



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

GRANDE AFFLUENZA DI PUBBLICO AD ANUGA 2025 PER I SALUMI DOP PIACENTINI



In tanti, soprattutto importatori e buyer, hanno apprezzato le proposte elaborate da Daniele Reponi che ha lavorato creando abbinamenti originali, sposando i Salumi Piacentini DOP con i diversi pani della tradizione gastronomica tedesca

Piacenza, 9 ottobre 2025 – Si è chiusa con soddisfazione per il **Consorzio dei Salumi DOP Piacentini** la partecipazione ad **ANUGA 2025**, che ha visto un boom di partecipazione da parte dei visitatori internazionali che hanno affollato lo stand E051 all'interno del Padiglione 7. In particolare, si segnala la presenza e partecipazione di buyer, retailer, importatori e operatori del settore provenienti da ogni parte del mondo, ma anche dell'**Associazione Italiana Cuochi Germania** con il presidente **Gianluca Casini** e la vicepresidente **Concetta Ragusa**. Non da ultima, la creator digitale, chef televisiva e promotrice della cucina italiana in Germania, **Stefania Lettini**.

Grande contributo al successo dell'evento è venuto da **Daniele Reponi** che, col suo approccio professionale interdisciplinare, ha sorpreso tutti con le sue degustazioni basate sulla creazione di **tre panini gourmet** a base delle tre eccellenze DOP Piacentine. Lo spirito con cui ha lavorato è stato quello di realizzare abbinamenti interessanti tra ognuno dei tre salumi con una selezione delle eccellenze agroalimentari del made in Italy, sposando il tutto con i diversi pani a disposizione della tradizione locale tedesca. Il risultato è stato molto apprezzato da tutti, compresa la prima emittente televisiva tedesca **RTL Television** che, con la sua troupe, si è fermata allo stand realizzando un servizio dedicato. Un'occasione unica per far conoscere al grande pubblico di uno dei principali mercati export le caratteristiche uniche e distintive delle tre DOP piacentine. Nel dettaglio, i tre panini realizzati.

“Piacentino Caramellato”: **Pancetta piacentina DOP**, cipolla caramellata, grana padano con pane ai semi di zucca di grano tenero.



“Capra & Cabbage” **Salame Piacentino DOP**, cavolo cappuccio, formaggio di capra e fettine di mela ariana, utilizzando pane ai semi misti di grano tenero



“Coppa Twist”: **Coppa Piacentina DOP** con cavolfiore in agrodolce, e mascarpone impiegando pane ai semi di sesamo di grano tenero



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