



Consorzio di Tutela  
Salumi DOP  
Piacentini

## PARTE “IL PICCOLO SALUMANTE” IL PROGETTO DIDATTICO DEL CONSORZIO DI TUTELA SALUMI DOP PIACENTINI APPROVATO DAL MASAF



Piacenza, 10 marzo 2025 - Ha preso avvio il progetto didattico “Il Piccolo Salumante” promosso dal **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** e approvato dal **Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste** a cui sono state invitate a partecipare tutte le Istituzioni Scolastiche della Provincia di Piacenza.

La **prima scuola** che ha aderito è stata la **scuola primaria di Besenzone** con le classi 1° A – 2°A - 3°A – 4°A – 5°A. a completamento di un percorso avviato durante il corrente anno scolastico dalle loro Maestre, Elena Peroni, Cironi Silvia, Daniela Molinaroli, Annalisa Alfieri, riguardante i prodotti alimentari del loro territorio.

Nei giorni scorsi si è tenuta la lezione riguardante i salumi DOP piacentini in cui la Maestra Silvana Sgorbati ha spiegato ai giovani studenti quale interessante e lunga storia abbiano avuto i salumi sul territorio piacentino. La narrazione è iniziata dai **graffiti**, raffiguranti suini selvatici, delle grotte di Altamira, per passare ad **Annibale** che festeggiò con le carni salate di suino la vittoria avuta sul fiume Trebbia a danno dell’esercito romano, per arrivare al **Cardinale Giulio Alberoni** e ad **Elisabetta Farnese** che portarono alla corte di Spagna, e nelle più importanti corti europee di quel tempo, i salumi piacentini.

A seguire il Direttore del Consorzio **Roberto Belli** ha illustrato il valore che ha il logo della DOP posto sui prodotti alimentari. Nello specifico, quali rigide regole devono seguire i salumifici piacentini per potersi fregiare di questo importantissimo riconoscimento voluto della comunità Europea a tutela dei consumatori, ribadendo che **Piacenza è l’unica provincia** in tutta Europa a poter vantare **ben tre salumi DOP**.

Il momento sicuramente più gradito ai giovani studenti è stata la **degustazione guidata** tenuta dalla **Dott.ssa Alessandra Scansani**, tecnologa alimentare, che ha saputo spiegare concetti

particolarmente impegnativi con esempi accattivanti per arrivare poi alla vera degustazione della coppa piacentina facendo ben capire **la differenza che esiste tra il saper degustare** un prodotto usando tutti e cinque i sensi **e trangugiare velocemente**. Naturalmente per gli scolari che, per diverse ragioni, non hanno potuto degustare la Coppa piacentina, è stato loro proposto una degustazione con il Grana Padano DOP per il quale gran parte delle informazioni fornite precedentemente restavano valide

A tutti gli studenti sono state infine lasciate due dispense pensate appositamente per la scuola primaria e alcune confezioni del gioco didattico **“Il Piccolo Salumante”** attraverso il quale, formando squadre, potranno sfidarsi per verificare chi risulterà più preparato sulla materia.

Al termine dell’incontro, le Maestre hanno dichiarato: *“L’esperienza è stata molto interessante, i bambini hanno gradito molto il gioco, (oggi subito l’hanno provato), ma soprattutto gli assaggi! Ringraziamo il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini per la bella e costruttiva esperienza e speriamo in un nuovo incontro”*.

### **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)