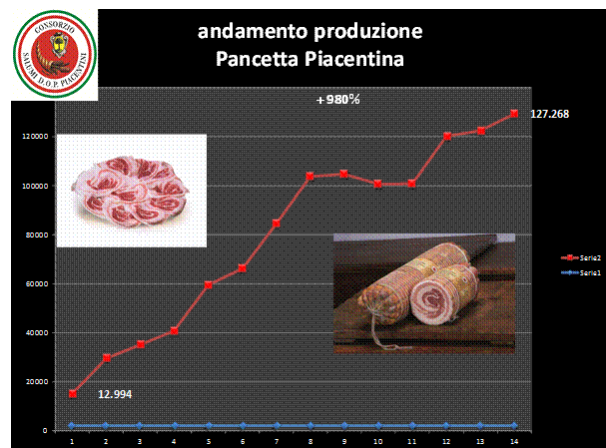
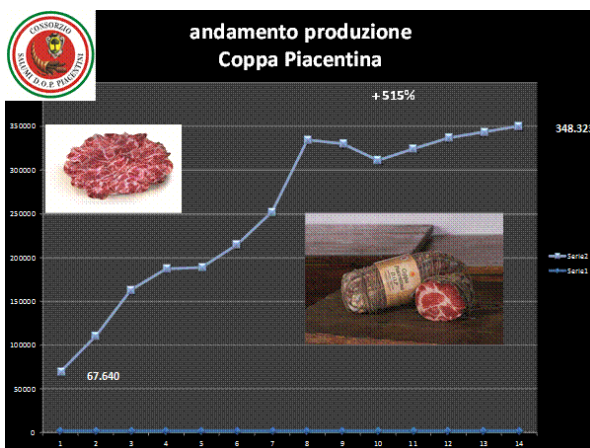




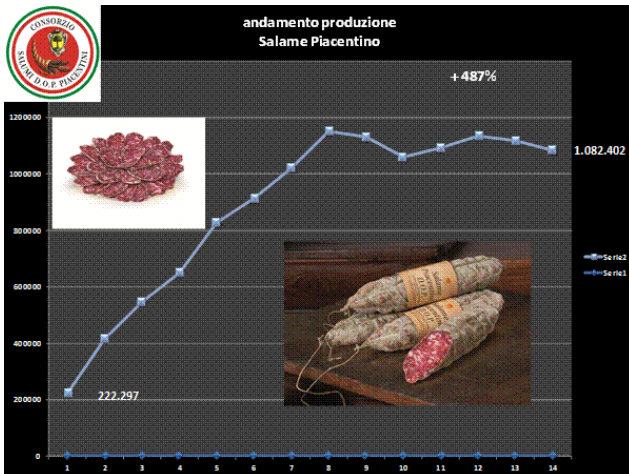
Comunicato stampa

SALUMI PIACENTINI DOP: FATTURATO IN CRESCITA PER COPPA E PANCETTA

Milano 3 settembre 2014 - A Piacenza il comparto alimentare dei salumi Dop cresce: la **coppa piacentina DOP** dell'+1,9% con 348.323 pezzi prodotti, la **pancetta piacentina DOP** del +5,7% con 127.268 pezzi prodotti. Solo il **salame piacentino DOP** ha avuto un calo del 3% con 1.082.402 pezzi prodotti. Questi i dati forniti dal Consorzio Salumi Piacentini in occasione della presentazione della relazione di gestione dello scorso 2 luglio. Nel grafico si evidenzia che, tenendo come riferimento gli ultimi gli anni 2000- 2013 anni, la produzione di coppa piacentina è aumentata di 5 volte (515%), la pancetta piacentina di circa 10 volte (980%), mentre il salame piacentino di 4 volte (487%).



