



Sapori all'infinito



*Coppa Piacentina DOP
Pancetta Piacentina DOP
Salame Piacentino DOP*

Le nostre spezie



Cannella

*Pepe nero
e pepe bianco*



Alloro



*Chiodi
di garofano*



Noce moscata



Coppa Piacentina DOP *Pancetta Piacentina DOP* *Salame Piacentino DOP*

Sono prodotti esclusivi della provincia di Piacenza
le cui caratteristiche climatiche e territoriali
sono fondamentali per ottenere gli inconfondibili gusti
che hanno reso questi salumi famosi nella storia,
conosciuti e apprezzati già nei primi decenni del Settecento,
oltre che nel territorio nazionale
anche presso le più importanti corti europee.





Pancetta Piacentina DOP

Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati circolari di rosso vivo e bianco rosato. Il profumo è delicato, ma non privo di gradevoli note speziate. Al palato, la fetta si presenta morbida con tendenza a sciogliersi, grazie alla presenza delle parti grasse, che determinano anche il sapore delicato e spiccatamente dolce, non privo di quella sapidità che rende il prodotto particolarmente appetitoso.



Salame Piacentino DOP

Nella parte magra, di colore rosso brillante, sono distinguibili e ben distribuiti i lardelli di grasso di un colore bianco rosato, tipici di questo salame a grana grossa. Il profumo è caratterizzato da un delicato aroma di carne stagionata, accompagnato da un leggero sentore di spezie. Al palato è morbido, ma compatto, dolce e sapido al tempo stesso, con un aroma delicato di prodotto stagionato.



Coppa Piacentina DOP

Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, inframmezzato da parti di grasso bianco rosato. Il profumo è delicato di salume stagionato, con un leggero aroma speziato, di pepe in particolare. Il sapore si caratterizza per la sua spiccata dolcezza, contrapposta ad una delicata sapidità cui fa da contorno il caratteristico aroma che contraddistingue i prodotti stagionati.

Valori nutrizionali per 100 g (Fonte: CREA, 2017)

	PROTEINE	LIPIDI	SALE (NaCl)	FERRO	VITAMINA B6	ENERGIA
COPPA PIACENTINA DOP	28,6 g	36,4 g	4,3 g	1,84 mg	0,14 mg	447 kcal
SALAME PIACENTINO DOP	31,9 g	29,8 g	4,0 g	1,18 mg	0,07 mg	389 kcal
PANCETTA PIACENTINA DOP	14,5 g	51,1 g	3,5 g	0,51 mg	0,11 mg	521 kcal

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

Lombetto di coniglio in manto di Coppa piacentina DOP con carciofi e pure' di carote



Ingredienti per 4 persone

- g 600 di lombo di coniglio
- Coppa piacentina DOP q.b.
- g 200 di carote
- n. 1 patata
- n. 4 carciofini, 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Rosolare i lombi di coniglio in padella con olio e burro, regolare di sale e pepe. Lasciare intiepidire la carne e subito dopo avvolgere i lombetti con la Coppa piacentina DOP. Bollire i carciofi con acqua acidula e sale, toglierli dal fuoco al dente, tagliarli a quadretti e saltarli in padella con olio e burro. A parte bollire le carote con la patata, raggiunta la cottura frullare, rosolare e aggiustare di sale e pepe e mantenere il composto in caldo. Passare gli involtini di coniglio in padella con olio e poco burro. Mettere in forno a 160°c. per 10 minuti, intanto tritare lo scalogno e passarlo in padella, aggiungere il vino bianco, quindi far restringere la salsa, lucidare con una noce di burro e filtrare. Mettere il pure' di carote su un piatto aggiungere i carciofi, mettere sopra i lombetti tagliati a metà, irrorare con la salsa e servire.

