



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

GRANDE SUCCESSO DELLA MISSIONE DI MARKET CHECK A PARIGI ORGANIZZATA DAL CONSORZIO DI TUTELA SALUMI DOP PIACENTINI



Si è conclusa positivamente una tre giorni densa di incontri commerciali tra la delegazione dei produttori piacentini con importanti gruppi della ristorazione francese, delle insegne distributive, épiceries e negozi di alta gastronomia

Piacenza, 13 giugno 2025 - Si è appena conclusa un'importante missione commerciale, organizzata dal **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**, in collaborazione con l'associazione **"I Love Italian Food"**, a Parigi.

Oggi la Francia con 38.172 ton, pari a un valore di € 400 mln di euro, rappresenta il primo Paese importatore di salumi dall'Italia. Queste le principali motivazioni per le quali anche i produttori di salumi piacentini intendono intensificare i contatti con la distribuzione francese.

L'azione di **Market Check** rientra in un articolato progetto valutato positivamente dal **Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste** e dallo stesso cofinanziato. L'attività è iniziata con un incontro preparatorio, destinato ai rappresentanti dei salumifici piacentini, al mercato francese e alla condivisione del programma della missione stessa, tenuto da **Annalisa Zinani** esperta nello sviluppo del Made in Italy.

La delegazione piacentina, partita dall'aeroporto di Linate per Orly, era composta da **Rosa Peveri** per il salumificio Peveri, **Alessandro Grossetti**, per il salumificio Grossetti, **Andrea Bartoli** per il salumificio La Coppa, e **Jean Pierre** per il salumificio San Carlo. In rappresentanza del Consorzio di Tutela salumi DOP Piacentini **Lorella Ferrari** e in rappresentanza di I Love Italian Food **Silvia Meloni** e **Annalisa Zinani**.

Ricco il programma degli appuntamenti iniziato ad **ICE Francia** dove la delegazione piacentina ha incontrato il Direttore **Luigi Ferrelli** che ha ribadito il supporto dell'Ente alle necessità dei nostri

produttori, oltre suggerire alcune strategie per entrare in un mercato difficile ma molto propenso ai salumi italiani. A seguire **la delegazione ha incontrato importanti gruppi della ristorazione, epicerie, negozi altamente specializzati per l'alta gastronomia, importanti insegne distributive**, insomma tutte le rappresentanze della distribuzione parigina.

Per finire l'incontro con **Agostino Coppola** Presidente dell'Associazione Cuochi Italiani in Francia che ha dichiarato di ben conoscere l'eccellenza dei salumi DOP Piacentini.

Tre Intense giornate di incontri per far apprezzare e conoscere i salumi DOP piacentini e lo stesso territorio piacentino ricco di storia e tradizione gastronomica, riscontrando grande interesse ed entusiasmo negli operatori incontrati. Tutto questo per elevare ancor più la reputazione della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino e della Pancetta Piacentina in terra di Francia dove i buongustai certamente non mancano.

Far conoscere e valorizzare le eccellenze dei nostri territori resta l'obiettivo principale dell'attività del Consorzio in Italia e nei principali mercati esteri.

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