

13 Magnifici D.O.P.



Consorzio Salumi DOP Piacentini
Palazzo dell'Agricoltura
Via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 591260 - Fax 0523 608714
info@salumidoppiacentini.it
www.salumitipicipiacentini.it



Studio Andrea Sala

Coppa Piacentina D.O.P.
Pancetta Piacentina D.O.P.
Salame Piacentino D.O.P.





Salumificio Monte Penice

Via Roma, 72 - 29029 Rivergaro - Tel.: 0523 958730 - Fax: 0523 952645
montepenice@libero.it

Salumificio Peveri Carlo

Via Chiaravalle 3193/1 - 29010 Alseno - Tel.: 0523 940156 - Fax: 0523 940763
info@salumificiopevericarlo.com

Salumificio Pontenure Salumi

Via S. Gregorio, 2/D - 29010 Pontenure - Tel.: 0523 504419 - Fax: 0523 511738
pontenuresalumi@gmail.com

Salumificio San Bono

Via Vaccari, 28/30 - 29028 Ponte dell'Olio - Tel.: 0523 877625 - Fax: 0523 877896
sanbono@sanbono.it

Salumificio San Carlo

Loc. San Pellegrino, 310 - 29010 Ziano P.no - Tel.: 0523 863865 - Fax: 0523 864656
f.michelotti@lepancettesancarlo.it

Salumificio Val d'Ongina

Loc. S.Nazzaro Via Po, 1 - 29010 Monticelli D'Ongina - Tel.: 0523 827448 - Fax: 0523 827688
info@valdongina.com

Salumificio Valnure

Via Ormellina, 4 - 29028 Ponte dell'Olio - Tel.: 0523 878121 - Fax: 0523 877517
info@salumivalnure.it





Coppa Piacentina D.O.P.



Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso vivo, inframmezzato da parti di grasso bianco rosato.

Il profumo è delicato di carne stagionata, 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.



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.



A la coupe, la tranche se présente compacte et homogène, la chair est rouge vif et fragmentée de petits morceaux de gras blanc rosé.

Elle a un parfum délicat de charcuterie affinée, avec un léger parfum épicé, en particulier de poivre. Son goût est caractérisé par une douceur prononcée et une sapidité délicate qui se mélangent au parfum caractéristique de la charcuterie affinée.



Il **Salame Piacentino DOP** è prodotto utilizzando solo tagli di carne e grasso di suino. La materia prima deriva da suini nati ed allevati in Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione comprende l'intera provincia di Piacenza, dove, come abbiamo imparato, questo prodotto è presente oramai da secoli. Il processo di lavorazione si effettua in quattro fasi:

- inizialmente vengono tritate e unite insieme sia le parti magre che quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa nel pieno rispetto della tradizione;
- segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale, le spezie e il vino in quantità sapientemente dosate;
- l'impasto ottenuto viene poi insaccato in un budello naturale di suino, legato e messo ad asciugare in appositi locali per circa una settimana;
- segue poi il periodo di stagionatura che dura almeno 45 giorni.

Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica, con un peso che va da 400 gr a 1 kg, la fetta ha un aspetto compatto.

Il **Salame Piacentino DOP** deve essere messo in commercio con l'apposito marchio DOP che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



Salame Piacentino DOP is produced using only pork meat and fat cuts.

The raw material comes from swine born and bred in Emilia Romagna and Lombardy, whereas it is processed throughout the province of Piacenza where, we have learnt, this product has existed for centuries.

The manufacturing process is carried out in four phases:

- first of all, both the lean and fatty parts are chopped and mixed, roughly minced in the traditional way;
- the blending stage follows and a carefully dosed amount of salt, spices and wine are added.
- the mixture is packed into pork gut skin, tied up and dried in special rooms for about a week.
- the product is left to mature for a period of about 45 days.

The finished product is cylindrical and weighs between 400 g to 1 kg. When sliced it remains compact.

Salame Piacentino DOP must be put onto the market with the proper DOP mark which guarantees its origin and that the correct traditional processing methods have been used.



