

Questo salame era già noto nel xv secolo a Milano e in Lombardia. Nel 1700 i salumi piacentini furono esportati anche in Francia e Spagna, per merito dell'abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni. Malgrado i molteplici impegni, la costante preoccupazione del Cardinale Giulio Alberoni, era quella di non far mancare alla tavola della regina Elisabetta Farnese i salami piacentini, gli unici preferiti dalla sovrana. Il salame piacentino si produce nell'intero territorio della provincia di Piacenza, con carne magra di suini, provenienti dall'Emilia Romagna e dalla Lombardia.



La carne magra di suino viene mescolata di grasso proveniente dal lardo, dalla gola e dalla pancetta. Le carni sono ridotte a pezzettini e poi passate al tritacarne. Le dimensioni di macinatura variano tra i 10 e i 18 mm, nel rispetto della tradizione, che vuole il

prodotto caratterizzato dalla grana grossa. Successivamente sono conciate a secco con sale, pepe nero, misto di spezie e aglio prima che l'impasto sia insaccato in budello. Il salame legato con uno spago, viene forato e sottoposto ad asciugatura in ambienti con temperatura e umidità controllate. Segue la stagionatura, che si protrae per un periodo di almeno 45 giorni.

Il Salame Piacentino D.O.P. si presenta di forma cilindrica, e al taglio la fetta ha un aspetto compatto e di colore rosso vivo e con le parti grasse perfettamente bianche. Ha un aroma fragrante, con un leggero sentore di spezie. Di gusto delicato e dolce, si consuma al naturale, tagliato al coltello. Molto gustoso con i fichi e accompagnato dal tradizionale "gnocco fritto".