



ATTIVITÀ DI PROMOZIONE

Anno 2020



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.

Didattica

- Lezioni alle scuole superiori e agli istituti professionali del settore
- Video lezioni alle scuole elementari
- Creazione di dispense e materiale didattico

Divulgazione

- Creazione di brochure tematiche e materiale divulgativo
- Creazione sito web e utilizzo piattaforme social
- Spot TV e Radio
- Trasmissioni TV
- Aquisizione testate giornalistiche

Valorizzazione e tutela

- Partecipazione a fiere ed eventi
- Costituzione del Distretto del Cibo

OBIETTIVI

Lezioni ad Alma

22 gennaio

Target: Studenti dei corsi di cucina

Dove: Reggia di Colorno, Scuola
Internazionale di Cucina Italiana



Il Direttore del Consorzio Roberto Belli ha tenuto una lezione frontale con una quarantina di studenti inerente alla storia e alla tradizione legate ai Salumi DOP Piacentini.



Sono seguite una degustazione dei tre Salumi DOP Piacentini e una demo di cucina con la chef stellata **Isa Mazzocchi**, ristorante "La Palta" di Bilegno.

I Salumi Piacentini DOP alla trasmissione televisiva

"I fatti vostri"
22 gennaio

Target: pubblico, ascoltatori

Durante la trasmissione andata in onda su Rai 2, lo chef **Alessandro Circiello** ha presentato una ricetta con la *Pancetta Piacentina DOP*.

Fespo Zurigo

30/31 gennaio



Target: buyer, operatori
turistici, consumatori

Dove: Spazio Enit



Università Cattolica di Piacenza

5 febbraio

Il Consorzio Salumi DOP Piacentini ha partecipato all'evento "La Ricetta Sostenibile 2020" per la realizzazione di alcune ricette a base di Salumi Piacentini DOP.

Il menù a buffet anti spreco e sostenibile comprendeva la ricetta a base di *Coppa Piacentina DOP*: muffin di zucchine al sapore di Coppa Piacentina DOP

Ricetta Sostenibile 2020

menù a buffet
antispreco e sostenibile

5 febbraio 2020
Scuola Alberghiera Ranieri Marcora – Piacenza

Bruschetta di lievito madre e hummus di ceci
Muffin di zucchine al profumo di coppa piacentina
Crema di cavolfiore antispreco e cipolle caramellate
Vol-au-vent ai funghi di Bobbio
Spicchi di Grana Padano - 24 mesi e aceto balsamico tradizionale di Modena
Pinzimonio di verdure di stagione e grissini di lievito madre

vini sostenibili del territorio – Cantina Vicobarone di Ziano Piacentino

Sostenibile e antispreco perché abbiamo **scelto per Voi** in collaborazione con la docente di cucina - Simona Lippini - Scuola Alberghiera Piacenza

Un servizio alberghiero professionale elaborato dai ragazzi della 5° classe di Cucina che propone un assaggio del territorio, selezionando ingredienti offerti da fornitori di zona. Tale scelta favorisce l'economia locale e le produzioni tipiche locali, così come quelle della tradizione emiliana. La proposta di buffet, fatta con prodotti di zona valorizza la filiera, esalta la tipicità e valorizza la varietà, le tradizioni e quei saperi che sono l'espressione di un mondo agricolo e artigianale a cui tanto dobbiamo.

Organizzato da  **Piacè CIBO SANO**

Per informazioni su sostenibilità e trasparenza

ETTORE CAPRI
ettore.capri@unicatt.it

MIRIAM BISAGNI
miriambisagni@piacecibosano.com

Lezioni ad Alma

6 febbraio

Target: Studenti dei corsi di cucina

Dove: Reggia di Colorno, Scuola Internazionale di Cucina Italiana





Bit Milano

9 febbraio

Target: operatori turistici, viaggiatori





Market Check

19/20 febbraio

Target: operatori tedeschi, buyer
Dove: Monaco di Baviera





Cibus Connect

11/14 maggio

Target: operatori tedeschi, buyer
Dove: Parma



Seminario virtuale

19 maggio

Il direttore Roberto Belli ha raccontato la storia dei Salumi Piacentini DOP dal disciplinare di produzione alle caratteristiche dei Prodotti DOP Piacentini tutelati dal Consorzio Salumi DOP

Radio Emme

2 luglio

Lo chef **Daniele Reponi** allo speciale di radio Emme ha preparato con la Pancetta Piacentina DOP un panino così composto: Pancetta Piacentina DOP , paté di fegatini, scaglie di Grana Padano e liquirizia in polvere.



