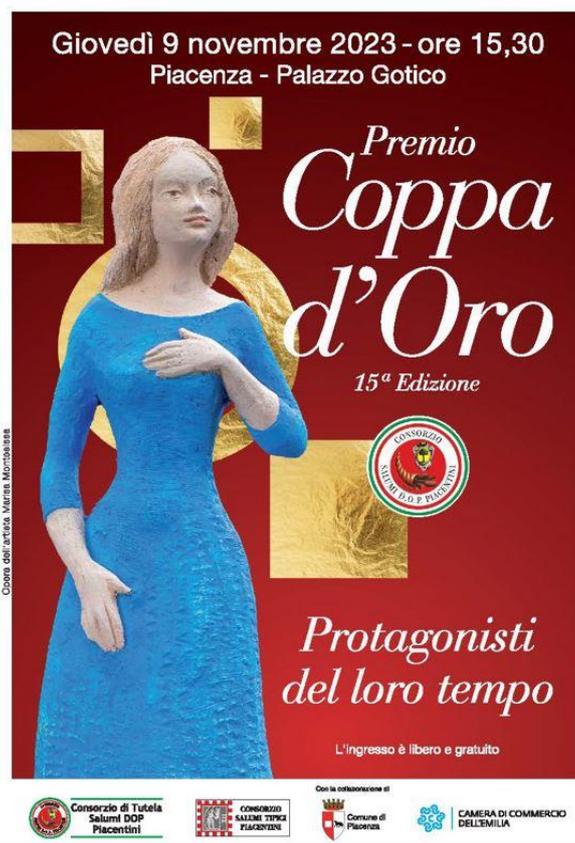




Consorzio
Salumi DOP
Piacentini

PREMIO COPPA D'ORO 2023

“PROTAGONISTI DEL LORO TEMPO”



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini



Consorzio
Salumi Tipici
Piacentini

Con la collaborazione di



Comune di
Piacenza



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'EMILIA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Realizzato con il contributo del MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA
SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE D.M. n. 0651393 del 20.12.2022

Presentato in conferenza stampa il programma della 15° edizione del Premio che si terrà al Palazzo Gotico di Piacenza giovedì 9 novembre a partire dalle 15:30.

Tra i premiati ci saranno Iginio Massari, Michele Serra e Silvia Zanardi

Piacenza, 6 novembre 2023 – Venerdì 3 novembre si è svolta presso la sala Consiliare del Comune di Piacenza la conferenza stampa di presentazione del **“Premio Coppa d’Oro 2023”**, la manifestazione promossa dal **Consorzio Salumi DOP Piacentini**, in collaborazione con il **Comune di Piacenza**, la **Camera di Commercio**, la **Regione Emilia-Romagna** e col patrocinio del **Ministero dell’Agricoltura**. L’appuntamento è giovedì 9 novembre all’interno del Salone Monumentale di Palazzo Gotico a Piacenza dove, a partire dalle 15:30 si terrà il Convegno della 15esima edizione del Premio Coppa d’Oro che quest’anno ha per tema **“Protagonisti del loro tempo”**. A spiegarne la scelta è **Roberto Belli**, direttore del Consorzio di tutela: *“I salumi DOP – Coppa piacentina, Salame piacentino e Pancetta piacentina– sono protagonisti da secoli fra le eccellenze gastronomiche italiane; pertanto,*

*durante la giornata a loro dedicata verranno premiati i “protagonisti del loro tempo” che è poi anche il nostro, quindi, donne e uomini che per il loro operato si sono distinti in modo particolare”. Per questa edizione la scelta è caduta su **Iginio Massari**, considerato il più grande pasticcere italiano nel mondo, la campionessa di ciclismo **Silvia Zanardi**, il presidente della consulta nazionale dei distretti del cibo **Angelo Barone**, la dirigente scolastica dell’Istituto Superiore Francesco Morano del Parco Verde di Caivano **Eugenia Carfora**, che da anni combatte contro il fenomeno della dispersione scolastica e infine il giornalista e scrittore **Michele Serra**. I premi, eleganti statue femminili che rappresentano le “radzore”, sono realizzati dall’artista Marisa Montesissa.*

Al Convegno, che aprirà la manifestazione e che verrà condotto da **Nicola Prudente**, in arte “**Tinto**” prenderanno parte anche **Paolo De Castro**, membro del Parlamento Europeo, in collegamento da Bruxelles; **Roberta Garibaldi**, Professore di Tourism Management presso l’Università di Bergamo; **Alex Revelli Sorini**, Professore presso l’Università San Raffaele di Roma corso di laurea in Scienze dell’alimentazione e gastronomia; **Alessio Mammi**, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna.

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*