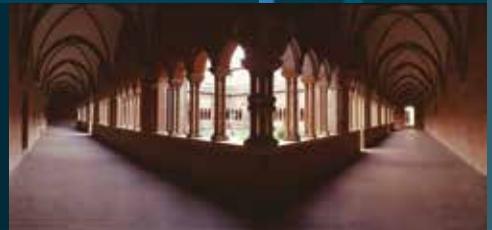


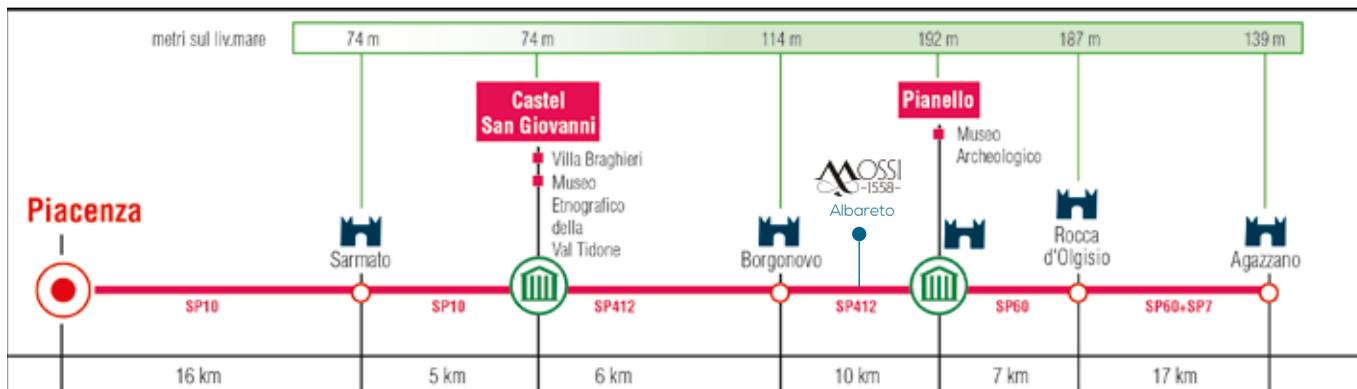
Lasciati guidare attraverso i nostri itinerari suggestivi tra le bellezze artistiche e i paesaggi delle terre piacentine.

ITINERARI

Atmosfera | Emozione
Cultura | Storia



PRIMO ITINERARIO: respira l'atmosfera



VAL TIDONE:

Piacenza | Sarmato | Castel San Giovanni | Borgonovo | Pianello | Rocca d'Olgisio | Agazzano

Respirare l'atmosfera di una valle rustica e in parte ancora selvaggia è il motivo che ti accompagnerà in questo bellissimo itinerario. Da Piacenza, in direzione Val Tidone, incontrerai piccoli paesi, ognuno dei quali avrà una storia da raccontarti; direzione **Sarmato** (lasciando alle spalle San Nicolò e Rottofreno), un piccolo agglomerato urbano che ti darà il suo benvenuto con il **Castello** accanto alla piazza principale, custode di preziosi affreschi attribuiti a Bonifacio Bembo. Pochi chilometri dopo arriverai a **Castel San Giovanni**, centro vitale della Val Tidone; da visitare è certamente *Villa Braghieri* e il *Museo Etnografico* al suo interno, la *Collegiata di San Giovanni* e la *Chiesa di San Rocco*. Addentrandoti nella valle incontrerai **Borgonovo Val Tidone**, sulla sponda destra del torrente Tidone e, dopo una decina di km, **Pianello Val Tidone**, sulla sponda sinistra; entrambi i paesi custodiscono tesori culturali e archeologici di grande valore storico. Il luogo che racchiude tutta l'atmosfera della valle è senza dubbio **Rocca d'Olgisio**, una delle più antiche e suggestive rocce piacentine visitabili. Tornando verso Borgonovo e svoltando in direzione **Agazzano**, avrai modo di concludere l'itinerario con un percorso panoramico in mezzo alla natura.



MOSSI AZIENDE AGRICOLE VITIVINICOLE

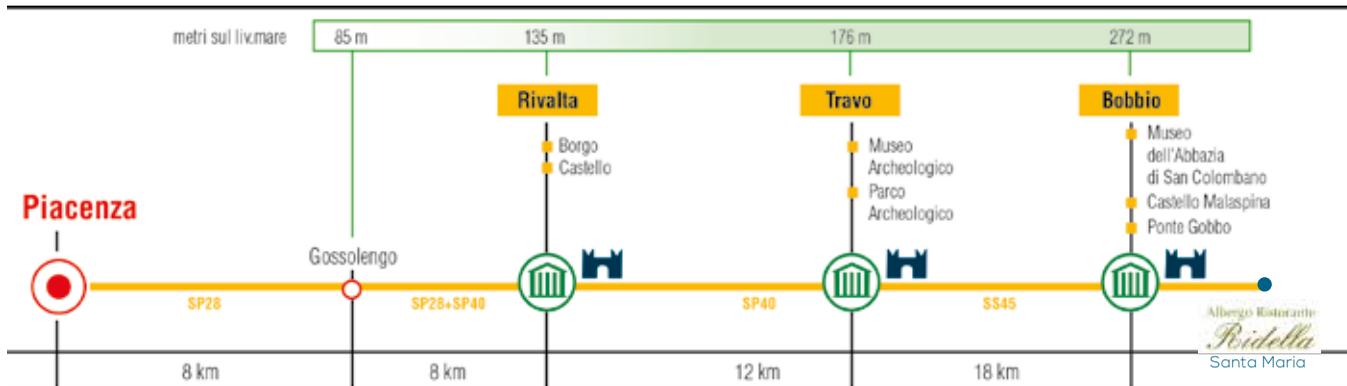
Dal 1558 produce vini, spumanti e prodotti di finissima qualità. Oltre a Ortrugo e Gutturino, coltiva un'uva unica, la Malvasia Rosa, producendo uno speciale spumante.