Ettore Ferri



Sushi di patate

con Pancetta piacentina DOP



Ingredienti per 4 persone

- g 300 di patate a fettine
- g 450 di patate lessate
- n. 1 cipollotto di circa g 100
- g 60 di tuorlo d'uovo
- Sale e pepe q.b.
- Pancetta piacentina DOP in fette

Procedimento:

Passare le patate lessate allo schiacciapatate. Condire con il cipollotto tagliato sottilmente e rosolato in olio d'oliva extra vergine.

Unire i tuorli d'uovo e aggiustare di sale e pepe. Stendere un foglio di pellicola sul tavolo, formare uno strato di patate crude affettate alla mandolina, sovrapporre uno strato di patate cotte e condite, infine aggiungere le fette di Pancetta piacentina DOP e il rosmarino. Chiudere la pellicola formando un involtino, mettere in freezer per 15 minuti. Rosolare gli involtini così ottenuti in padella con olio in modo da rendere le patate croccanti. Scolare su carta assorbente salare e pepare. Tagliare con un coltello ben affilato il sushi in bocconcini di 3 cm. Servirli uno accanto all'altro su foglie di cerfoglio condito con olio extra vergine.

Ettore Ferri



Tiballo di polenta al grana padano con Pancetta piacentina DOP



Ingredienti per 4 persone

- g 150 di farina di mais
- cc.0.550 di acqua
- n. 1 cucchiaino di sale
- g 50 Grana padano
- Burro per imburrare gli stampini
- Pancetta piacentina DOP

Procedimento:

Fare la polenta, versando la farina nell'acqua salata e rimestandola fino alla cottura per circa 40 minuti.

Togliere dal fuoco e mantecarla con il Grana padano. Imburrare gli stampini, versarvi la polenta e infornare per 5 minuti a 180°C. Togliere dal forno i timballi di polenta e posizionarli al centro del piatto e contornandoli e coprendoli di Pancetta piacentina DOP.

Ettore Ferri



Apetizer di Coppa piacentina DOP



Ingredienti per 4 persone

- g 100 di burro
- n. 4 acciughe
- n. 4 fette di pane bianco
- g 150 di Coppa piacentina DOP

Procedimento:

Preparare il burro alle acciughe (frullare il burro con le acciughe) e metterlo in un sac a poche. Passare il pane bianco nei rulli della pasta fino a uno spessore di 5 millimetri, imburrare leggermente e stendere le fette di Coppa piacentina DOP, passare una striscia di burro alle acciughe e arrotolare il pane come un cannolo. Lasciare rapprendere in freezer per 2 ore. Tagliare a rotolini di 2 cm. Mettere una forchettina e servire.

Ettore Ferri



Panzerotti di Coppa gratinati con cialde di Coppa piacentina DOP



Ingredienti per 4 persone

- Per le crepes:
- l. 0.600 di latte
- g 200 farina bianca
- n. 3 uova
- g 30 di olio extra vergine
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno:

- g 300 di ricotta
- g 50 Grana padano
- g 100 di Coppa piacentina DOP
- Salsa di pomodoro

Procedimento:


Fare le crepes e stenderle. Frullare la Coppa piacentina DOP e impastarla con la ricotta e il Grana padano, regolare di sale e pepe e stendere l'impasto sopra le frittatine; arrotolare e tagliare i panzerotti alti 3 cm. Sistemarli in una teglia da forno, precedentemente imburrata e aggiungere uno strato sottile di pomodoro e panna. Spolverare di Grana padano, mettere in forno a 200° c. per 15 minuti. Servire sopra una cialda di Coppa piacentina DOP fatta essiccare in forno.

Ettore Ferri



Maccheroni bobbiesi

con ragù di pasta di salame con julienne di

Salame piacentino DOP 

Ingredienti per 4 persone

- n. 1 cipolla media
- n. 1 carota
- n. 1 costola di sedano
- n. 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino tritato poco, prezzemolo
- ½ bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine q.b.
- g 200 di pasta di salame
- n. 8 fette di Salame piacentino DOP
- n. 1 bicchiere di passata di pomodoro

Procedimento:

Tritare le verdure e farle passare in padella con poco aglio, aggiungere la pasta di salame macinata, soffriggere e aggiungere il vino bianco. Lasciare ridurre a $\frac{3}{4}$, aggiungere la passata di pomodoro e fare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Salare e pepare. Cuocere i maccheroni in acqua salata, spadellare con il ragù e una noce di burro e alla fine unire il Salame piacentino DOP tagliato a listarelle. Mettere sul piatto la pasta e aggiungere attorno ancora un poco di Salame piacentino DOP.

