



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

COMUNICATO STAMPA

Nel blu delle eccellenze piacentine: la Coppa D'Oro 2025 incanta il Palazzo Gotico



Piacenza, 31 ottobre 2025 – Autentico successo per l'edizione 2025 del Premio Coppa D'Oro, che ha animato il maestoso Salone monumentale del Palazzo Gotico, cuore storico di Piacenza. Numeroso e partecipe il pubblico che ha applaudito i cinque insigniti del premio: **Simona Caselli, Marina Fiordaliso, Paolo Oldani, Roberto Fabbricini ed Ettore Ferri**.

- **Simona Caselli**, già Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e oggi Presidente di Granlatte, per il suo impegno nel promuovere i Distretti del Cibo e una filiera agroalimentare sostenibile e cooperativa.
- **Marina Fiordaliso**, artista e voce simbolo di Piacenza, per aver portato la sua "piacentinità" nel mondo della musica e dello spettacolo con passione e autenticità.
- **Paolo (Davide) Oldani**, chef e ideatore della "Cucina Pop", per aver reso la qualità accessibile a tutti, coniugando eccellenza, semplicità e sostenibilità.
- **Roberto Fabbricini**, dirigente sportivo e storico segretario generale del CONI, per una vita dedicata ai valori dello sport e alla crescita dei giovani atleti italiani.
- **Ettore Ferri**, Maestro della cucina piacentina, anima del ristorante La Colonna, ha sempre promosso con orgoglio i salumi DOP piacentini contribuendo in modo significativo alla loro valorizzazione in Italia e all'estero.

Dopo i saluti di apertura del Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, **Roberto Belli**, la manifestazione si è aperta con un messaggio di forte valore identitario ed europeo:

*“Il blu – ha ricordato **Belli** – è prima di tutto il colore della bandiera europea: quel colore che, nel 1992, ha dato vita a un sistema unico al mondo per la tutela delle eccellenze agroalimentari, legandole indissolubilmente ai loro territori d’origine e rendendole così uniche, riconoscibili e inimitabili.”*

Belli ha inoltre ricordato come, già nel 1996, grazie alla guida della Camera di Commercio di Piacenza, i produttori locali ottennero la Denominazione di Origine Protetta per Coppa Piacentina, Salame Piacentino e Pancetta Piacentina: un riconoscimento che ancora oggi resta unico in Europa e nel mondo.

Sono seguiti i saluti istituzionali:

- **la Sindaca di Piacenza, Katia Tarasconi**, ha annunciato la candidatura della città a Capitale Europea della Cultura, sottolineando come la Coppa Piacentina sia un simbolo di questo percorso;
- **il Presidente della Regione Emilia-Romagna, Michele De Pascale**, ha rimarcato il diritto dei consumatori di conoscere provenienza e storia dei prodotti agroalimentari, valore pienamente garantito dalle DOP;
- **la Presidente della Provincia di Piacenza, Monica Patelli**, ha ribadito l’impegno dell’Ente nel contrasto alla peste suina africana oltre a congratularsi per Coppa D’Oro 2025;
- **il Vicepresidente Vicario della Camera di Commercio dell’Emilia, Filippo Cella**, ha confermato il sostegno dell’Ente camerale a questa storica manifestazione, nata proprio dalla Camera di Commercio di Piacenza;
- infine, **il Ministro per gli Affari Europei, il PNRR e le Politiche di Coesione, Tommaso Foti**, ha ricordato la lungimiranza dell’allora Presidente Giuseppe Parenti, ideatore del Premio Coppa D’Oro, che dopo diciassette edizioni dimostra intatta la sua vitalità e il suo valore.

La parte convegnistica, dal titolo **“Nel Blu. Quando le eccellenze raccontano il territorio”**, è stata condotta con brillante equilibrio dal conduttore televisivo Patrizio Roversi, che ha dato voce a protagonisti del mondo agroalimentare, della cultura, dello sport e dello spettacolo.

Marina Fiordaliso, testimone della sua “piacentinità” come filo conduttore della carriera artistica, Patrizio Roversi ha rimarcato il celebre successo *“Non voglio mica la luna”*, la sua presenza è stata accolta da un lunghissimo applauso.

Davide Oldani, ideatore della *Cucina Pop*, ha ribadito l’importanza delle materie prime, della qualità accessibile e della sostenibilità come chiavi del futuro gastronomico italiano.

Roberta Garibaldi, massima esperta di turismo enogastronomico, ha illustrato il ruolo strategico delle DOP nella promozione turistica, ricordando che oggi cibo e vino sono il primo motivo d’interesse turistico, ma occorre saper innovare utilizzando anche le nuove tecnologie, come l’intelligenza artificiale.

Roberto Fabbricini, Maestro dello sport ed ex segretario generale del CONI, ha ricordato come i successi dello sport italiano nascano da un lungo lavoro organizzativo avviato già negli anni Sessanta con i Giochi della Gioventù.

Andrea Dallavalle, vicecampione del mondo nel salto triplo a Tokyo, ha condiviso le emozioni della sua gara e le rinunce quotidiane di un atleta, confessando con simpatia qualche “trasgressione” concessa alla Coppa Piacentina.

Alex Revelli Sorini ha infine offerto una riflessione sul “nuovo umanesimo alimentare”, fondato su cultura, natura e salute, sottolineando i diversi significati del colore blu:

“È il colore della profondità, del silenzio che custodisce il tempo lento delle cose vere, lo stesso che serve per dare vita ad eccellenze autentiche come la Coppa, il Salame e la Pancetta Piacentina.”

Le conclusioni sono state affidate a **Simona Caselli**, già assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna e oggi Presidente di GranLatte, che controlla Granarolo. Con una visione lucida e propositiva, Caselli ha richiamato il valore dei Distretti del Cibo, ricordando di averne promosso la nascita come assessore regionale e sottolineando che il Distretto del Cibo dei Salumi DOP Piacentini fu il primo ad essere riconosciuto in Emilia-Romagna: ulteriore prova della capacità progettuale e della visione del Consorzio.

La serata si è conclusa con l'**AperiDOP Piacentino**, durante il quale i Salumi DOP Piacentini sono stati accompagnati dai vini offerti dal Consorzio dei Colli Piacentini, serviti dai sommelier AIS Piacenza.

L'accoglienza degli ospiti e il servizio di sala sono stati curati con professionalità e cortesia dagli studenti dell'Istituto Alberghiero “G. Marcora” di Piacenza.

L'edizione 2025 del **Premio Coppa D'Oro** si conferma così un appuntamento di prestigio, capace di unire istituzioni, cultura e impresa, raccontando con orgoglio e passione il valore autentico e universale delle eccellenze della salumeria piacentina.

I PREMI COPPA D'ORO 2025

I Premi **Coppa D'Oro 2025** sono opere in terracotta che raffigurano la tradizionale “*rasdura*” piacentina, reinterpretata in chiave moderna.

L'artista piacentina **Marisa Montesissa**, autrice dei riconoscimenti, ha trovato nel femminile il suo costante *leitmotiv* espressivo.

Con una ricerca che unisce sensibilità contemporanea e radici territoriali, Montesissa persegue un linguaggio figurativo personale e riconoscibile, plasmando con passione la creta, materiale umile ma capace di sfidare il tempo.

Nell'impasto di **acqua, terra e fuoco**, l'artista infonde **vita e luce**, restituendo all'argilla un'anima che vibra di emozione, rendendo ogni opera unica e profondamente evocativa.

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*