Loc. Albareto 80, Ziano Piacentino
Tel. 0523.860201
info@mossi1558.com
www.mossi1558.com



Castello di Agazzano

SECONDO ITINERARIO: attraversa le emozioni



VAL TREBBIA:

Piacenza | Rivalta | Travo | Bobbio

Percorso emozionale per chi ama riscoprire le bellezze della natura libera, percorrendo strade e ponti d'importanza storica tra le colline gentili che accompagnano il fiume Trebbia. L'itinerario inizia da Piacenza in direzione **Gossolengo**: una volta oltrepassate le ultime abitazioni di questo piccolo agglomerato, ecco l'indicazione **Rivalta**. Immancabile una visita al **Castello** e alla **Rocca**, per poi proseguire in direzione Travo.

Lungo la strada ombreggiata e panoramica avrai modo di trascorrere un viaggio rilassante, ammirando tutta l'unicità della *valle più bella del mondo* (cit. Ernest Hemingway). Arrivato a **Travo** potrai visitare l'affascinante **Museo Civico Archeologico** e il **Parco Archeologico**, prima di imboccare il ponte per la SS45 verso **Bobbio**, uno dei borghi più belli d'Italia, capolavoro artistico della Provincia di Piacenza; da visitare in modo approfondito l'**Abbazia di San Colombano** con il **Museo**, il **Castello Malaspina** e l'affascinante borgo, concludendo con una passeggiata sul **Ponte Vecchio** (o Ponte Gobbo) tra storia e leggenda.



ALBERGO RISTORANTE RIDELLA

A pochi minuti da Bobbio, dispone di camere confortevoli e di un ristorante, che propone piatti della tradizione locale e piacentina. Ampia zona verde attrezzata.

Via Giarone 13, Santa Maria - Bobbio
Tel. 0523.933130
albergoristoranteridella@virgilio.it
www.albergoristoranteridella.com



TERZO ITINERARIO: conosci la cultura



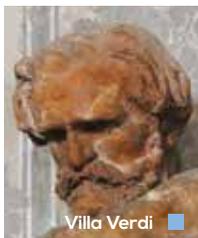
VAL D'ARDA:

Piacenza | Monticelli d'Ongina | Sant'Agata di Villanova sull'Arda | Chiaravalle della Colomba

Percorso adatto agli amanti della cultura e dei luoghi ricchi di significato storico e artistico. L'itinerario inizia da Piacenza e si snoda nel territorio adiacente al Po con prima tappa **Caorso**, piccolo borgo dove potrai ammirare la *Rocca Mandelli*. Proseguendo arriverai a **Monticelli d'Ongina** dove potrai visitare l'imponente e suggestiva *Rocca Pallavicino*, in cui potrai scoprire gli interessantissimi *Musei della Civiltà Contadina e Artigiana ed Etnografico del Po*.

(Dalla circonvallazione di Monticelli d'Ongina, prendi la direzione Borgonovo, segui la strada Argine Pavese Piombina fino alla fine e svolta a destra all'incrocio sulla SP588R).

Addentrando nelle distese della Val d'Arda potrai scoprire la meravigliosa *Villa Verdi* a **Sant'Agata**, una frazione di Villanova sull'Arda, dove abitò l'illustre Giuseppe Verdi. Continua sulla SP462R, oltrepassa Cortemaggiore; arriverai a **Fiorenzuola**, dove percorrerai la SS9 fino ad Alseno. Seguendo le indicazioni, ti troverai all'Abbazia di **Chiaravalle della Colomba**, tra leggende e meraviglie architettoniche dello stile Romanico-Gotico.



QUARTO ITINERARIO: segui la storia



VAL NURE & VAL D'ARDA:

Piacenza | Grazzano Visconti | Gropparello |
Veleia Romana | Castell'Arquato | Vigoleno

Percorso storico e paesaggistico attraverso la Val Nure e la Val d'Arda, partendo da Piacenza. Non può passare inosservato il borgo di **Grazzano Visconti**, luogo particolarmente suggestivo che ricostruisce perfettamente la tipica ambientazione del villaggio medievale. Tappa successiva sarà, senza dubbio, **Gropparello** con il suo castello dominante che protegge l'area archeologica dell'antica città di Veleia Romana. Per raggiungere il paese

arrivando da Grazzano Visconti, dovrai tornare a **Podenzano**, oltrepassare il piccolo paese di **San Giorgio** e seguire direzione Carpaneto; sulla destra troverai l'indicazione **Gropparello** e, proseguendo, **Veleia Romana**.

Un'altro luogo di fondamentale importanza storica e culturale che ti consigliamo di visitare è sicuramente **Castell'Arquato**, bellissimo borgo medioevale e città d'arte; percorrerai viuzze vivaci, godendo della meravigliosa vista che questo luogo magico offre. Per concludere ti consigliamo una visita a **Vigoleno**, luogo dal forte carattere storico, grazie allo splendido castello e al suo borgo visitabile.



