

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

Presentazione Progetto “Europe, open air taste museum”.

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Presentazione Progetto **“Europe, open air taste museum”**.

Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, ha presentato sul Bando 2018 “Call for proposals for simple programmes - Promotion of agricultural products”, un progetto europeo per la promozione dei prodotti agroalimentari, in conformità al Regolamento (UE) n. 1144/2014 e finanziato dalla Commissione Europea, dal titolo **“Europe, open air taste museum”**.

Obiettivo del progetto è la valorizzazione delle produzioni di qualità europea certificata nel settore della salumeria, per aumentare il livello di riconoscimento dei marchi di qualità europei (DOP) e favorirne il consumo.

Il Consorzio ha come principale obiettivo la tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alla Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP, riconosciute come produzioni DOP nel 1996, a soli quattro anni dalla pubblicazione del primo documento normativo in materia (Reg. CE 2081 del 1992).

“Europe, open air taste museum”, avviato nel febbraio 2019 e della durata complessiva di trentasei mesi, si propone di valorizzare il settore della salumeria attraverso la promozione dei salumi tutelati a marchio DOP (il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini è l'unico in Europa a promuovere contemporaneamente 3 DOP di Salumi) nei paesi obiettivo Italia, Germania e Francia.

Si tratta di un'opportunità importante per rafforzare la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione Europea e aumentare la competitività e il consumo di determinati prodotti, ottimizzandone l'immagine tanto all'interno quanto all'esterno dell'Unione.

Il progetto **“Europe, open air taste museum”** vuole comunicare il ruolo dell'Unione Europea quale custode dei valori legati al cibo e i prodotti a marchio DOP fanno parte a pieno titolo del patrimonio culturale dell'Europa.

Cuore del progetto è la pianificazione di una comunicazione strategica e studiata che anche visivamente voglia trasmettere concetti quali il lusso, l'esclusività e la ricercatezza delle produzioni certificate DOP.

Grande importanza sarà rivolta al perseguimento di attività volte all'educazione al gusto ed al riconoscimento degli indicatori di qualità nelle aree dove i prodotti della salumeria piacentina non sono ancora ben conosciuti, alla loro valorizzazione attraverso progettualità ben strutturate.

La più alta qualità e le migliori norme sulla sicurezza alimentare nel mondo contraddistinguono le produzioni italiane.

Nel dare attuazione al Progetto, il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini si propone di operare puntando sull'utilizzo di efficaci mezzi di comunicazione sul consumatore, per contribuire a consolidare la loro percezione di essere cittadini e al contempo fruitori privilegiati di un museo diffuso di valori e tradizioni racchiusi nel cibo qual è l'Europa, di cui il marchio DOP ne è emblema e sigillo.

Le azioni di valorizzazione delle produzioni DOP Piacentine saranno pensate in modo da coinvolgere un pubblico sempre più vasto e diversificato e seguiranno una programmazione fortemente dinamica e di impatto, che coinvolgerà i tre paesi obiettivo, Italia, Germania e Francia, con differenti strategie promozionali e comunicative in ragione delle peculiarità di ogni territorio e degli obiettivi di mercato dell'azione.

Si tratta di un Progetto importante, anche con riferimento al suo valore economico.

Parliamo di euro 1.182.108, per il 70% finanziato mediante contribuzione comunitaria e per il restante 30% sostenuto dal Consorzio.

Gli investimenti saranno diversificati in relazione al bacino di riferimento: euro 699.032 saranno destinati alle attività di promozione in Italia, euro 257.168 per quelle in Germania e euro 180.908 per quelle da svolgersi in Francia.

L'esecuzione di parte del programma triennale, promosso dal Consorzio Salumi DOP Piacentini, sarà di competenza dell'Agenzia di comunicazione SP Studio s.r.l., aggiudicatrice della gara d'appalto bandita dal Consorzio per l'affidamento di una parte della campagna di informazione e promozione del Progetto, che svolgerà le attività di sua competenza in coerenza con le finalità, i metodi e i risultati attesi dalla politica comunitaria. Il messaggio principale, che coincide con il titolo della campagna "Europe, open air taste museum", diventerà un vero e proprio brand.

Le Denominazioni di Origine Protetta saranno promosse come custodi dei valori nei quali si rispecchiano le civiltà (come lo sono i musei) e in questo caso i valori da proteggere e custodire sono un territorio, una tradizione, un metodo di produzione, garantito dagli elevati standard Europei e fruibili Open air.

Il termine ecomuseo o museo diffuso indica un territorio caratterizzato da ambienti di vita tradizionali, patrimonio naturalistico e storico - artistico particolarmente rilevanti e degni di tutela e valorizzazione. Sarà un'opportunità per scoprire e promuovere una zona di particolare interesse per mezzo di percorsi predisposti, di attività didattiche, di ricerca, di promozione e valorizzazione. Obiettivo primario sarà quello di far riscoprire al territorio la propria identità, creando ambienti di apprendimento più interattivi che si avvalgono del coinvolgimento in prima persona di chi li visita.

Il progetto "EUROPE, OPEN AIR TASTE MUSEUM" racconterà, quindi, le DOP e il loro territorio su base tematica, valorizzandone i particolari aspetti caratteristici e distintivi. Il progetto di museo diffuso si svilupperà enucleando e armonizzando tra loro le diverse risorse culturali del territorio, come i musei, le memorie documentali, le chiese, le salumerie e i ristoranti dove è possibile degustare il prodotto, in modo che rappresentino tappe e momenti diversi ma coerenti di una comune narrazione storica e gastronomica su cosa significhi una DOP.

La denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è quindi un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali che fattori umani che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

La volontà di comunicare il ruolo dell'Unione Europea sarà sempre considerata prioritaria negli obiettivi di identità e di immagine, fin dalla definizione del claim.

Il progetto mirerà a promuovere l'immagine di qualità dei prodotti a marchio DOP attraverso il messaggio "Europe, open air taste museum" declinato con vari messaggi ad esso associati per sottolineare la qualità intrinseca dei prodotti europei ed evidenziare gli elevati standard di qualità lungo l'intera filiera, dall'allevamento alla trasformazione.

Un Progetto fortemente significativo, quindi, e una grande opportunità per il nostro territorio di affacciarsi nel vasto panorama europeo, con la consapevolezza di condividere un patrimonio gastronomico unico e di grande valore.