



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

IL CONSORZIO DI TUTELA SALUMI DOP PIACENTINI A TUTTOFOOD 2025



4 giorni di degustazioni guidate per i buyer internazionali condotte da Daniele Reponi che, per il primo giorno, si alternerà con lo Chef Matteo Castignoli

Piacenza, 30 aprile 2025 - Il Consorzio Salumi DOP Piacentini partecipa a TUTTO FOOD 2025 in programma dal 5 all'8 maggio (Pad. 3 – Stand S 01) con un proprio stand istituzionale. Un ricco programma di animazione accompagnerà la presenza piacentina nella più importante manifestazione dell'agroalimentare che si tiene nel nostro Paese. Nella giornata di apertura della manifestazione si partirà con un concerto di sapori a quattro mani. Infatti, **lo chef Matteo Castignoli** dell'Antica Trattoria dell'Angelo, il locale più antico di Piacenza quindi "storico", proporrà un solfeggio tipicamente piacentino, gnocco fritto con Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina, Salame Piacentino. Con sublimi note primaverili, orchestrate dai suoi inconfondibili panini, **Daniele Reponi**, un po' oste un po' salumiere, come lo stesso si definisce, introdurrà un'ouverture dai toni allegri.

Nelle giornate successive la scena sarà tutta per **Daniele Reponi**, il quale farà scoprire il gusto unico e inimitabile dei tre Salumi DOP Piacentini declinati in una serie di proposte gastronomiche all'insegna della creatività e versatilità in cucina, grazie anche alla fornitura dei prodotti dell'Azienda Agricola Pisaroni "Cascina Pizzavacca".

Ogni giorno della fiera saranno proposti piccoli panini, facili e veloci da realizzare senza cottura degli ingredienti, ma con gustosi abbinamenti, quindi, adatti anche ai Bar che non hanno una cucina. Una ottima e gustosa alternativa alle olive e patatine fritte per l'Happy Hour, che recupera in pieno la tradizione dell'aperitivo italiano, valorizzando al contempo eccellenze della tradizione alimentare tutelata.

Durante i 4 giorni di manifestazione sarà possibile degustare i Salumi DOP Piacentini anche in purezza e in abbinamento con Ortrugo, Malvasia, Gutturnio della Cantina di Vicobarone Piacentino.

Commenta **Antonio Grossetti**, Presidente del Consorzio Salumi DOP Piacentini: *“Come sempre siamo presenti a questa importante fiera che, con questa edizione, diventa veramente una grande fiera internazionale di settore che richiama l’attenzione e partecipazione, in particolare, dei buyer internazionali che costituiscono un importante canale di accesso a quei mercati esteri il cui sviluppo è strategico per l’export dei nostri salumi tutelati. Il costante impegno del Consorzio nell’elevare la reputazione della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino e della Pancetta Piacentina viene rivolto con particolare attenzione al mercato nazionale dove, da questo importante palcoscenico, sarà possibile far conoscere in modo più approfondito queste eccellenze”.*

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 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