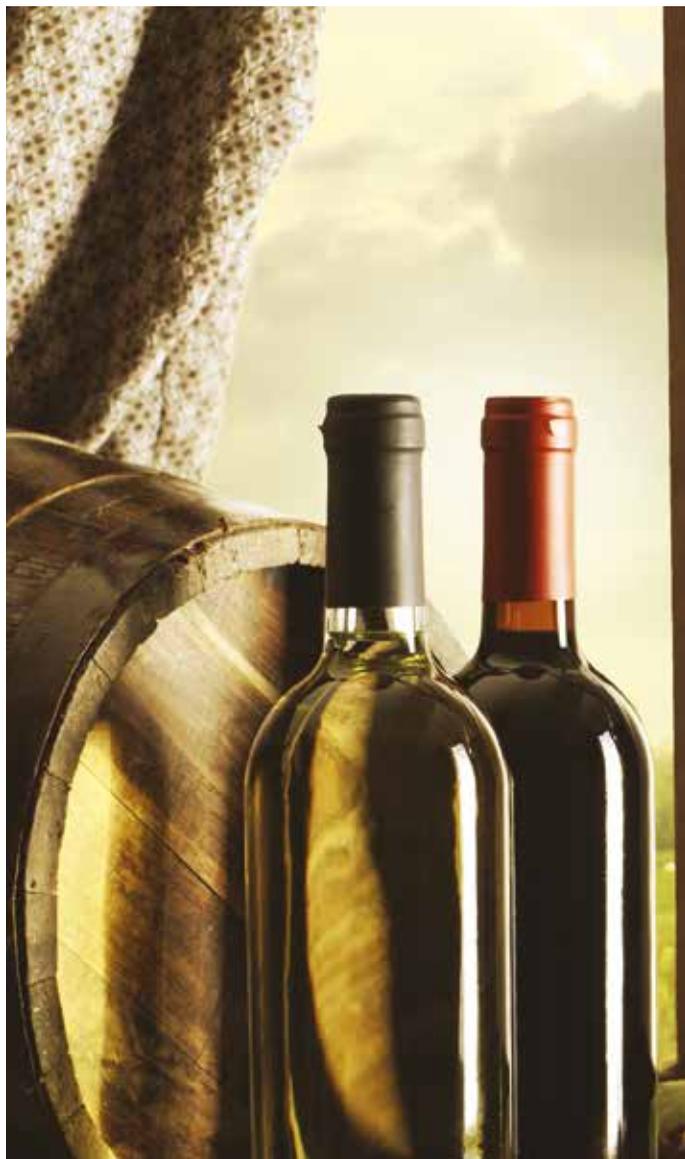
Alcuni consigli che ti aiuteranno a gustare a pieno le bellezze del territorio piacentino: prodotti tipici e piatti caratteristici da conoscere e degustare che renderanno la tua sosta ancora più piacevole.

Piacenza, città con duemila anni di storia, ti offre la possibilità di assaporare alcune tipicità alimentari con valore riconosciuto in tutto il mondo. Nelle prossime pagine, ti suggeriremo alcuni spunti per un percorso eno-gastronomico che ti permetterà di conoscere antiche tradizioni culinarie, assaporando gusti unici e autentici.

SAPORI & DINTORNI

Vini D.O.C. | Salumi DOP
Piatti Tipici





248 | Consorzio Tutela Vini D.O.C.
Colli Piacentini

250 | Vini D.O.C. dei Colli Piacentini

250 | Rossi D.O.C.
252 | Bianchi D.O.C.

■ 256 | Cantine vitivinicole



260 | Consorzio Salumi Tipici
Piacentini

261 | Consorzio Salumi DOP
Piacentini

■ 262 | Salumi DOP Piacentini
262 | Tre DOP Piacentini

■ 266 | Produttori salumi tipici



268 | Piatti tipici piacentini

268 | Ricette tipiche piacentine

**SAPORI &
DINTORNI**





CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. COLLI PIACENTINI

Il Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini è l'Ente che dal 1986 si dedica alla tutela e alla promozione dei vini D.O.C. della zona.

Compito del Consorzio è anche quello di sostenere iniziative promozionali e divulgative, con lo scopo di elevare l'immagine dei vini dei Colli Piacentini, proponendoli a un mercato sempre più allargato e qualificato. Il marchio del Consorzio, con il bagaglio di esperienze e notorietà accumulato negli anni e il lavoro attento e costante presso piccoli e grandi produttori, è garanzia di qualità per tutta la produzione delle cantine associate. Nel 1987 O.I.V. conferisce a Piacenza il titolo di Città della Vite e del Vino, nel 1992 il Ministero dell'Agricoltura concede al Consorzio l'incarico di vigilanza.

Città in cui la piacevolezza del vivere quotidiano fa da regina, città detta del buon vivere e del buon bere, Piacenza deve certamente la sua fama anche al mirabile e generoso territorio che la circonda. La **Val Tidone**: la coltura della vite è particolarmente intensa; è presente una delle tre antiche zone per la produzione del gutturnio classico. La **Val Trebbia**: zona di produzione del Trebbianino Val Trebbia. La **Val Nure**: insiste la produzione del Gutturnio Classico e del Valnure, che prende il nome dalla vallata. La **Val d'Arda**: da Castelvetro Piacentino alle rive del Po, dove fu rinvenuto il famoso *Gutturnium*. La zona è nota soprattutto per il bianco D.O.C. Monterosso Val d'Arda, il Vin Santo di Vigoleno e la presenza della terza antica zona del Gutturnio Classico.

