



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

Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP,  
Salame Piacentino DOP



**I GRANDI SAPORI DELLE TERRE PIACENTINE**



*Qualità  
Gusto  
Tradizione  
Territorio*

*Quality  
Taste  
Tradition  
Territory*



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, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP"** oltre a promuovere e valorizzare i salumi DOP piacentini.

Le denominazioni:

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

sono riservate a prodotti di salumeria che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal "DISCIPLINARE DI PRODUZIONE" a norma del Regolamento (UE) n.1151/2012 e riconosciuto con Regolamento (CE) 1263/96. Solo i salumifici ubicati nella Provincia di Piacenza e riconosciuti dal sistema di controllo possono produrre i salumi piacentini DOP e quindi possono utilizzare la denominazione per: Coppa piacentina DOP, Pancetta piacentina DOP e Salame piacentino DOP.

**Piacenza è l'unica provincia della U.E. ad avere tre salumi DOP.**

It is the duty of the **Consorzio Salumi DOP Piacentini** (the consortium of cured meat producers of Piacenza) to promote Piacenza PDO cured meat products.

It also protects them, makes sure that the production regulations are followed and also ensures that no-one makes improper use of the names:

**Coppa Piacentina PDO, Salame Piacentino PDO and the Pancetta Piacentina PDO.** designations:

**Coppa Piacentina PDO**  
**Pancetta Piacentina PDO**  
**Salame Piacentino PDO**

are reserved for cured meats which respect the conditions and requirements laid down by the "PRODUCTION SPECIFICATIONS" under regulation (EU) n.1151/2012 and recognized by regulation (CE) 1263/96. Only cured meat producers situated within the province of Piacenza and recognised by the control system are allowed to produce Piacenza PDO cured meats, and can therefore use the designations: Coppa piacentina DOP, Pancetta piacentina DOP e Salame piacentino DOP.

**Piacenza is the only province within the E.U. to have three PDO 'salumi'.**

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

Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP,  
Salame Piacentino DOP

### **I Salumi Piacentini nella storia**

Annibale nel 202 a.c. festeggiò la vittoria del Trebbia sui Romani con carni salate prodotte sulle vicine colline.

L'eccellenza dei salumi piacentini era già riconosciuta nel '400 dai commercianti della Lombardia, che li qualificavano come **"roba de Piasenza"**, distinguendoli dai salumi provenienti da altre località della pianura padana.

Giulio Landi nella "Formaggiata di Sere Stentato" edita nel 1542 ricordava: *"... Tanto è di eccellente qualità il sale piacentino di che ne fanno fede i cervellati, le mortadelle, i sanguinacci, i zambudelli, et le salsicce et ogni altra sorte di salame, che qui da noi le donne fanno; il quale è delicatissimo, et di ottimo gusto, et certo sono i migliori salami che in Italia si faccino ..."*



Nel 1597 il frate Domenicano Giovanni Falcone dettava il primo disciplinare di produzione dei salumi piacentini *"La carne salata di porco è meglio della fresca perché il sale gli leva l'umido. Prima che ammazzi il porco fallo stare un giorno senza mangiare e senza bere, perché si vuotano i ventrigli, la carne resta più asciutta e farsi le cose più pulite. Macella nello sminuire della luna, perché la carne resta più soda e non così facilmente si corrompe. Sia bel tempo, asciutto e facci freddo, perché la carne divien migliore e meglio s'insala..."*

Il Cardinale Giulio Alberoni, abile diplomatico piacentino, nel 1714 riuscì a far sposare Elisabetta Farnese, Duchessa di Parma e Piacenza, con Filippo V Re di Spagna. La neo sovrana, con numerose testimonianze epistolari, chiede al Cardinale Alberoni di far rifornire la dispensa reale dei salumi piacentini di cui ne era ghiotta. Lo stesso Cardinale seppe servirsi anche dei salumi prodotti a Piacenza, per accattivarsi le simpatie di personaggi influenti, riuscendo a realizzare importanti progetti di politica internazionale, che lo portarono ad occupare la carica di primo ministro alla Corte spagnola.

