



## Dal Consorzio Salumi Piacentini DOP il manuale per le scuole

Piacenza 27 maggio 2014 - Rinnovato completamente nella grafica il libro “**I salumi piacentini nella storia**”, realizzato dal Consorzio Salumi Piacentini Dop, è stato distribuito ai bambini della scuola primaria di Piacenza, Pavia, Lodi e Milano.

Un testo molto utile per far conoscere ai ragazzi il proprio territorio, la storia, la cultura, le tradizioni enogastronomiche, tra cui si collocano sicuramente i **Salumi Dop Piacentini**.

“La conoscenza della storia e della tipicità dei salumi potrà senza dubbio essere di supporto al lavoro degli insegnanti impegnati oggi anche in un'azione di educazione alimentare tesa ad un consumo consapevole e all'utilizzo di prodotti sani, sicuri e gradevoli al palato” ha affermato Antonio Grossetti, Presidente del Consorzio Salumi Dop Piacentini.

“Il nostro è un territorio dove gli abitanti, attraverso il loro lavoro e l'ingegno hanno saputo mantenere inalterato nel tempo le peculiari caratteristiche di importanti prodotti alimentari riconosciuti in tutto il mondo come unici e prestigiosi. Sviluppare queste conoscenze potrà contribuire a stimolare nei ragazzi il giusto senso di appartenenza” ha concluso Grossetti.

Nel libro, si racconta la storia dei salumi già dalla preistoria, dai primi ritrovamenti di suppellettili **preistoriche** realizzati utilizzando ossa suine che ci fanno quindi dedurre che queste civiltà primitive già conoscevano le carni gustose e il grasso succulento dei suini. Anche gli **Etruschi** dovevano essere estimatori della carne di maiale. Spesso si ritrovarono nelle tombe, statuette votive raffiguranti suini selvatici. Nel 500 a. C vennero coniate a Populonia monete con l'effigie di suino.

Successivamente in **epoca romana**, quando Annibale attraversò la Gallia Cisalpina (218 a. C) dopo aver combattuto la battaglia della Trebbia, per festeggiare la vittoria, banchettò con carni salate che i Galli Boi producevano cacciando i suini selvatici.

Ma il vero ambasciatore dei salumi piacentini nel **1700 fu il Cardinale Giulio Alberoni**, grande diplomatico e primo ministro della corte di Spagna. Si servì più di una volta dei pregiati salumi piacentini per stringere importanti amicizie con i personaggi più influenti del tempo e mettere così a punto fini disegni di politica internazionale. Con l'aiuto dei salumi da lui definiti "semplici bagattelle che non costano nulla" riuscì a stringere importanti alleanze come quella con il generale francese Duca di Vendome che acconsentì di mettersi al servizio della corte spagnola. Anche la regina Elisabetta Farnese, sposa di Filippo V di Spagna, fu un'estimatrice entusiasta dei salumi della sua terra di origine e periodicamente usava farseli inviare in notevoli quantità all'interno di grandi contenitori di legno ricolmi di cenere, che aveva il compito di mantenere inalterata la superba qualità dei salumi piacentini.

Nel libro vengono poi descritte le proprietà dei singoli salumi, il **salame piacentino DOP**, la **Coppa Piacentina DOP** e la **Pancetta Piacentina DOP**, con delle divertenti carte d'identità. Inoltre ogni salume ha una descrizione della provenienza della materia prima e anche della produzione.

Per la felicità dei bambini, alla fine troviamo anche delle barzellette sui salumi e dei giochi.

Per ulteriori informazioni: Consorzio Salumi Tipici Piacentini - 0523 591260

Ufficio stampa IVSI: Tiziana Formisano - [formisano@ivsi.it](mailto:formisano@ivsi.it)