Piace+Doc
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI

Consorzio Tutela Vini D.O.C.
Colli Piacentini



Il marchio "Piace Doc", adottato nel 1999, riassume il concetto di piacevolezza, di qualità dalla denominazione di origine e di appartenenza al mondo piacentino.

I NOSTRI VINI D.O.C.:



• GUTTURNIO

il re dei vini piacentini

• **Colli Piacentini Bonarda**
un classico della tradizione

• **Colli Piacentini Barbera**
ideale con i primi della tradizione

• **Colli Piacentini Cabernet Sauvignon**
da scoprire e apprezzare

• **Colli Piacentini Novello**
giovane sì, ma per tutti

• **Colli Piacentini Pinot Nero**
vinificato anche in bianco

red wine



• ORTRUGO dei Colli Piacentini

il bianco piacentino per eccellenza

• **Colli Piacentini Malvasia**
esclusiva del territorio piacentino

• **Colli Piacentini Chardonnay**
quando il bianco è una certezza

• **Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda**
gusto speciale dalle nostre valli

• **Colli Piacentini Pinot Grigio**
esperienza da provare

• **Colli Piacentini Sauvignon**
delicato e floreale

• **Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia**
specialità da una delle nostre valli

• **Colli Piacentini Valnure**
delicato e aromatico

• **Colli Piacentini Vin Santo**
dolce da dessert e meditazione

• **Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno**
prezioso per grandi occasioni

white wine

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. COLLI PIACENTINI

Strada Val Nure 3, 29122 Piacenza
Tel. +39 0523 591720 • Fax +39 0523 592564
info@piace-doc.it • www.piace-doc.it



VINI D.O.C. DEI COLLI PIACENTINI



ROSSI D.O.C.

Piacenza, terra di vini D.O.C. Tra i rossi, si segnalano Gutturnio, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Novello e Pinot Nero.

Gutturnio

Il *Gutturnio* è un vino D.O.C. la cui produzione è consentita esclusivamente nella provincia di Piacenza ed è ottenuto dai vitigni Barbera e Croatina. Il *Gutturnio* è il vino più conosciuto e diffuso tra quelli piacentini e viene prodotto in tre tipologie: *Frizzante*, *Superiore* e *Riserva*. Le tipologie *Superiore* e *Riserva* possono invecchiare per anni, migliorando le proprie caratteristiche organolettiche. La tipologia *Frizzante* ha un colore rosso rubino, brillante di varia intensità, profumo caratteristico vinoso e sapore secco o abboccato, fresco, giovane, frizzante; è ottimo con minestre e carni bianche e di maiale. Grado alcolico 12°. La tipologia *Superiore* ha un colore rosso rubino intenso e caratteristiche organolettiche classiche e superiori; è ottimo con formaggi e carni rosse scelte.



■ Vigneto in collina

Grado alcolico 12,5°. La tipologia *Riserva* deve sostare per almeno sei mesi in botti di legno e deve essere commercializzata dopo due anni dalla vendemmia; di colore rosso rubino, è ideale con selvaggina e brasati saporiti. Grado alcolico 13°. La dicitura *Classico*, presente su alcune bottiglie nella versione "fermo", identifica un vino prodotto nei comprensori storici della D.O.C.

Colli Piacentini Barbera

Colore rosso rubino, profumo caratteristico, leggermente vinoso e tannico, sapido in corpo, asciutto, secco o abboccato, tranquillo o vivace oppure frizzante. Servito alla temperatura ideale di circa 16°, si accompagna a pasta asciutta, primi con sughi, bolliti e carni bianche. Grado alcolico 11,5°.

Colli Piacentini Bonarda

Colore rosso rubino, vinoso, di corpo, profumo di mandorla caratteristico e gradevole, tendenzialmente amabile, anche secco o dolce, leggermente tannico, fresco, vivace, frizzante o spumante. Servito alla temperatura ideale di 18°, si accompagna a gustose minestre; se dolce è particolarmente indicato con le fragole e con i prodotti di pasticceria. Grado alcolico 11,5°.

Colli Piacentini Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino talvolta granato, profumo caratteristico e gradevole, leggermente erbaceo, asciutto, secco o abboccato, lievemente tannico, particolarmente indicato all'invecchiamento. Servito alla temperatura ideale di 18 - 19°C, è ottimo con ogni piatto preparato con differenti tipi di carne e con formaggi piccanti. Grado alcolico 12°.

Colli Piacentini Pinot Nero

Colore rosso, rosato o paglierino più o meno intenso, secco, sapido, piacevole e armonico, tranquillo, frizzante e spumante (anche vinificato in bianco). Servito alla temperatura ideale di circa 16°C, se rosso è ottimo con antipasti di frattaglie ed esalta i



■ In alto: vigneto della Val Tidone
In basso: grappolo di uva Barbera

sapori dei formaggi; se bianco ottimo come aperitivo e si accompagna piacevolmente al pesce. Grado alcolico 11,5°.

