Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

ANUGA 2025:
Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP saranno protagonisti a Colonia dal 4 all'8 ottobre

Grande affluenza di pubblico allo Stand dei Salumi DOP Piacentini nella passata edizione di ANUGA

Appuntamento al Padiglione 7 - Stand E051 con un ricco programma di degustazioni guidate ed inedite ricette a cura di Daniele Reponi

Piacenza, 1° ottobre 2025 - Il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** sarà presente ad **ANUGA 2025**, la manifestazione che si colloca nel contesto più esclusivo delle manifestazioni internazionali dedicate del food & beverage. **Dal 4 all'8 Ottobre 2025** visitatori da tutto il mondo si daranno appuntamento a Colonia e ancora una volta ad attenderli, nel **padiglione 7 – stand E051** troveranno il meglio della salumeria italiana, Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP. Una partecipazione che già nelle scorse edizioni del 2021 e del 2023 aveva registrato grande successo e che per l'edizione 2025 viene riproposta con l'allestimento di uno stand istituzionale di grande impatto visivo.

L'obiettivo è quello di raccontare storia e tradizioni di una produzione di qualità certificata, che incorona la città di Piacenza come unica provincia europea ad avere riconosciuti tre prodotti DOP nel settore della salumeria.

Da sempre dinamico nelle attività di promozione e tutela dei Salumi Piacentini DOP per elevarne il loro apprezzamento, il Consorzio si rivolgerà ai visitatori internazionali: buyer, retailer, operatori del settore, invitandoli nel proprio stand per degustare le eccellenze della salumeria piacentina.

Sarà **Daniele Reponi,** personaggio televisivo, che ama definirsi un po' oste e un po' salumiere, ad animare lo stand attraverso le sue inedite creazioni, dove le caratteristiche distintive della Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP, saranno esaltate e raccontate trasmettendo i valori dell'alta qualità certificata in grado di esprimere l'unicità di un territorio e delle sue antiche tradizioni.
Un'intensa attività istituzionale, all'interno dello stand, sarà svolta dai rappresentanti del Consorzio, i quali accompagneranno i visitatori in un percorso di conoscenza dove storia e territorio sono gli elementi che elevano la reputazione delle tre eccellenze piacentine.

"Siamo orgogliosi di prendere nuovamente parte alla manifestazione che più in assoluto rappresenta le ultime tendenze del Food & Beverage a livello internazionale" - queste le parole del presidente del Consorzio **Antonio Grossetti** che prosegue - *lo sforzo organizzativo per questa partecipazione è notevole, ma i salumi piacentini DOP hanno la grande opportunità di affacciarsi ad un palcoscenico di eccellenza e confermare il prestigio e la loro qualità certificata. Presentare i nostri salumi e trasmetterne le loro caratteristiche uniche è da sempre per noi motivo di grande soddisfazione e motore per una continua crescita".*

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 11 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*