



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

I SALUMI DOP PIACENTINI A TUTTOFOOD CON TRE AMBASSADOR



Daniele Reponi, Danilo Gatti e Paco Zanobini sono i tre chef Ambassador che si alterneranno allo Stand del Consorzio per proporre Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino DOP in nuovi e originali piatti che vanno dall'aperitivo allo street food, passando per proposte gourmet

Piacenza, 4 maggio 2023 – Il Consorzio Salumi DOP Piacentini partecipa a TUTTO FOOD dall'8 all'11 maggio (Pad. 4 – Stand R09) con un ricco programma di attività. Ben tre chef Ambassador si alterneranno allo stand per far scoprire il gusto unico e inimitabile dei tre Salumi DOP Piacentini declinati in una serie di proposte gastronomiche all'insegna della creatività e versatilità in cucina.

Si inizia **lunedì 8 maggio** con **Daniele Reponi** che propone le sue **proposte di AperiDOP Piacentino**, per ogni salume DOP. In pratica si tratta di piccoli panini, facili e veloci da realizzare senza cottura degli ingredienti, ma con gustosi abbinamenti, quindi, adatti anche ai Bar che non hanno una cucina. Una ottima e gustosa alternativa alle olive e patatine fritte per l'Happy Hour, che recupera in pieno la tradizione dell'aperitivo italiano, valorizzando al contempo eccellenze della tradizione alimentare tutelata.

Martedì 9 maggio è il turno di **Danilo Gatti** che proporrà il **Batarò**, un pane artigianale particolare, tipico della tradizione del territorio piacentino, che è cavo all'interno, l'ideale da farcire con i Salumi DOP Piacentini. La sua duplice proposta prevede Batarò classico con Pancetta piacentina DOP e gorgonzola e Batarò con Coppa piacentina DOP e crema di asparagi.

Infine, **mercoledì 10 maggio** è il turno di **Paco Zanobini**, lo chef che coniuga tradizione e innovazione, che proporrà un finger food a base di Coppa piacentina DOP con mousse di ricotta, crema di piselli freschi e semi di girasole.

Durante i 4 giorni di manifestazione sarà possibile assaggiare i Salumi DOP Piacentini anche in purezza e in abbinamento con i Vini DOC dei Colli Piacentini.

Commenta **Roberto Belli**, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini: *“Non potevamo non esserci a questa importante fiera di settore che richiama l’attenzione e partecipazione, in particolare, dei buyer internazionali che costituiscono un importante canale di accesso a quei mercati esteri il cui sviluppo è strategico per l’export dei nostri salumi tutelati”*.

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