Radio Rai "Paese mio"

3 luglio

Intervista a Roberto Belli inerente alla creazione del Distretto del Cibo dei Salumi Piacentini DOP, I primo "Distretto del Cibo" riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna, e unico Distretto per i salumi DOP compreso nell'elenco ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Paese Mio

Lunedì e mercoledì alle 9



Radio Emme

Replay

9 luglio

Lo chef **Daniele Reponi** al programma di radio Emme "Replay" ha presentato la Coppa Piacentina DOP



Radio Emme

Replay

16 luglio

Lo chef **Daniele Reponi** al programma di radio Emme "Replay" ha presentato il Salame Piacentino DOP



Tramonto DiVino

31 luglio

Target: consumatori, giornalisti, turisti

Dove: Cesenatico



- Convegno dedicato alla valorizzazione delle tre DOP in relazione all'evento Coppa d'Oro.
- Cena di degustazione dei prodotti DOP e IGP regionali con la collaborazione degli allievi della **Scuola di ristorazione IAL** di Cesenatico e dello chef 2 stelle Michelin **Alberto Faccani**.

Costituzione del Distretto del Cibo dei Salumi DOP Piacentini luglio

Quello dei Salumi Piacentini DOP è il **primo “Distretto del Cibo” riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna**, e unico Distretto per i salumi DOP compreso nell’elenco ufficiale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I distretti del cibo in Emilia-Romagna, sono nuove strutture radicate nel territorio per **promuoverne lo sviluppo, garantire la sicurezza alimentare, la coesione e l’inclusione sociale, ridurre l’impatto ambientale e lo spreco alimentare**.

Tra gli obiettivi anche quello di **salvaguardare il territorio** e il paesaggio rurale, oltre a **valorizzare le produzioni agroalimentari** di qualità favorendo l’integrazione di filiera.

Galleria Rosso Tiziano

4/19 settembre



Presso la Galleria Rosso Tiziano di Piacenza il Consorzio dei Salumi Piacentini DOP ha collaborato all'evento promuovendo il convegno Premio Coppa d'Oro e distribuendo materiale informativo.



GOLA GOLA Festival

5/6 settembre

Target: consumatori, giornalisti

Dove: Piacenza, Palazzo Gotico



Coppa d'Oro, 13 edizione

26 settembre

Target: giornalisti, autorità, enti e consumatori

Dove: Palazzo Gotico (Salone Monumentale), Piacenza

Al convegno hanno partecipato 300 persone, importate la presenza della rappresentanza di stampa nazionale.



Piacenza è un mare di sapori, a cena con Tramonto DiVino

25/26/27 settembre

Target: chef, consumatori, giornalisti, G.D.O.,
Horeca

Dove: Piacenza



La cena di degustazione ha visto la collaborazione dello Chef una stella Michelin **Massimo Spigaroli** del ristorante Antica Corte Pallavicina.

Durante l'evento si è tenuta una conferenza relativa all'evento Coppa d'Oro del 26 ottobre 2020.

Cartellonistica settembre

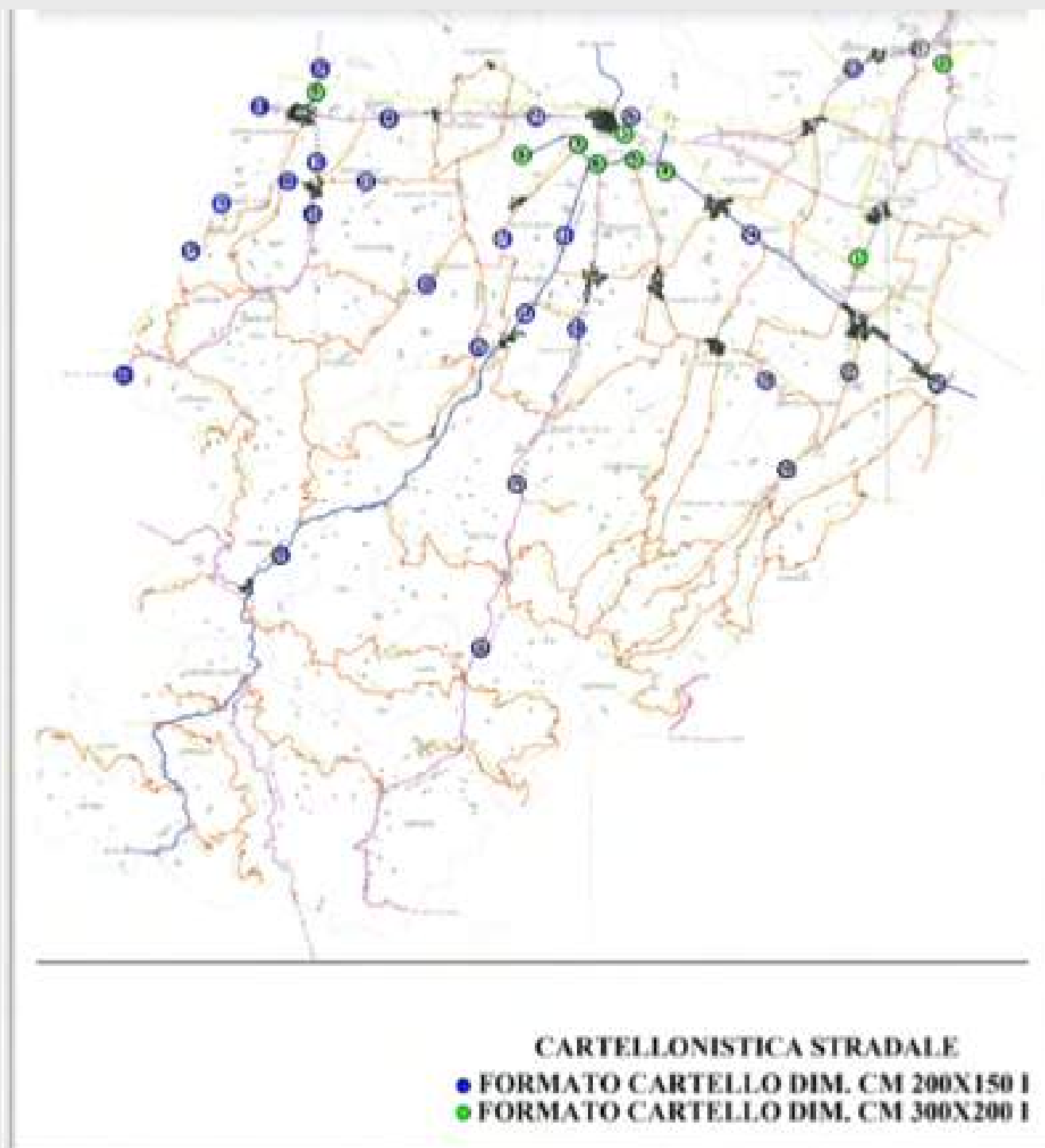
Target: consumatori, automobilisti, vario

