



**Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini**

I SALUMI DOP PIACENTINI AL SIAL ALLA CONQUISTA DELLA FRANCIA



Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini torna al SIAL con le tre eccellenze del territorio in compagnia dello Chef Daniele Reponi che li proporrà al pubblico francese in originali abbinamenti alle altre eccellenze del territorio, in assaggi guidati con i vini Gutturnio e Ortrugo. A seguire, settimane di degustazione nei migliori ristoranti francesi di Parigi, Strasburgo, Nizza e Lione

Piacenza, 11 ottobre 2022 - Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini parteciperà alla manifestazione fieristica **Sial** in programma dal **15 al 19 ottobre 2022** presso Paris Nord Villepinte di **Parigi**.

La manifestazione, a cadenza biennale, è considerata tra le più complete dell'offerta agroalimentare mondiale. Il target è costituito prevalentemente da operatori del settore, grande distribuzione, ristorazione organizzata, ristorazione "fuori casa", operatori dell'intermediazione commerciale, importatori, rappresentanti del settore del Dettaglio, Università e Centri Studi, stampa specializzata e non.

È il più grande sportello unico del settore, da oltre 50 anni, SIAL Paris accoglie nella capitale francese un crogiolo di operatori del settore per condividere il loro savoir-faire e creare le ricette del futuro.

E ad un appuntamento così importante non potevano mancare le eccellenze della salumeria piacentina a marchio DOP.

All'interno del **padiglione 5 B, Postazione L 205**, il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** sarà presente con un proprio stand istituzionale dove sarà protagonista con le tre DOP Piacentine. Un articolato programma

di animazione ed eventi formativi caratterizzerà la presenza piacentina dove saranno evidenziate le caratteristiche distintive della Coppa piacentina, del Salame piacentino e della Pancetta piacentina, fiore all'occhiello di una produzione che affonda le sue radici in una tradizione senza tempo.

Lo chef televisivo **Daniele Reponi** "un po' oste, un po' salumiere", come lui spesso si definisce, racconterà queste eccellenze e le proporrà in **particolari abbinamenti con altri prodotti del nostro territorio** il tutto messo in degustazione con i vini DOC dei Colli piacentini **Gutturnio e Ortrugo**.

La Francia risulta un paese obiettivo per la valorizzazione dei salumi DOP piacentini in quanto **seconda importatrice di salumi dopo la Germania**; pertanto, mercato di particolare interesse per i salumifici piacentini.

SETTIMANE DI DEGUSTAZIONE IN FRANCIA

Inoltre, subito dopo il SIAL, per raggiungere **sia i ristoratori sia i consumatori**, verranno organizzate **settimane di degustazione nei ristoranti delle principali città**, a cui verrà proposto di inserire i tre salumi DOP piacentini all'interno dei propri menù. In ogni ristorante selezionato che aderirà all'iniziativa i salumi verranno proposti in degustazione o in purezza con apposito tagliere oppure con un piatto appositamente creato dallo chef del ristorante. La durata dell'azione è di 1-2 settimane. Ad ogni partecipante alla degustazione verrà lasciato materiale informativo per approfondire la conoscenza dei prodotti anche dopo averli assaggiati nei ristoranti. Le città coinvolte in Francia sono **Parigi, Strasburgo, Nizza, Lione**.

I ristoratori che aderiranno all'iniziativa riceveranno dal Consorzio un Kit con i salumi necessari per effettuare le degustazioni, **un tutorial** appositamente predisposto dove sarà illustrato **come affettare, conservare, raccontare i tre salumi DOP piacentini** e le brochure da lasciare ai clienti in lingua francese.

La valorizzazione del marchio grazie al progetto MISE, Bando marchi collettivi 2021 è il motore di tutta la programmazione delle attività che il Consorzio propone in corso di 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