Le **Salame Piacentino DOP** est confectionné uniquement à partir de chair et de gras de porc.

La matière première provient de porcs nés et élevés uniquement dans les régions d'Emilie-Romagne et de Lombardie, alors que la fabrication est effectuée seulement dans la province de Plaisance, où ce produit, comme nous l'avons vu, est présent depuis des siècles.

La fabrication s'effectue en quatre étapes:

- les morceaux maigres et gras sont initialement hachés grossièrement dans le respect de la tradition et mélangés ensemble;
- le mélange est ensuite pétri et le sel, les épices et le vin sont ajoutés en quantité soigneusement dosée;
- le mélange obtenu est ensuite embossé dans un boyau naturel de porc, lié et mis à sécher dans une pièce spéciale pendant environ une semaine;
- vient ensuite la période d'affinage qui durera au moins 45 jours.

Le produit fini est de forme cylindrique et son poids varie de 400g à 1 kg, la tranche a un aspect compact.

Le **Salame Piacentino DOP** doit être mis sur le marché avec le label DOP qui garantit l'origine et le respect des traditions lors de sa fabrication.





Pancetta Piacentina D.O.P.



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.



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.



A la Pancetta, la tranche présente l'alternance typique de cercles de couleur rouge vif et blanc rosé. Son parfum est délicat mais présente également une agréable touche épicée.

La tranche est tendre et fond en bouche grâce à la présence de morceaux gras qui donnent également une saveur délicate et légèrement prononcée mais non dénuée de cette sapidité qui rend le produit particulièrement appétissant.



La **Pancetta Piacentina DOP** deriva dal taglio grasso del suino, chiamato pancettone. La materia prima proviene da suini rigorosamente nati e allevati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di produzione è limitata alla sola provincia di Piacenza, il cui clima è determinante per ottenere le caratteristiche proprie di questo succulento salume. Il processo di lavorazione si articola in quattro fasi:

- inizialmente si compie l'operazione della salagione, cioè si cospargono le carni con una miscela di sale e spezie, secondo la ricetta tradizionale;
- segue, poi, un periodo di riposo a freddo, per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne;
- dopo la massaggiatura, le pancette vengono arrotolate, legate e quindi messe ad asciugare in appositi locali, per un periodo che va dai 10 ai 15 giorni.
- terminata l'asciugatura, inizia il periodo di stagionatura, che durerà quattro mesi.

Il prodotto finito si presenta di forma cilindrica, di peso variabile tra i 4 e gli 8 kg. La **Pancetta Piacentina DOP** deve essere messa in commercio con l'apposito marchio DOP che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



Pancetta Piacentina DOP is taken from the fatty part of the pig, which is called 'pancettone'.

The raw material comes from swine strictly born and bred in the regions of Emilia Romagna and Lombardy, whereas the production area remains within the province of Piacenza, as the climate determines the unique properties of this succulent cured pork meat. Processing is split into four phases:

- first the salting takes place, where the meat is covered with a mixture of salt and spices, following the traditional recipe;
- then it rests in cold conditions, allowing the salt and aromas to evenly penetrate the meat;
- this is followed by the massaging process, when the 'pancette' are rolled, tied and left to dry in special rooms for a between 10 to 15 days.
- following this phase, the maturing stage begins, which lasts 4 months.

The final product is cylindrical and weighs between 4 to 8 kg. **Pancetta Piacentina DOP** must be put onto the market with the proper DOP mark, which guarantees its origin and that the correct traditional processing methods have been used.



La **Pancetta Piacentina DOP** est confectionnée à partir de la partie grasse du porc, appelée lard.

La matière première provient de porcs nés et élevés uniquement dans les régions d'Emilie-Romagne et de Lombardie, alors que la fabrication est effectuée seulement dans la province de Plaisance dont le climat est décisif pour obtenir les caractéristiques de cette excellente charcuterie.