Particolare del mosaico pavimentale monocromo risalente al XII secolo ubicato nella cripta della basilica di San Savino a Piacenza rappresenta il mese di dicembre, il lavoro del norcino e il segno zodiacale del sagittario.

Detail of a monochrome floor mosaic (12th century) located in the crypt of the Church of St. Savino in Piacenza: the month of December is represented by the work of the pork butcher and the Zodiac sign of Sagittarius.

## *There's a land where food has always been a work of art:*

Coppa Piacentina PDO, Pancetta Piacentina PDO,  
Salame Piacentino PDO

### **The Cured Meats from Piacenza in History**

In 202 b.c., Hannibal celebrated his victory in the battle of Trebbia with the cured meats produced in the surrounding hills.

In the 15th century, the Lombardy merchants had already acknowledged the excellence of these products, which were referred to as “roba de Piasenza” [stuff from Piacenza], to distinguish them from cured meats coming from other parts of the Po plain.

In 1542, Giulio Landi wrote in his book *Formaggiata di Sere Stentato*:  
“... *The quality of Piacenza salt is extremely good, and the sausages, blood sausages, dried sausages, and any type of cured meats made by our local women, are all so delicate and tasty, and they are certainly the best cured meats in Italy...*”

In 1597, a Dominican friar called Giovanni Falcone dictated the first procedural guidelines for the production of Piacenza cured meats: “*Salted pork meat is better than fresh meat because the salt removes moisture. Before slaughter, don't give the pig anything to eat or drink for one day, so that the stomach empties, the meat stays drier and the work is cleaner. Slaughter during the waning phase of the moon: the meat will stay firm and will deteriorate less easily. The colder and dryer the weather, the better: it's good both for the taste and for salt absorption...*”



In 1714, Cardinal Giulio Alberoni, a skilful diplomat born in Piacenza, successfully combined the wedding between Elisabeth Farnese, Duchess of Parma and Piacenza, and Philip V, King of Spain. As attested by various epistolary witnesses, the new queen asked Cardinal Alberoni to send her some of her favourite Piacenza cured meats for the royal pantry. The Cardinal himself took advantage of the quality of cured meats from Piacenza and used it to gain the affection of several influential people; the things he accomplished in the field of international policy earned him the role of Prime Minister at the Spanish Court.

# *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.*



I salumi D.O.P. piacentini si utilizzano principalmente nel caratteristico antipasto o come secondo pratico e veloce, ma possono entrare anche da protagonisti in delicati piatti.



## Coppa Piacentina PDO

*When cut, the slice is compact and homogenous, bright red, and mottled with pinky-white fat.*

*It has a delicate smell of seasoned meat, with a slight spicy aroma, where pepper predominates.*

*Its flavour is unique for its marked sweetness, which contrasts with a delicate saltiness which is characteristic of cured products.*

### *Panzerotti di coppa gratinati con cialde di Coppa piacentina DOP*



Ricette dello Chef Ettore Ferri

#### **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

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.



45 min.  
facile

# *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.*





The PDO cured meat products from Piacenza make a perfect appetiser or a quick and easy second-course dish, but they can also be used as ingredients for fine recipes.



### *Pancetta Piacentina PDO*

*When cut, the slice has alternate circular bright red and pinky-white layers.*

*It has a delicate aroma with hints of spices.*

*To the palate, it is tender and tends to melt, owing to the presence of fatty parts which also determine its delicate and decidedly sweet taste, not ignoring its salty nature which makes this product so delicious.*

#### *Sushi di patate con Pancetta piacentina DOP e rosmarino*



Ricette dello Chef Ettore Ferri

##### **Ingredienti per 4 persone**

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



45 min.  
medio

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.

# *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.*



## Salame Piacentino PDO

*Within the lean part, which is bright red, layers of lard are evenly distributed.*

*They are pinky-white, which is typical of this coarse-grained 'salame'. It has a delicate aroma of cured meat, accompanied by a slighthint of spices.*

*It is tender but compact, both sweet and salty, with the delicate aroma of cured products.*

### *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
- g. 200 di pasta di salame
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine q.b.
- rosmarino tritato poco,
- prezzemolo
- n° 8 fette di salame piacentino DOP
- n. 1 bicchiere di passata di pomodoro

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 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.

