – Romagnoli ai quali, su loro richiesta, sarà presentato il volume “Una Fetta di Storia”, la pubblicazione che il Consorzio ha prodotto in occasione dei 50 anni della sua costituzione.

A dimostrazione della grande attenzione riservata ai salumi DOP piacentini da parte dei visitatori di CIBUS si registra, inoltre, un lunghissimo elenco di appuntamenti per tutte e 4 le giornate della manifestazione.

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 - 02 8925901 – 335 7271526
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it