

**Titolo del progetto per la presentazione della domanda di cofinanziamento per progetti promozionali realizzati nel 2021, finalizzati alla promozione del territorio e delle sue eccellenze culturali, artistiche, enogastronomiche e paesaggistiche:**



## **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini nel corso del 2021 ha organizzato due eventi di levatura nazionale sul territorio piacentino:

- Forum Nazionale *"C'è un Paese dove da sempre si fanno capolavori alimentari..."*
- Piacenza è un Mare di sapori/ Aspettando Coppa D'Oro

### **FORUM NAZIONALE**

*C'è un Paese dove da sempre si fanno  
capolavori alimentari*

*Celebrazione 50° Costituzione Consorzio Salumi Tipici Piacentini*

*Celebrazione 25° Assegnazione tre DOP Piacentine: Coppa Piacentina,  
Pancetta Piacentina e Salame Piacentino*



Il 2 luglio 1971 veniva costituito presso la Camera di Commercio di Piacenza il Consorzio volontario Salumi Piacentini strumento consortile voluto dai produttori di salumi piacentini con lo scopo principale di regolamentare le produzioni tipiche della salumeria piacentina e di valorizzarle. In breve veniva percorso quello che la comunità Europea con il regolamento n. 2081/92 avrebbe introdotto nel 1992 per la protezione dei prodotti agricoli di qualità. Questo Consorzio è anche

stato fondamentale per avviare tutte le procedure per ottenere nel 1996 ben tre denominazioni per la Coppa Piacentina, il Salame Piacentino, La Pancetta Piacentina. Ancora oggi di Piacenza è l'unica provincia europea ad aver tre salumi a Denominazione di Origine Protetta.

Questa ricorrenza, significativa storicamente, si è ritenuto giusto celebrarla e farne un evento nazionale per valorizzare le tre DOP piacentine oltre l'intero sistema agroalimentare piacentino.

### **OBIETTIVO GENERALE DEL PROGETTO:**

Valorizzare l'intero settore dell'agroalimentare piacentino oltre a potenziare l'immagine del nostro territorio in campo nazionale. Questo ANNIVERSARIO è stato organizzato per valorizzare le preziosità alimentari di un territorio laborioso e generoso, ricco di tanta storia e di fantastiche bellezze naturali.

In una situazione emergenziale quale sta vivendo il nostro Paese e in particolare il territorio piacentino ancor più valore ha assunto questo Forum dedicato a due importanti celebrazioni " i 50 anni della costituzione del Consorzio dei Salumi Piacentini e i 25 anni dell'assegnazione delle tre DOP alla salumeria piacentina" Questi due significativi eventi hanno avuto nella Camera di Commercio di Piacenza l'insostituibile guida.

### **PROGETTUALITA' DELL'EVENTO**

L'evento ha avuto da progetto tre momenti significativi

- Rievocazione del momento costitutivo del Consorzio fra i produttori dei salumi piacentini.
- Convegno di levatura nazionale sul merito riconosciuto del sistema dei prodotti tutelati e sul percorso compiuto dal Consorzio in questi 50 anni.
- La presenza delle Istituzioni a rimarcare il ruolo e l'importanza raggiunta dal Consorzio e da un territorio capace di reagire alle avversità attraverso il sapiente lavoro dei suoi abitanti.

### **PROGRAMMA DELLA GIORNATA**

Ore 15.00 Registrazione partecipanti  
Ore 15.30 Cosa successe quel sabato ...  
*Raccontato dall'attore Corrado Calda*

Incontro con i protagonisti di questi 50 anni  
*Condotta dal giornalista Daniele De Leo*

Interventi programmati

- Patrizia Barbieri Sindaco di Piacenza

- Lorenzo Beretta      Presidente ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati)
- Luigi Polizzi      Direttore Generale Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali Direzione generale delle politiche internazionali e Dell'Unione Europea
- Paolo De castro      Vice-Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale Dell'Unione Europea (collegamento video)
- Alessio Mammi      Assessore Agricoltura Regione Emilia - Romagna
- G.Marco Centinaio      Sottosegretario Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Consegna Diploma celebrativo alle aziende Associate

Ore 18.00      APERIDOP a cura di Daniele Reponi presso la terrazza panoramica del Grande Albergo Roma