Dove: Strade Provinciali, Piacenza e provincia



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Regione Emilia-Romagna
Programma di Sviluppo Rurale
2014-2020
Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura,
Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna





E' stata completata la posa in opera della nuova segnaletica stradale turistica in tutto il territorio provinciale per la valorizzazione dei nostri salumi tipici. Un totale di **45 cartelli** posizionati in punti strategici personalizzati «ZONA DI PRODUZIONE» che mettono in mostra Pancetta, Coppa e Salame DOP piacentini.

Una nuova cartellonistica segnaletica turistica così posizionata:

35

cartelli nel formato 2 x 1,5 h. bifacciali sono stati installati lungo le strade Provinciali e Statali di tutto il territorio Piacentino;

10

cartelli nel formato 3 x 2 h. bifacciali sono invece stati collocati in zone strategiche di particolare passaggio come le uscite autostradali e la tangenziale di Piacenza.

20

cartelli, dalle dimensioni cm. 60 x 90 h., di direzione e avvicinamento alle aziende associate al Consorzio.

“Giorgione in cammino”

settembre

Target: pubblico e ascoltatori

Rete: Sky canale 412



Anche Giorgio Barchiesi, noto con lo pseudonimo di “Giorgione”, conduttore televisivo, scrittore, gastronomo e ristoratore nel mese di settembre 2020 si è impegnato a valorizzare i salumi piacentini DOP. Attraverso un inedito format televisivo il Giorgione ci ha portato alla scoperta di itinerari piacentini da vivere a piedi o in bici, ma anche idee e proposte per immergere anche il pellegrino di passaggio, nella realtà che attraversa. Palcoscenico delle trasmissioni i Sentieri della Val Tidone.



AL MENI - 25/26/27 ottobre

Target: chef, consumatori,
giornalisti, G.D.O., e Horeca

Dove: Rimini

Il Consorzio di Tutela salumi DOP Piacentini era presente con un proprio stand e la *Coppa Piacentina DOP* è stata protagonista in ben due ricette proposte da due chef stellati: **Omar Casali**, chef stellato del ristorante Marè di Cesenatico e **Gialuca Gorini**, chef del ristorante da Gorini una stella Michelin, S. Piero in Bagno (FC).



- Cotechino di seppia con patate, chiosa di bucce all'inchiostro, lenticchie al fegato di seppia e bruciatini di coppa piacentina DOP
- Passatelli con emulsione di olio extravergine al Parmigiano Reggiano con Coppa Piacentina DOP, limone invecchiato e macis

Spot televisivo

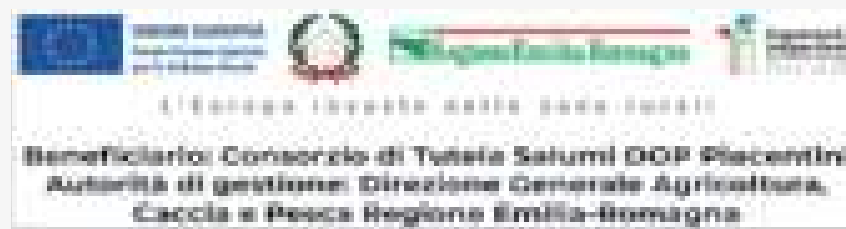
"Il sapore della felicità"

1 ottobre-28 novembre

Target: pubblico, ascoltatori

Rete: Telelibertà

Lo spot "Il Sapore della Felicità" versione **30"** è andato in onda sull'emittente "Telelibertà" dal 1 ottobre 2020 al 28 novembre 2020 con un posizionamento nel palinsesto importante, **prima delle edizioni dei telegiornali.**



