



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

I Salumi DOP Piacentini di nuovo protagonisti in Germania



Evento di presentazione dell'iniziativa dedicato a giornalisti e food blogger tenutosi presso "Lettinis" a Düsseldorf

Nella settimana della cucina italiana nel mondo, si prosegue con questa nuova edizione di "Salumi Piacentini DOP On Tour" cofinanziata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy nel Paese che è il maggior importatore di salumi italiani

Piacenza, 17 novembre 2023 - Ancora una volta i salumi piacentini DOP sono protagonisti in 35 ristoranti di Dusseldorf, Francoforte, Monaco e Colonia dal 13 al 19 Novembre 2023. L'iniziativa si svolge nell'ambito della Settimana della cucina italiana nel Mondo, la rassegna tematica annuale dedicata alla promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani di qualità. Per una settimana, nei locali aderenti all'iniziativa, viene servito a tutti i loro clienti il tipico antipasto piacentino con Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta Piacentina. Una vera restaurant week dove i salumi piacentini potranno essere gustati da tanti ospiti diventando veri ambasciatori dell'eccellenza gastronomica della città di Piacenza. Infatti, saranno oltre diecimila le degustazioni che si effettueranno e questo sicuramente è il modo migliore per promuovere le eccellenze piacentine, facendole assaggiare in un Paese che è il maggiore importatore di salumi italiani.

"E' un'ulteriore e importante opportunità per far conoscere direttamente al consumatore tedesco il valore qualitativo dei nostri salumi DOP attraverso un progetto cofinanziato dal Ministero delle

*Imprese e del Made in Italy, finalizzato alla valorizzazione del marchio consortile” è con queste parole che il direttore del Consorzio **Roberto Belli** introduce il nuovo appuntamento internazionale in programma “Grazie al contatto diretto con i ristoratori, a cui è stato fornito un tutorial dettagliato per come affettare e proporre le tre eccellenze piacentine, oltre alle informazioni necessarie sulle loro caratteristiche distintive, i consumatori saranno guidati alla scoperta delle nostre DOP. Uno degli obiettivi del progetto è proprio sensibilizzare il pubblico sui temi portanti il sistema di qualità delle produzioni certificate europee, favorendone il consumo”.*

La settimana di degustazione è stata presentata in occasione di un altro importante **evento tenutosi giovedì 9 Novembre presso il negozio di specialità italiane “Lettinis”** nel cuore di Düsseldorf. In un idilliaco cortile interno al civico Jahnstraße 36, si sono trovati giornalisti della stampa enogastronomica tedesca, food blogger e buongustai amanti della cucina italiana ai quali sono stati presentati e raccontati i Salumi Piacentini DOP, attraverso **una degustazione guidata** che ne ha messo in risalto le peculiari caratteristiche distintive. Un viaggio tra i profumi e i sapori di una tradizione senza tempo dove storia, tradizione, artigianalità esprimono un legame inscindibile con il territorio.

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*