Colli Piacentini Novello

Colore rosso rubino, odore caratteristico, vinoso e fruttato, sapore secco e abboccato, acidulo, fragrante e fruttato, tranquillo, a volte vivace. Servito alla temperatura ideale di 13-14°C è ottimo con primi piatti e secondi preparati con carni di maiale. Grado alcolico 11,5°.

Tra i bianchi D.O.C. si segnalano Ortrugo, Trebbiano Val Trebbia, Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Pinot Grigio, Sauvignon, Valnure, Chardonnay, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno.

Ortrugo dei Colli Piacentini

L'*Ortrugo* D.O.C. è senz'altro tra i più diffusi e caratteristici. Nasce dall'omonimo vitigno tipico ed esclusivo del piacentino e, fino ad alcuni decenni fa, veniva utilizzato come uva da taglio. Il nome deriva da *Altruga* o *Artruga* che in dialetto piacentino significa l'altra uva; infatti, in passato, veniva vinificato insieme ad altri vitigni a bacca bianca. Grazie alla lungimiranza di alcuni produttori, che cominciarono a vinificare l'*Ortrugo* autonomamente, venne riscoperto come vino agli inizi degli anni '70, riscuotendo ancora oggi successo anche al di fuori dei confini regionali. Questo interesse ha permesso di ottenere, agli inizi degli anni '80, la Denominazione di Origine Controllata. L'*Ortrugo* è diffuso principalmente come vino frizzante e spumante, ma di recente anche la versione ferma ha trovato un importante favore presso il pubblico. Di colore paglierino chiaro tendente al verdognolo, è ottimo come aperitivo, vino da tutto pasto e abbinato ad antipasti magri, pasta asciutta e risotti con salse e verdura. Grado alcolico 11°.

Colli Piacentini Chardonnay

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole, profumo fine e fruttato,



gradevole e armonico, secco, fresco, asciutto, caratteristico, vivace, talvolta frizzante, anche spumante. Servito alla temperatura di 10°C, è ottimo con antipasti, piatti di pesce, frittate di mare, funghi e formaggi delicati. Grado alcolico 11°.

■ Cantina vitivinicola nella provincia

Colli Piacentini Malvasia

Colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e persistente, aromatico, armonico, secco o amabile o dolce, tranquillo, vivace o frizzante, anche spumante e passito. Servito alla temperatura di 10°C, si accompagna, se secco a minestre, piatti con uova e zuppe di pesce; se dolce, con torte e pasticceria. Grado alcolico 10,5°.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda

Colore paglierino o giallo leggermente dorato, profumo gradevole, aromatico, vinoso, delicato, sottile, secco o amabile, fermo o frizzante, anche spumante. Servito alla temperatura di 10°C, è indicato con antipasti, salumi, risotti, se amabile con i dessert. Grado alcolico 11°.

Colli Piacentini Pinot grigio

Colore paglierino, scarico o rosato, retrogusto sottile di rosa, secco, fresco, fine, vivace o frizzante, anche spumante. Servito alla temperatura di 9°C, è ideale con antipasti magri, pesce fritto, torte salate, creme e salse bianche. Grado alcolico 11°.



BIANCHI D.O.C.

■ Grappolo di uva Chardonnay





■ Botti per la conservazione del vino



■ Vin Santo con ciambella piacentina

Colli Piacentini Sauvignon

Colore paglierino, anche intenso, delicato, sottile, fine, asciutto, sapori di fiori di campo, tranquillo o vivace o frizzante. Servito alla temperatura ideale di 10°C, è ottimo con minestre e creme vellutate, piatti di pesce con salse bianche. Grado alcolico 11°.

Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia

Colore paglierino o giallo chiaro, profumo gradevole, leggermente aromatico, vinoso, delicato, sottile, secco, leggermente vivace o frizzante, anche spumante. Servito alla temperatura ideale di 10°C, è ottimo con antipasti, salumi, minestre, verdure e pesci delicati. Grado alcolico 11°.

Colli Piacentini Valnure

Colore giallo paglierino, profumo caratteristico, gradevole, aromatico, sapore fresco, intenso che tende all'abboccato o amabile, vivace o frizzante o spumante. Servito alla temperatura ideale di 10°C, si abbina a salumi, frutta, dolci. Grado alcolico 11°.

Colli Piacentini Vin Santo

Colore giallo paglierino/dorato con profumo intenso, aromatico, caratteristico, etereo. Sapore secco o dolce, morbido, armonico, intenso aromatico, tranquillo. Invecchiato almeno 48 mesi, di cui minimo 36 in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta dell'uva. Servito alla temperatura ideale di 13°C, ottimo per dessert e meditazione. Grado alcolico 16°.

Colli Piacentini Vin Santo di Vigleno

Colore dorato/ambato d'intensità variabile, profumo intenso, aromatico, caratteristico, di sapore dolce, armonico, pieno, corposo, vellutato; invecchiato almeno 60 mesi di cui minimo 48 in botti di legno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di raccolta dell'uva. Servito alla temperatura ideale di 13°C, è indicato per dessert e meditazione. Grado alcolico 18°.

Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini

*ESPERIENZA, PASSIONE, TRADIZIONE,
MODERNITÀ, INNOVAZIONE*



I VINI PIACENTINI SONO TESORI DA PROTEGGERE

Piace  **Doc**
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI



Cantine vitivinicole

MOSSI AZIENDE AGRICOLE VITIVINICOLE

L'Azienda ha radici molto antiche; documenti ufficiali ne attestano l'esistenza dal 1558. Da allora si producono vini, spumanti e prodotti di finissima qualità. Vanto dell'Azienda è aver creduto nelle potenzialità dell'Ortugo, antico vitigno autoctono, oggi considerato, con il Gutturino, la punta di diamante del settore vitivinicolo piacentino. L'Azienda coltiva inoltre un'uva unica, la Malvasia Rosa, producendo una dolce e amabile vendemmia tardiva e uno speciale spumante.

Loc. Albareto 80, Ziano Piacentino
Tel. 0523.860201
info@mossi1558.com
www.mossi1558.com

MOSSI
-1558-



IL POGGIARELLO

Già nel XVI secolo il territorio che circonda l'azienda era conosciuto e apprezzato per la qualità dei suoi vini. La passione e l'amore per questo prodotto sono alla base dei motivi che hanno spinto l'azienda a intraprendere l'avventura negli anni ottanta. Il Poggiarello ha sede in Val Trebbia, luogo capace di coniugare una naturale bellezza a una vocazione vinicola di qualità ed è parte dell'azienda Cantine 4 Valli.

Località Il Poggiarello
Scrivellano di Statto, Travo
Tel. 0523 957241
info@ilpoggiarellovini.it
www.ilpoggiarellovini.it

il Poggiarello



PERINI & PERINI

Questa storia comincia da un incontro avvenuto nel 1882 tra Achille Ferrari, falegname ed esperto bottaio, e Antonio Perini, giovane agricoltore e viticoltore della Val d'Arda. Il loro entusiasmo nel produrre il vino trasformò l'occasionale collaborazione in una vera e propria vocazione vitivinicola che, esaltata dalla passione, si trasferì di generazione in generazione con sempre maggior impegno e professionalità; è parte dell'azienda Cantine 4 Valli.

Via Emilia Parmense 184, Piacenza
Tel. 0523.596200
info@perinieperini.it
www.perinieperini.it

PERINI & PERINI



CANTINE ROMAGNOLI

Dal 2012 è in gestione alle famiglie Ferrari e Perini. Cinquanta ettari gestiti in maniera razionale e consapevole, nel rispetto dell'ambiente. La coltivazione si trova tra 190 e 230 m d'altezza in un territorio che, dal fiume Nure, sale verso un altopiano: i terreni vengono chiamati le terre rosse di Villò per la forte presenza di argille ricche di ferro. Nella parte pianeggiante vi sono le viti di Pinot nero e Chardonnay, mentre nella parte verso l'altopiano, le uve di Malvasia, Barbera, Croatina e Ortugo; è parte dell'azienda Cantine 4 Valli.

Via Genova 20, Villò di Vigolzone
Tel. 0523.870904
info@cantineromagnoli.it
www.cantineromagnoli.it

Romagnoli



MARCHESE MALASPINA

L'azienda vitivinicola è situata nella conca collinare di Bobbio e produce con sapienza, da oltre 240 anni, uve eccellenti e vini rossi, rosè, bianchi. Fin dalle origini la filosofia aziendale è stata quella di ottenere un prodotto il più possibile naturale seguendo la tradizione, senza l'aggiunta di lieviti o di sostanze chimiche di nessun tipo, quali coloranti, conservanti o aromi. Su prenotazione è possibile visitare la cantina e degustare i vini nello splendido contesto del Palazzo Malaspina di Bobbio.

Contrada di Borgoratto 26, Bobbio
Tel. 0523.936048 | 347.6971992
info@marchesemalaspina.com
www.marchesemalaspina.it



DAL 1558 IL BUON CIBO SCEGLIE MOSSI

*Vini e Spumanti
di Qualità*



CONSORZIO SALUMI TIPICI PIACENTINI

CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI



**In tavola porta il meglio
delle nostre tradizioni**

| | |
|----------------|--------------------|
| Lardo | Mariola |
| Ciccioli | Cappello del Prete |
| Cicciolata | Salame da cuocere |
| Culatello | Cotechino |
| Salame gentile | |

"I salami migliori debbon essere piccoli e ordinari, magri però frammezzati da un poco di grassa, ed in somma di quelli che si vendono in Piacenza nelle pubbliche botteghe. Hierì con salame a Sua Maestà feci fare in casa mia un piatto di verze alla nostra maniera e la gustarono tanto che fu il suo pranzo. Oggi pure ho portato un altro salame nella mia carrozza alla caccia, dal che avvisata Sua Maestà dal Cavallerizzo del re l'ha pure voluto sopra la sua tavola e ne ha mangiato completamente."

Cardinale Giulio Alberoni
Primo Ministro alla corte di Spagna 1717



CONSORZIO SALUMI TIPICI PIACENTINI

Palazzo dell'Agricoltura • Via Colombo 35, Piacenza
Tel. 0523.591260 • www.salumitipicipiacentini.it



I TRE MAGNIFICI DOP

Esiste un territorio dove, da sempre, si producono salumi di altissima qualità. Questo luogo è la provincia di Piacenza.

Più componenti concorrono a questo risultato: la sapiente mano dell'uomo che ancora fa la differenza e il territorio, da un lato, adagiato lungo le rive del

fiume Po e, dall'altro, contornato dagli Appennini. Imponenti elementi naturali creano quel microclima unico che concorre in modo esclusivo alla stagionatura dei salumi.



