

28 Aprile 2018

L'irresistibile dolcezza della Coppa Piacentina Dop

Questo salume emiliano dalla stagionatura lenta è ottimo anche come ingrediente per ricette da accompagnare con vino rosso o birre artigianali



Emilia-Romagna

Profumo delicato, fetta compatta e sapore dolce. La **Coppa Piacentina Dop** deve le sue virtù al territorio in cui nasce, ma anche a un'arte che ha saputo collocarla fra le specialità più amate della salumeria emiliana. La sua tipicità si lega infatti alla ricetta artigianale, mantenuta intatta da una **lunga tradizione**, e oggi tutelata dal Disciplinare di produzione [1]. La Coppa Piacentina Dop si ottiene così da carni provenienti da Emilia Romagna e Lombardia. Mentre a garantirne la **peculiare dolcezza** è l'uso equilibrato di sale e spezie che distingue la sua lavorazione. [2]

Alla maestria dei norcini si aggiunge poi la **lenta stagionatura** in cantina, della durata minima di sei mesi. Durante questo periodo la Coppa Piacentina Dop sviluppa **caratteristiche organolettiche** uniche: la fetta si fa compatta e di colore rosso vivo (inframezzato del bianco-rosato); il profumo diventa delicato, il gusto dolce e caratteristico. Custode di questa trasformazione è il territorio della **provincia di Piacenza**, storicamente votato alla produzione di salumi. Il suo microclima è infatti parte fondamentale di questi processi che ancora si distinguono per la cura e le tecniche ricche di manualità.

Quando a cucinare è il socio, gli Uccellini scappati sono alla Coppa Piacentina Dop [3]

Per il suo gusto avvolgente, la Coppa Piacentina Dop è buona al naturale, accompagnata da pane casereccio. A questa combinazione si può aggiungere una giardiniera di verdure per ottenere un **antipasto** da degustare con vino bianco frizzante - come l'Ortrugo piacentino -, oppure birra artigianale dal sentore erbaceo. La coppa è ideale anche come ingrediente delle **ricette più svariate**. Si può utilizzare per la preparazione di risotti, oppure, mantecata con ricotta e carciofi, è un ottimo ripieno per cannelloni. Come secondo può essere preparata al forno accompagnata da funghi porcini e patate caramellate. In questi casi, a valorizzarla sono vini rossi locali come il Gutturnio o la Bonarda piacentina.

Links

[1] <http://www.agraria.org/prodottitipici/coppapiacentinacoppa.htm>

[2] <http://www.salumigiordano.com/processi-produttivi-coppa.aspx>

[3] <https://territori.coop.it/ricette/quando-a-cucinare-%C3%A8-il-socio-gli-uccellini-scappati-sono-alla-coppa-piacentina-dop>