

Salumi piacentini: buoni non solo per la gente ma anche per la scienza

Pubblico numeroso al PalabancaEventi per la presentazione del volume di Giuseppe Romagnoli che celebra coppa, pancetta e salame a trent'anni dall'assegnazione della Dop

«Certificare scientificamente la bontà dei nostri prodotti: è la strada giusta per rispondere a quello che ci chiede il consumo moderno». Parola di Roberto Belli, direttore del Consorzio di tutela dei salumi Dop piacentini, intervenuto alla presentazione del volume *Una fetta di storia* – con l'autore Giuseppe Romagnoli e il presidente dello stesso Consorzio Antonio Grossetti – che si è tenuta al PalabancaEventi, per iniziativa della *Banca di Piacenza*, in un'affollata Sala Corrado Sforza Fogliani. «I nostri salumi – ha spiegato il prof. Belli – sono prodotti di altissima qualità e oggi a certificarlo non è solo l'apprezzamento dei consumatori, ma la scienza: uno studio dell'Università Cattolica, per esempio, ha di recente dimostrato l'importanza dei tempi di stagionatura (soprattutto della coppa) che li rende più digeribili e ne valorizza i profumi».

Dopo i saluti del vicedirettore generale della *Banca* Pietro Boselli – che ha ricordato la figura del presidente Giuseppe Nenna, scomparso di recente – ha preso la parola l'autore della pubblicazione (consegnata ai presenti, fino ad esaurimento copie) riedita a cura del Consorzio di tutela in occasione dell'anniversario (1996-2026) dell'assegnazione delle tre Dop a coppa, pancetta e salame piacentini. Il prof. Romagnoli ha compiuto un excursus storico sull'utilizzo della carne di maiale, che in Europa risale già all'età del bronzo, circa un millennio prima dell'era cristiana, ma che in Cina è addirittura ancora più lontano nel tempo. «I primi documenti riguardanti le carni conservate – ha riferito il relatore facendo un salto in avanti – risalgono al quattordicesimo secolo e attestano l'esistenza dell'associazione dei *lardaroli*, con sede in piazza Duomo a Piacenza». *Lardaroli* che avevano un ruolo privilegiato tra i servi della gleba. Al cardinale Giulio Alberoni il merito di essere stato «il primo grande ambasciatore dei nostri salumi in Francia e Spagna»: come noto, fu l'artefice del matrimonio tra Elisabetta Farnese e Filippo V e sono numerose le testimonianze epistolari della neo sovrana dove chiedeva al cardinale di far rifornire la dispensa reale con i salumi piacentini di cui era ghiotta e che erano molto apprezzati anche dal Re. A questo proposito il giornalista piacentino ha chiamato al tavolo il poeta dialettale Ernesto Colombani che ha recitato un suo divertente componimento (*Diplumazia culinària*) dedicato all'incontro a tavola con coppa, pancetta, e salame piacentini tra Filippo V e l'Alberoni. Il prof. Romagnoli ha infine ricordato come anche Valente Faustini decantasse la bontà dei salumi piacentini nelle sue poesie e come Verdi amasse tantissimo gli insaccati, non prima di aver spiegato quali fattori hanno a un certo punto fatto crescere la produzione: lo sviluppo dei caseifici (dei cui scarti si alimentano i maiali) e l'avvento dei frigoriferi, che ha permesso di lavorare le carni non solo in inverno ma anche in stagioni più miti. Antonio Grossetti ha dal canto suo ripercorso a ritroso l'antica tradizione norcina a partire dalla sua famiglia, esprimendo «grande riconoscenza e rispetto per il periodo del

dopoguerra». I salumifici sono a parere del presidente del Consorzio «i custodi di un antico sapere oggi supportato dalla tecnologia che non ha spento bensì esaltato la tradizionalità della lavorazione. I prodotti della salumeria sono preparati oggi con metodi e sistemi che hanno le loro radici nel passato, conservando la tipicità». La tecnologia, infatti, non ha mai modificato il prodotto, ma ha solo migliorato i processi produttivi e la qualità delle lavorazioni. «Il riconoscimento delle tre Dop nel luglio di trent'anni fa – ha proseguito Grossetti – non è altro che il coronamento di un percorso fatto di duro lavoro, di sacrificio, di talento applicato alla ricerca dell'alta qualità. Siamo l'unica città al mondo consacrata ai salumi e questo ci riempie di orgoglio».

Il direttore Belli, oltre a quanto già anticipato, nel suo intervento ha rimarcato il valore che ha in sé una certificazione Dop: «La Comunità europea è andata nella direzione di certificare alcuni prodotti di eccellenza per proteggerli e per garantire il consumatore. Il segreto era trovare quel qualcosa che rendesse incopiabile i prodotti e per i nostri salumi la chiave è stata quella di legarli al territorio rendendoli un unicum. Il passaggio successivo è stato il Disciplinare di produzione: regole scritte e ferree per poter essere distinguibili da altri prodotti. Dopo trent'anni possiamo dire che la scelta fatta nel 1996 fu lungimirante». È stato anche ricordato il ruolo fondamentale della Camera di Commercio (e di alcuni suoi rappresentanti: Giancarlo Bianchini, Luigi Gatti, Renzo Buvoli, Delfina De Francesco, Giuseppe Chiesa) nell'accompagnare un gruppo di produttori a costituire il Consorzio salumi nel 1971 e a seguirne negli anni successivi il cammino.

L'incontro si è concluso con un breve saluto dell'assessore comunale al Commercio e al Marketing territoriale Simone Fornasari, che si è detto «orgoglioso della nostra terra e delle nostre eccellenze».

Dopo aver assaporato *Una fetta di storia*, i numerosi presenti hanno potuto gustare anche una fetta (o più) di coppa, di pancetta e di salame rigorosamente Dop piacentini, perché in un incontro così non si poteva dar nutrimento solo alla mente.

20.10.'26.