Spot televisivo

"Il sapore della felicità"

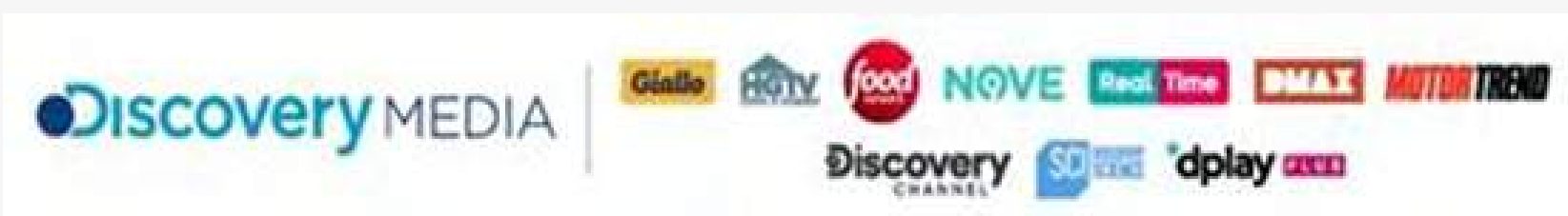
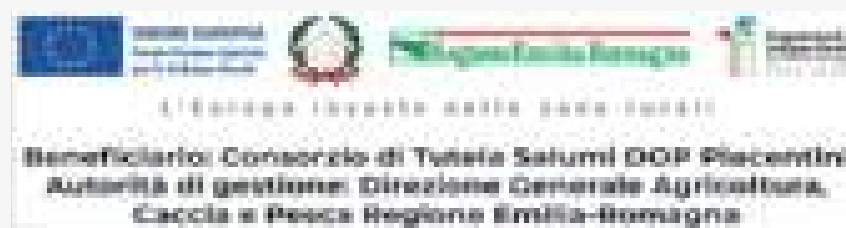
1 ottobre-28 novembre

Target: pubblico, ascoltatori

Rete: Discovery

Per valorizzare i salumi DOP Piacentini il Consorzio di Tutela salumi DOP Piacentini ha utilizzato anche il **gruppo Discovery** che dispone sul territorio nazionale di **9 canali free to air** (NOVE, Real Time, DMAX, Giallo, MOTOR TREND, Food Network, HGTV - Home & Garden TV, K2 e Frisbee) e **i 4 canali pay** (Discovery Channel, Discovery Science, Eurosport 1 ed Eurosport 2, disponibili su Sky) raggiungono una share complessiva del 7% sugli individui e del 9% sul target commerciale 15-54 anni.

Lo spot utilizzato è stato **"Il Sapore della felicità" versione 10"** con una importante distribuzione sui diversi palinsesti dei corrispondenti canali televisivi





Ideazione e realizzazione spot radiofonico novembre-dicembre

TESTO SPOT

Per la mia famiglia oggi porto in tavola i Salumi
Piacentini DOP

Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta
Piacentina

Il Sapore della Felicità

Consorzio Salumi DOP Piacentini / PSR Regione
Emilia Romagna 2014 - 2020 3.2

Periodo e frequenze

Campagna Radio su Rai Radio1 -2 -3 Isoradio(nazionale).
Dal 06-12-2020 al 12-12-2020: 242 spot da 15"

Orario

La maggior parte degli spot sono andati in onda al mattino
al fine di intercettare al meglio il target individuato.

Campagna radio Radio Sound novembre-dicembre

Periodo e frequenze

Dal **01/11/2020** al **22/12/2020**

N. **600 spot da 30"**

Radio Sound, 95 e 94.6 F.M. L'area di ascolto comprende le province di Piacenza, Cremona, Lodi, Parma, Pavia, autostrada del Sole A1 da Parma al casello di Melegnano, A21 da Stradella a Brescia ovest.



TESTO SPOT

Quando le tradizioni si incontrano esplode la felicità!

Porta sulla tavola delle feste I salumi piacentini DOP!

Orgoglio e tradizione della nostra terra!

Coppa, Salame, Pancetta! Capolavori da gustare ricchi di storia per rendere le feste uniche, speciali.....FELICI!!!!

I salumi piacentini sono tutelati dal Consorzio Salumi Piacentini DOP.

