

## Grande successo per l'eccellenza dei salumi italiani DOP e IGP alla Festa d'Estate dell'Associazione Stampa Estera di Milano.

*Il Prosciutto Toscano DOP, i Salumi DOP Piacentini e il Salame Piemonte IGP hanno conquistato la platea del giornalismo internazionale in Italia, offrendo un'esperienza autentica fatta di gusto, cultura e identità territoriale.*

**Milano, 22 giugno 2026** – Si è conclusa con straordinario successo la tradizionale **Festa d'Estate**, l'atteso appuntamento annuale organizzato dall'**Associazione della Stampa Estera di Milano** che riunisce le più autorevoli firme del giornalismo internazionale, i protagonisti della comunicazione e il mondo del business.

In un contesto di grande prestigio, il **Consorzio del Prosciutto Toscano DOP**, il **Consorzio di Tutela dei Salumi DOP Piacentini** e il **Consorzio di Tutela del Salame Piemonte IGP** hanno preso parte alla serata in qualità di sponsor e portavoce della salumeria italiana tutelata. La loro partecipazione è stata coordinata dall'Ufficio Comunicazione di Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica, associazione che oggi riunisce 19 Consorzi di Tutela dei salumi DOP e IGP.

L'evento si è svolto nella suggestiva cornice dello **Spazio MyVintage**, un'affascinante location dove il passato industriale incontra il design contemporaneo e in cui gli ospiti della serata hanno potuto ammirare una collezione unica al mondo di moto e Vespe Piaggio accuratamente selezionate, restaurate e conservate.

In questo avvolgente scenario, si è inserita perfettamente la degustazione dei salumi DOP e IGP rappresentati dai rispettivi Consorzi di Tutela. La serata ha rappresentato un'occasione di straordinario valore per far conoscere, apprezzare e degustare i **salumi DOP e IGP** a un target altamente qualificato che, quotidianamente e per professione, si occupa di informazione e comunicazione a livello globale.

Una partecipazione in forma collettiva che ha risposto a un obiettivo di comunicazione condiviso: valorizzare le produzioni tutelate, veicolare le caratteristiche identitarie uniche di ciascun salume e trasmettere il valore profondo dei riconoscimenti europei DOP e IGP, sinonimo di origine, legame indissolubile con il territorio e garanzia per il consumatore, assicurati da un rigido sistema di controlli basato sul rispetto del Disciplinare di produzione.

*“La scelta di sostenere e partecipare a questo appuntamento annuale dell'Associazione Stampa Estera di Milano - commenta **Emore Magni, Direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP** - ha rappresentato un'opportunità straordinaria di confronto e visibilità. Aver portato il Prosciutto Toscano DOP in questa vetrina di respiro internazionale ci ha permesso di connetterci direttamente con i professionisti che seguono l'informazione nei principali Paesi esteri. Il nostro prosciutto porta con sé i profumi, la storia e l'essenza stessa della terra toscana; poterlo fare degustare e conoscere*

*a una platea così autorevole e cosmopolita significa avere una vetrina straordinaria per celebrare l'unicità, la qualità e il valore culturale della nostra DOP”.*

*“Fare sistema tra Consorzi di Tutela in un evento dedicato alla comunicazione globale è stata una scelta di grande valore, che abbiamo accolto subito con entusiasmo” – dichiara Roberto Belli – **Direttore del Consorzio di Tutela dei Salumi DOP Piacentini**. Questo palcoscenico ci ha offerto l'opportunità di incontrare una selezione di opinion leader straordinariamente qualificata. Non dimentichiamoci che Piacenza ha un primato unico da vantare e raccontare. Piacenza è l'unica provincia in Europa ad avere ben tre DOP nella salumeria: la Coppa Piacentina, la Pancetta Piacentina e il Salame Piacentino, a testimonianza del valore storico, economico e sociale che i salumi DOP hanno con il territorio. Ed è proprio attraverso la conoscenza di questa straordinaria identità che chi fa informazione può così diventare un ambasciatore consapevole della qualità, della cultura e del gusto dei nostri prodotti nel mondo”.*

*“Essere partner della Festa d'Estate della Stampa Estera di Milano - commenta **Daniele Veglio, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Piemonte IGP** - è stata l'occasione ideale per dare voce e risalto internazionale all'identità del Salame Piemonte, un'eccellenza che racconta perfettamente la tradizione e il legame con un territorio da sempre vocato all'alta qualità culinaria. Basti pensare che per la produzione del Salame Piemonte IGP, non a caso, si utilizza vino rosso piemontese a Denominazione d'Origine proveniente dai vitigni autoctoni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Un patrimonio di storia, tecnica e tradizione che ha trovato il perfetto riscontro in un pubblico che, occupandosi quotidianamente di comunicazione, è da sempre attento a raccontare contenuti autentici e identitari.»*

**Per ulteriori informazioni:**

**Ufficio Stampa Salumitalia - Loredana Biscione**

**[biscione@salumitalia.it](mailto:biscione@salumitalia.it) - 02 8925901 - 337 1109286**