

# L'Italia che Produce Rinasce nei Territori: inaugurato l'ampliamento del Salumificio Gagliardi all'Insegna dei Distretti del Cibo



Presenti i Ministri Francesco Lollobrigida e Tommaso Foti per celebrare l'investimento nel Distretto del Cibo dei Salumi DOP Piacentini sostenuto dal MASAF e dalla Regione Emilia-Romagna

San Giorgio Piacentino (Piacenza), 24 Novembre 2025 – Venerdì scorso è stata un'importante giornata per l'agroalimentare italiano e per il territorio piacentino con l'inaugurazione dell'ampliamento del **Salumificio Gagliardi**. L'evento ha rappresentato la prima, tangibile evidenza dell'operatività e dei risultati concreti ottenuti grazie ai **Distretti del Cibo**, strumenti strategici per lo sviluppo delle filiere.

A tagliare il nastro, simbolo di un'Italia che investe e guarda al futuro, sono stati il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, e il Ministro per gli Affari Europei, il PNRR e le Politiche di Coesione, **Tommaso Foti**. La presenza istituzionale di alto livello includeva anche il Presidente della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo, **Angelo Barone**, il Commissario Straordinario alla Peste Suina Africana, **Giovanni Filippini**, il Direttore Generale

ISMEA, **Sergio Marchi**, e l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia- Romagna, **Alessio Mammi**. Tanti gli invitati del settore, tra cui il Presidente di Assica, **Lorenzo Beretta**, e il Direttore di Salumitalia, **Cristiano Loddo** oltre alle Istituzioni locali il Sindaco di S. Giorgio Piacentino, il Prefetto di Piacenza Dott.ssa Patrizia Palmisani e il Questore di Piacenza Gianpaolo Bonafini e tanti rappresentanti di Distretti del Cibo arrivati da ogni parte del Paese.

# **Eccellenza Produttiva e Innovazione Tecnologica**

Dopo la cerimonia, il titolare Gagliardi ha accompagnato la delegazione in una visita approfondita ai nuovi reparti. L'ampliamento è parte integrante del progetto presentato dal **Distretto del Cibo dei Salumi DOP Piacentini** nell'ambito del primo bando del Ministero dell'Agricoltura.

Il percorso ha toccato i nuovi locali dedicati alla lavorazione delle DOP Piacentine e l'importante sala di affettamento, vero fiore all'occhiello per la tecnologia impiegata. A suscitare particolare ammirazione nel Ministro Lollobrigida sono state le cantine di stagionatura, descritte come "vere casseforti" del salumificio, dove migliaia di Coppe Piacentine, Salami Piacentini e Pancette Piacentine compiono il loro essenziale processo di maturazione.



# Il Valore Socio-Economico del Distretto DOP Piacentino

La visita allo stabilimento è stata seguita dalla tavola rotonda dal titolo: "Sviluppo del Distretto del Cibo Salumi DOP Piacentini per la sostenibilità economica – ambientale della filiera e del territorio".

A condurre l'incontro, **Roberto Belli**, Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, che ha aperto il dibattito ricordando la figura di Gian Piero Gagliardi, fondatore e primo presidente del Consorzio nel 1971.

Belli ha illustrato il mastodontico progetto del Distretto: un **investimento totale di 14.700.000 euro**, sostenuto dal MASAF con un contributo di 13.500.000 euro a favore dei **13 beneficiari** (otto salumifici e cinque aziende suinicole) e una prima *tranche* contributiva della Regione Emilia-Romagna di 300.000 euro.

Il Direttore ha rimarcato il **valore sociale cruciale** di questa iniziativa, che per la prima volta fa dialogare e collaborare attivamente il comparto della trasformazione con quello della produzione, condividendo e comprendendo reciprocamente le rispettive problematiche. Questo modello virtuoso permette di affrontare congiuntamente temi come la **giusta remunerazione**, unito all'impegno per un maggiore benessere animale, qualità delle carni e rispetto per l'ambiente. La riprova di questa sinergia è stata la condivisione dell'enorme problema della Peste Suina Africana (PSA).



### La Voce delle Istituzioni

Il **Ministro Lollobrigida** ha esordito congratulandosi con la famiglia Gagliardi per l'investimento, che ha portato alla creazione di nuovi posti di lavoro. "Gli italiani, di fronte alle difficoltà, hanno l'innata capacità di trasformare il problema in opportunità," ha dichiarato il Ministro, sottolineando come anche di fronte alla PSA, la filiera abbia saputo alzare l'asticella per la qualità dei salumi e per la sicurezza e l'ammodernamento degli allevamenti. Il Ministro ha poi ribadito il valore inestimabile della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO, un traguardo storico per tutte le produzioni nazionali.

## Barone: La Necessità di Risorse per i Distretti

Angelo Barone, Presidente della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo, ha confermato che la diffusione e il successo dei Distretti sono una realtà non più trascurabile su tutto il territorio nazionale. Ha lanciato un appello per trovare urgentemente le risorse, circa 400 milioni di euro, necessarie per finanziare i progetti presentati con il secondo bando, data la loro pronta realizzabilità e la capacità di arricchire i rispettivi territori.

### Commissario Filippini: Un Passo Avanti contro la PSA

Il **Dott. Giovanni Filippini** ha portato una notizia incoraggiante: **dieci comuni del piacentino** sono passati dalla zona tre alla zona due, un risultato frutto di un'azione sinergica esemplare che ha coinvolto la USL locale e altri attori. "La ricerca delle carcasse è fondamentale perché questo virus dura nelle ossa dei cinghiali colpiti oltre due anni," ha spiegato il Commissario, paragonando il rischio di nuove infezioni a una **spada di Damocle**. Ha quindi ribadito l'importanza di una biosicurezza

sempre più performante negli allevamenti, definendo i **cacciatori e i cani molecolari come il nostro esercito** nella lotta al virus.

Il Direttore Generale **Sergio Marchi (ISMEA)** ha presentato dati rassicuranti sull'andamento delle esportazioni e sulla gestione delle risorse destinate alla crescita dell'agricoltura italiana.

Le conclusioni della giornata sono state affidate all'Assessore all'Agricoltura **Alessio Mammi**, il quale ha sottolineato che l'Emilia-Romagna è la regione con il maggior numero di prodotti tutelati – ben **44** – e ha annunciato l'arrivo del 45° prodotto, l'*Erbazzone*. Mammi ha lodato l'avvedutezza del Consorzio Salumi Piacentini nell'aver attivato per primo in regione un Distretto del Cibo così performante e ha assicurato l'impegno dell'Assessorato e della Regione a sostenere l'opera del Commissario Filippini per l'eradicazione definitiva della PSA nei territori piacentini.

L'intensa giornata di lavori e visite è terminata con l'invito a tutti i presenti alla degustazione dell'**AperiDOP Piacentino**, dove i salumi Gagliardi hanno primeggiato.

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