PSR REGIONE EMILIA ROMAGNA 2014 – 2020 3.2

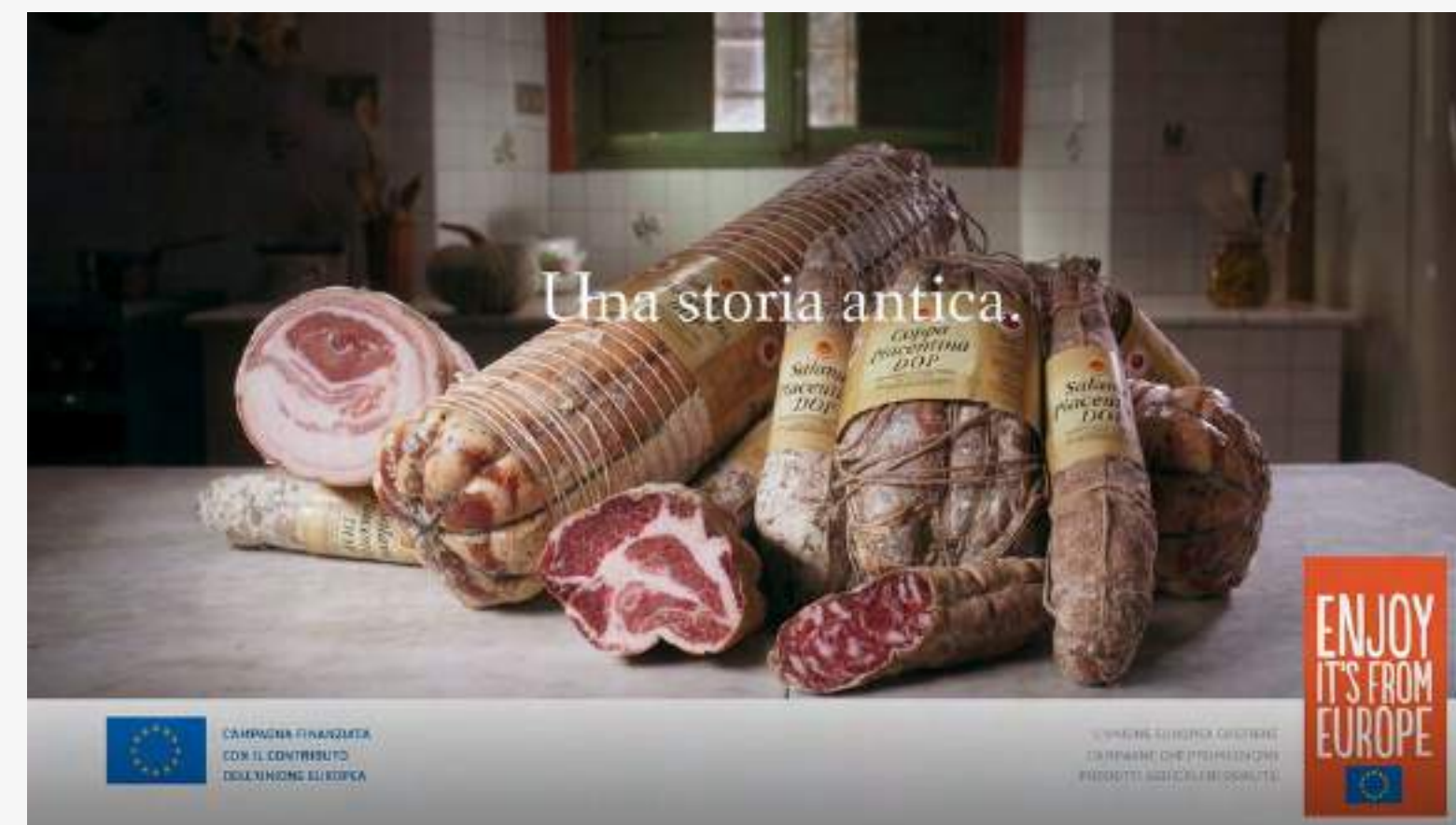
Spot televisivo "Una storia antica"

25 ottobre / 21 novembre



Target: pubblico, ascoltatori

Rete: La7



Tramonto DiVino in diretta social da Casa Artusi 10 dicembre

Target: pubblico, ascoltatori

Dove: diretta dalla pagina Facebook

«Emilia Romagna da bere e da
mangiare»



Protagoniste ai fornelli **Martina Liverani**, giornalista esperta di cibo e **Azzurra Gasperini**, in arte Azzuchef, food blogger e influencer.

Con loro a cucinare a quattro mani, e a raccontare vini e prodotti, la Maestra di cucina di Casa Artusi, **Carla Briigliadori**, e il pluripremiato sommelier di AIS Romagna, **Marco Casadei**, per una disfida all'ultimo abbinamento fra vini e cibi di Emilia e Romagna.

A coordinarli **Daniele De Leo**, navigato 'anchorman' nel mondo delle tipicità enogastronomiche regionali.

Nei piatti i prodotti tipici forniti dai Consorzi di promozione e tutela delle DOP e IGP regionali

Due le ricette:

Crostini con *Coppa Piacentina DOP* e Squacquerone di Romagna DOP

Galette salate al Parmigiano Reggiano DOP, Patata di Bologna DOP, Pere e Noci

Spicchi di Piadina Romagnola IGP con salsa (da ricetta artusiana 108. Crostini di capperi) con Prosciutto di Modena DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

La nuova formula in streaming chiude la stagione 2020 dedicata al duecentesimo anniversario di Pellegrino Artusi.



Acquisizione Testate Giornalistiche

Il comparto della carta stampata è stato coinvolto pesantemente nel corso del 2019 e 2020 e sensibilizzato alle importanti problematiche del momento per farlo essere alleato nei confronti dei Consumatori ed Operatori. In questo modo sono stati ripresi e rafforzati i messaggi del Consorzio (stampa); è stata data loro autorevolezza e il comparto è stato valorizzato.