Coppa Piacentina DOP



Pancetta Piacentina DOP



Salame Piacentino DOP



CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI

Palazzo dell'Agricoltura • Via Colombo 35, Piacenza
Tel. 0523.591260 • www.salumidoppiacentini.it



SALUMI DOP PIACENTINI

TRE DOP PIACENTINI

Il territorio piacentino costituisce un ambiente naturale particolarmente adatto all'allevamento dei suini - che prediligono zone boschive, ricche d'acqua a scapito del sole diretto e del calore eccessivo - e, quindi, ideale per la lavorazione dei salumi. Per quanto riguarda la stagionatura, tutte le valli piacentine vantano condizioni climatiche idonee a facilitare la lavorazione della Coppa, Salame e Pancetta Piacentina DOP.

Coppa Piacentina DOP

La Coppa Piacentina DOP si produce utilizzando i muscoli del collo del suino. 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. Al taglio la fetta è compatta ed omogenea, il colore rosso

■ Calice di vino accompagnato da un tagliere di salame piacentino



vivo, interrotto da parti di grasso bianco rosato. Il profumo di carne stagionata è delicato, con un leggero aroma speziato, in particolare di pepe. 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.

La lavorazione della Coppa 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, la Coppa fresca viene legata e posta 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.

Salame Piacentino DOP

Il Salame Piacentino DOP è prodotto utilizzando solo tagli di carne e grasso di suino. La materia prima deriva da suini nati e allevati in Emilia Romagna e Lombardia, mentre la zona di lavorazione comprende l'intera provincia di Piacenza, dove questo prodotto è presente oramai da secoli.

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.

Il processo di lavorazione si effettua in quattro fasi:

- inizialmente vengono tritate e unite insieme sia le parti magre, sia quelle grasse, utilizzando una macinatura piuttosto grossa secondo tradizione;
- segue poi l'impastatura, durante la quale sono aggiunti il sale, le spezie e il vino in quantità sapientemente dosate;



■ Coppa piacentina



■ Salame piacentino



■ Pancetta piacentina

- 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.

Pancetta Piacentina DOP

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. 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.

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, per un periodo non inferiore ai quattro mesi.

La Coppa Piacentina DOP, la Pancetta Piacentina DOP e il Salame Piacentino DOP devono essere messi in commercio con l'apposito marchio DOP, che ne garantisce l'origine e il rispetto delle tradizionali pratiche di lavorazione.



CONSORZIO



Piacenza Alimentare

PIACENZA, *la tradizione* DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

Piacenza è un territorio tutto da scoprire. Con questo scopo nasce il Consorzio Piacenza Alimentare. Promuoviamo nei mercati internazionali le aziende che portano avanti il meglio di questa ricchissima tradizione enogastronomica. Un patrimonio che non ha uguali nel mondo. Per questo motivo in 35 anni **siamo diventati il Consorzio Export Agroalimentare più grande d'Italia**: perché il gusto delle terre di Piacenza è in grado di conquistare qualsiasi palato.



Dal 1980
portiamo i
sapori di Piacenza
nel mondo



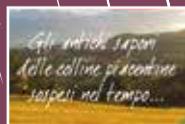
PRODUTTORI SALUMI TIPICI



SALUMIFICIO SAN BONO

Da allevamenti nostrani, carni rigorosamente selezionate; dalla mano dell'uomo, cura e amore, attraverso una lavorazione artigianale codificata da regole antiche. Da moderne tecnologie produttive, la certezza di offrire salumi di grande qualità. Squisite coppe e pancette piacentine, prelibati fiocchetti e salumi tipici sono solo alcuni esempi fra le innumerevoli specialità della produzione, che onorano la prestigiosa tradizione gastronomica del territorio.

Via Vaccari 28/30, Ponte dell'Olio
Tel. 0523.877625
sanbono@sanbono.it
www.sanbono.it



SALUMIFICIO VAL D'ONGINA

Dal 1978 produce salumi tipici della bassa piacentina mantenendo il gusto delle migliori tradizioni contadine. Le carni sono di suini adulti, allevati e macellati in Italia (quasi esclusivamente nelle province più prossime), senza aggiunte di glutine, derivati del latte, addensanti ed acqua. Prodotti: salumi stagionati interi, grassi e insaccati stagionati, cotti, insaccati freschi e carni fresche preparate per grigliate.

Spaccio aziendale:
Via Po 1, San Nazzaro
di Monticelli d'Ongina
Tel. 0523.827448 / 0523.827556
info@valdongina.com
www.valdongina.it



SALUMIFICIO LA COPPA

Oltre a perpetuare l'antica e consolidata tradizione dei Salumi Piacentini, presenta una gamma di prodotti unica e di grande qualità. L'attenta selezione delle materie prime e delle carni ed un giusto mix tra le lavorazioni tradizionali e quelle più tecnologicamente avanzate, nell'assoluto rispetto delle norme vigenti, fanno dei prodotti *La Coppa* autentiche squisitezze dai delicati e inconfondibili sapori. Una gamma completa di salumi con l'aggiunta di una ricca collezione di vini piacentini, formaggi e prodotti tipici regionali.

