

Raineri Marcora, i tre salumi Dop e le prelibatezze di Pc Alimentare protagonisti in Germania

I complimenti del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, sono stati il momento più emozionante della partecipazione del **Consorzio Piacenza Alimentare** all'edizione 2023 di **Anuga**, a **Colonia**. Stiamo parlando dell'appuntamento fieristico internazionale più importante dell'anno per il settore agroalimentare.

I numeri da capogiro delle scorse edizioni si confermano anche per questa prima edizione post-Covid: quasi 8.000 espositori provenienti da 118 paesi del mondo per 300.000 mq di esposizione. La collettiva nazionale più rappresentata è ancora una volta l'Italia, che ha partecipato con oltre mille espositori. Tra loro anche Piacenza Alimentare che ha accompagnato una quindicina di aziende piacentine, ben visibili all'interno del padiglione italiano che nei vari padiglioni dedicati alle singole merceologie.

La virtuosa formula della collettiva di aziende permette di presentare il territorio piacentino come un territorio unico, capace di attrarre l'interesse da parte di operatori di tutto il mondo. I buyer hanno quindi avuto la possibilità di degustare una grande varietà di prodotti tipici delle nostre valli: dai salumi Dop ai sott'oli, dalla giardiniera ai nostri grandi vini passando per le conserve di pomodoro, i formaggi, la mozzarella, i prodotti preparati con le nostre migliori farine, arrivando fino al caffè. Tante le attività di degustazione in programma per far scoprire e apprezzare i nostri tesori gastronomici. Grande apprezzamento ad esempio lo ha dimostrato la coda del pubblico in fila per gustare la pizza di **Molino Dallagiovanna** preparata con le loro farine e le specialità dei produttori del consorzio (come la pinsa con Giardiniera di **Cascina Pizzavacca** e la pancetta piacentina Dop di **Salumi Grossetti**).

Una menzione particolare merita il premio ricevuto da un'altra azienda del nostro territorio, **Formec Biffi**, che ha ricevuto il "fast growing company Award" istituito dalla prestigiosa rivista Food per le sue eccellenti performance di vendita a valore e volume dell'ultimo anno, un chiaro segnale del continuo processo di crescita nel mercato italiano ed internazionale che l'azienda sta compiendo.

Grande affluenza e presenze di altissimo livello all'interno della collettiva italiana organizzata da ICE Agenzia (Istituto per il commercio estero) che contava circa 200 espositori. Presente, come accennato, il ministro Lollobrigida, che dopo aver tenuto il discorso di inaugurazione ha visitato gli stand delle aziende pre-



Lo stand del Consorzio salumi Dop piacentini e sotto i ragazzi del Raineri Marcora a Colonia

senti, soffermandosi presso la collettiva di Piacenza Alimentare. Qui i nostri produttori hanno potuto presentargli le produzioni di eccellenza tipiche del nostro territorio, ed hanno ricevuto direttamente dal ministro un attestato di "Ambasciatori del gusto italiano", in vista della candidatura della cucina Italiana come patrimonio dell'Unesco. Dunque un bilancio complessivo più che positivo per Piacenza Alimentare e le sue aziende, i cui feedback confermano l'importanza dell'investimento fatto per questa manifestazione. Anuga si conferma infatti come una fiera molto stimolante, di alto livello e con un'alta qualità



I protagonisti dello stand piacentino di Anuga e sotto il riconoscimento del ministro Lollobrigida

dei contatti raccolti. Le aziende parlano anche di una fiera molto vivace, come prima del Covid, con un allestimento degli stand moderno e ben curato, adatto a una tale vetrina di alto livello per i mercati globali.

SALUMI / Presente a Colonia anche il **Consorzio Salumi Dop Piacentini**, che ha promosso i tre salumi piacentini DOP e il marchio collettivo del Consorzio proponendo interessanti e originali degustazioni curate dallo chef del panino **Daniele Reponi**, che ha attratto i visitatori illustrando le qualità e le caratteristiche uniche e distintive di coppa, pancetta e salame. Moltissimi anche qui i visitatori da tutto il mondo, che si sono accalcati allo stand per assistere alla preparazione delle ricette, riprendendo le fasi salienti coi loro smartphone e ponendo domande sul taglio dei salumi e la loro conservazione. Tra i partecipanti, si segnalano molti importatori e una discreta presenza di buyer provenienti oltre che dalla Germania, da Polonia, Argentina, Thailandia, Libano ed Estonia. Ha, inoltre, fatto visita allo stand il segretario generale della Camera di Commercio Italiana per la Germania, Eliomaria Narducci. In conomitanza con Anuga è partita anche la "Restaurant Week" che coinvolge 35 ristoranti della città di Colonia che serviranno ai clienti le tre DOP Piacentine.

STUDENTI / Ma Piacenza è stata rappresentata in Germania anche attraverso il matrimonio tra Consorzio Italia del Gusto e **Istituto Alberghiero Raineri Marcora**, che quest'anno ha visto impegnati a Colonia sedici studenti di cucina, sala e pasticceria (guidati dai docenti **Pietro Pilotti** e **Maurizio Mazzeo**). Hanno collaborato con aziende come Barilla, Colussi, Bauli, Ciriò, Valfrutta, Santa Rosa, Ponti, Fabbri, Berio, Orogel, San Benedetto, Delicium, Rovagnati, Riso Gallo, Auricchio, Amadori, Novi e altre. I ragazzi dell'Alberghiero si sono occupati della Gestione del servizio di ristorante e bar del Consorzio, hanno organizzato il catering di eventi di Food Editore, come la consegna dei premi per le Eccellenze Italiane in Europa (Italiana Food Awards Anuga 2023). «È stata un'esperienza molto importante per noi - raccontano Mirko Bottazzi (3A Cucina) e Letizia Poggi (5D Sala) - abbiamo dovuto imparare in fretta i ritmi intensi e le esigenze organizzative di un evento così complesso».

«Inoltre - aggiunge Alida Mandarini - abbiamo dovuto utilizzare le lingue che studiamo, inglese e tedesco e anche questa opportunità è molto importante per la nostra crescita professionale. È bellissimo!».
gielle