

# Piacentino, terra di salumi

## Un territorio fondamentale per un gusto inconfondibile

**CARPANETO** - In piazza XX Settembre durante la Festa della coppa piacentina Dop sotto un grande tendone per il primo anno è in scena "Piacendo", la Via della coppa e dei salumi Dop piacentini e dei vini Doc dei colli piacentini.

La denominazione di coppa piacentina Dop (Denominazione di origine protetta) è riservata a quelle produzioni che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti da un proprio disciplinare di produzione redatto dal Consorzio salumi Dop piacentini ed approvato nel 1996 dall'Unione Europea con decreto n° 1263. La coppa piacentina Dop si produce utilizzando i muscoli del collo di suini nati e allevati esclusivamente nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

La zona di produzione e stagionatura della coppa piacentina Dop è limitata alla sola provincia di Piacenza, le cui caratteristiche territoriali e climatiche sono fondamentali per ottenere quell'inconfondibile gusto e profumo e sapore che l'ha resa famosa nella storia.

La confezione della coppa consiste nella preparazione

del muscolo cervicale del suino che viene cosparso di una miscela di sale e spezie accuratamente dosate e messe nelle celle frigorifere per far penetrare la miscela nella carne, dopo un certo periodo, il muscolo viene sapientemente massaggiato e avvolto manualmente nella pelle di sugna e legato con spago, sempre manualmente.

Le coppe piacentine vengono poste ad asciugare in appositi locali con una temperatura adatta per un periodo di 10 -15 giorni. L'ultima fase è quella della stagionatura che non deve essere inferiore a sei mesi.

A fine stagionatura il prodotto finito si presenta con una forma cilindrica e un peso non inferiore a 1,50 chilogrammi. Al taglio la fet-

ta è compatta ed omogenea. Il colore è rosso vivo inframezzato da parti di grasso bianco e rosato. Il profumo è delicato con leggero aroma speziato. Il sapore si caratterizza per la sua spiccata dolcezza.

La coppa piacentina Dop rappresenta la "bandiera" enogastronomica del territorio piacentino.

**Freg.**



Folla in piazza a Carpaneto per la festa della Coppa. (foto Lunardini)