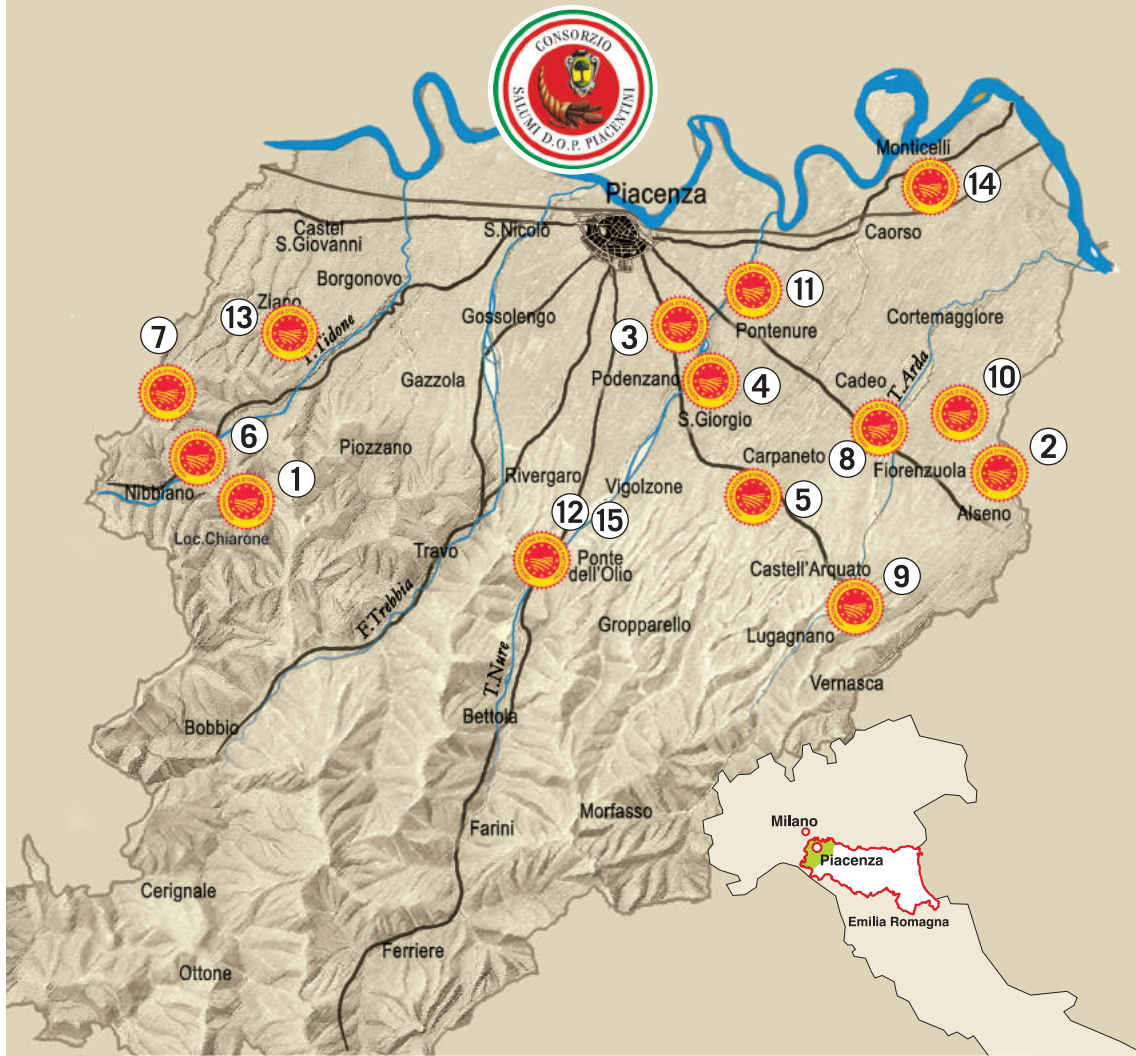


45 min.  
medio

Ricette dello Chef Ettore Ferri

# *Il territorio delle DOP piacentine*

## *The Area of Production of Piacenza PDO cured meats*



Questo simbolo è il più alto riconoscimento che la Comunità Europea assegna ad un prodotto alimentare. I prodotti contraddistinti dal logo D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), garantiscono il consumatore che tutti i soggetti della filiera produttiva si attengono a rigidi disciplinari di produzione avallati dalla stessa Comunità Europea.

