



I SALUMI PIACENTINI IN SELLA VERSO BOLOGNA: DAL 5 al 12 DICEMBRE SARANNO AL MOTORSHOW DI BOLOGNA

Modena 5 dicembre 2014 – La **Coppa Piacentina DOP** e il **Salame Piacentino DOP** saranno presenti al Motor Show 2014 di Bologna. Fanno parte infatti dei prodotti che l'Emilia Romagna sfoggia della sua Food Valley emiliano romagnola, che vanta, tra Dop e Igp, un paniere di ben 41 prodotti a marchio europeo. **Per avere un "assaggio" di questo grande patrimonio e carpirne qualche segreto, dal 6 al 14 dicembre prossimi si può andare al Padiglione 26 del Motor Show di Bologna**, quest'anno dedicato alle eccellenze della Motor & Food Valley emiliano romagnole.

All'interno avranno spazio, lungo un tracciato che ripropone la Via Emilia, non solo i musei, i circuiti e i brand della Motor Valley che hanno fatto la storia mondiale della meccanica, **ma anche i prodotti dell'enogastronomia che hanno reso questa regione unica e inimitabile.**

Nel Padiglione 26 del Motor Show la Food Valley affiancherà, con **l'organizzazione di "Piacere Modena"** e il coordinamento di Apt Servizi, il meglio della passione motoristica al meglio della passione per la buona tavola. Saranno proposti prodotti dei consorzi (tutti aderenti a Piacere Modena) di Prosciutto di Modena, Parmigiano Reggiano, Amarene Brusche di Modena Igp, Marchio Storico dei Lambruschi di Modena e Tutela del Lambrusco di Modena, oltre ai consorzi impegnati nella tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

A queste eccellenze si aggiungeranno i prodotti dei consorzi Mortadella Bologna Igp, **la Coppa Piacentina DOP e il Salame Piacentino DOP** e Piadina Romagnola Igp di Rimini.

I salumi piacentini avranno il loro momento dedicato il 5 dicembre e l'8 dicembre in due diversi orari: dalle 11 alle 12, e dalle 16 alle 17. Saranno presenti anche Rappresentanti del Consorzio Salumi DOP Piacentini per spiegare ai visitatori le specificità e le qualità di queste due eccellenze del territorio piacentino.

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