Ettore Ferri



Coppa piacentina DOP ai funghi porcini



Ingredienti (per 6 persone)

- n. 4 piccole cappelle di funghi affettati
- n. 18 fette di Coppa piacentina DOP
- Olio di oliva extravergine
- Un trito di prezzemolo e aglio
- n. 1 bicchiere di latte
- Una noce di burro
- n. 2 cucchiaini di farina
- n. 1 dado per brodo
- Dadolata di gambi di funghi trifolati con olio
- Pasta fillo o brisè

Preparazione:

Con il latte, la farina, il burro e il dado fate una besciamella, unite i funghi trifolati. Foderate 6 stampini o tegliette da 4 cm. di diametro (circa) altezza 1 cm. e $\frac{1}{2}$ o 2 cm. con la pasta e passatela al forno. Riempiteli con la crema di gambi ed impiattate il tutto disponendo da un lato del piatto 3 fette di Coppa piacentina DOP, le fette di fungo sotto a semicerchio e all'altro lato del piatto la tartelletta farcita. Sui funghi una grattatina di pepe nero ed un filo d'olio. Servite da antipasto o piatto di mezzo.

Pietro Fumi



Frittata Rognosa con Salame piacentino DOP



Ingredienti (per 6 persone)

- ½ Kg di Salame piacentino DOP
- n. 8 uova
- g 150 Grana padano grattugiato
- Trito di verdure (cipolla, carota, aglio, sedano, prezzemolo, basilico)
- ½ bicchiere olio di oliva extravergine
- g 50 burro
- g 50 pane grattugiato
- Sale q.b.

Preparazione:

Tritate il Salame piacentino DOP.

Appassite in una casseruola il trito di verdure con il burro e metà olio, unite i pezzetti di salame insaporandoli bene nelle verdure.

A parte sbattete le uova con il formaggio e il pane grattugiato, aggiungete sale e pepe ed unitele al Salame piacentino amalgamando bene. Con il rimanente olio ungete una teglia di cm. 25 x 30 circa, scaldatela bene al forno preriscaldato a 180° e portatela a cottura.

Servite calda con insalata di stagione.

Pietro Fumi



Mazzetti primavera di asparagi e di fagiolini gratinati con Pancetta piacentina DOP



Ingredienti (per 6 persone)

- n. 24 asparagi piacentini
- n. 24 fagiolini lunghi
- n. 24 fette di Pancetta piacentina DOP
- ½ lt. di latte
- g 60 di burro
- g 50 Grana padano grattugiato
- g 30 pane grattugiato

Preparazione:

Nel latte scottate separatamente gli asparagi e i fagiolini.
A mazzetti di 4 avvolgeteli in 2 fette di Pancetta piacentina
DOP coprendo la zona centrale. Mescolate il formaggio
con il pane grattugiato, disponete i mazzetti in una teglia,
cospargeteli con il pane e formaggio, salateli, fiocchettateli con
il burro, poneteli a gratinare in forno a 180° per 10 minuti.

Pietro Fumi



Timballo di riso con la Coppa piacentina DOP



Ingredienti (per 6 persone)

- n. 12 fette di Coppa piacentina DOP per foderare gli stampi
- Dadolata di carote, sedano, prezzemolo e basilico
- n. 1 bicchiere di vino bianco (Ortrugo dei colli piacentini)
- ½ cipolla piccola sottilmente affettata
- n. 12 fette di Coppa piacentina DOP tagliata a fiammiferini
- ½ hg Grana padano grattugiato
- n. 3 cucchiari olio oliva extravergine
- n. 1 noce di burro
- g 250 riso carnaroli
- n. 1 lt. di brodo
- Sale q.b.