La fabrication s'effectue en quatre étapes:

- l'opération initiale est celle de la salaison, c'est à dire que la mélange de sel et d'épices, d'après la recette traditionnelle;
- vient ensuite une période de repos au froid, ce qui permet au sel et autres aromates de se répartir de façon uniforme dans la viande;
- après la malaxation, les pancettas sont roulées, liées et mises ensuite à sécher dans une pièce spéciale pour une période de 10-15 jours.
- une fois le séchage terminé, la période d'affinage commence et durera quatre mois.

Le produit fini est de forme cylindrique et son poids varie de 4 à 8 kg.

La **Pancetta Piacentina DOP** doit être mise sur le marché avec le label DOP qui garantit l'origine et le respect des traditions lors de sa fabrication.





Salame Piacentino D.O.P.



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.



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



On peut distinguer des morceaux de gras de couleur blanc rosé, typiques de ce saucisson à gros grain, bien distribués dans la partie maigre de couleur rouge brillant. Il a un parfum délicat de charcuterie affinée, accompagné d'une légère senteur d'épices. En bouche, il est tendre mais compact, doux et piquant à la fois, avec un parfum délicat de produit affiné.



La **Coppa Piacentina DOP** si produce utilizzando i muscoli del collo del suino, per ogni suino si possono ottenere due coppe. I suini destinati alla produzione della Coppa Piacentina DOP, provengono dal territorio delle regioni Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione è limitata alla sola provincia di Piacenza, le cui caratteristiche climatiche e territoriali, sono fondamentali per ottenere quell'inconfondibile gusto che l'ha resa famosa nella storia.

La lavorazione della Coppa Piacentina DOP si effettua in quattro fasi:

- nella prima fase la materia prima è messa a contatto con una miscela di sale e spezie accuratamente dosate;
- dopo una sosta al freddo, utile per far penetrare uniformemente nella carne il sale e gli aromi, il prodotto viene massaggiato e avvolto nel caratteristico involucro detto "pelle di sugna", di suino naturale;
- quindi, il prodotto viene legato e posto ad asciugare in appositi locali per un periodo di 10-15 giorni;
- per finire, si passa alla fase di stagionatura che durerà almeno sei mesi.

Alla fine il prodotto si presenta di forma cilindrica, di peso superiore ad 1,5 kg. La **Coppa Piacentina DOP** deve essere messa in commercio con l'apposito marchio DOP che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



Coppa Piacentina DOP is produced by using pork neck muscles. From one pig one can obtain two coppe.

The swine destined to the production of 'Coppa Piacentina DOP', come from the regions of Emilia Romagna and Lombardy, whereas the processing remains within the province of Piacenza, where the typical weather and territorial conditions are essential to obtain that unique taste for which it has become so famous. The processing of 'Coppa' is split into four phases:

- in the first phase, the raw material is put into contact with a carefully dosed amount of salt and spices;
- after resting in cold conditions, which are necessary to allow the salt and flavours to completely penetrate the meat, the product is massaged and wrapped in what is known as the "lard skin" (natural pork);
- the product is then tied and placed in special rooms to dry for 10-15 days;
- finally, we come to the maturing phase which lasts around six months.

The finished product is cylindrical and weighs over 1.5 kg. **Coppa Piacentina DOP** must be put onto the market with the proper DOP mark which guarantees its origin and that the correct traditional processing methods have been used.



La **Coppa Piacentina DOP** est confectionnée à partir des muscles du cou du porc, chaque animal donne deux coppas.

Les porcs qui sont destinés à la fabrication de la Coppa Piacentina viennent des régions d'Emilie-Romagne et de Lombardie mais elle est seulement confectionnée dans la province de Plaisance car ses caractéristiques climatiques et territoriales sont fondamentales pour obtenir ce goût inimitable qui l'a rendue célèbre.

La fabrication de la Coppa se fait en quatre étapes:

- la première étape consiste à mélanger la matière première avec du sel et des épices soigneusement dosées;
- après avoir été entreposé au froid, pour faire pénétrer de façon uniforme le sel et les épices dans la viande, le produit est alors malaxé et puis enveloppé dans la typique "peau de panne" de porc;
- le produit est ensuite lié et mis à sécher dans une pièce spéciale pour une période de 10-15 jours;
- enfin, on passe à la période d'affinage qui durera au moins six mois.

