



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

I Salumi Piacentini DOP tornano in Germania protagonisti a Monaco di “The Italian Show”



L'evento, ideato dal network “I Love Italian Food”, ha visto la numerosa partecipazione dei professionisti internazionali dell'Ho.Re.Ca., che hanno particolarmente apprezzato le Masterclass, a base dei tre Salumi DOP, condotte dalla Chef Paco Zanobini

Piacenza, 26 marzo 2025 - Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino protagonisti a Monaco di Baviera all'iniziativa “The Italian Show” l'evento che si è svolto il 24 marzo presso gli Eisbach Studios di Monaco (STUDIO N°2), una moderna location per eventi, a pochi chilometri dal centro della città.

The Italian Show è il format sviluppato e promosso da **I Love Italian Food**, un network internazionale e un'Associazione no profit, rivolto ai professionisti dell'HORECA e dedicato al racconto delle filiere Made in Italy all'estero.

La delegazione piacentina era rappresentata dalla segretaria del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini **Lorella Ferrari** e dallo chef **Paco Zanobini**. Tantissime le visite, degli interessati visitatori tra cui parecchi giornalisti di settore, presso la postazione del nostro Consorzio, tra queste spicca quella dello **chef Gennaro Esposito detentore di ben due Stelle Michelin** il quale, dopo gli assaggi sui tre salumi DOP piacentini, **si è complimentato per l'alta qualità degustata.**

Come da programma inserito nel TASTING SHOW, lo **chef Paco Zanobini**, dal palco centrale della manifestazione dedicato a masterclass tematiche, **ha dimostrato come possano essere utilizzati i salumi DOP piacentini anche in cucina**, oltre che in purezza. Particolarmente apprezzato dagli chef presenti un riso carnaroli mantecato cacio e pepe con polvere di porcini e pancetta piacentina DOP croccante.

Nell'incessante attività del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini per la valorizzazione delle tre DOP piacentine si aggiunge questa importante presenza a Monaco di Baviera *"Si tratta di nuova opportunità per far conoscere il valore delle nostre produzioni anche al di fuori dei confini nazionali"* - è con queste parole che il Presidente del Consorzio **Antonio Grossetti** sintetizza il nuovo appuntamento internazionale, proseguendo - *"grazie al contatto diretto con i professionisti del comparto HORECA tedesco si è avuta l'opportunità di illustrare loro le peculiari e distintive caratteristiche della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino e della Pancetta Piacentina"*.

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 - 02 8925901 – 335 7271526
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it