Preparazione:

Far rosolare la cipolla tritata finemente e lasciarla appassire per qualche minuto. Versare il riso e tostarlo con il vino Ortrugo dei colli piacentini. Aggiungere il brodo e portarlo a cottura a fiamma media. Aggiustare con sale e pepe unendo i fiammiferini di Coppa piacentina, mantecare con burro e Grana padano. Foderate gli stampini con le rimanenti fette di Coppa piacentina, riempite con il risottino, ripiegate la Coppa piacentina, capovolgetela sul piatto di servizio, attendete 2 minuti, togliete gli stampini e spolverizzate il piatto con trito di prezzemolo.

Pietro Fumi



Cicoria e radicchio dei campi con Pancetta piacentina DOP



Ingredienti (per 6 persone)

- g 500 radicchio misto
- g 200 Pancetta piacentina DOP

Preparazione:

Pulite la cicoria lasciando un pezzetto di radice raschiata.

Lavatela e ponetela in una capace zuppiera.

In una padella saltate la Pancetta piacentina DOP tagliata a tocchetti.

Saltate a fuoco vivo per 2 - 3 minuti.

Versatela sulla cicoria e servite subito dopo averla mescolata.

Pietro Fumi



BURTLEINA piacentina

Ingredienti per 6 persone

- g 300 farina bianca
- n. 1 bicchiere acqua
- g 500 strutto o burro
- n. 2 pizzichi di sale

Procedimento:

In una padella (30 - 35 cm.) ponete lo strutto. Con la farina, l'acqua ed il sale fate una pastella molto densa.

Portate a temperatura alta lo strutto (prima della fumosità).

Versate nello strutto o a cucchiaiate o con un piccolo mestolo il composto con moto dal bordo verso il centro del cucchiaio formando dei grossi ovali.

Lasciate friggere sino a quando prendono colore, girateli sinchè il colore sia uniforme (dorato) da ambo le parti.

Tagliateli, scolateli dall'unto e disponeteli su un foglio di carta assorbente.



Burtleina con Coppa piacentina DOP, fichi e ricotta salata

Chissolino (Chissulëin)

- g 500 Farina bianca
- n.1 bicchiere d'acqua
- Strutto (o olio)
- g 40 di lievito
- Sale

Procedimento:

Tirate una sfoglia sottile con farina, acqua, sale, tagliatela a quadrati o a rombi e friggeteli in strutto bollente.

I chissulën si accompagnano alla Pancetta piacentina DOP, alla Coppa piacentina DOP, al Salame piacentino DOP ed ai salumi in genere.



Abbinamenti al volo

Piadina Romagnola IGP 
con i Salumi DOP piacentini

- Piadina romagnola IGP
- Pancetta piacentina DOP o Coppa piacentina DOP
- Insalata



Coppa piacentina DOP e Pesca Nettarina di Romagna IGP 



Le TRE DOP e melone

- Pancetta piacentina DOP
- Coppa piacentina DOP
- Salame piacentino DOP
- Melone
- Fiocchi Burro



Salame piacentino DOP e fichi di Albarola

- n. 18 fichi bianchi e neri
- n. 24 fette di Salame piacentino DOP



La tradizione dei panini

Coppa
Piacentina
DOP



Pancetta
Piacentina
DOP



Salame
Piacentino
DOP

I panini d'autore



Tacos con Pancetta
piacentina DOP

Coppa piacentina DOP e zucchine in agrodolce



- Bocconcino morbido
- Coppa piacentina DOP
- Zucchine in agrodolce

Affettare sottilmente e grigliare a fuoco medio le zucchine. Condire con olio evo, sale, pepe e aceto. Conservare. Farcire il pane con qualche fettina di zuccina e il suo condimento. Completare con le fette sottili di Coppa piacentina DOP.

