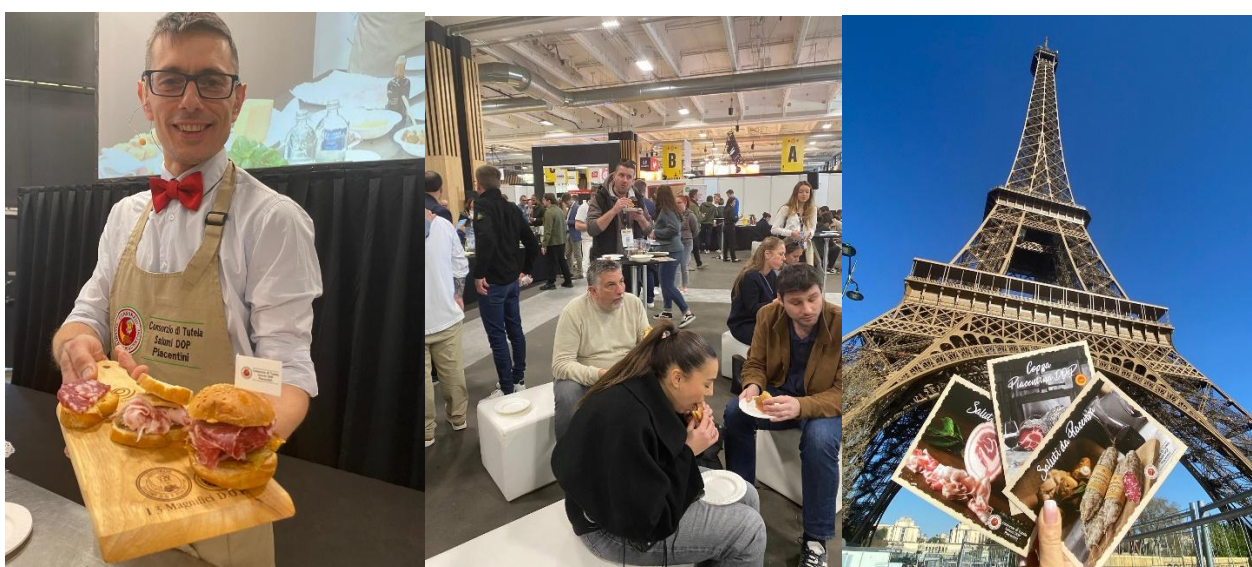




**Consorzio  
Salumi DOP  
Piacentini**

## **MA QUANTO PIACCIONO I SALUMI PIACENTINI DOP AI FRANCESI!**



*Grande successo a Parigi per il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini a "The Italian Show": la Francia si conferma il primo mercato estero per le tre eccellenze piacentine.*

**Piacenza, 7 aprile 2026** – I Salumi Piacentini DOP tornano a conquistare il cuore di Parigi.

In occasione di **"The Italian Show"**, il format internazionale firmato *I Love Italian Food*, svoltosi a Parigi nei giorni scorsi, la **Coppa Piacentina**, il **Salame Piacentino** e la **Pancetta Piacentina** sono stati protagonisti assoluti presso il Parco delle Esposizioni di Porta di Versailles, in concomitanza con le fiere di settore "Parizza" e "Sandwich & Snack Show".

L'evento, focalizzato sui pilastri *Educating, Tasting e Promoting*, ha visto il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** impegnato in una serrata attività di promozione verso il mondo Ho.Re.Ca. d'oltralpe.

## Le "Creazioni da mordere" di Daniele Reponi

Il momento clou della manifestazione è stato il **Tasting Show** d'apertura, affidato al genio di **Daniele Reponi**. Il "Re dei panini" ha incantato una platea di professionisti della ristorazione, buyer e media francesi con la Masterclass **"Creazioni da mordere"**, elevando i **Salumi Piacentini** attraverso abbinamenti audaci e di alta scuola:

- **Il Salame Piacentino DOP** ha incontrato la tradizione locale in una baguette con burro d'affioramento, un binomio che ha "fatto impazzire" gli operatori presenti.
- **La Coppa Piacentina DOP** è stata proposta in un accostamento esotico e fresco con ricotta e fettine di mango.
- **La Pancetta Piacentina DOP** ha celebrato l'eccellenza emiliana su pane da toast, arricchita da scaglie di Grana Padano DOP e gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

La Masterclass di Daniele Reponi **"Creazioni da mordere"** non è stata una semplice degustazione, ma una lezione magistrale di valorizzazione del prodotto. Infatti, oltre allo spettacolo gastronomico, Reponi ha approfondito le caratteristiche distintive e storiche delle tre DOP, rispondendo alle curiosità dei professionisti francesi sempre più attenti alla tracciabilità e all'autenticità dei prodotti.

La delegazione piacentina, guidata dalla Segretaria del Consorzio **Lorella Ferrari**, ha consolidato importanti legami istituzionali. Tra gli incontri di rilievo quello con il Direttore di ICE Francia, **Dott. Luigi Ferrelli**, accompagnato da **Debora Clarin** (Italian Trade & Investment Agency), i quali hanno seguito con vivo interesse le attività di valorizzazione del Consorzio.

Notevole anche l'attenzione dei media: emittenti televisive e testate giornalistiche francesi hanno presidiato lo stand del Consorzio, raccogliendo interviste e immagini per raccontare il successo dei **Salumi Piacentini** sul mercato locale.

*"Siamo venuti a Parigi per ribadire un concetto semplice: l'eccellenza non accetta compromessi,"* dichiara con orgoglio **Antonio Grossetti, Presidente del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**. *"Vedere i professionisti francesi entusiasmarsi davanti a una fetta di Coppa Piacentina o di Salame Piacentino è la conferma che il nostro lavoro sulla qualità totale è l'arma vincente. La Francia, anche nel 2025, si è attestata come il maggior importatore di salumi italiani. Essere qui, nel cuore del nostro primo mercato di destinazione per l'export, è fondamentale per consolidare il legame con i consumatori francesi che riconoscono e premiano l'altissima qualità delle nostre tre DOP."*

All'iniziativa è giunto anche il plauso **dell'Assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi**, che ha commentato: *"Bravissimi! Orgoglio dell'Emilia - Romagna"*.

## 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 Salumitalia: **Loredana Biscione** - [biscione@salumitalia.it](mailto:biscione@salumitalia.it) - 02 8925901; 337 1109286*

*Consorzio Salumi DOP Piacentini: **Lorella Ferrari** - [info@salumidoppiacentini.it](mailto:info@salumidoppiacentini.it) - 0523 591260*