Questa attività ha dato modo di sostenere tutte le azioni del progetto per una comunicazione sinergica. Le uscite sono state realizzate nel corso del 2019 / 2020.

Le testate interessate sono state:

- Food Meat n° 1 Uscita dicembre 2019 /gennaio anno 2020 pagina intera;
- Premiata Salumeria Italiana n. 5 uscite: marzo/ aprile 2020 1 pagina intera Maggio/giugno- luglio/agosto- settembre/ottobre- novembre/dicembre 2/3 pagina e uscite online della rivista;
- Bell'Italia 2019 n. 1 uscita pagina intera dicembre 2019;
- Seconda Mano n. 1 uscita pagina intera dicembre 2019 – Edizione di Parma- Piacenza – Reggio Emilia + Edizione di Milano;
- FOOD Meat n. 1 uscita settembre/ottobre pagina intera + redazionale omaggio 2020;
- Espresso – La Guida “I Salumi d’Italia” e online sulla Repubblica di Bologna;
- Bell'Italia 2020 – n. 1 pagina intera ottobre 2020;
- Salumi & Consumi n. 2 uscite pagina intera A3 ottobre 2020 e novembre 2020 +redazionale mese di dicembre 2020;
- Food & Beverage N. uscite 2 pagina intera ADV settembre/ottobre 2020 e Novembre 2020.
- + Online sulla pagina food&beverage.
- Guida: “Piacenza e la sua Provincia” -Tourism Design di Leonardo Cafferini n. 3 pagine.

CONSORZIO SALUMI D.O.P. PIACENTINI

Sapori all'infinito

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

Coppa Piacentina DOP 🇪🇺 Pancetta Piacentina DOP 🇪🇺
Salame Piacentino DOP 🇪🇺

Consorzio Salumi Piacentini

Consorzio Salumi DOP Piacentini - info@salumidoppiacentini.it - www.salumidoppiacentini.it

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

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

Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP

CONSORZIO SALUMI D.O.P. PIACENTINI

Consorzio Salumi Piacentini

Consorzio Salumi DOP Piacentini - info@salumidoppiacentini.it - www.salumidoppiacentini.it

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

Coppa Piacentina DOP

Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, sovranneggiato da parti di grasso bianco rosato. Il profumo è delicato di salame 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. *Se contraddistingue i prodotti stagionati.*

Sapori all'infinito

Consorzio Salumi DOP Piacentini - info@salumidoppiacentini.it - www.salumidoppiacentini.it

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

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 rapido al tempo stesso, con un aroma delicato di prodotto stagionato.

Sapori all'infinito

Consorzio Salumi DOP Piacentini - info@salumidoppiacentini.it - www.salumidoppiacentini.it

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

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.

Sapori all'infinito

Consorzio Salumi DOP Piacentini - info@salumidoppiacentini.it - www.salumidoppiacentini.it

Beneficiario: Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

AZIONI ONLINE



Instagram : @consorziosalumipiacentini



Facebook : Consorzio Salumi Piacentini

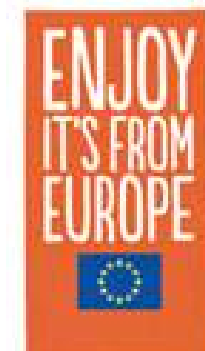
AZIONI ONLINE

Sito web:

<http://www.salumitipicidoppiacentini.it/>



AZIONI ONLINE



Sito web:

<https://www.openairtastemuseum.eu/>

Europe, open air taste museum è un progetto di durata triennale volto alla valorizzazione del settore della salumeria e alla promozione dei salumi piacentini tutelati a marchio DOP nei paesi Italia, Germania e Francia.

Il progetto è promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea per rafforzare nei consumatori la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione Europea (ai sensi del Reg. UE n. 1144/2014), con riferimento alla Coppa Piacentina DOP, alla Pancetta Piacentina DOP e al Salame Piacentino DOP, favorendone il consumo.

L'obiettivo è quello di promuovere le Denominazioni di Origine Protetta come custodi di valori nei quali si rispecchiano le civiltà, quali sono i musei, con la differenza che i "valori" da proteggere sono un territorio, una tradizione, un metodo di produzione, garantiti dagli elevati standard Europei e fruibili "open air".



PUBBLICAZIONI

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".



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.»



Brochure

**C'è un paese dove da sempre si fanno capolavori alimentari:
Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Pancetta
Piacentina DOP.**

Con lo scopo di tutelare, valorizzare e vigilare i prodotti. Al fine di che le regole di produzione siano rispettate e che nessuno utilizzi impropriamente le denominazioni del marchio di qualità DOP impropriamente.



Dispensa didattica destinata alle scuole elementari

Le dispense sono destinate alle classi quarte e quinte delle scuole elementari.

All'interno è anche descritta l'attività formativa «Mini Chef» che prevede la realizzazioni di ricette utilizzando uno dei tre Salumi DOP Piacentini



RICETTA

Diventa un Mini Chef con i Salumi Piacentini DOP!

