



Consorzio di Tutela  
Salumi DOP  
Piacentini



## I Salumi DOP Piacentini incantano la Piazzetta di Portofino

**Dopo il successo di Parigi, le eccellenze piacentine conquistano il cuore della Liguria durante la quarta edizione di "Palatofino in Portofino"**

***Portofino, 14 maggio 2026*** - La **Coppa Piacentina**, il **Salame Piacentino** e la **Pancetta Piacentina** sono stati i protagonisti assoluti dell'**AperiDOP Piacentino**, l'evento gourmet inserito nella prestigiosa rassegna "*Palato Fino in Portofino*". Sabato 11 e domenica 12 aprile, uno dei borghi più iconici del mondo ha celebrato l'incontro tra la tradizione emiliana e il fascino ligure.

L'iniziativa, organizzata dall'agenzia **Robjoy di Roberta Ticchi**, ha trasformato la celebre "Piazzetta" in un laboratorio del gusto a cielo aperto. La manifestazione ha offerto un programma ricco di appuntamenti: **talk show** dedicati all'eccellenza del Made in Italy, **laboratori di cucina** con la partecipazione di chef stellati, **degustazioni guidate** delle migliori realtà enogastronomiche nazionali.

A conferma del prestigio dell'evento, tra gli ospiti è intervenuto **Pier Silvio Berlusconi**, Amministratore Delegato di Mediaset, che con la sua presenza ha testimoniato l'importanza culturale ed economica della valorizzazione dei prodotti certificati.

Presso lo stand del **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**, Lorella Ferrari - segretaria del Consorzio - ha guidato turisti e appassionati in un viaggio sensoriale alla scoperta delle tre icone della salumeria locale: la **Coppa Piacentina**, il **Salame Piacentino** e la **Pancetta Piacentina**, tutti rigorosamente a marchio DOP.

*"Il successo di pubblico è stato straordinario," conferma **Lorella Ferrari**. "Oltre ai numerosi turisti stranieri, abbiamo accolto con piacere anche gruppi di giovani arrivati appositamente, come una delegazione da Reggio Emilia, segno che l'alta qualità dei nostri salumi DOP parla a tutte le generazioni."*

I numerosi turisti internazionali che hanno affollato Portofino hanno potuto abbinare alla bellezza paesaggistica l'esperienza gastronomica autentica del Bel Paese. In questo contesto, i tre salumi piacentini si sono confermati veri e propri **Ambasciatori del territorio**.

Presente nella giornata di sabato anche **Simone Fornasari**, Presidente di *Visit Emilia* e Assessore al Commercio del Comune di Piacenza, che ha elogiato la compattezza e la qualità della delegazione piacentina presente in Liguria.

Questa tappa ligure rappresenta un ulteriore tassello nella strategia di promozione del Consorzio. Dopo le recenti vetrine internazionali a **Parigi**, il Consorzio continua a presidiare i luoghi dell'eccellenza per diffondere il valore storico e gastronomico della terra piacentina.

#### **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