

ATTIVITA' ANNO 2018



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

Attività di Valorizzazione e promozione

Con attività di valorizzazione e promozione si intendono tutti gli appuntamenti che hanno visto il Consorzio Salumi Piacentini DOP impegnato in iniziative (eventi composti da: degustazioni, show cooking, laboratori ed esposizioni) con il fine di promuovere i prodotti tutelati del territorio piacentino.

Iniziativa: Evento Magia di Natale expo

Dove: Piacenza

Target: Consumatori/ associazioni/

Istituzioni/ Imprese Locali

Data: 5-6-7-8 Gennaio 2018



Iniziativa: Degustazione presso Eataly

Dove: Piacenza.

Target: Consumatori, Clienti.

Obiettivo: Partecipazione alla degustazione per promuovere e valorizzare i prodotti piacentini DOP.

Data: 20 gennaio 2018

Iniziativa: Bit di Milano

Dove: Milano

Target: Consumatori/ associazioni/ Istituzioni/ Imprese Locali

Obiettivo: Informare, divulgare, promuovere e valorizzare il prodotto, tramite una presentazione a cura di Daniele De Leo

Data: 11 Febbraio 2018



Iniziativa: Buon Vivere

Dove: Piacenza Expo

Target: Consumatori/ Associazioni/ Istituzioni/
Imprese Locali

Data: 1-2-3-4 Marzo 2018

Iniziativa: «Il mio panino DOP»

Dove: Roma

Target: Consumer

Data: 22 Marzo 2018

Iniziativa: «I love Italian food» Reggio
Emilia

Target: Consumer



I ♥ italian food®

Iniziativa: Centomani di questa terra

Dove: Polesine Parmense (PR)

Target: Consumer

Data: 9 aprile 2018

Iniziativa: «Porcelli d'autore»

Dove: Bologna

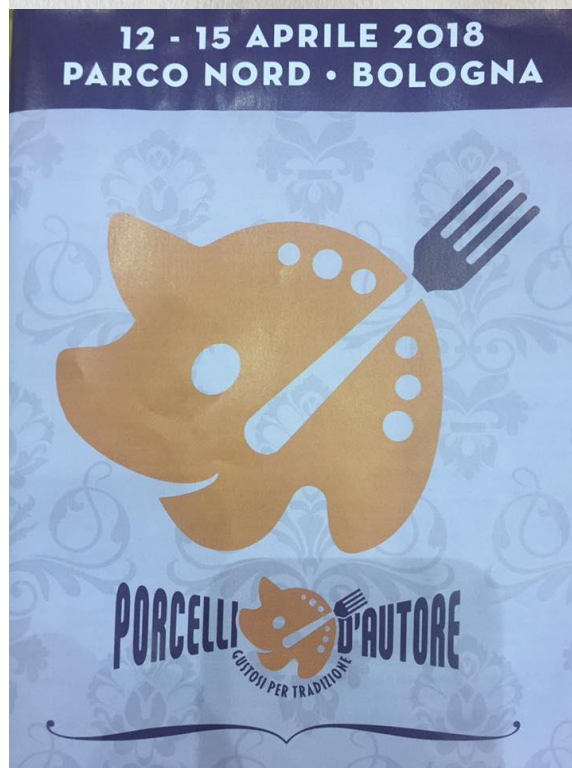
Target: Consumer

Data: 13 aprile 2018

Iniziativa: Maratona UNICEF,

Piacenza

Data: 6 maggio 2018



Iniziativa: Cibus



Dove: PARMA

PARMA.7|10MAGGIO.2018



Target: Consumatori/ Associazioni/ Istituzioni/ Imprese Locali

Data: 7-8-9-10 maggio 2018

Iniziativa: Origo Global Forum (PR)



Target: Consumer

Data: 8 maggio 2018

Iniziativa: Conferenza stampa Accademia del Panino di Milano

Target: Consorzi di tutela prodotti DOP e IGP

Data: 13 luglio 2018



Iniziativa: Evento sportivo auto e moto d'epoca SILVER FLAG

Data: 28-29-30 luglio 2018

Iniziativa: Notte Bianca Forlimpopoli

Target: Misto

Data: 4 agosto 2018

Iniziativa: TRAMONTO DI VINO*

Data: 25 agosto 2018

* Tramonto di Vino è un progetto Regionale di

Valorizzazione sviluppato a più riprese durante

l'anno, si vedranno successivamente i diversi

appuntamenti svolti cui il Consorzio ha partecipato.