This symbol is the highest recognition awarded to food products by the European Union. PDO stands for "Protected Designation of Origin" and when food products are marked with this label, consumers can be sure that all steps of production are regulated by strict standards, endorsed by the European Union itself.



*Salumifici autorizzati alla produzione  
dei Salumi Piacentini DOP*

*Authorised Cured Meat Manufacturers to Produce  
Piacenza PDO cured meats*

- ① **Salumificio Chiarone  
di Oddi Emilio & C. snc**  
Tel.: 0523 998945  
salumificio@chiarone.it
- ② **Emilia Ovest Salumi Soc. Coop**  
Tel.: 0523 949381  
amministrazione@emiliaovestsalumi.it
- ③ **Salumificio Fiocchi Luigi snc**  
Tel.: 0523 556171  
salumificiofiocchi@gmail.com
- ④ **Salumificio Gagliardi G.P. srl**  
Tel.: 0523 371131  
info@salumigagliardi.it
- ⑤ **Giordano srl**  
Tel.: 0523 859083  
info@salumigiordano.com
- ⑥ **Salumi Grossetti srl**  
Tel.: 0523 998856  
info@salumigrossetti.it
- ⑦ **Salumificio Il Colle srl**  
Tel.: 0523 868121  
ilcolle@salumificioilcolle.com
- ⑧ **Salumificio La Coppa srl**  
Tel.: 0523 983756  
lacoppa@lacoppa.it
- ⑨ **Salumificio La Rocca srl**  
Tel.: 0523 805139  
info@salumificiolarocca.com
- ⑩ **Salumificio Peveri Carlo sas**  
Tel.: 0523 940156  
info@salumificiopevericarlo.com
- ⑪ **Pontenure Salumi srl**  
Tel.: 0523 504419  
pontenuresalumi@gmail.com
- ⑫ **San Bono srl**  
Tel.: 0523 877625  
sanbono@sanbono.it
- ⑬ **Salumificio San Carlo SpA**  
Tel.: 0523 863865  
info@lepancettesancarlo.it
- ⑭ **Salumificio Val D'Ongina snc**  
Tel.: 0523 827448  
info@valdongina.com
- ⑮ **Salumificio Valnure srl**  
Tel.: 0523 878121  
info@salumivalnure.it

## Abbinamenti e ricette

### Burtleina

#### Ingredienti per 6 persone

- g 300 farina bianca
- 1 bicchiere acqua
- g 500 strutto
- 2 pizzichi di sale

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 cucchiariate o con un piccolo mestolo il composto con moto dal bordo verso il centro del cucchiario 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.

Vogliono essere caldi. Va servita con i tre salumi DOP piacentini: pancetta, coppa e salame.

### Coppa ai funghi porcini

#### Ingredienti per 6 persone

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

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 1,5 cm. 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, le fette di fungo sotto a semicerchio e all'altro lato del piatto la tartelletta farcita. Sui funghi una grattatine di pepe nero ed un filo d'olio.

Servite da antipasto o piatto di mezzo.

Pietro Fumi

## Serving suggestions and recipes

### Burtleina

#### Ingredients for 6 people:

- 300g white flour
- 1 glass of water
- 500g lard
- A large pinch of salt

Melt the lard in a frying pan (30-35mm diametre). Mix the flour, water and salt to make a very thick batter. When the lard is hot (before it reaches smoking point), using a spoon or a small ladle, put small amounts of the mixture into the hot fat so that they form small oval shapes.

Fry until they are a uniform golden colour on both sides. Cut, drain and put on adsorbent kitchen paper. They are best served warm with slices of DPO cured meats: Pancetta, Coppa and Salame.