Fabio Zago



Pancetta piacentina DOP insalatine e velo di maionese su semi di finocchio



- Bocconcino di grano duro
- Pancetta piacentina DOP
- Insalatina novella
- Maionese
- Polvere finissima di semi di finocchio e pepe nero

Profumare la maionese con polvere finissima di semi di finocchio e pepe nero. Spalmare l'interno di due fette di pane, adagiarvi qualche fogliolina di insalata novella e completare con le fette di Pancetta piacentina DOP.

Fabio Zago



Salame piacentino DOP e pomodoro verde, velo di senape

- Filoncino di grano duro
- Salame piacentino DOP
- Pomodoro verde
- Senape rustica

Farcire due fette di pane spalmate all'interno con un velo sottile di senape rustica, con fette sottili e ben asciugate su telo di pomodoro verde e fettine di Salame piacentino DOP.

Fabio Zago



Club sandwich Piacenza DOP

- Pane in cassetta di grano tenero macinatura a pietra
- Pancetta piacentina DOP
- Asparagi piacentini o germogli di luppolo
- n. 1 uovo
- n. 1 presa di Grana padano grattugiato
- Misticanza fresca
- Composta di cipolla all'aceto balsamico
- Sale, pepe



Preparare una frittata di poco spessore con gli asparagi o con i germogli: scottare in padella gli asparagi, mescolare poi gli asparagi scottati con un uovo, il Grana padano grattugiato, sale e abbondante pepe. Cuocere la frittata avendo cura di tenerla umida (poco cotta). Tagliare 3 fette di pane dello spessore al massimo di 0.5 cm e tostarle leggermente. Alla base della prima fetta spalmare la composta di cipolla al balsamico, poi aggiungere le foglie di misticanza fresche e sopra mezza frittata. Infine aggiungere le fette di Pancetta piacentina DOP e chiudere con la seconda fetta di pane. Ripetere l'operazione e chiudere con la terza fetta di pane.

Daniele Reponi

Il Salame Piacentino DOP e la nespola

- Filoncino di grano duro a lievitazione naturale
- Salame piacentino DOP
- n. 1 nespola non troppo matura
- Pomodori datterini confit
- Formaggio di capra a crosta fiorita

Tagliare a metà i pomodori datterini, adagiarli in una placca e condirli con zucchero di canna, sale, olio evo. Appassirli in forno a 130 gradi circa per un ora e mezza. Infine condirli con olio evo a crudo e timo fresco. Tagliare a fette il formaggio di capra a crosta fiorita, togliendo anche un po' di crosta. Pelare e tagliare a fette sottili la nespola. Tagliare e tostare il filoncino. Alla base mettere 4/5 fette di Salame piacentino DOP rigorosamente affettato a coltello con circa 3/4 mm di spessore. Posizionare sopra al salame piacentino le fette di formaggio di capra e poi quelle di nespola. Infine concludere con il datterino confit.



Daniele Reponi

Accademia
Panino
Italiano



Focaccina matrimonio perfetto

- Focaccia di grano tenero tipo 2 macinatura a pietra
- Coppa piacentina DOP
- Giardiniera piacentina
- Cacio del Po

Tritare finemente la giardiniera. Tagliare a fettine sottili il Cacio del Po. Tagliare e tostare leggermente la focaccia. Posizionare alla base la giardiniera tritata. Sopra adagiare le fette di Coppa piacentina DOP avendo cura di ottenere volume. Infine concludere con le fette di Cacio del Po.