“Siamo contenti che i nostri prodotti nonostante la crisi dei consumi abbiano tenuto. Siamo però preoccupati dalla costante erosione della redditività aziendale. Appare evidente che la crisi ha compresso i margini in maniera non sostenibile nel medio periodo. L'auspicata ripresa dei consumi dovrà accompagnarsi a un ritorno verso livelli fisiologici di redditività per tutti. Al riguardo è doveroso rilevare anche che allo stato delle cose il **costo dei tagli freschi di coppa e pancetta hanno raggiunto quotazioni non più sopportabili dalle nostre aziende**” – ha affermato Antonio Grossetti, Presidente Consorzio Salumi DOP piacentini.



“In questo scenario assai preoccupante un dato positivo proviene dal fatto che nessuna nostra azienda ha chiuso e che il livello di occupazione si è mantenuto pressoché costante. I nostri Associati hanno dimostrato anche in questa difficile situazione di credere profondamente nel loro lavoro cercando di non subire la crisi ma reagire ad essa, tanto che parecchi di loro hanno investito in nuove tecnologie impiantistiche, in ampliamenti e ammodernamenti degli impianti di

produzione, nel cercare nuovi mercati, anche esteri ha concluso Grossetti”.

Prossimo importante appuntamento per il Consorzio, è la **Coppa d’Oro**, Premio istituito e promosso dalla Camera di Commercio di Piacenza, in collaborazione con il Consorzio Salumi Tipici Piacentini arrivato alla ottava edizione e che **si svolgerà quest’anno presso la splendida cornice di Palazzo Gotico a Piacenza dal 10 al 12 ottobre**.

Consorzio Salumi DOP Piacentini

Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, coppa, pancetta e salame, frutto di un’arte millenaria, il Consorzio Salumi Tipici 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 15 aziende produttrici.

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.

I TRE SALUMI DOP PIACENTINI

La **Coppa Piacentina** è un prodotto di salumeria ricavato dai muscoli cervicali, perfettamente dissanguati, della regione superiore dei suini, con un peso minimo non inferiore ai 2,5 chilogrammi e tagliata alla quarta costola. Di forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità grazie al procedimento di rifilatura del grasso e di qualche sottile pezzo di carne cui viene sottoposta, si mostra, al taglio, di colore rosso frammisto a parti marezzate bianche e rosate; la consistenza è compatta, omogenea. Il profumo dolce e delicato si ritrova nel sapore morbido e pastoso, sempre più raffinato con il procedere della stagionatura, prevista da disciplinare di sei mesi.

Per produrre la **Pancetta Piacentina** si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena del suino, che va dalla regione retrosternale a quella inguinale e comprende la sola parte laterale delle mammelle. Rappresenta uno dei tagli adiposi del suino e viene isolato lungo la linea di sezionatura sotto forma di pancettone, che comprende la pancetta vera e propria, la porzione di sottospalla e il piano del prosciutto. Richiede una salagione rigorosamente a secco; dopo un periodo

di asciugatura e una stagionatura minima di quattro mesi, è pronta per il consumo. Si presenta di forma cilindrica, di peso variabile tra i 5 e gli 8 chilogrammi. Le fette, di colore rosso intenso alternato al bianco delle parti grasse, dal profumo dolce, gradevole, lievemente speziato, hanno un gusto invitante, al contempo dolce e sapido.

Da carni magre suine con una bassa aggiunta di grasso si ricava l'impasto per il **Salame Piacentino**. Per la parte magra i tagli di carne sono tutti al di fuori della pancetta, mentre per la parte grassa vengono utilizzati lardo, gola, parti di pancetta prive di grasso molle. Il Salame Piacentino richiede una stagionatura minima di 45 giorni. Di formato cilindrico, di peso non superiore al chilo e non inferiore ai 400 grammi, si presenta al taglio di colore rosso vivo con occhiature di grasso perfettamente bianco. L'intensità di sapore, unita alla dolcezza e alla delicatezza, stanno a confermare le aspettative derivanti dal profumo.

Per ulteriori informazioni: Consorzio Salumi DOP Piacentini - 0523 591260
Ufficio stampa IVSI: Tiziana Formisano - formisano@ivsi.it