### Coppa Piacentina PDO with porcini mushrooms

#### Ingredients for 6 people:

- 4 small porcino mushroom caps, finely sliced
- 18 slices of Coppa Piacentina DOP
- Extra virgin olive oil
- Chopped parsley and garlic
- 1 glass of milk
- A knob of butter
- 2 spoons of flour
- 1 stock cube
- Chopped and fried mushroom stalks
- Fillo or shortcrust pastry

Make a béchamel sauce with the flour, milk, butter and stock cube, then stir in the fried mushroom stalks.

Roll out the pastry and line 6 small pastry moulds (4cm diametre and 1.5 - 2 cm high) then blind bake. Fill the pastry cases with the béchamel and mushroom sauce. For each serving, put one of the mushroom tarts on a small plate, arrange three slices of coppa and some slices of mushroom in a semicircle and finish with a sprinkle of black pepper and a drizzle of oil. Serve as a starter or main course.

Pietro Fumi

## Serving suggestions and recipes

### Potato sushi with Pancetta piacentina PDO and rosemary



Recipe by Chef Ettore Ferri

#### Ingredients for 4 people:

300g finely sliced potatoes  
450g boiled potatoes  
1 onion (about 100g)  
60g egg yolk  
Salt and pepper  
Slices of Pancetta  
Piacentina DOP

Mash the boiled potatoes or pass them through a potato ricer and add the onion, which has been fried in olive oil, the egg yolk and season. Spread a sheet of plastic food wrap on the table and cover with the potato slices which have been sliced on a mandolin. Add a layer of the potato mixture and then make another layer with slices of Pancetta and some rosemary. Then roll up and put in the freezer for 15 minutes. Fry the rolls in oil until the potatoes are crisp. Drain on absorbent kitchen paper and then season. Cut the sushi into 3cm pieces with a sharp knife. Garnish with chervil leaves and drizzle with olive oil.



45 min.  
Easy

### Panzerotti of Coppa piacentina PDO garnished with wafers of Coppa piacentina PDO



Recipe by Chef Ettore Ferri

#### Ingredients for 4 people:

##### For the pancakes:

600 ml milk  
200 g white flour  
3 eggs  
30 g extra virgin olive oil  
Salt and pepper

##### For the filling:

300 g ricotta  
50 g grana padano cheese  
100 g Coppa Piacentina DOP  
Tomato sauce

Make the pancakes and put to one side. Finely chop the coppa and mix with the ricotta and grated grana padano cheese. Season to taste, then spread evenly over the pancakes. Roll up each pancake and then cut it into 3cm pieces. Arrange the rolls in a greased baking dish so that they are standing up, then cover with a thin layer of fresh tomato sauce and cream. Sprinkle with grated grana padano cheese and bake in the oven at 200°C for about 15 minutes. Serve with Coppa wafers, made by drying out slices of Coppa in the oven.



45 min.  
Easy

### Bobbio macaroni with salame sauce and julienne strips of Salame piacentino PDO



Recipe by Chef Ettore Ferri

#### Ingredients for 4 people:

1 medium onion  
1 carrot  
1 stick celery  
1 clove garlic  
Chopped rosemary and parsley  
1/2 glass white wine  
Extra virgin olive oil  
200g minced salami  
8 slices Salame Piacentino DOP  
1 glass fresh tomato sauce

Chop the vegetables and heat them in a frying pan with a drop of olive oil, add the minced salami, fry then add the wine. Bring to the boil and simmer until the liquid has reduced by 3/4. Add the fresh tomato sauce, season and cook over a low heat for about an hour and a half. When the macaroni has been boiled in salted water, put it into a serving dish and pour over the meat sauce. Add a knob of butter and stir to coat the pasta in the meat sauce. Cut the Salame into thin strips and add to the dish.



45 min.  
Medium



THE GREAT TASTES OF PIACENZA LANDS



## 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](http://www.salumidoppiacentini.com)



Facebook: Consorzio Salumi Piacentini



Studio Andrea Salti