È modo tradizionale per mangiare i Salumi Piacentini DOP è quello di gustarli appena affettati, così come sono, accompagnandoli con pane casereccio.

Ma i Salumi Piacentini DOP si prestano anche a mille e più creazioni!

Questo libretto vuole anche invitare i bambini a sperimentare qualche semplice ricetta per preparare una merenda sana ed equilibrata.

E allora...
Allacciate le cinture dei grembiolini! Si parte!



RICETTA 1

Torri di Coppa Piacentina DOP e Pesca Nettarina di Romagna IGP

INGREDIENTI

Una confezione di pane per toast
100 g di Coppa Piacentina DOP tagliata a fette sottili
Qualche Pesca Nettarina di Romagna IGP

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le pesche e tagliarle a fette sottili senza sbucciarle. Le fette di Pesca Nettarina di Romagna IGP vanno portate alla forma quadrata con l'aiuto di un coltello. Della stessa dimensione vanno tagliate le fette di pane per toast.

Sovrapponi un quadrato di pane, una fetta preposta di coppa Piacentina DOP, un quadrato di Pesca Nettarina di Romagna IGP e chiudi con un altro quadrato di pane. Puoi aggiungere altri ingredienti e fermare il tutto con una spugna di bambù.

Il gioco è fatto!

Avrai ottenuto una Coppa Piacentina DOP unitamente Pesca Nettarina di Romagna IGP e preparato una merenda sana ed equilibrata con due prodotti tutelati.



Brochure



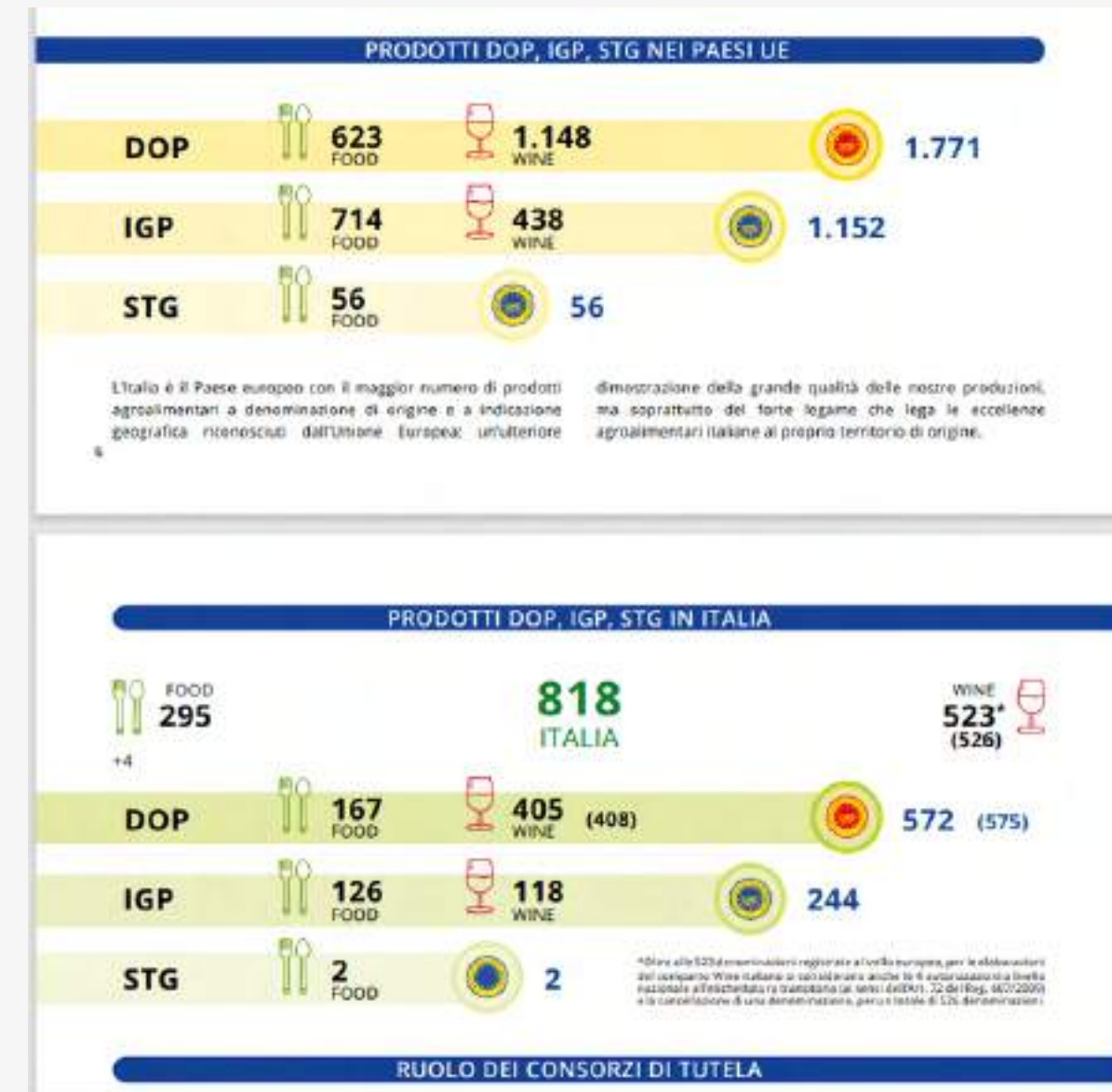
Brochure informativa tradotta in tre lingue in linea con gli obiettivi del progetto «Europe, Open Air Taste Museum».
Contiene approfondimenti relativi ai tre Salumi DOP Piacentini.



