



## Oggetto: **Progetto “ Le Tre D.O.P. in Cattedra”**

Preg.mo Dirigente Scolastico

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, in collaborazione con l’Istituto Professionale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Piacenza ( Campus Agroalimentare “ G. Raineri G. Marcora “) , ha predisposto un progetto, “ Fuori Expo” cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, rivolto agli Istituti per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera che nel periodo di Expo 2015 ( 1^ Maggio 2015 – 31 Ottobre 2015”) visiteranno la manifestazione Universale di Milano.

Il progetto offre la possibilità di arricchire le conoscenze acquisite durante la visita ad Expo 2015 prevedendo di trascorrere una o più giornate in territorio piacentino, dove sarà possibile partecipare ad un laboratorio interattivo dedicato alla conoscenza dei salumi DOP Piacentini, inoltre vi sarà la possibilità di visitare luoghi interessanti e caratteristici, anche di notevole valenza storica, di cui il territorio è ricco.

L’articolazione del laboratorio prevede:

### **Parte generale**

Il significato del riconoscimento DOP;  
Ruolo dei Consorzi di Tutela.

### **Parte specifica**

Parte storica riferita ai salumi piacentini;  
Disciplinari di produzione;  
Realtà produttiva;  
Tecnologie di produzione e impiantistica;  
Caratteristiche qualitative e nutrizionali;  
Utilizzo in cucina, tecniche di affettatura e di presentazione;  
Degustazione guidata, dove sarà evidenziato il valore scientifico della percezione sensoriale;  
Abbinamenti con i vini del territorio piacentino.

### **Obiettivo Generale del Progetto:**

Informare, apprezzare e far degustare ai futuri operatori della ristorazione, sia di cucina che di sala, le caratteristiche di qualità dei prodotti DOP della salumeria piacentina: Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP, Pancetta Piacentina DOP.

Piacenza è l’unica provincia in tutta Europa a detenere tre D.O.P nel settore della salumeria.

## **Obiettivi Specifici:**

- Valorizzare il significato di prodotto certificato DOP;
- Rimarcare il valore delle produzioni conformi ad un disciplinare di produzione riconosciuto in sede comunitaria;
- Analizzare le peculiari caratteristiche dei tre prodotti DOP della salumeria piacentina;
- Informare sulle tecniche di preparazione legate ad una antichissima tradizione;
- Evidenziare gli aspetti nutrizionali;
- Rimarcare gli aspetti legati alla stagionatura dei prodotti;
- Far comprendere l'importanza della caratteristica affettatura che esalta i profumi e i sapori dei tre prodotti;
- Sottolineare gli aspetti di abbinamento con altri piatti e con i vini.

**Naturalmente la nostra struttura sarà ben felice di poter collaborare con gli Istituti interessati al progetto per organizzare la loro permanenza sul territorio piacentino integrando quanto proposto con visite guidate a salumifici, cantine, caseifici, industrie conserviere secondo gli interessi specifici dei singoli Istituti ed il loro tempo di permanenza .**

**La Partecipazione al laboratorio riferito ai salumi DOP Piacentini è GRATUITA**, per i costi relativi agli spostamenti per le eventuali visite, ingressi museali, o altro, resta inteso che il tutto è a carico delle comitive.

Gli Istituti interessati a partecipare al progetto Fuori Expo “ Le Tre D.O.P. in Cattedra” sono pregati di compilare l'allegata scheda di partecipazione e farla pervenire alla segreteria organizzativa del progetto:

Consorzio di Tutela Salumi D.O.P. Piacentini Via Colombo 35 Piacenza  
e-mail : [info@salumidoppiacentini.it](mailto:info@salumidoppiacentini.it)

### **Referenti del progetto:**

per il Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini Sign.ra Lorella Ferrari  
tel. 0523-591260 ( dalle ore 10,00 alle ore 16,00)

Per il Campus “Raineri – Marcora” Prof. Roberto Belli  
Tel. 0523-458929 – 328-8042673

### **I criteri di ammissione al progetto sono i seguenti:**

1. Data con cui perverranno le richieste di partecipazione;
2. Data richiesta di partecipazione.

Nella speranza di contribuire all'arricchimento formativo degli studenti in visita ad Expo 2015 e ringraziando per l'attenzione si inviano distinti saluti.

**Il Presidente del Consorzio di Tutela  
Salumi D.O.P Piacentini**

**Antonio Grossetti**

**Il Dirigente del Campus Agroalimentare  
“ Raineri Marcora”**

**Prof.ssa Teresa Andena**



### **Interessi settoriali**

- Laboratorio interattivo le tre DOP in Cattedra;
- Visita ad un salumificio;
- Visita ad una cantina;
- Visita ad un caseificio;
- Visita ad uno stabilimento per la trasformazione del pomodoro;
- Altri interessi \_\_\_\_\_

### **Interessi culturali**

- Visita alla città di Piacenza ( Piazza Cavalli con Palazzo Gotico, il Duomo, Palazzo Farnese con Museo civico, Piazzale delle Crociate dove partì la prima crociata.
- Visita al borgo di Castell'Arquato con museo Geologico con fossili di balene e delfini (5 milioni di anni fa questo posto era il golfo delle balene).
- Visita a Veleia Romana ( scavi e museo ).
- Visita ai castelli del territorio ( Rivalta, Vigoleno, Rocca d'Olgisio, S.Pietro in Cerro, Grazzano Visconti, Gropparello).
- Visita a Villa S.Agata dimora del Maestro Giuseppe Verdi

Data.....

Il Dirigente Scolastico

\_\_\_\_\_