## Location dell'evento

L'evento si è tenuto il 2 Luglio 2021 presso il Salone Monumentale di Palazzo Gotico

## Obiettivi raggiunti

Gli obiettivi prefissati:

### visibilità:

- Qualificata partecipazione di pubblico e mezzi di informazione
- Considerazione e apprezzamento sul lavoro svolto dalla salumeria piacentina
- Ritorno di immagine dell'evento a livello nazionale
- Valorizzazione del sistema agroalimentare piacentino

### Legame verso il Consorzio:

- Rafforzare il senso di appartenenza degli Associati
- Condividere un momento celebrativo importante che ha segnato scelte lungimiranti

Questi obiettivi prefissati in fase progettuale sono stati ampiamente raggiunti attraverso la partecipazione all'evento di un qualificato pubblico, la presenza delle Istituzioni locali, regionali e nazionali, la presenza di importanti testate giornalistiche hanno prodotto una visibilità nazionale alla manifestazione con significative ricadute sull'intero territorio piacentino. L'efficiente comunicazione stampa avviata prima e dopo l'evento, attraverso l'ufficio stampa ISIT, ha prodotto grande attenzione mediatica. Aver ricordato le scelte lungimiranti fatte nel 1971 per il ribadito merito della Camera di Commercio di Piacenza e le testimonianze di quanti hanno vissuto quel

momento, oltre ad aver permesso una condivisione di sentimenti, ha rafforzato la considerazione positiva verso le Istituzioni e nello specifico in quella camerale.



## PIACENZA E' UN MARE DI SAPORI

“Piacenza è un Mare di Sapori” giunge alla sua nona edizione e rappresenta un appuntamento fondamentale nella pianificazione delle azioni 2021 predisposta dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini. L’edizione 2021 è ancor più importante in quanto ricorre l’anniversario del 50° della Costituzione del Consorzio e i 25 anni dell’assegnazione delle tre DOP della salumeria piacentina.

I tre salumi DOP piacentini sicuramente rappresentano la bandiera agroalimentare di una delle province italiane più ricche per quanto riguarda la diversificazione produttiva agricola, per questo accogliere nella piazza principale della città di Piacenza, Piazza Cavalli, i cittadini e tantissime presenze dalle aree limitrofe, per far festa nel celebrare i tre salumi DOP è diventato un appuntamento atteso e dovuto.

Questa manifestazione permette al Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini di portare nel programma della manifestazione innumerevoli appuntamenti e attività dedicate per informare e divulgare le caratteristiche distintive della Coppa Piacentina, della Pancetta Piacentina, del Salame Piacentino.

La progettualità 2021 di “Piacenza è un Mare di Sapori” si caratterizza per un format nuovo, dettato anche dalla particolare situazione pandemica in corso. **Collegato a questo evento alcuni cicli di conferenze dedicate all’anteprima del Premio Coppa D’Oro.**

Infatti la manifestazione si è tenuta sotto ai porticati di Palazzo Gotico in area delimitata e protetta dove le diverse iniziative si sono realizzate nell’assoluta osservanza delle normative anti Covid-19.

La manifestazione, oltre ad aver registrato una partecipazione oltremodo significativa di pubblico, gode di un importante seguito da parte dei media che determina un significativo ritorno d’immagine.

### OBBIETTIVO GENERALE DEL PROGETTO:

Valorizzare l’intero territorio piacentino e il proprio agroalimentare, con particolare attenzione ai salumi DOP piacentini, coinvolgendo le strutture consortili piacentine oltre ai consorzi di tutela della Regione Emilia – Romagna attraverso la realizzazione di una manifestazione di “Piazza” capace di creare attenzione nazionale.

#### Concept progettuale

- Durata della manifestazione 2 giorni
- Spazi utilizzati Porticati di Palazzo Gotico
- Data 17 - 18 Settembre 2021.
- Le azioni dedicate ai salumi DOP Piacentini hanno avuto tre segmenti portanti:
  1. Azioni volte a sviluppare informazione per migliorare la conoscenza e favorire la divulgazione dei salumi DOP piacentini con il coinvolgimento interattivo del pubblico.
  2. Iniziative capaci di catturare l'attenzione delle giovani generazioni sul valore intrinseco dei prodotti tutelati e nello specifico verso i salumi DOP piacentini.
  3. Spazi dedicati ai media per meglio comunicare il valore distintivo dei salumi DOP piacentini e del loro territorio.
  4. Ciclo di convegni dedicati all'anteprima di Coppa D'Oro.