Le produit fini est de forme cylindrique et de poids supérieur à 1,5 kg.

Piacentina DOP est mise sur le marché avec le label DOP qui garantit l'origine et le respect des traditions lors de sa fabrication.





Alsenese Salumi

Via Marconi, 23 - 29010 Alseno - Tel.: 0523 949381 - Fax: 0523 949228
alsenese@alsenese.it

Salumificio Fiocchi

Via Roma, 133 - 29027 Podenzano - Tel.: 0523 556171 - Fax: 0523 550335
salumificiofiocchi@gmail.com

Salumificio Gagliardi

Via Verdi, 26 - 29019 S. Giorgio P.no - Tel.: 0523 371131 - Fax: 0523 379023
info@salumigagliardi.it

Salumificio Giordano

Loc. Case Draghi - Strada Provinciale, 28 - 29013 Carpaneto P.no - Tel.: 0523 859083 - Fax: 0523 246056
info@salumigiordano.com

Salumi Grossetti

Via del Santuario, 48 - 29010 Fraz. Strà di Nibbiano - Tel.: 0523 998856 - 992190 - Fax: 0523 733259
info@salumigrossetti.it

Salumificio Il Colle

Via Creta, 64 - 29010 Vicobarone - Tel.: 0523 868121 - Fax: 0523 868708
ilcolle@salumificioilcolle.com

Salumificio La Coppa

Via Emilia Ovest, 335 - 29017 Fiorenzuola d'Arda - Tel.: 0523 983756 - Fax: 0523 942229
lacoppa@lacoppa.it

Salumificio La Rocca

Loc. Caneto - 29014 Castell'Arquato - Tel.: 0523 805139 - Fax: 0523 803641
info@salumificiolarocca.com



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

Le denominazioni: **COPPA PIACENTINA DOP, SALAME PIACENTINO DOP, PANCETTA PIACENTINA DOP**, sono riservate a prodotti di salumeria che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal "DISCIPLINARE DI PRODUZIONE" del Consorzio Salumi DOP Piacentini 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 D.O.P. 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 DOP.



It is the duty of the **Consorzio Salumi DOP Piacentini** (the consortium of cured meat producers of Piacenza) to promote DOP Piacentini 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 DOP, Salame Piacentino DOP and the Pancetta Piacentina DOP.

designations: **COPPA PIACENTINA DOP, SALAME PIACENTINO DOP, PANCETTA PIACENTINA DOP**, are reserved for cured meats which respect the conditions and requirements laid down by the "PRODUCTION SPECIFICATIONS" of the Consorzio Salumi DOP Piacentini, 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 DOP cured meats from Piacenza, 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 DOP 'salumi'.



Le rôle du **Consorzio Salumi DOP Piacentini** (Consortium des produits charcutiers AOP de Plaisance) est de vérifier que les règles de fabrication sont respectées et que seulement les membres utilisent les appellations d'origine protégée "**Coppa Piacentina AOP, Salame (saucisson) Piacentino AOP, Pancetta Piacentina AOP**"; le consortium a également le rôle de promouvoir et de valoriser la charcuterie AOP de Plaisance.

Les appellations: **COPPA PIACENTINA AOP, SALAME PIACENTINO AOP, PANCETTA PIACENTINA AOP**, sont réservées uniquement aux produits charcutiers qui correspondent aux conditions et aux normes requises par le "REGLEMENT DE PRODUCTION" du Consorzio Salumi DOP Piacentini, enregistré aux termes du Règlement (UE) n.1151/2012 et reconnu par le Règlement (CE) 1263/96. Les fabriques de charcuterie situées dans la Province de Plaisance et reconnues par le système de contrôle sont les seules qui peuvent fabriquer les produits charcutiers AOP de Plaisance et qui ont le droit d'utiliser les appellations **Coppa Piacentina AOP, Pancetta Piacentina AOP e Salame Piacentino AOP.**