Tramonto DiVino 2018
Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

CALENDARIO

- 17 LUGLIO - BOLOGNA Arena FICO Conferenza Stampa ore 11.30
- 25 LUGLIO - IMOLA Piazza Matteotti dalle 19.30
- 3 AGOSTO - CESENATICO Piazza Spose dei Marinai dalle 19.30
- 4 AGOSTO - FORLIMPOPOLI Piazza Garibaldi dalle 19.30
- 25 AGOSTO - RIMINI Piazza Cavour dalle 19.30
- 29 AGOSTO - FERRARA Piazza Municipio dalle 19.30
- 13 SETTEMBRE - BOLOGNA Zola Predosa Via dell'Abazia dalle 19.00
- 15 SETTEMBRE - PARMA - Fontanellato Corte della Rocca dalle 19.00
- 28 SETTEMBRE - PIACENZA Piazza Cavalli dalle 19.00

PRIMAPAGINA EDITORE

Associazione Italiana Sommelier AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

Regione Emilia Romagna

Info e aggiornamenti: www.emiliaromagnavini.it f Emilia Romagna da Bere e da mangiare

Scarica l'App via [emilia wine&food](#)



Iniziativa: Meeting di Rimini e Regione

Data: Emilia-Romagna

Target: Consumer/Aziende/Imprese Locali

Data: 19-20-21-22-23-24-25 agosto 2018

Iniziativa: Festa del Cotechino (Pianello)

Target: Consumer

Data: 29 agosto 2018

Iniziativa: Gran Fondo Scott

Dove: Piacenza Expo

Target: Atleti, Famiglie, Consumer

Data: 1-2 settembre 2018



Pianello Val Tidone (PC)

PRO LOCO PIANELLO VAL TIDONE

25/26/27
30 agosto 2017

52^A FESTA DEL COTECHINO

Tutte le sere Parco Divertimenti e Stand Gastronomici in piazza Mercato...

VENERDI' 25 AGOSTO **L'EVENTO PER TUTTI HIT MANIA PARTY**
d.j. Maurizio Popi & Mauro Miclini
from Radio DeeJay

SABATO 26 AGOSTO **BEPPE e DANY BAND**

DOMENICA 27 AGOSTO **KETTY e l'orch. PIVA**

MERCOLEDI' 30 AGOSTO **GRANDE FIERA D'AGOSTO** **NICOLA CONGIU**

www.pianellovaltidone.net



GRANFONDO SCOTT

Welcome

PIACENZA 2-9-2018

Iscriverti è facile e veloce, in pochi secondi puoi assicurarti un posto alla Granfondo Scott Piacenza.

Due splendidi percorsi: MEDIO FONDO alla portata di tutti e GRANFONDO più impegnativo. Proseguono inoltre con successo le iniziative dedicate alle donne "Cronoscalata Rosa" e alle squadre "Spirito di Squadra". Corri con noi alla scoperta di valli incantevoli.

tel. 334 6234953 - 334 6234952 - fax 0523 457578 - info@granfondoscott.com

PROVINCIA DI PIACENZA

www.granfondoscott.com

Iniziativa: Festa della Coppa Carpaneto (PC)

Target: Consumer

Data: 1-2 settembre 2018

Iniziativa: Cena dei mille

Target: Misto: autorità, famiglie, rappresentanti di consorzi e imprese

Dove: Parma

Data: 4 settembre 2018



Iniziativa: Sana

Target: Misto, consumer, aziende

Dove: Bologna stand regione Emilia Romagna

Data: 7-8-9-10 settembre 2018



Iniziativa: « Il Po ricorda »

Target: Consumer

Dove: Parco fluviale del Trebbia

Data: 14 settembre 2018



Iniziativa: Evento popolare «Corte della Rocca»

Target: Misto

Dove: Fontanellato (PR)

Data: 15 settembre 2018

Iniziativa: Accoglienza Bayer stranieri in collaborazione con Confesercenti

Target: Misto

Dove: Palazzo Farnese ,Piacenza

Data: 19 settembre 2018



Iniziativa: Convegno «Accademia del Panino Italiano»