Dispensa didattica

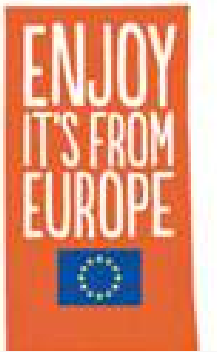
Dispensa didattica destinata alle scuole e agli istituti professionali elaborata per il progetto «Europe, Open Air Taste Museum».

Contiene approfondimenti relativi ai tre Salumi DOP Piacentini, al marchio DOP e all'aspetto gustativo-sensoriale.



Ricettario

Ricettario tradotto in lingua inglese.




Signature recipes

Rabbit loin
coated in Coppa Piacentina PDO
with artichokes and carrot purée

Difficulty: **Pro**
Time: **60 min**
Servings: **4**

Ingredients

rabbit loin	g 600
Coppa piacentina PDO	
carrots	g 200
potato	n. 1
artichokes	n. 4
shallot	n. 1
glass white wine	n. 1
extra virgin olive oil	
Salt and pepper	



Preparation method

Pan-fry the rabbit meat in a little oil and butter, then season to taste. After the meat has cooled, wrap each piece in a slice of coppa. Prepare and boil the artichokes in water with a drop of lemon or vinegar in it. Remove the artichokes from the heat before they are completely cooked, cut them into cubes and pan-fry them in a little oil and butter. In another saucepan, boil the potato and carrots. When they are cooked, mash and season and then pan-fry with a little oil and butter, put to one side. Heat the rabbit pieces in a little oil and butter before putting them in the oven to cook for 10 minutes at 160°C. Meanwhile, chop the shallot and soften in a frying pan, then add the white wine. Reduce the sauce then add a knob of butter and strain. Arrange the carrot purée and artichokes on a serving dish then cut the rabbit pieces in half and arrange on top of the vegetables. Finally, pour over the sauce and serve.


Credits: **Ettore Ferri**

Timball of polenta with Grana Padano cheese and Pancetta Piacentina PDO

Difficulty: **Pro**
Time: **60 min**
Servings: **4**

Ingredients

maize flour (polenta)	g 150
water	ml 550
teaspoon salt	n. 1
Grana Padano cheese	g 50
butter for greasing the moulds	
Pancetta piacentina PDO	



Preparation method

Make the polenta by pouring the maize flour into the salted water and mixing for about 40 minutes until cooked. Take from the heat and stir in the grated grana padano cheese. Butter the moulds, fill with polenta and bake for 5 minutes at 180°C. Remove from the oven and take out of the moulds. Arrange the polenta towers in the centre of a serving dish and garnish with slices of Pancetta.

Credits: **Ettore Ferri**


Signature recipes

Apetizer of Coppa Piacentina PDO

Difficulty: **Pro**
Time: **75 min**
Servings: **4**

Ingredients

butter	g 100
anchovies	n. 4
slices white bread	n. 4
Coppa Piacentina PDO	g 150



Preparation method

Make the anchovy butter by beating the butter and anchovies together and then spoon the mixture into an icing bag. Press the slices of bread through a pasta maker so they are about 5mm thick, lightly butter and arrange the slices of Coppa on top. Squeeze a strip of anchovy butter onto the bread and then roll up. Put in the freezer for 2 hours. Slice each of the rolls into 2cm pieces. Arrange on a plate and serve with a fork.

Credits: **Ettore Ferri**


Omelette with Salame piacentino PDO

Difficulty: **Medium**
Time: **20 min**
Servings: **6**

Ingredients

Salame Piacentino PDO	kg 1/2
eggs	n. 8
Grana Padano, grated	g 150
butter	g 50
breadcrumbs	g 50
salt to taste	

1/2 glass of extra virgin olive oil
Mix of finely chopped vegetables (onion, carrot, garlic, celery, parsley, basil)



Preparation method

Mince the Salame Piacentino PDO. Lightly fry the chopped vegetables with the butter and half the oil, then add the minced Salame and stir to let it absorb the flavours. In a bowl, beat the eggs with cheese, breadcrumbs, salt and pepper, add the sautéed Salame and mix. Use the remaining oil to grease a baking tray (approx. 25 x 30 cm), pour the mixture into it and bake in a pre-heated oven at 180°. Serve hot with fresh salad.

Credits: **Pietro Fumi**



Ricettario





Ricettario

"Sapori all'infinito"



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, apprezzati e apprezzati già nei primi decreti del Settecento, oltre che nel territorio nazionale anche presso le più importanti corti europee.