

UNA "COPPA" DEL TERRITORIO: QUELLA PIACENTINA

PREMIO COPPA D'ORO 2^A EDIZIONE

13 OTTOBRE 2008

CONVEGNO



COLLEGIO ALBERONI
Via Emilia Parmense - Ore 16.30
PIACENZA

Situate sulle colline dell'Appennino, a diretto contatto con la natura, le aziende piacentine hanno saputo sfruttare l'aria, il vento e le ricchezze di queste terre per produrre salumi conosciuti ed ammirati in tutto il mondo. La sapiente scelta delle carni, la lunga e paziente stagionatura, i severi controlli e l'attenta combinazione fra tecnologia produttiva e valorizzazione della tradizione artigiana costituiscono la garanzia per prodotti che sanno sempre incontrare i gusti del consumatore, tanto che Piacenza può vantare ben 5 prodotti DOP e 19 vini DOC. La Camera di Commercio di Piacenza, con l'intento di promuovere e valorizzare i prodotti agro-alimentari di qualità, organizza la seconda edizione del Premio dedicato alla Coppa Piacentina, uno dei fiori all'occhiello della produzione locale, un salume tradizionale che può fregiarsi del marchio DOP conferitogli dall'Unione Europea sin dal 1997.

Ciò significa che vi sono delle regole precise, originali ed esclusive, controllate da Enti certificatori ufficialmente riconosciuti, a cui la coppa DOP si deve conformare.

Ne deriva un prodotto eccellente, dal profumo unico e dalle carni rubino, che si caratterizza per la sua spiccata dolcezza contrapposta ad una delicata sapidità cui fa da contorno il caratteristico aroma che contraddistingue i prodotti stagionati. Non resta che degustarla accompagnata ad un buon vino DOC dei colli piacentini che ne esalterà sicuramente il sapore.



PROGRAMMA

16.30 Registrazione dei partecipanti

SALUTI

Giuseppe Parenti

Presidente Camera di Commercio I.A.A. Piacenza

Roberto Belli

Presidente Consorzio Salumi Tipici Piacentini

Roberto Ferri

Presidente Consorzio di Tutela Salumi Tipici Piacentini

La tradizione della Coppa Piacentina al servizio dell'alimentazione moderna

Carlo Cannella

Presidente INRAN

Valutazione della Coppa Piacentina - fra tradizione ed innovazione

Gianfranco Piva

Presidente Facoltà di Agraria UCSC Piacenza

Coppa Piacentina: dal profilo sensoriale alla rilevazione delle emozioni

Luigi Odello e Gian Paolo Braceschi

Centro Studi Assaggiatori Brescia

Mario Fregoni

Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza

Passione e amore in cucina per valorizzare i prodotti del territorio

Filippo Chiappini Dattilo

Chef Antica Osteria del Teatro

18.30 Premiazione ufficiale

Professor Carlo Cannella

Maestro Filippo Chiappini Dattilo

Attribuzione del Premio Coppa d'Oro alla memoria del Dottor Renzo Buvoli

19.00 Buffet

a base di salumi e vini tipici piacentini

19.45 Concerto

Gruppo da camera dell'Orchestra Giovanile "L. Cherubini"

Condurrà la premiazione Barbara Chiappini

IN COLLABORAZIONE CON



Consorzio Salumi Tipici Piacentini



Consorzio Vini DOC

CON IL PATROCINIO DI



Comune di Piacenza



Provincia di Piacenza



Fondazione di Piacenza e Vigevano



Università Cattolica Sacro Cuore
Facoltà di Agraria



Consorzio Piacenza Alimentare



Collegio Alberoni
Opera Pia Alberoni



Camera di Commercio
Piacenza

**Camera di Commercio, Industria,
Artigianato e Agricoltura – Piacenza**

Segreteria organizzativa:

Tel. 800 943242

e-mail: segreteria@dge.it

La partecipazione è libera e gratuita
É GRADITO UN CENNO DI CONFERMA