Target: Consorzi, Aziende

Dove: Milano

Data: 20 settembre 2018

Iniziativa: Salone del Gusto

Target: Misto

Dove: Torino

Data: 20-21-22-23-24 settembre 2018



**Iniziativa: Conferenza stampa Premio
«Coppa d'Oro»**

Target: Misto, giornalisti, autorità, collaboratori

Dove: Camera di Commercio, Piacenza

Data: 21 settembre 2018

Iniziativa: Premio «Coppa d'Oro»

Target: Misto, autorità, stampa, consumer

Dove: Palazzo Gotico Piacenza

Data: 27 settembre 2018



Iniziativa: «Piacenza è un Mare di Sapori»

Target: Misto, autorità, visitatori

Dove: Piazza Cavalli, Piacenza

Data: 28-29 settembre 2018



Iniziativa: Disfida dei Salami

Target: Consumer

Dove: Fico, Bologna

Data: 3 Ottobre 2018

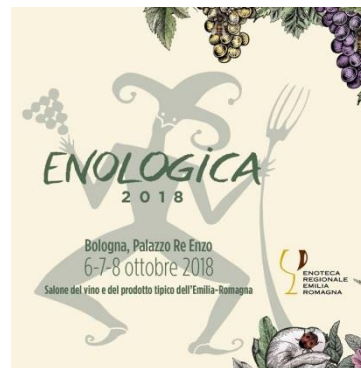


Iniziativa: «Enologica»

Target: Misto

Dove: Bologna

Data: 6-7-8 Ottobre 2018



Iniziativa: Piace.Eat

Target: Misto

Dove: Ente Fiera Piacenza

Data: 27-28-29 Ottobre 2018



27.28.29 OTTOBRE 2018 | PIACENZA EXPO



Benessere e salute legati al cibo piacentino,
per scoprire come mangiare per vivere meglio

WWW.PIACE-EAT.IT

@PIACE.EAT

Iniziativa: SIAL

Target: Misto

Dove: Parigi in collaborazione con ALMA

Data: 21-22-23-24-25 Ottobre 2018



Iniziativa: Oltre l'autismo

Target: Misto

Dove: Collegio Alberoni, Piacenza

Data: 4 Dicembre 2018



Le tappe di Tramonto Di Vino 2018

TDV Conferenza stampa c/o FICO

Data 17 luglio 2018

Arena – ore 11.00 – Conferenza Stampa Nazionale

Relatori Assessore Caselli, Enoteca, Union Camere, APT *et alter*

Magni Modera e racconta TVD.

Musica: Osteria del Mandolino

Dalle 12,15 light buffet degustazione con prodotti consorzi partner e vini della Guida.

TDV Imola

Mercoledì 25 luglio 2018

Premiazione Eccellenze - Sala BCC sulla Piazza Matteotti dalle 16,30/17.00 con produttori.

Relatori Assessore Caselli, Enoteca, Union Camere, presidenti e delegati AIS *et alter*.

Evento popolare Piazza Matteotti ore 19,30 con invito ai produttori premiati.

Banco d' Assaggio Eccellenze in Guida

Ospiti Progetto Terre - Carla Scotti.

Musica: Osteria del Mandolino – Presentazione CD.



TDV Cesenatico

Venerdì 3 agosto 2018

Evento popolare Piazza Spose Marinai dalle 19,30

Sarà l'anteprima della Notte bianca con brindisi di mezzanotte con rappresentanti di Casa Artusi

Premio metodo Classico con banco d'assaggio dedicato, giuria popolare e premiazioni

Ospiti: Prodotto protagonista Consorzio Salumi DOP Piacentini con banco assaggio autogestito

Strada dei Vini e sapori della Romagna con Consorzio Olio EVO Brisighella Casa Artusi: presenta dimostrazione sulla pasta fresca con due Mariette Artusiane.

Partecipa attore nei panni di Pellegrino Artusi che decanta versi e ricette del Padre della Cucina Italiana. Partecipa Blogger 'Bettina in Cucina'.

TDV FORLIMPOPOLI (NOTTEBIANCA)

Sabato 4 agosto 2018

TDV solo vino (etichette romagnole, mini-selezione Emilia e vini Consorzio Bertinoro)

Food a cura del Comune di Forlimpopoli e gestito autonomamente.



Forlimpopoli • 4 agosto 2018

**NOTTE BIANCA DEL
CIBO ITALIANO**

convivi • mostre • degustazioni • spettacoli



TDV Rimini

Sabato 25 agosto 2018

Evento popolare Piazza Cavour dalle 19,30

La data coincide con l'ultima sera del Meeting. Attivate sinergie da parte della Regione.

