

11/13 febbraio 2018 [FIERAMILANOCITY MICO](#)

## **I SALUMI PIACENTINI DOP ALLA BIT DI MILANO**

**IL CONSORZIO DI TUTELA SALUMI DOP PIACENTINI OSPITE  
NELLO STAND DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

Inaugurata la Borsa internazionale del Turismo presso la fiera Milano City in Piazzale Carlo Magno che dall' 11 al 13 febbraio 2018 fa di Milano la capitale mondiale per la promozione del turismo e porta nel capoluogo lombardo operatori turistici e viaggiatori da tutto il mondo.

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, invitato dall'Assessorato al Turismo e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, attraverso APT Servizi, è presente, unitamente al Consorzio del Parmigiano Reggiano, nel prestigioso stand della Regione Emilia Romagna per valorizzare i tre salumi DOP Piacentini. Occasione importantissima in quanto lo stand della nostra regione, per ovvi motivi, è tra i più frequentati. Avere l'opportunità di accogliere gli ospiti con i nostri salumi è sicuramente un biglietto da visita non trascurabile. Questo è il risultato della proficua e collaudata collaborazione che il Consorzio dei salumi DOP Piacentini ha instaurato con i vari uffici della Regione Emilia Romagna

Lo stand della Regione Emilia Romagna alla BIT di Milano si presenta come un grande spazio ( 368 mq nel padiglione 3 stand C55 – C59 – G46 – G50 ) accogliente con una reception, postazioni personalizzate per gli operatori turistici, uno spazio stampa, un open bar e un'area dedicata alla ristorazione. Proprio in questa ultima area, nella giornata inaugurale della manifestazione, Domenica 11 febbraio, dalle ore 15,00 il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini ha animato lo stand regionale con tre degustazioni guidate, la prima alle 15.30, la seconda alle 16,15 e la terza alle 17,00. La delegazione piacentina capitanata da Lorella Ferrari, vera anima del consorzio, unitamente al giornalista Daniele De Leo hanno raccontato e illustrato le caratteristiche distintive dei salumi DOP Piacentini, mentre gli studenti di sala dell'Istituto Alberghiero di Piacenza, coordinati dal loro insegnante Antonio D'Antonio, hanno approntato e offerto le degustazioni agli ospiti presenti. Modo elegante per Piacenza di presentarsi attraverso le sue eccellenze alimentari valorizzate dalla professionalità degli studenti della scuola alberghiera "Giovanni Marcora".

Questa iniziativa ha permesso ai salumi Piacentini DOP di essere protagonisti in uno scenario internazionale quale è la BIT di Milano e non trascurabile è il fatto che la Regione Emilia Romagna per l'ennesima volta abbia scelto i salumi DOP piacentini per rappresentarla dal punto di vista agroalimentare.