



Consorzio di Tutela  
Salumi DOP  
Piacentini

## IL CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI A CIBUS CON ISA MAZZOCCHI, PACO ZANOBINI E DANIELE PERSEGANI



***A CIBUS 2024 il Consorzio partecipa con un articolato programma di degustazioni guidate e showcooking affidati a Isa Mazzocchi, premio Michelin chef donna 2021, Paco Zanobini, chef di "De Smart Kitchen" e Daniele Persegani chef di "È sempre mezzogiorno" RAI 1***

Piacenza, 3 maggio 2024 – Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini partecipa a CIBUS 2024 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 **Antonio Grossetti**, Presidente

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 **martedì 7 maggio** la partecipazione di **Isa Mazzocchi**, Premio Michelin Chef Donna 2021 Ristorante “La Palta” - Bilegno di Borgonovo Piacenza, che realizzerà tre sue originali creazioni, una per ciascun salume. Si inizia con la *“Ciliegia di ricotta e Salame Piacentino DOP”*, per continuare con la *“Lasagnetta arrotolata con Pancetta Piacentina DOP, asparagi e maggiorana”* e concludere con il *“Piccolo batarò di Coppa Piacentina DOP con zucchine in fiore”*.

L’8 maggio sarà il turno di **Paco Zanobini**, chef di “De Smart Kitchen” che realizzerà un piatto a base di *“Mousse di ricotta, crema di piselli alle erbe selvatiche, crumble di pomodoro e julienne di Coppa piacentina DOP”*. A seguire la presentazione del libro “Ricette in valigia - il giro del mondo in 50 piatti dei giorni di festa” di Mattia Lorenzetti e Guido Prospero **@charmenoff**

Il 9 maggio vedrà **Daniele Persegani**, lo chef piacentino di “È sempre mezzogiorno” RAI 1, impegnato a creare un raffinato *“Risotto estivo con crema di peperoni Pancetta piacentina DOP e formaggio alle erbe fini”*.

I tre Salumi DOP piacentini verranno gustati anche in purezza in abbinamento con i vini della Cantina di Vicobarone: Gutturnio e Malvasia. È inoltre prevista una serie di attività e incontri con i buyer nazionali e internazionali.

#### **Consorzio di Tutela 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 12 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](mailto:cosimi@isitsalumi.it) - 02 8925901 – 335 7271526  
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - [info@salumidoppiacentini.it](mailto:info@salumidoppiacentini.it)