La manifestazione nella serata del 18 settembre è stata anche tappa dell'evento "Tramonto DiVino" promosso dalla Regione Emilia -Romagna.

## PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE REALIZZATO

### Venerdì 17

- **Ore 16.00** " Le Paste della Via Emilia "
  - Laboratorio interattivo a cura di Carla Brigliadori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi
- **Ore 17.00** "Il Panino lo faccio io"
  - Disfida per la creazione del miglior panino tra gli studenti delle scuole alberghiere giudice unico Daniele Reponi.
- **Ore 18.00**
  - **"APERIDOP Piacentino" con Daniele Reponi**
    - **Daniele Reponi** propone i salumi piacentini DOP in purezza e sue speciali creazioni.
  - **Le dolci creazioni** di Aldo Scaglia.
  - **Da noi la vita si sorseggia**
    - I vini del Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini sono protagonisti nell'APERIDOP Piacentino.
  - **Daniele Ronda in "Live Set Acustico"**

**Sabato 18**

**Ore 10.30 Laboratorio con gli studenti**

**“La Comunità Europea tutela i prodotti agroalimentari di qualità contraddistinti da una lunga storia”**

- come la storia influisce sui prodotti alimentari di un territorio

**Ore 16.00 “Le Paste della Via Emilia”**

Laboratorio interattivo a cura di Carla Briigliadori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.

**Ore 18.00** Laboratorio riservato alla stampa sui salumi Piacentini con degustazione guidata a cura di Alessandra Scansani.

**Ore 19.30 Tramonto Divino**

**Entrée con i grandi salumi della Regione Emilia Romagna**

- Antipasto Piacentino con Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e giardiniera Az. Agr. Pizzavacca.
- Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto di Modena DOP, Mortadella Bologna IGP accompagnati da Piadina Romagnola IGP.
- Parmigiano Reggiano DOP con aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia.
- *show cooking* a cura di:
  - **Emilio Barbieri** Chef Stellato Ristorante “Strada Facendo” di Modena
  - **Carla Briigliadori** responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi (Forlimpopoli, FC)”
    - **PROPONGONO:**
    - Risotto con riso del Delta del Po IGP, zucca “Bertina” e Pancetta Piacentina DOP croccante;
    - Stinco di vitello in terrina con finocchi gratinati e julienne croccante di Coppa Piacentina DOP;
    - Latteruolo (ricetta Artusi 694) con croccante di cioccolato e salsa ai frutti di bosco

**Per vivere l’emozione dell’opera lirica italiana la cena è stata allietata con le arie più famose proposte dal vivo dal M.to Corrado Casati.**

**REALIZZAZIONE DELL’INIZIATIVA:**

Venerdì 17 e Sabato 18 settembre i portici di Palazzo Gotico si sono animati con uno degli appuntamenti enogastronomici più attesi: due giornate all’insegna della valorizzazione delle eccellenze alimentari del territorio. **Piacenza è un mare di sapori, la manifestazione promossa dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** in collaborazione con il Comune di Piacenza, Camera di Commercio di Piacenza, Assessorato Agricoltura della Regione Emilia – Romagna, Consorzio Piacenza Alimentare, Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini, APT Regione Emilia – Romagna, Istituto Per i Servizi

Alberghieri e della Ristorazione “Giovanni Marcora” di Piacenza, ha nuovamente puntato i riflettori sulla qualità, registrando grande successo e adesione da parte del pubblico e delle istituzioni.

Unica città in Europa a poter vantare tre DOP nel comparto della salumeria, Piacenza ha fatto da cornice ad eventi, laboratori e degustazioni che hanno visto come protagoniste Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP, in abbinamento a prodotti DOP e IGP del territorio regionale.

La giornata di venerdì si è aperta con la proposta di laboratorio interattivo “*Le Paste della Via Emilia*” organizzato da **Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi**.

A seguire “**Il Panino lo faccio io**” Disfida per la creazione del miglior panino tra gli studenti delle scuole alberghiere giudice unico **Daniele Reponi**.