Via Emilia 335, Fiorenzuola d'Arda
Tel. 0523.983756
lacoppa@lacoppa.it | www.lacoppa.it



SALUMIFICIO VAL NURE

L'azienda nasce nel 1875 con le prime lavorazioni di salumi tipici. Nel corso di cinque generazioni si è trasformata da azienda artigianale a industria, mantenendo sempre inalterate le tradizionali ricette di una volta. I prodotti di punta sono i salumi piacentini DOP (salame, coppa, pancetta) che vengono proposti sia interi che affettati. Completano la gamma altri prodotti di qualità come i salami Mariola, Vecchio Borgo, Antica ricetta, Strolghino oltre ai Cacciatori e alle Pancette Coppate.

Via Ormellina, 4, Ponte dell'Olio
Tel. 0523.878121
info@salumivalnure.it
www.salumivalnure.it





PIATTI TIPICI PIACENTINI

RICETTE TIPICHE PIACENTINE



■ **Anvein**
Anolini in brodo

Anvein (anolini)

Ricetta tipica della zona di Piacenza è una pasta all'uovo ripiena, da consumare in brodo. Tradizionalmente fatti in casa, gli anolini prevedono un ripieno a base di carne di manzo, formaggio grana piacentino, pane grattugiato, uova e burro. A completare il gusto ricco e delicato del ripieno concorrono aglio, cipolla, carota e sedano unitamente ad aromi quali pepe, noce moscata, oltre a un pizzico di sale e mezzo bicchiere di vino rosso. Il brodo degli anolini è di terza, realizzato quindi con tre tipi di carne (manzo, cappone, carne magra di maiale). Una volta preparati gli anolini con il ripieno, seguono la cottura in brodo e la presentazione in tavola con grana grattugiato.

Pisaréi e fasö (gnocchetti e fagioli)

Si tratta di un antico piatto contadino piacentino, nel quale l'abbinamento cereali - legumi, dato dall'unione di farina e fagioli, fornisce le proteine in mancanza della carne. Questo particolare piatto

■ **Pisaréi e fasö**
Gnocchetti e fagioli



è costituito da piccoli gnocchi fatti a mano a base di farina e pan grattato. Il condimento tradizionale prevede un ricco sugo con fagioli bolliti, un poco di lardo pestato, burro, olio, cipolla e un pizzico di pepe. I pisaréi e fasö vengono serviti con grana grattugiato.

Turtei cun la cua (tortelli con la coda)

Primo piatto tradizionale, delicatamente saporito, a base di pasta fresca all'uovo e ripieno di ricotta e spinaci. Le sfoglie sottili di pasta racchiudono il sapore delicato degli ingredienti del ripieno, tra i quali sono utilizzati, oltre alla ricotta e agli spinaci, il formaggio grana grattugiato, le uova e la noce moscata. Questo primo piatto molto appetitoso viene solitamente servito con burro fuso, salvia e abbondante grana grattugiato.



■ **Turtei cun la cua**
Tortelli con la coda



■ **Picula 'd cavall**
Carne di cavallo

Picula 'd cavall

Questo secondo piatto della tradizione piacentina è cucinato con carne di cavallo e verdure. Dopo aver fatto rosolare la cipolla, vengono cotti la carne, i pomodori, i peperoni, insieme a brodo o vino bianco. Il tutto è arricchito da aglio, lardo pestato ed erbe aromatiche come rosmarino, salvia, basilico.



■ **Burtlëina**
Ottima con il salume

Burtlëina

Piatto composto da un particolare tipo di croccanti frittelle a base di farina, uova, sale, acqua e cipolline. Il tutto viene fritto in padella con lo strutto e servito accanto a salumi tipici del territorio piacentino.

Sbrisolona

Dolce tipico di Caorso e della zona adiacente, è a base di farina bianca e gialla, burro, strutto, zucchero, tuorli d'uovo, poca buccia di limone e mandorle. Una volta cotta, la sbrisolona ha la caratteristica di essere molto croccante e di sbriciolarsi in scaglie irregolari.

■ **Sbrisolona**
Torta tipica



APPUNTI DI VIAGGIO

*Amiamo
raccontare
le nostre
bellezze*



STUDIART

pubblicità & Marketing



BEmore

ufficio stampa & Relazioni Pubbliche

APPUNTI DI VIAGGIO

APPUNTI DI VIAGGIO



piacenzamusei.it

› **Progetto editoriale e direzione creativa:**

Luigi Rizzi

› **Art director & graphic executive:**

Noemi D'Agostino

› **Coordinamento editoriale:**

Greta Ceresini

› **Organizzazione ufficio stampa:**

Bemore (gruppo Studiart)

› **Stampa:**

Arti Grafiche Persico S.r.l. (CR)

› **Distribuzione:**

A.D.G. Menta S.r.l. (PR)

› **Crediti Fotografici:**

Portale Piacenza Musei
Archivio Foto Provincia di Piacenza
Ufficio Stampa del Comune di Piacenza
Archivi museali
Archivi parrocchiali
Associazione Dimore Storiche di Piacenza
Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza
Archivio Progetti Emiliani
Alessandro Bersani
Massimo Bersani
Gianni Cravedi
Fabio Lunardini
Carlo Pagani
Giovanni Tagini
Studio Cordera
Daniele Signaroldi
Egidio Bandini
Greta Ceresini

Ci scusiamo per eventuali involontarie omissioni nella citazione dei crediti e rimaniamo a disposizione per l'inserimento del nominativo nelle successive ristampe.

Seconda Edizione

Finito di stampare nel mese di Maggio 2015