Daniele Reponi



Accademia
Panino
Italiano





Rosetta con frittata, misticanza e Pancetta piacentina DOP



- Panino tartaruga
- Pancetta piacentina DOP
- g 10 di miele di castagno piacentino
- n. 1 frittatina
- Olio extravergine d'oliva
- Misticanza
- g 10 di robiola
- Sale

Ristorante La Falta di Bilegno (Pc)



Il Remigino

- Pane casereccio
- Salame piacentino DOP
- Cetriolo
- Yogurt greco
- Insalatina

Un'idea dal concorso gastronomico
"Il Panino Gourmet lo faccio io"



Il Piacente

- n. 2 fette di pane di Lariano (100 gr circa)
- Coppa piacentina DOP (50 gr circa)
- g 10 di Peperoni rossi
- g 20 di Gorgonzola dolce DOP
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Avvolgere un peperone intero nella carta stagnola e cuocerlo in forno 200 gradi per 15 minuti; finita la cottura eliminare la pelle e i semi. Tagliare il peperone a fette sottili e condire con olio e sale. Farcire il panino con gorgonzola, il peperone e la Coppa piacentina DOP.

Max Mariola



Km 1300

- Pane all'olio
- Pancetta piacentina DOP
- Provolone valpadana DOP
- Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP (razza chianina)
- Radicchio Rosso di Treviso IGP
- Cipolla Rossa di Tropea IGP
- Aceto Balsamico di Modena IGP
- Maionese Veg. allo zafferano di San Gimignano DOP

Dal concorso gastronomico
"Il mio panino DOP e IGP"



Stritalo Hamb

- Pane all'olio
- Pancetta piacentina DOP
- Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP (razza chianina)
- Mozzarella di Bufala IGP
- Maionese Veg. allo zafferano di San Gimignano DOP

Dal concorso gastronomico
"Il mio panino DOP e IGP"



Batarò-Batareu è un panino contadino tipico della Val Tidone

La ricetta per un impasto veloce

Ingredienti:

- g 300 Farina 0
- g 70 Farina di Mais
- ml 200 Acqua tiepida
- g 10 Olio evo.
- g 5 Sale
- g 5 Zucchero.
- g 10 Lievito.



Panetto di Batarò

Procedimento:

In una ciotola capiente mettere l'acqua tiepida. Aggiungere lo zucchero e il lievito. Aggiungere la farina di mais. Aggiungere farina 0. Amalgamare l'impasto. Aggiungere il sale. Lavorare l'impasto formando una palla soda. Sulla spianatoia allungare l'impasto e formare delle palline da 130/150 g. Lasciare riposare almeno 1 ora a temperatura ambiente. Poi stendere con matterello le palline in forma ovale. Cuocere in forno preriscaldato a 250/280 gradi. Attendere un paio di minuti, quando si saranno gonfiate sono pronte. Tagliare con un coltello e farcire a vostro gusto.

Danilo Gatti

Tradizionale

- n. 1 Batarò
- g 60 di Pancetta piacentina DOP
- g 40 di Gorgonzola

Procedimento:

Stendere e cuocere l'impasto. Una volta cotto aprire l'impasto ancora caldo spalmando il gorgonzola e aggiungendo la Pancetta piacentina DOP.

Curiosità: nel piacentino un must. Sicuramente il più richiesto. I due ingredienti si sposano molto bene e rappresentano tradizione emiliana e tradizione lombarda.



Storico Vicomarino

- n. 1 Batarò
- g 65 di Coppa piacentina DOP
- g 30 di Mousse del Ducato (Latteria Pievevitta)
- Pomodoro q.b.

Procedimento:

Stendere e cuocere le palline di impasto. Farcire con Mousse del Ducato. Aggiungere pomodoro tagliato in fette sottili. Aggiungere Coppa Piacentina DOP.



Sant'Anna

- n. 1 Batarò
- g 70 di Salame piacentino DOP
- g 30 di Salsa Rossa Piacentina

Procedimento:

Con un macinino d'una volta tritare medio fine sedano, carote, peperoni. Cuocere il tutto in un pentolino con abbondante aceto. Lasciare riposare la salsa. Stendere e cuocere le palline di Batarò. Farcire con Salsa Rossa Piacentina e Salame piacentino DOP.