Spazio poi all’*APERIDOP Piacentino*, che a partire dalle 18 e per tutta la serata ha coinvolto i presenti nella degustazione in purezza dei Salumi DOP Piacentini, delle speciali creazioni firmate **Daniele Reponi** e delle proposte dolci del maestro pasticciere **Aldo Scaglia**. L’aperitivo è stato accompagnato dai vini del Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini che, in stretta sinergia con il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, si è attivato a sostegno delle attività di promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità certificata del nostro territorio, anche attraverso la nuova campagna di comunicazione “*Colli Piacentini DOC: Da noi la vita si sorseggia*”.

**Daniele Ronda**, in Live set Acustico, ha intrattenuto gli ospiti nel corso dell’intera serata.

Durante tutta la giornata di sabato si è tenuta una serie di laboratori, primo tra tutti quello dedicato agli studenti dell’Istituto Agrario di Piacenza “Giovanni Raineri” che sono stati sapientemente accompagnati dall’agronomo **Daniele De Leo**, nella lunga storia dei Salumi DOP Piacentini, quali prodotti tutelati dalla Comunità Europea e come la storia influisce sui prodotti alimentari di un territorio. Rapida carrellata poi sui quarantaquattro prodotti tutelati che la Regione Emilia- Romagna possiede.

Ancora un laboratorio molto apprezzato “*Le Paste della Via Emilia*” curato da Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi.

Ultimo appuntamento, non certo per importanza, che ha chiuso in grande stile la manifestazione piacentina, **la cena stellata che rientra nel circuito di “Tramonto Di Vino”**, festival itinerante dedicato ai migliori vini e prodotti tipici dell’Emilia-Romagna.

La cena di gala, con 190 presenze, molte quelle provenienti da territori limitrofi, che ha affollato i portici di Palazzo Gotico ha visto come protagonisti i migliori salumi DOP dell’Emilia Romagna, serviti dai giovani **dell’Istituto Alberghiero Marcora di Piacenza** e un inedito show-cooking a cura di Emilio Barbieri, chef stellato del ristorante “*Strada Facendo*” di Modena affiancato da Carla Briigliadori, responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi.

Risotto con riso del Delta del Po IGP, zucca “*Bertina*” e Pancetta Piacentina DOP croccante; stinco di vitello in terrina con finocchi gratinati e julienne croccante di Coppa Piacentina DOP; latteruolo (ricetta Artusi 694) con croccante di cioccolato e salsa ai frutti di bosco: queste le creazioni dello chef Barbieri che sono state accompagnate dai vini DOC dell’Enoteca Regionale proposti dai sommelier AIS della regione Emilia Romagna.

A moderare la serata e ad introdurre i presidenti dei Consorzi dei prodotti DOP della Regione, di nuovo l’immane **Daniele de Leo**, agronomo e esperto di prodotti tutelati, che ha introdotto anche i

cantanti lirici, tra cui il piacentino Gianni Zucca, accompagnati al piano dal maestro del coro del Teatro Municipale Corrado Casati.

Una serata davvero unica, che ha chiuso una manifestazione che conferma ancora una volta la qualità indiscussa della produzione food&wine del nostro territorio, puntando alle importanti sinergie tra consorzi, associazioni e istituzioni per la valorizzazione e promozione di prodotti alimentari d'eccellenza del nostro paese e il territorio piacentino.

## **Obiettivi raggiunti**

**La cura scenografica della manifestazione è stata molto apprezzata dai partecipanti**

**L'anteprima del Premio Coppa D'Oro con i cicli di convegni dedicati hanno conquistato un grande consenso.**

**La manifestazione inoltre:**

- E' riconosciuta a livello nazionale;
- Gode del Patrocinio:
  - Del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
  - Della Regione Emilia – Romagna;
  - Del Comune di Piacenza.
- Ha ottenuto una importante attenzione mediatica a livello nazionale attraverso il costante supporto dell'ufficio stampa ISIT con comunicati finalizzati prima e dopo la manifestazione
- La capacità di collaborare sia con le strutture consortili locali che regionali ha permesso al territorio piacentino di essere ancora una volta protagonista con una manifestazione di alto livello.

Il Presidente