



**Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini**

Comunicato stampa

Salumi DOP Piacentini protagonisti al Salone della Dieta Mediterranea di Napoli

Napoli, giugno 2026 - La monumentale cornice della Stazione Marittima di Napoli ha ospitato, nei giorni scorsi, la quinta edizione del **Salone della Dieta Mediterranea**, il grande evento organizzato dal *Consorzio Edamus* per promuovere lo stile di vita mediterraneo in tutte le sue sfaccettature.

La manifestazione – che gode dei prestigiosi patrocini del **MASAF** (Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste), del **Ministero della Salute** e delle Regioni Campania, Basilicata, Puglia e Molise – ha introdotto quest'anno un'importante novità: un intero padiglione dedicato esclusivamente ai **prodotti Tutelati**.

La trasferta napoletana ha rappresentato per il **Consorzio Piacentino** un momento di fondamentale importanza commerciale, grazie a un mirato e approfondito **Market check**. Questa attività analitica e sul campo è stata strutturata come una vera e propria operazione strategica, **finalizzata a studiare e comprendere le dinamiche interne del mercato campano**, un’area geografica chiave per il consumo e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità. Allo stesso tempo, è stata anche l’occasione per **approfondire i canali di distribuzione e le preferenze dei consumatori locali**, per posizionare al meglio **le tre DOP piacentine** in un contesto gastronomico fortemente identitario. Importante questa attività anche per **avviare e consolidare relazioni commerciali dirette**, gettando le basi per future e proficue partnership con i principali operatori, distributori e buyer del Mezzogiorno.

L'iniziativa ha confermato la volontà del Consorzio di non limitarsi alla sola promozione culturale, ma di agire concretamente per aprire nuovi sbocchi di mercato e supportare attivamente la penetrazione commerciale delle proprie aziende consorziate in territori ad altissimo potenziale. Parallelamente, all'interno dello spazio istituzionale, l'attività è stata supportata da continue degustazioni ed illustrazioni tecniche sulle caratteristiche uniche e distintive dei **Salumi piacentini**.

Il re indiscusso dei panini **Daniele Reponi**, noto volto televisivo, ha celebrato i **Salumi Piacentini** affiancato da **Lorella Ferrari**, colonna portante del Consorzio. Sotto la conduzione della giornalista televisiva ed esperta di sana alimentazione **Angelica Amodei**, Reponi ha creato tre ricette inedite che fondono le eccellenze emiliane con i sapori del Mediterraneo:

- **Il Panino Vesuviano:** Pancetta Piacentina DOP abbinata all'Albicocca Pellechiella del Parco Nazionale del Vesuvio, caciocavallo grattugiato e qualche goccia di aceto di melograno;
- **Il Panino del Golfo di Napoli:** Salame Piacentino DOP tagliato rigorosamente a coltello, fico fiorone di Torre del Greco, gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP e ricotta del Pollino;
- **Il Panino dell'Etna:** soffici fette di Coppa Piacentina DOP, Pesca tabacchiera dell'Etna, Rucola della Piana del Sele e formaggio primo sale.

"Reponi ha cercato il connubio perfetto con frutta e verdura dell'area mediterranea per onorare questa terra, sposandola magistralmente con il territorio piacentino" - commenta **Angelica Amodei**.

A coronamento della tre giorni, i docenti degli istituti alberghieri di Sorrento e della Calabria, **Antonio D'Antonio** e **Carmine Brutto**, amici del Consorzio, hanno firmato lo straordinario "**Casatiello Piacentino**", farcito con Salame Piacentino DOP e Pancetta Piacentina DOP. Un successo travolgente che ha conquistato anche ospiti d'eccezione come **Nicola Prudente (in arte "Tinto")**, conduttore di *Camper* e *Linea Verde*, la divulgatrice **Rosanna Lambertucci** e il ballerino di *Ballando con le Stelle* **Samuel Peron**.

Il valore dell'evento è stato confermato dalla presenza delle massime istituzioni. Il Sottosegretario al MASAF **Luigi d'Eramo** e l'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania **Alessandra Serluca** hanno elogiato il Salone come eccezionale strumento di aggregazione tra Consorzi, capace di unire tradizione e innovazione.

Le tre intense giornate napoletane hanno fatto registrare un'affluenza importante e, soprattutto, una foltissima e qualificata presenza della stampa specializzata e dei professionisti della comunicazione agroalimentare.

Il padiglione dei prodotti Tutelati è diventato, infatti, il fulcro dell'attenzione per **giornalisti della carta stampata e delle principali testate di settore**, impegnati a documentare il valore culturale e commerciale del connubio tra Emilia e Meridione; **troupe televisive e cineoperatori** che hanno immortalato la maestria degli show cooking di Daniele Reponi; **chef stellati e critici gastronomici di rilievo**, attratti dalle qualità organolettiche uniche delle tre DOP piacentine; **food blogger, influencer e opinion leader del mondo digital** che hanno generato una copertura social continua, trasformando Napoli nella capitale della cultura del "buon vivere" e della sana alimentazione.

Questo eccezionale dispiegamento di media ha dato un risalto senza precedenti alle tre eccellenze piacentine, amplificandone il valore davanti a una platea nazionale e internazionale.

Il Direttore del Consorzio di Tutela, **Roberto Belli**, ha tracciato un bilancio estremamente positivo della partecipazione: *"Il valore strategico di essere stati invitati in un contesto tanto elitario sta nel fatto che è stato acclarato, a pieno titolo, come la **Coppa Piacentina**, il **Salame Piacentino** e la **Pancetta Piacentina** siano tre prodotti tutelati testimoni indiscussi di un territorio. La provincia di Piacenza, dove l'arte della salumeria è patrimonio culturale, trova in queste tre DOP la propria bandiera agroalimentare nel mondo. Questa manifestazione ha confermato che la nostra tradizione salumiera è parte integrante del saper vivere e dell'alimentarsi bene, entrando di diritto nel grande racconto della Dieta Mediterranea."*