



Consorzio
Salumi DOP
Piacentini

PREMIO COPPA D'ORO 2023

“PROTAGONISTI DEL LORO TEMPO”

Giovedì 9 novembre 2023 - ore 15,30
Piacenza - Palazzo Gotico

Premio
**Coppa
d'Oro**
15ª Edizione

Protagonisti
del loro tempo

L'ingresso è libero e gratuito

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

CONSORZIO SALUMI TIPICI PIACENTINI

Comune di Piacenza

CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Realizzato con il contributo del MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE D.M. n. 0651393 del 20.12.2022

Presentato in conferenza stampa il programma della 15ª edizione del Premio che si terrà al Palazzo Gotico di Piacenza giovedì 9 novembre a partire dalle 15:30.

Tra i premiati ci saranno Iginio Massari, Michele Serra e Silvia Zanardi

Piacenza, 6 novembre 2023 – Venerdì 3 novembre si è svolta presso la sala Consiliare del Comune di Piacenza la conferenza stampa di presentazione del **“Premio Coppa d’Oro 2023”**, la manifestazione promossa dal **Consorzio Salumi DOP Piacentini**, in collaborazione con il **Comune di Piacenza**, la **Camera di Commercio**, la **Regione Emilia-Romagna** e col patrocinio del **Ministero dell’Agricoltura**. L’appuntamento è giovedì 9 novembre all’interno del Salone Monumentale di Palazzo Gotico a Piacenza dove, a partire dalle 15:30 si terrà il Convegno della 15esima edizione del Premio Coppa d’Oro che quest’anno ha per tema **“Protagonisti del loro tempo”**. A spiegarne la scelta è **Roberto Belli**, direttore del Consorzio di tutela: *“I salumi DOP – Coppa piacentina, Salame piacentino e Pancetta piacentina– sono protagonisti da secoli fra le eccellenze gastronomiche italiane; pertanto,*

*durante la giornata a loro dedicata verranno premiati i “protagonisti del loro tempo” che è poi anche il nostro, quindi, donne e uomini che per il loro operato si sono distinti in modo particolare”. Per questa edizione la scelta è caduta su **Iginio Massari**, considerato il più grande pasticcere italiano nel mondo, la campionessa di ciclismo **Silvia Zanardi**, il presidente della consulta nazionale dei distretti del cibo **Angelo Barone**, la dirigente scolastica dell’Istituto Superiore Francesco Morano del Parco Verde di Caivano **Eugenia Carfora**, che da anni combatte contro il fenomeno della dispersione scolastica e infine il giornalista e scrittore **Michele Serra**. I premi, eleganti statue femminili che rappresentano le “radzore”, sono realizzati dall’artista Marisa Montesissa.*

Al Convegno, che aprirà la manifestazione e che verrà condotto da **Nicola Prudente**, in arte “**Tinto**” prenderanno parte anche **Paolo De Castro**, membro del Parlamento Europeo, in collegamento da Bruxelles; **Roberta Garibaldi**, Professore di Tourism Management presso l’Università di Bergamo; **Alex Revelli Sorini**, Professore presso l’Università San Raffaele di Roma corso di laurea in Scienze dell’alimentazione e gastronomia; **Alessio Mammi**, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna.

Consorzio Salumi DOP Piacentini

Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, frutto di un’arte millenaria, il Consorzio Salumi Piacentini nasce e si sviluppa come efficace strumento per la difesa della qualità e per la valorizzazione di così preziose leccornie. Sorto nel 1971 con sede presso la locale Camera di Commercio, annovera oggi ben 11 aziende produttrici. Nel 2007 è stato costituito il Consorzio di Tutela dei Salumi DOP piacentini e con il D.M. del 15.02.2008 è stato incaricato per la tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi ai Salumi Piacentini DOP. Apponendo il proprio marchio, il Consorzio Salumi Piacentini si propone quindi di tutelare i salumi DOP che vengono ottenuti con una attenta lavorazione, rispettosa dei rigorosi requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione. Per adempiere adeguatamente a questo proponimento e anche per offrire ai consumatori una sicura garanzia, il Consorzio è attivamente impegnato in una vasta opera di controllo e di continua verifica delle caratteristiche qualitative. Il mercato oggi richiede e premia le aziende e i prodotti certificati. Il Consorzio stesso ha ottenuto tale certificazione per l’attività di servizio: doverosa attestazione per un regime organizzativo ineccepibile.

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** - cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901 – 335 7271526

Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it