Ospiti: Lambruschi Modena e Reggio con banco d'assaggio dedicato
Consorzio Vini Tipici S. Marino – delegazione estera, con banco d'assaggio dedicato.

TDV Ferrara

Mercoledì 29 agosto 2018

Evento popolare Piazza Municipio dalle 19,30

Ospite Strada vini e Saperi Ferrara

Ipotesi: Mini banco d'assaggio con metodo classico (evento gemello rispetto a Cesenatico)



TDV Zola Predosa

Giovedì 13 settembre 2018

Evento popolare in Via dell'Abazia dalle ore 19,30.

Tensostruttura e cucine fornite dall'organizzazione della Festa dello sport (No food truck)

Ospiti: Ipotesi banco d'assaggio Progetto Terre con Carla Scotti.

TDV Fontanellato sabato 15 settembre 2018

Evento popolare Corte della Rocca e ingresso 'Ponte Levatoio'

Ipotesi Alberghiero Piacenza con Chef (referente prof. Belli) No Food Truck

Banco assaggio vini ridotto per motivi di spazio.

Attivate sinergia con Mercato Antiquariato del 16 settembre – Pacchetti Parma Turismo (Parma Incoming)

TDV Piacenza – venerdì 28 settembre 2018

Nel cartellone della tre giorni "Piacenza è un mare di Sapori" in Piazza Cavalli

– Ampio banco con i sommelier

Formula: Guida calici e Tasche

Prodotti piacentini DOP e prodotti dei Consorzi DOP E IGP



Trasmissioni Radiofoniche

Class CNBC

Sapori e Profumi

sabato 12 maggio 2018

ore 14.30

CIBUS

Salumi Piacentini DOP

Antonio Grossetti

Class CNBC

Sapori e Profumi

domenica 13 maggio 2018

ore 13.00

CIBUS

Salumi Piacentini DOP

Antonio Grossetti

Class CNBC

Sapori e Profumi

domenica 13 maggio 2018

ore 14.30

CIBUS

Salumi Piacentini DOP

Antonio Grossetti



Radio Birikina
"Tutti a Tavola"

18 maggio 2018
12.30

Evento "Ode al Salume" Mantova
Cornelio Marini

Radio Birikina
"Tutti a Tavola"

22 maggio 2018
12.30

Salumeria Italiana
Monica Malavasi

Class CNBC
Sky ch 507
Class Life

Sabato 26 maggio 2018
Ore 13:00

Evento Food and Science Festival - Mantova



Sky ch 827

Con i frutti della terra

3 giugno 2018

ore 12.30

Salumi Piacentini DOP

Roberto Belli

TRC (ch 15 dgt)

Con i frutti della terra

3 giugno 2018

ore 12.30

Salumi Piacentini DOP

Roberto Belli

Agrisapori

in onda dal 2 giugno 2018

vari orari a seconda delle emittenti

I Salumi Piacentini DOP

Antonio Grossetti



Video-ricette

4

Rete 4

Ricette all'Italiana

giovedì 28 giugno 2018

Ore: 10.40

Ricetta: tagliatelle con Pancetta Piacentina DOP

Video ricetta: straccetti con Coppa Piacentina DOP croccante RVM sui salumi Piacentini DOP - Intervista a Roberto Belli RVM sui valori nutrizionali migliorati dei salumi italiani con intervista al dott. Luca Piretta.

Rai 1

La prova del cuoco

Sabato 17 marzo 2018

Daniele Reponi

Rai

1



Televisione

Alice.tv

Presso Ristorante: «I du matt»

PARMA

Martedì 11 settembre 2018

Telelombardia - MILANO

Venerdì 7 Dicembre 2018

ALICE

CANALE 221



Formazione

- progetto « Le tre DOP in cattedra »

- **Corso Salumante 2018**

- 17 maggio 2018
- 24 maggio 2018
- 29 maggio 2018
- 28 novembre 2018
- 5 dicembre 2018
- 12 dicembre 2018



