



**Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini**

I SALUMI PIACENTINI FANNO LEZIONE AD ALMA

Corso Superiore di Cucina Italiana: salgono in cattedra i Salumi Piacentini DOP

Piacenza, 27.01.2020 - **ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana)** è riconosciuta come il **più autorevole centro di formazione per tutti coloro che vogliono diventare chef**. Il Maestro della Cucina Italiana Gualtiero Marchesi ne è stato Rettore e la sua autorevole impronta la si ritrova in ogni luogo della scuola che ha sede nella prestigiosa Reggia di Colorno. L'Istituzione propone tanti corsi, tra questi il "Corso Superiore di Cucina Italiana" che rappresenta oggi nel mondo il punto di riferimento della formazione in questo ambito. Nella programmazione di questo prestigioso corso una giornata dedicata interamente ai salumi DOP Piacentini.

Nell'ambito del progetto Europeo "**Europe, open air taste museum**" il direttore del Consorzio Roberto Belli, lo scorso 22 gennaio, ha avuto modo di incontrare una quarantina di studenti e illustrare loro l'antica tradizione che lega il territorio piacentino ai propri salumi DOP e come questi rappresentino una eccellenza assoluta nell'ambito delle produzioni italiane tutelate. **Dopo una attenta degustazione dei tre salumi DOP Piacentini**, accompagnati da una straordinaria focaccia con i ciccioli portata da Isa Mazzocchi è seguita la parte pratica della lezione dove appunto la Chef stellata piacentina ha condotto gli studenti di ALMA nella preparazione di alcuni piatti inserendo tra gli ingredienti i salumi DOP Piacentini. Isa Mazzocchi ha insistito nel consigliare i futuri colleghi nello scegliere sempre materie prime di assoluta qualità certificata e riguardo i salumi piacentini ricordando quanto diceva Gualtiero Marchesi "**la Coppa piacentina è il più bel salume che esiste**" infatti il Maestro era fortemente legato a questo salume.

Giornata importante quindi per la valorizzazione delle eccellenze della salumeria piacentina dove l'asticella della loro reputazione si è ancor più elevata.

LE RICETTE ESEGUITE:

MEDAGLIONE DI CAVALLO AI MELOGRANI CON POLENTA SOFFIATA **ALLA COPPA PIACENTINA DOP** E RADICCHIO DI CAMPO AL FIENO;

TROTA MARINATA SU MAIS ALLA **PANCETTA PIACENTINA DOP** CON PINPINELLA e MELE SELVATICHE.

Consorzio Salumi DOP Piacentini

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Per informazioni: Augusto Cosimi – cosimi@isitsalumi.it - +39 335 7271526