Danilo Gatti

Appunti

Appunti

Appunti

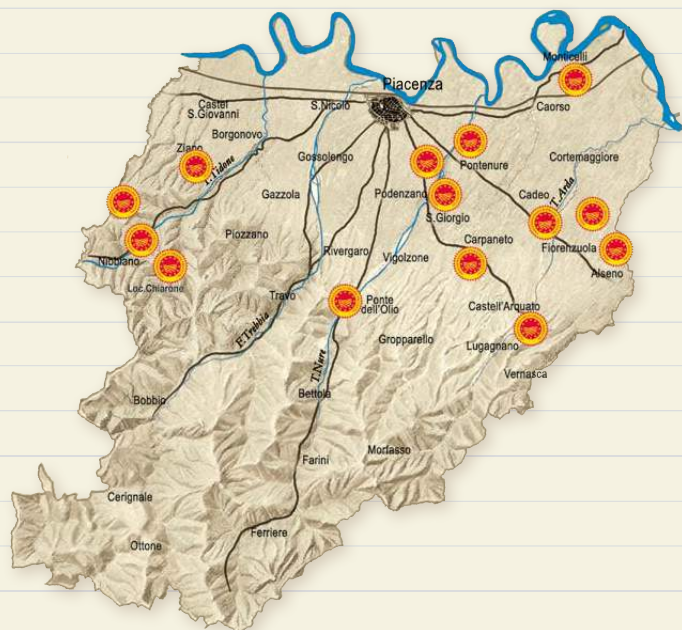
Appunti

Appunti

Il Consorzio

Le ricchezze alimentari del territorio piacentino sono la testimonianza di una terra laboriosa dove da sempre l'agricoltura ha rappresentato un segmento determinante per l'economia del territorio.

Tra queste eccellenze i salumi rappresentano la bandiera agroalimentare di Piacenza tanto che la Comunità Europea nel 1996 ha assegnato alla nostra provincia, nel comparto della salumeria, ben tre DOP, il più alto riconoscimento cui un prodotto alimentare possa aspirare. La Coppa piacentina, il Salame piacentino e la Pancetta piacentina sono tre prodotti dai sapori e dai profumi unici, dove la mano dell'uomo è ancora determinante per la loro produzione, dove ogni pezzo risulta un vero capolavoro alimentare. Nel tempo in cui l'inarrestabile globalizzazione propone stili di vita allarmanti è doveroso, per un Paese dalle innumerevoli proposte alimentari come è l'Italia, arginare il tangibile pericolo che tende a sviluppare la cultura dei sapori indifferenziati, con una forte e decisa difesa delle nostre tradizioni alimentari ricche di profumi, sapori e storia.



Il marchio del Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini comprende due simboli: il primo rappresenta lo stemma del casato del Cardinale Giulio Alberoni vero e proprio ambasciatore delle prelibatezze piacentine, il secondo è invece una cornucopia (simbolo dell'abbondanza) contenente i salumi DOP di Piacenza.

Il Consorzio Salumi DOP Piacentini ha il compito di tutelare e vigilare che le regole di produzione siano rispettate e che nessuno utilizzi impropriamente le denominazioni "Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP" oltre a quello di promuovere e valorizzare i salumi DOP piacentini.

Le denominazioni Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP, sono riservate a prodotti di salumeria che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal "DISCIPLINARE DI PRODUZIONE" del Consorzio Salumi DOP Piacentini registrato dalla U.E. a norma del Regolamento (UE) n.1151/2012 e riconosciuto con Regolamento (CE) 1263/96.

I tre Salumi DOP piacentini sono immessi al consumo provvisti di un particolare contrassegno, a completa garanzia dell'origine e dei controlli effettuati a norma di legge al fine di verificarne la qualità e la vera identificazione. La zona di produzione comprende l'intero territorio della Provincia di Piacenza fino a novecento metri dal livello del mare.



Consorzio Salumi DOP Piacentini

Palazzo dell'Agricoltura

Via C. Colombo, 35

29122 Piacenza - Italy

Tel. 0523 591260

Fax 0523 608714

info@salumidoppiacentini.it

www.salumidoppiacentini.com



Camera di Commercio
Piacenza