Materiale Informativo

- **L'analisi sensoriale dei salumi (Dispensa didattica)**

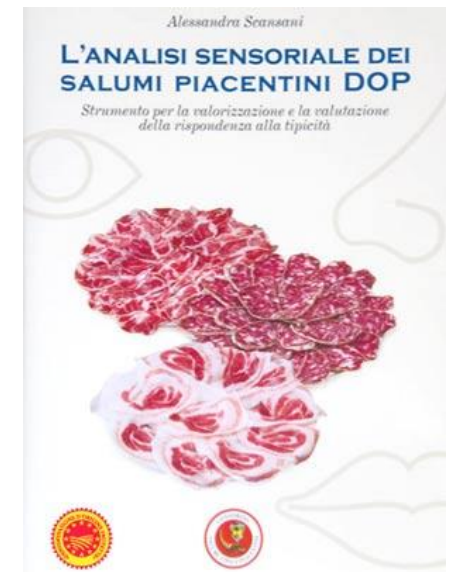
- Questo volume scaturisce da un cammino iniziato quasi tre anni fa. In questo periodo, grazie all'applicazione delle regole scientifiche dell'analisi sensoriale, è stato possibile gettare le basi per delineare una metodologia di indagine e giungere ad una prima definizione del profilo sensoriale di riferimento dei salumi piacentini. È una lettura rivolta a chiunque voglia allargare le proprie conoscenze in materia di analisi sensoriale e di produzione di salumeria di qualità. Ci auguriamo che queste pagine possano costituire uno spunto di riflessione per i produttori ed i tecnici del settore, ma anche un aiuto per i semplici appassionati del buon cibo, che avranno l'opportunità di scoprire, cammin facendo, la piacevole differenza tra "mangiare" ed "assaggiare". Chiudiamo con un suggerimento per il lettore: per meglio comprendere i contenuti di questo volume, consigliamo di sfogliarlo di fronte ad un bel piatto di salumi piacentini, perché leggere è utile, ma è risaputo che per apprendere, nulla è più efficace della pratica.

- **L'analisi sensoriale dei salumi piacentini D.O.P**

- Questo volume scaturisce da un cammino iniziato quasi tre anni fa. In questo periodo, grazie all'applicazione delle regole scientifiche dell'analisi sensoriale, è stato possibile gettare le basi per delineare una metodologia di indagine e giungere ad una prima definizione del profilo sensoriale di riferimento dei salumi piacentini.

- **I 3 magnifici D.O.P**

- Tutto su Coppa, Pancetta e Salame Piacentino.



- I salumi piacentini nella storia

- «Penso che ricordare ai nostri ragazzi quanto il loro territorio sia ricco di storia, di cultura, di tradizioni e di eccellenze enogastronomiche, tra cui si collocano sicuramente i salumi DOP piacentini, sia importante. La conoscenza della storia e delle tipicità dei salumi potrà, senza dubbio, essere di supporto al lavoro degli insegnanti impegnati oggi anche in un'azione di educazione alimentare tesa ad un consumo consapevole e all' utilizzo di prodotti sani, sicuri e gradevoli al palato. Il nostro è un territorio dove gli abitanti, attraverso il lavoro e l' ingegno, hanno saputo mantenere inalterate nel tempo le peculiari caratteristiche di importanti prodotti alimentari riconosciuti in tutto il mondo come unici e prestigiosi. Sviluppare queste conoscenze potrà contribuire a stimolare nei ragazzi il giusto senso di appartenenza alla propria terra e renderli partecipi di un aspetto culturale che caratterizza il nostro territorio.»

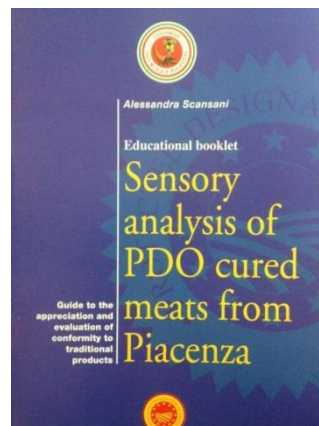


- Sapori all'infinito



- 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.



- Sensory analysis of PDO cured meats from Piacenza

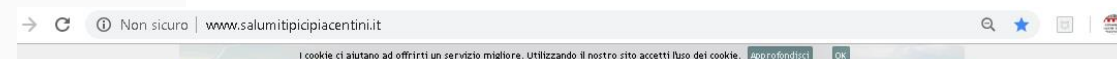
- Guide to the appreciation and evaluation of conformity to traditional products.

Online

- **Instagram :** Consorziosalumipiacentini



- **Web :** [www .salumitipicipiacentini.it](http://www.salumitipicipiacentini.it)



- **Facebook :** Consorzio Salumi Piacentini

